

T.C.
AĞRI VALİLİĞİ

TÜRK TELEKOM SOSYAL BİLİMLER LİSESİ
İHALE KOMİSYONUNCA SATIN ALINACAK GIDA MADDELERİNE AİT
TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİDİR.

LÜTFEN OKUYUNUZ;

***** ALINACAK TÜM GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜZERİNDE TARIM VE KÖY İŞLERİ
BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM İZİN TARİH VE SAYISI İLE ÜRETİM VE SON KULLANMA
TARİHİNE AİT BİLGİLER YAZILI BULUNACAKTIR.**

***** ÜRÜNLERDE ULUSAL MARKA ÖZELLİĞİ 1.SINIF VE KALİTEDE OLMA ŞARTI
ARANACAKTIR. YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK FİYAT
VERECEKTİR.**

***** MUAYENE VE TESLİM ALMA KOMİSYONUNCA NUMUNESİ KABUL GÖRMEYEN
ÜRÜNLER ALