**T.C.**

**KAYSERİ VALİLİĞİ**

**BEHİCE YAZGAN KIZ ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**GIDA MALZEMELERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

• Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü yönetmelikte bulunan gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

• Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescil markası, adı, çeşidi, brüt ağırlığı, net ağırlığı, ilgili standardın işareti numarası, imal tarihi (ay ve yıl olarak) bulunacaktır.

• Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 12 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.

• Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı temiz ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır. Araç ve personelle ilgili dezenfeksiyon ve portör raporları firmadan ihtiyaç halinde istenebilecektir.

• Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikro biyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluşta yapılacak ve analiz için gerekli personel test, cihaz, ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

• Malzeme alımlarında kabul edilecek ağırlık net ağırlık olacaktır. Teklif fiyatlar net ağırlık üzerinden değerlendirilecektir.(İhtiyaç listesinde belirtilen net ağırlıktaki ürünler için geçerlidir.)

• Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek muayene edilecektir.

• Malzemenin getirildiği ambalajlar gıdayı taşıma saklama süresince bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.

• Ambalajlamada kullanılan her tür malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zara vermeyecek nitelikte olmalıdır.

• Malzemeler isteğe uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.

• Satıcı firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler TSE ye göre yaptırılacaktır.

• Gıda teknik şartnamesinde adı geçen tüm malzeme kalemlerinin tedarik zincirinin, adının, markasının, modelinin, kataloğunun, belgelerinin vb. teklif edilen her malzeme kaleminin ayrıntılı tanıtıldığı dokümanlar istenildiği takdirde sözleşme aşamasında yüklenici firma tarafından belgelendirilecektir. Belgelendirilmemiş hiçbir ürün teslim alınmayacaktır.

• Teklif edilen ürünlerin piyasadan kaldırılması, üretiminin durdurulması vs. durumlarda muayene komisyonu kararıyla yeni ürün kabulü yapılacaktır.

• Gıda malzemeleri alımları peyderper alınacaktır. Siparişler haftanın 7 günü verilebilir ve yüklenici firma ürünleri teslim etmekle yükümlüdür.

• Siparişler normal şartlar altında yüklenici firmaya en geç 12 saat öncesinden sipariş verilecek olup ürünler istenilen gün ve saatte hazır olacaktır. Ancak özel durumların oluşması, özel ihtiyaçların ortaya çıkması durumunda yüklenici firma verilen siparişleri 2 saat içinde teslim edilecektir.

• Siparişler telefon, faks ve e-mail yoluyla yüklenici firmaya kurumumuz yetkilileri tarafından yapılacaktır.

• Alınacak ürünler Behice Yazgan Kız Anadolu Lisesi Panisyonu sınırları içerisinde bulunan Ambar bölümüne yüklenici firma tarafından teslim edilecektir.

• Ürünler yüklenici firma tarafından sipariş fişi karşılığında teslim edilecektir. Sipariş fişinde ürünün adı, miktarı ile birim ve toplam fiyatları yazılı olacaktır. Sipariş fişinde teslim alan ve teslim edenin imzaları bulunacaktır. Teslim edilen malzeme sipariş fişleri ile birim fiyat teklif cetvelinde yer alan birim isimleri aynı olacaktır. İmzasız fişler değerlendirmeye alınmaz ve ödeme yapılmaz.

• Ürünlerin alınmasına başlanmasını müteakip sipariş fişleri toplamına göre periyotlar halinde fatura kesilecektir.

**BEHİCE YAZGAN KIZ ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**"KURU GIDA" MAL ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İŞİN KONUSU:** Behice Yazgan Kız Anadolu Lisesi pansiyon ihtiyaçlarında kullanılmak üzere okul mutfağına birim fiyat teklif cetvelindeki mevcut malların kısım kısım **(09.09.2024-31.12.2024)** arası dönemdeteslim edilmesidir. İşin yapılması sırasındaki her türlü vergi (KDV Hariç), resim, harç, sigorta giderleri, taşıma bedelleri yükleniciye aittir.

**İŞE BAŞLAMA VE BİTİŞ TARİHİ: 09/09/2024-31/12/2024** tarihleri arası.

**TEMİN EDİLECEK MALLAR**

**AYÇİÇEK SIVI YAĞI (1.SINIF)**

a) Piyasadaki en kaliteli çeşit olmalıdır. Bitkisel sıvı ayçiçek yağı en çok **18 Lt ambalajlarda olmalıdır.**

b) Bitkisel sıvı yağlar berrak, tortusuz, kendilerine has normal lezzetlerde ve yabancı kokulardan arı olacaktır. Renk altın sarısı olacaktır.

c) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

d) Türk Gıda Kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

e) Ambalaj üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.

 - Üreticinin ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi

 - Parti numarası

 - Mamulün adı

 - Mamulün tipi

 - Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri

 - İmal tarihi (Ay ve Yıl olarak)

**PİRİNÇ (1.SINIF)**

a) Pirinç yeni mahsul pilavlık Osmancık baldo cinsi ve fabrikada temizlenmiş olmalıdır.

b) Pirinçlerde rutubet oranı %15' i geçmemelidir. Pirinçlerde kirlenmiş, acımış, küflü ve kalıntı artıkları ve taş bulunmamalıdır. Pirinçler kendine özgü renk, kuku ve tat da olmalı yabancı kokusu ve tadı bulunmamalıdır. Kırık ve tebeşirleşmiş pirinç kabul edilmeyecektir.

c) Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olmak üzere uygun malzemeden yapılmış ambalaj torbalarda alınır

d) Üreticinin kısa adı veya tescille markası ve adresi malın adı (Pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı, (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler pirinç ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Mahsul yılı üzerinde yazılı olmalı ve yeni sene mahsulü olacaktır.

e) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

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

g) Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir.

**BULGUR (PİLAVLIK), BULGUR (İNCE) (1.SINIF)**

a) Durum buğdayından elde edilmiş Antep bulguru olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır.

b) Bulgurda rutubet %13' den fazla olmayacaktır.

c) Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1' i geçmeyecektir.

d) Bulgur: bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir koku ve lezzette bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dış kısmı ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.

e) Pakette veya çuvalda, malın cinsi, üretici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.

f) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

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

**KIRMIZI MERCİMEK (1.SINIF)**

a) Yeni sene ürünü iyi kaliteli futbol cinsi mercimek olacaktır. Kesinlikle yaprak cinsi olmayacaktır. Yeşil mercimek yeni sene ürünü ve iyi kaliteli olacaktır. Bozuk, çürük, rutubetli, taşlı, topraklı, tozlu ve boyalı olmayacaktır. İçinde böcek ve böcek yenikli taneler bulunmayacaktır.

b) Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olarsa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.

c) Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda olacaktır.

d) Ambalajlarda üretici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

e) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

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

**KURU FASULYE (1.SINIF)**

a) Kuru fasulyeler iyi evsafta yeni sene ürünü olacaktır.

b) Kuru fasulye 6-8 mm' lik sıra fasulye olacaktır.

c) Fasulyeler yeter derecede kurumuş ve her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı taneler miktarı %1' den, rutubeti %14' den fazla olmayacaktır.

d) Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır. Taş, toprak, kum, böcek yenikli olmayacaktır. Kırık, sararmış, buruşmuş ve çok küçük tane miktarı %2' den fazla olmayacaktır.

e) Ambalajlar üzerinde veya içinde konulan etikette, imal tarihi, üretici ismi adresi, cinsi ve net ağırlığı olmalıdır.

f) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

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

h) Pişirilerek denenecek ve olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.

**NOHUT (1.SINIF)**

a) Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2' den ve rutubeti %14' den fazla olmayacaktır.

b) Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.

c) Taş, toprak ve kum miktarı %1' i geçmeyecektir.

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

e) Nohut'un cinsi damla 98 olup ebatları 9 mm çapında olacaktır.

f) Ambalajlarda malın cinsi, üretici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.

g) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

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

ı) Pişirilerek denenecek ve olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.

**MAKARNA ve ERİŞTE (1.SINIF)**

a) Buğday irmiğinden usulüne uygun yapılmış makarnalardan olacaktır.

b) Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu olmayacaktır.

c) Makarnalar kırık, küflenmiş kurtlu, böcekli ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği, hayvan pisliği, çuval döküntüsü, kıl ip parçası ve benzeri gibi iğrenç cisimler ihtiva etmeyecektir.

d) Makarnalar fırında pişebilen makarna olacaktır.

e) Makarnaların rutubeti %13'ü geçmeyecektir. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

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

g) Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici adı ve adresi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.

h) Değişik şekillerde makarna alınabilir.

**TARHANA (1.SINIF)**

• Piyasanın en iyisi olacak muayene komisyonunun beğeneceği evsafta olacaktır.

• Tarhanada renk sarımtırak turuncu kendine özgü koku ve tatta olacaktır.

• Tarhana TSE 2882’ye uygun biçimdeki ambalajlar içinde gelecektir.

• Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

• Azami 1 kg ambalajda olup 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.

**KONSERVE BEZELYE (1.SINIF)**

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

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

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

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

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

f) Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.

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

h) Bezelyeler 3 nolu bezelye olacaktır.

j) Net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.

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

**DONDURULMUŞ YEŞİL FASÜLYE** **(1.SINIF)**

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

Dondurulmuş taze fasulyelerde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş taze fasulyelerde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

**ÇAY (1.SINIF)**

a) Çay; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği” fiziksel ve kimyasal özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.

b) Piyasanın en iyi kalitelisi, **1.SINIF** ve koyu renkli, kendine özel kokuda, yaprak halinde olacaktır. Çok kırıklı ve tozlu olanlar kabul edilmeyecektir.

c) Rutubeti %9’dan, külü %7’den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır.

d) İçinde sap, yaprak artığı, kum, toz, çöp olmayacaktır. Küflenmiş, ıslak, dışarıdan yabancı koku çekmiş olmamalıdır.

e) Boyalı olmayacaktır.

f) Çay ortam sıcaklığında teslim olmalıdır.

g) Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.

h) Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

ı) Taşıma ve Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.

**TOZ ŞEKER (****1.SINIF)**

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

b) Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topraklanma görünmemeli, avuç içinde sıkıldığında eski haline kolaylıkla gelen şeker topraklanmış sayılmaz. Suda tamamen suyun üstünde dibinde toz, çöp vs yabancı maddeler bırakmayacaktır.

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

d) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

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

**SARGILI KÜP ŞEKER (1.SINIF)**

* Tek tek sargılı olmalı.
* Koli ağırlığı 4(dört) kg (net) olmalı.
* Özelliklerini bozmayan, karton, kağıt mukavva ve benzeri veya bunlardan bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemelerden yapılmış ambalajlar olacaktır.
* Şekerin birim ve nakliye ambalajlarının ağırlık toleransları Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
* Ambalaj taşıma ve saklama süresince şekerleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.
* Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.
* Kutu içindeki şekerin ağırlığı ile patlamayacak şekilde kapatılmış olacaktır. Delik, yırtık ve patlak olmayacaktır.
* Küp Şeker %100 pancar şekerinden üretilmiş olacaktır. Ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. TS'ye uygun olacaktır.
* Ürünlerin son kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en az 1(bir) yıl olacaktır.

**BİBER SALÇASI (1.SINIF)**

Tamamen biberden yapılmış olacaktır. Başka hiçbir yabancı madde karışımı olmayacaktır. Birinci sınıf olmalı, fabrikadan çıktığı gibi kutular içinde olacaktır. Yabancı tat ve koku bulunmamalı, ambalajların taban ve kapakları dışa doğru kabarıklık göstermemelidir. Etiket üzerinde firma adı, TS numarası, malın adı, tipi, imalat tarihi, seri v parti numarası, net ağırlığı yazılı olmalıdır.TSE uygun olacaktır.

**DOMATES SALÇASI (1.SINIF)**

a) Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır. (TS 1466)

b) Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.

c) Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, üreticinin adı ve adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde net ağırlık üzerinden alınır.

d) Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş, gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır.

e) Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular kendisine ait olmak üzere yüklenici tarafından değiştirilecektir.

f) Yabancı tat ve koku bulunmamalı, ambalajların taban ve kapakları dışa doğru kabarıklık göstermemelidir.

g)Etiket üzerinde firma adı, TS numarası, malın adı, tipi, imalat tarihi, seri ve parti numarası, net ağırlığı yazılı olmalıdır. TSE uygun olmalıdır.

**TUZ (SOFRALIK-İYOTLU) (1.SINIF)**

a) İnce öğütülmüş kristalize görünüm arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.

b) Orijinal naylon poşetlerde, rafine ve iyotlu, piyasada satılan iyi cins ve kalitede tuz olmalıdır.

c) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

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

e) Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olmalıdır.

 - Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

 - Seri numarası

 - Malın adı

 - İmal ve son kullanma tarihi

 - Net ağırlığı (kg veya gr)

**STICK TUZ (1 GR'LIK) (1.SINIF)**

Suda erimeyen madde miktarları %0,1'den ve %10'luk hidroklorik asitteki erimeyen miktarı %0,02'den fazla olmayacaktır. -Rutubet %0,5 olacaktır. -Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.

**KIRMIZI PUL BİBER (1.SINIF)**

Küflenmiş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. Hiçbir suretle içerisinde yabancı madde boya nişasta vs. katılmış olanı alınmayacaktır. TSE uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, TS numarası parti numarası, sınıf (orta), net ağırlığı imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Ayrıca KIRMIZI TOZ BİBER'de bulunan baharatlar için gerekli şartları taşıması gerekmektedir.

**TOZ BİBER (1.SINIF)**

-Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır. -Tüm yabancı maddelerden arınmış özel ambalajında ve paketinde olacaktır. -Boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %13, kül azami %8 olmalıdır. -Orijinal ambalajında ve 1kg'lık paketlerinde olacaktır.

**KURU İNCİR (1.SINIF)**

• Yeni sene ürünü olacaktır.

• Kütlü, fena kokulu, ıslanıp tekrar kurutulmuş olmayacaktır.

• Sulanmış, şekerlenmiş, güvelenmiş, ekşimiş olmayacaktır.

• İçinde taş, toprak, çöp, çürük, yabancı maddeler bulunmayacaktır.

• 1 veya 5 Kg.lık orjinal paket ambalajlardan getirilecektir.

• Kendine has tat ve kokuda olacaktır, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.

• Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**KURU KAYISI (1.SINIF)**

1. Son sene ürünü olacaktır.

2. 1. Kalitede olacaktır.

3. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.

4.Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.

5. Taneler yapışmış olmayacaktır.

6. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.

7. 5 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası,

imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.

8. Kuru Kayısı ortam sıcaklığında olacaktır.

**KURU ÜZÜM (1.SINIF)**

1.Son sene ürünü olacaktır.

2.1. Sınıf olacaktır.

3.Böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.

4.Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde toz, çamur, kuş yeniği olmayacaktır.

5.Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

6. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş olmamalıdır.

7.5 kg.lık ambalajlarda teslim edilecektir.Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.

8. Kuru Üzüm ortam sıcaklığında olacaktır.

**MEYVE SUYU (200 ML AMBALAJLARDA) (1.SINIF)**

• Ürünler 1. kalitede olacaktır.

• Kendine özgü tat, koku ,renk ve görünüşte olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir.

• Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l, laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır.

• Meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2 den fazla olmamalıdır.

• Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır. Meyve suyu ve benzeri ürünlere sükroz, invert şeker şurubu, glukoz şurubu, dekstroz, früktoz ve meyveden elde edilmiş şekerler katılabilir.

• Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den, tatlandırmak için ise 150gr/lt.den fazla olmamalıdır.

• Parçacık oranı en az %2 meyve oranı en az %12 olmalıdır.

• Yüklenici, son kullanma tarihinin dolmasına 4 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir.

• Yükleniciler, ambalajı açıldığında kullanıma uygun olmayan,hatalı,bozuk olduğu tespit edilen ürünü,yenileri ile ücretsiz olarak değiştirecektir.

Miadı içinde bozulduğu görülen ürünler yüklenici tarafından 2 gün içinde yenileriyle

değiştirilmelidir.

• Ürünlerin tümünün etkilendiği durumlarda 24 saat içinde yenileri temin edilmelidir ve bunu belirten yazılı taahhütname Muayene Kabul Komisyonu’na verilmelidir.

• 200 ml ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**KAKAOLU SÜT (200 ML AMBALAJLARDA)** (**1.SINIF)**

UHT İçme Sütü, Yasal Mevzuat bölümünde belirtilen kriterleri taşımalıdır. UHT içme sütünün ambalajı ve ambalaja iliştirilen pipet; Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bu yönetmeliğin ilgili tebliğlerine uygun malzemeden ve uygun şekilde olmalıdır. Birim ambalajlar, kapatılmış olacaktır. Birim ambalajlar, delinmiş ve/veya yırtılmış olmayacaktır. Birim ambalajlar, bombaj yapmış olmayacaktır. Birim ambalajlarda akma ve/veya sızma görülmeyecektir. Koliler su ve nemden hasar görmeyecek şekilde, uygun ölçülerdeki paletlere bağlı ve şirinkli olarak ambalajlanmalıdır. Her ambalajda aynı sınıf, tip, tür ve büyüklükte ürün bulunmalıdır. Koli üzerinde “Okul Sütü Programı Kapsamında üretilmiştir. Para ile satılamaz” ibaresi yer almalıdır. Nakliye ambalajları yırtılmış, ıslanmış ve nakliye ambalajlarının iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. İç, dış ve dağıtım ambalaj etiketleme bilgileri 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde yer alacak diğer bilgileri İdare belirleyecektir.

**1 LT'LİK YAĞLI SÜT PAKETLENMİŞ (1.SINIF)**

* Ürün, TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ sütten UHT süt teknolojisi ile üretilmiş tam yağlı süt olmalıdır. Renk, tat, koku, kıvam ve görünüş doğal olacaktır. Temiz ve katkısız olacaktır. Sütler, antibiyotik içermeyecektir. Pastörize sütte sediment miktarı, 100ml’de en çok 0.1mg olmalıdır. Pastörize süt TS 1019’da belirtilen kimyasal ve mikrobik özellikleri içermelidir. 1.sınıf ve yağlı süt olmalı, süt yağı oranı en az % 3,5 olmalıdır. Ürünler 1Lt'lik alüminyumnonaseptik vakumlu ambalajlarda veya polimer astarlı karton kutularda teslim edilmelidir.

**BARDAK AYRAN (200 ML)** (**1.SINIF)**

* Ayranlar tam yağlı olmalıdır. Ayran yapımında kullanılan su ve yoğurt Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Ayranda asitlik laktik asit cinsinden %0,6’dan aşağı %1,6’dan yukarı olmamalıdır. Ayranda yabancı koku tat aroma hissedilmemeli ayran yoğunluğu 1,020’den az olmamalıdır. Ayranda sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır. Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır. Ayranın 1ml’sinde 10’dan çok koliform gurubu organizma 100’den çok küf ve maya olmamadır. Ayran günlük olmalı otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde olmalıdır. Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı, adresi, malın adı yapım tarihi, net ağırlığı (200 gr) tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır. Ayranlar +8 derecenin altında saklanmalı, frigorifik araçlarda soğuk zincir korunarak taşınmalı, ambalajların üzerinde delik çatlak ve bozukluk olmamalıdır. Ayran piyasada 1. Kalitede olup, kendine has tat aroma ve görünüşte olmalıdır. Ürünler yerli menşei olacaktır. Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Süt ve süt ürünleri Tebliği’ne uygun olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**PİKNİK TEREYAĞI (10 GR'LIK)**

• Tereyağı pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilmiş tereyağı kültürü katılarak özel koku ve tat kazandırılmış ve en az % 82 süt yağı bulunan tereyağıdır. Müteahhidin getireceği tereyağı 1. sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır. Tereyağlarda gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Tereyağlarda E.coli bulunmayacaktır. Pastörize tereyağının 1 gr’ında 10’dan çok koliform bakteri, 50’den çok proteolitik bakteri ve 1000’den çok lipolitik bakteri bulunmayacaktır. Sade yağların her sınıfında küf ve maya miktarı 1 gr’ında 100’den az olacaktır. Kahvaltılık tereyağında sütten geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok % 2 olacaktır. Kahvaltılık tereyağında tat ve koku bakımından hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmayan yapı ve görünüşçe kusursuz süt yağı miktarı kütlece en az % 82 asiditesi en çok % 0,18 sarımsı homojen renkte ve 1 g.’ında 20’den çok küf ve maya bulunmayacaktır. Tereyağları tereyağının özelliğini bozmayan yağ sızdırmayan tereyağının tat ve kokusunu etki yapmayan alüminyum veya kalay kaplı poşete konulacak ya da alüminyum veya kalay kaplı kağıda sarılmış olacaktır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte bulunacaktır. Tereyağları net 10 gr’lık PVC’den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**TAHİN HELVASI SADE/KAKAOLU (NET 20 GR)**

* Tahin helvaları kendine has yapı (tekstür) tipine uygun tat lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır. Tahin helvasındaki yağ, susam yağı olmalıdır tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen yağ kullanılabilir.
* Tahin helvaları 20 gr.’lık ambalajlarda olacaktır. Susam yağı oranı en az %26, Tahin miktar ise en az %52 oranında olmalıdır. Toplam şeker miktarı sakaroz cinsinden en çok % 47 olmalıdır.
* Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliğine uygun olmalıdır.
* Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
* **Teslim tarihinden itibaren en az bir yıl miatlı olmalıdır.**

**PİKNİK ÇİKOLATA (NET 20 GR)**

• Birinci sınıf piknik çikolata olmalıdır. Çikolatalarda Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Çikolatalar duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki plastik ambalajda olacaktır. Çikolatalar net 20 gr’lık PVC’den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır. Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC ( Polivinilklorür) ‘den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC kalınlığı 20 gr. ambalajlarda 250 mikrondan az olmayacaktır. Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**PİKNİK BAL (NET 20 GR)**

Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır. Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır. Ballar 1. sınıf kalitede süzme çiçek balı olacaktır. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü taktirde mikrobiyolojik analiz yaptırılacak ve bu analizler için gerekli personel, alet, test, cihaz ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır. Muayenelerde kullanılan hasar gören, bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TSE’ye uygun olarak yaptırılacaktır. Ballar net 20 gr’lık PVC’den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır. PVC kaplar temiz, sağlam, ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır. 20 gr lık poşet ambalajlar için değişik ambalajlardan alınmak üzere 3 adet numune alınıp tartıldığında net 60 gr dan az olmayacaktır. Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**PİKNİK REÇEL (NET 20 GR)**

Son kullanım tarihi 31/12/2024 den sonraki bir tarih olacaktır. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Reçelin rengi kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır. Reçellerde çöp çekirdek canlı ve cansız kurt böcek ve haşere bulunmayacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkmak suretiyle hazırlanacaktır. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak yanık is gaz benzin küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir. Reçellerde TS 2066 ve 2600 kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır. Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit firma tarafından geri alınıp değiştirilecektir. Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet pakette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Reçelin konduğu ambalajda net ağırlık 20 gram olacaktır. PVC temiz sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet reçel kuvvetlerinin üzerinde firma adı markası TM deneyimi cinsi net ağırlığı içinde bulunan maddelerin adları imal ve son kullanma tarihleri meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı hidrograf baskı ile yazılacaktır.

**KETÇAP (1.SINIF)**

• Acısız şekilde teslim edilmelidir

• Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.

• Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.

• Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.

• Türk Gıda Kodeksi ‘ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.

• Üretici firma HACCP belgesine ve ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve

• Gıda Üretim İzni’’ belgesine sahip olmalıdır.

• 4,5 gr’lık ambalajda ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**MAYONEZ (1.SINIF)**

• Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.

• Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.

• Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.

• Türk Gıda Kodeksi ‘ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.

• Üretici firma HACCP belgesine ve ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve

• Gıda Üretim İzni’’ belgesine sahip olmalıdır.

• 4,5 gr’lık ambalajda Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/1/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**CEVİZ İÇİ (1.SINIF)**

1.Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

2.Yeni sene mahsülü ceviz içi olacaktır.

3.Küflü, çürük, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.

4.Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, sağlam ikiye bölünmüş olacaktır.

5.Ceviz içlerinin dış ve iç kabukları çıkarılmış olacak, kırılma ve ayıklama işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabukların toplamı % 1 ‘i geçmeyecektir.

6.Ceviz içi ortam sıcaklığında olmalıdır.

7.Muayene komisyonunca istenilen 1 ile 5 kg arasında orijinal ambalajlarda olmalıdır.

**FINDIK İÇİ (1.SINIF)**

1.Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

2.İyi cins kavrulmuş kabuksuz fındık içinden ve yeni sene mahsulü olacaktır.

3.Fındık içleri temiz olacaktır.

4.Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş tozlu, taşlı,

topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.

5.Tuzsuz, ağartılmış olacaktır. Rengi beyaz ve açık bej rengi arası olacaktır.

6.Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.

7.Kırık tane miktarı %1’e kadar fireli olarak kabul edilecektir.

8.İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.

9.Fındık içi ortam sıcaklığında olmalıdır.

10.Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir Nem oranı %5’i geçmemelidir.

11.5 kg’lık ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır.

**BARBUNYA (1.SINIF)**

• Barbunyalar son sene mahsulü, 1.kalite ve yerli üretim olacaktır.

• Barbunya taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş,

çürük, ıslak, küflü, böcekli, böcek yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.

• Barbunyalar önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.

• Barbunyalardan gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40

gr.dan aşağı olmayacaktır.

• Barbunyalarda çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum

olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.

• Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2’den fazla olmayacaktır.

• En fazla 25 kg ‘lık ambalajda olmak üzere Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE

numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**NAR EKŞİSİ SOSU (1.SINIF)**

1. Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.

2. Taze olgun narlardan kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, preslenerek ve konsantre

edilerek hazırlanmış olacaktır.

3. Kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş, kutuları ezilmiş delinmiş olmayacaktır.

4. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.

5. Nar ekşisi sosu örnekleri kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

6. Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.

7. Nar ekşisi örnekleri ortam sıcaklığında muhafaza edilecektir.

8. Nar ekşisi sosu alımında şişe/kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.

**ÜZÜM SİRKESİ (1.SINIF)**

1. Sirke berrak görünüşte kendi özgün renk ve tadında olmalıdır. Mikrobiyal ve madensel bulanıklık, kırılma, siyahlaşma göstermemeli, içinde sirke zararlıları bulunmamalıdır.

2. Sirkede toplam asit miktarı asidik asit cinsinden 100 milimde 4 gramdan az etil alkol miktarı %1 ‘den çok olmamalıdır.

3. Sirkeler organik ve inorganik asitler sirke ruhu dahil sağlığa zararsız olsa dahi yabancı maddeler ve boya maddeleri katılmamalı ve saf olmalıdır.

4. Sirkedeki demir ve bakır miktarı toplamı litrede 30 mg’dan çok olmamalı çinko eser miktar olarak geçmelidir.

5. Sirkede kuru madde miktarı şeker dışında litrede 10 gramdan çok olmamalı kükürt dioksit miktarı serbest halde litrede 40 mg’ dan serbest ve bağlı halde toplam olarak litrede 400 mg’ dan fazla olmamalıdır.

6. Üzüm sirkesi olacaktır.

7. Muayene komisyonunca 1 -5 kg lık orijinal şişelerde üzüm sirkesi olarak istenecektir

**VANİLYA (1.SINIF)**

1.Vanilya baklalarının kurutulduktan sonra herhangi bir ilave işlem yapılmaksızın öğütülmesinden elde edilecektir.

2. Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır

3. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.

4. 10g’lık 10'lu orijinal ambalajlarda olmalıdır.

5. Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmayacaktır.

**KABARTMA TOZU (1.SINIF)**

1. Kabartma tozları son derece ince olacaktır.

2. Kimyasal cisim içermeyecektir. Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır

3. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.

4. 10g’lık 10'lu orijinal ambalajlarda olmalıdır.

5. Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmayacaktır.

**KAKAO (1.SINIF)**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacaktır.

2. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır.

3. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış ya da topaklanmış olmamalıdır.

4. 1-5 kg lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.

**BUĞDAY UNU (1.SINIF)**

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

2. Yaş gluten normal elastikiyette olmalı.

3. Rutubet %14,5 den fazla olmamalıdır.

5. Kuru maddede protein miktarı ekmeklik unlarda minimum %10.5 ve özel amaçlı unlarda minimum %7 olmalıdır.

6. Buğday Unlarında asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum %0.07 olmalıdır.

7. Buğday unlarının en az %98 i 212 mikronluk 70 nolu elekten geçmelidir.

8. Buğday unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2.bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

9. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.

10. Un ambalajlarında; firmanın işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası ( TS 4500 ), malın tip malın adı, malın çeşidi (Ekmeklik, bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün,ay,yıl olarak), net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.

11. Tip 1 un alınacaktır.

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

**NİŞASTA (1.SINIF)**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

2. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

3.Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

4. Nişasta ortam sıcaklığında olmalıdır.

5. Nem max. % 12,5 olacaktır.

6. Buğday ve mısır nişastası şeklinde istenebilecektir.

7. 3 kg’lık ambalajlar içerisinde teslim edilecektir.

**İRMİK (1.SINIF)**

1. Sert durum buğdayından usulüne göre işlenmiş 1. sınıf kalitede son senemahsulü un kepeğinden ayrılmış ince irmiklerden olacaktır.

2. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topaklanmış, acımış ve kızışmış olmayacaktır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.

3. Rutubet oranı % 14 ü geçmeyecektir.

4. Kül oranı % 1'i geçmeyecektir.

5. Kuru gluten miktarı % 10 dan aşağı olmayacaktır. Elde edilen gluten elastik olacaktır.

6. İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli ve 4 ile 6 numaralı irmiklerden olacaktır.

7.10 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.

8. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

9. İrmik ortam sıcaklığında olmalıdır. Taze olacaktır.

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

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

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

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

**YEŞİL MERCİMEK (1.SINIF)**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

2. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli mercimeklerden olacaktır.

3. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.

4. Taneler 3mm den büyük olmalıdır.

5. Yeşil mercimekler ortam sıcaklığında olacaktır.

6. Rutubet en çok % 12,0 olmalıdır.

7. Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş ve delinmiş taneler, böcek veya böcek kalıntıları bulunmayacaktır.

8. 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.

9. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

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

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

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

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

**ARPA ve TEL ŞEHRİYE (1.SINIF)**

a) Fiziki ve temizlik bakımından şehriyeler makarnaların şartlarına uygun olacaktır.

b) Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka bir irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.

c) Şehriyeler %1 tuz ihtava eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.

d) Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, imal tarihi (ay-yıl), üreticinin adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösterir okunaklı yazı olacaktır.

e) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

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

**BAHARATLAR TEKNİK ŞARTNAMESİ (Karabiber-Kimyon-Çörekotu-Susam-KuruNane-Sumak-Reyhan-İsot- Haşhaş-Karbonat) (1.SINIF)**

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

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

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

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

5. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılamaz.

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

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

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

8. Sağlıklı koşullarda taşınmalıdır. Ortam sıcaklığında olacaktır.

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

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

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

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

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

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

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

**KARIŞIK TURŞU (1.SINIF)**

a) Turşu tabi sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, domates, taze biber, lahana) veya karışık sebzelerden normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (Nefaset, lezzet, ve görünüş bakımından) olacaktır.

b) Turşuların suyu salyalaşmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımış, bayat olmayacak tabii lezzet ve tadında olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.

c) Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.)

d) İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacak ve ambalajların üzerinde **net ağırlığı** yazılı olacaktır.

e) Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha kurallarına uygun olacak.

**ŞEKERPARE (1 KG'LIK) (1.SINIF)**

Şekerpare tatlısı piyasada bulunan mamullerin en iyisi ve kendine has özgü tat da olacaktır.Paketlenmiş halinde, imalatçı firma adı, imal yılı, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Kemalpaşa tatlısı Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olmalıdır. TSE uygun olacaktır.

**KREM ŞANTİ (Toz) (1.SINIF)**

 1-Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 44 48. Maddelerine uygun olmalıdır. 2-Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 3-Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. 4-Yabancı tat ve renk değişikliği olmamalıdır. 4-1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

**TEKLİ KEK (1.SINIF)**

* Kendine has renkte olacaktır.
* 180 gr’lık paketlerde olacaktır.
* Yabancı tat içermeyecektir.
* Şekilleri bozulmuş, kırılmış veya zedelenmiş olmayacaktır.
* Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.

**TEKLİ BİSKÜVİ (Tuzlu-Tatlı) (1.SINIF)**

* Kendine has renkte olacaktır.
* 63 gr, 61 gr'lık veya 110 gr’lık paketlerde olacaktır.
* Yabancı tat içermeyecektir.
* Şekilleri bozulmuş, kırılmış veya zedelenmiş olmayacaktır.
* Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.

**HAZIR PAKET TAVUK DÜRÜM (1.SINIF)**

Tavuk döner dondurulmuş paketli hazır bir şekilde ambalajlanmış olarak alınacaktır. Tavuk döner paketleri ürün teslim alma komisyonunun istediği kiloda önceden bilgilendirmesiyle hazırlanacaktır. Tavuk döner 1. Sınıf Tavuk etinden tavuğun bonfile (göğüs) kısmından olacaktır. Dönerin içinde tavuğun derisi v.b diğer kısımları olmayacak. Etlerin üzerinde morarma, bozulma olmayacak. Tavuk etleri alım sırasında görerek ve koklayarak muayene edilip alınacak. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.

**SAÇ BONESİ (1.SINIF)**

Bone çıkarıldıktan sonra saçlar yeniden yıkanıp durulanmaya gerek kalmamalıdır.Latex, Alkol, lanolin içermemelidir. Su gerektirmemeli kullanıma hazır olmalı, haricen bir sıvı emdirme ihtiyacı duyulmamalıdır. Ürün TSE veya ISO belgesi ve CE belgesine sahip olmalıdır.

**ALÜMİNYUM FOLYO (1.SINIF)**

Alüminyum Folyo 1.Sınıf Parlak alüminyum tabakadan üretilmelidir. Alüminyum folyo sanayi tipi kaliteli olmalıdır. Ambalajında 1 adet bulunmalıdır.

**YAĞLI PİŞİRME KAĞIDI (1.SINIF)**

Yağlı kağıtlar ısıya (300°C) dayanıklı beyaz renkli, baskısız olacaktır. Kağıtlarda ezik, yırtık, delik vb deformasyonlar olmayacaktır. Yağlı pişirme kağıdı sanayi tipi ve 1.kalitede olmalıdır.

**STREÇ FİLM (1.SINIF)**

Orijinal kutusunda olmalıdır. Streç film sanayi tipi ve 1.kalite olmalıdır.

**SUB KASESİ (1.SINIF)**

Hammaddesi: 1. sınıf PS veya PVC olmalıdır. 100 adetlik paketler halinde olmalıdır. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen şeffaf olmalıdır. Plastik Sup Kâsesi için Sıcaklığa duyarlılık: + 85 ± 5 ºC. Kâselerin; Hacmi: 200 cc olmalıdır.

**TAHTA KARIŞTIRICI (1.SINIF)**

Karıştırıcı boyutu 11cm olmalıdır. 1000'lik paketler halinde karton ambalaj içerisinde olmalıdır. Üretici firmanın Gıda ve Hayvancılık Bakanlık izni ve TSE belgesi olmalıdır.

**PLASTİK ÇATAL/KAŞIK (1.sınıf)**

|  |
| --- |
| Ürün muhteviyatı PP ve kristal ham maddelerden imal edilmiş olmalıdır. |
| İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen beyaz veya şeffaf olmalıdır. Üretici firmanın TSE ve T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı izni olmalıdır |
| Kaşık ve Çatal esnek yapıda olmalı ve kırılmamalıdır. Çatal, Kaşık en az 2,25 gram ağırlığında olmalıdır. Çatal, Kaşık boyu 16,50 cm olmalıdır. |

**PUDİNG (1.sınıf)**

Kendine özgü karakteristik koku ve görünümde, toz halinde olmalı ve içerisinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmamalıdır. Kakao, muz, çilek ve vanilya aromalı olacak şekilde istenilen şekilde karışık olarak temin edilecektir. Azami 1 kg lık ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**GARNİTÜR** **(1.SINIF)**

Havuç, bezelye yıkanıp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra tek tek doldurulmuş ürün

olmalıdır. Ürün yeni sene mahsulü olacaktır. Kendine has tat, koku ve görünümde olmalıdır, yabancı madde kesinlikle içermemelidir. Garnitürde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Garnitürde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Garnitürler kaynayan suya atıldığında 20-25 dakika içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli sert olmamalıdır. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır. Teslim edilirken çözünmüş olmamalıdır ve taşındığı aracın sıcaklık koşulları uygun olmalıdır.

**KORNİŞON TURŞU (1.SINIF)**

Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır. Kornişonların tamamı aynı kalibrede 0 numara olacaktır. Salamuraya giren kornişonların tümü kendine has renkte ve görünüşte, yapısı yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş, küflenmemiş, salyalaşmamış olmalı, yabancı madde olmayacaktır. Körpe sebzelerden yapılıp, sebzeler doğranmayacaktır. Kornişon salatalıklar; acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmayacaktır. Süzme ağırlığın net ağırlığa oranı en az % 70 olacaktır. Kornişon turşu alımında şişe üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.

Kornişon turşular ortam sıcaklığında olacaktır.

**MADEN SUYU (SADE)** **(1.SINIF)**

200 ml cam şişelerde olmalıdır. Kolisinde 24 adet olmalıdır. Doğal mineralli olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine (2007/26) uygun olmalıdır.

**KURU MAYA (1.SINIF)**

10 gr’lık 3’lü paketler halinde olmalıdır. Paketler üzerinde cinsi, markası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Kimyasal cisim, zararsız da olsa yabancı madde, acımış, kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş veya bozulmuş olmayacaktır.

**GENEL ŞARTLAR:**

1- Malların mutfağa teslimi sırasında Aşçı, Aşçı Yardımcısı ve Muayene ve Teslim Alma Komisyonu tarafından bizzat kontrol edilerek teslim alınacak, bu Teknik Şartnamedeki özelliklere uygun olmayan mallar kesinlikle teslim alınmayacaktır.

2- Okul Muayene ve Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen mallar teslim alınmaz ve yüklenici firma tarafından derhal geri alınır. Geri alınan malın yenisi, en kısa sürede yemeğin sunum zamanını etkilemeyecek şekilde idareye teslim edilir.

3- Yüklenici istenilen miktarlardaki malları idarenin göstereceği yere teslim edecek, nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme işi yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. Talep edilen mallar, sözleşme süreleri içinde peyderpey alınacaktır.

4- Alınacak mal miktarları tahmini olup, öğrenci sayısındaki artış ve eksilme, idarece hazırlanan yemek menüleri ve mücbir sebepler dolayısıyla (COVİD-19 salgını nedeniyle okulların kapalı olması, okulun taşınması vb.), eksik alım yapıldığında idare sorumlu tutulmayacaktır. İdare, öğrenci sayısındaki artış veya tüketimin artması nedeniyle ödenek durumuna bağlı olarak sözleşme bedelinin % 20’si oranında iş artışına gidebilecektir. Artış durumunda, yüklenici teklif cetvelinde verilen fiyatları uygulamayı taahhüt eder.

5- Mallaradet/kilogram üzerinden teslim alınacaktır.

6- Alım dokümanlarında istekli kaşe ve imzasının olmaması durumunda, alım dokümanlarındaki şartlar kabul edilmemiş sayılarak teklif geçersiz sayılacaktır.

7- Mal teslimatları T.C. Sağlık Bakanlığı’nca hazırlanan ‘Covid-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi’ne uygun yapılacaktır.

8- ‘Birim Fiyat Teklif Cetveli’nde bulunan Mal Kalemlerinden bir veya birkaçına teklif verilmemesi durumunda teklif geçersiz sayılacaktır.

9- ‘Birim Fiyat Teklif Mektubu’ ve ‘Birim Fiyat Teklif Cetveli’nde istekli tarafından yazılan ifade ve rakamların uyuşmaması, anlaşılamaması veya hatalı olması durumunda Komisyon istekliden açıklama veya düzeltme isteyebilecektir.

10- Yukarıda isimleri yazılı gıda malzemelerin tamamının Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş olması, TSE standartlarını taşıyıp TSE Belgeli ve diğer gerekli kalite belgelerinin olması ve Tarım ve Orman Bakanlığının iznine tabi olması şarttır.Gıda ürünlerinin ambalajlarının üzerinde Üretici Firma adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, net miktarı,TSE amblemi gibi açıklayıcı bilgiler mutlaka bulunmalıdır.

11- Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri temiz bityeniksiz, kuru, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgunlukta olacak kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

12-**TESLİMAT KOŞULLARI:** İhtiyaç halinde peyder pey her gün saat 10:00 da idarece verilen siparişler adet ,kilogram ve litre olarak okul pansiyon mutfağına teslim edilecektir.

**ÖDEME ŞEKLİ:**

\*Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından muayene ve kabulü yapıldıktan sonra, mal alımına bağlı hak edişler gerçekleştikten sonra idarenin uygun gördüğü zamanlarda ödenek durumuna bağlı olarak (örneğin üç ayda bir) ödeme yapılacaktır. Okulumuz pansiyonu ödeneği olmaz veya yetersiz olması durumunda yükleniciye ilk ödenek geldiğinde yapılacaktır Yüklenici, Maliye Bakanlığınca belirlenen usul ve esaslar çerçevesinde faturasını keserek, idareye teslim edecektir. İdare ödenek durumuna göre, fatura bedelini yükleniciye ödeyecektir. Fatura ile birlikte, Borcu Yoktur belgelerinin idareye sunulması gerekir.

\*Ödemeye münhasır olan diğer pul, stopaj ve harç, tahlil ve nakliye giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

**Yüklenici**

 **İsmail KAYA**

 **Okul Müdürü**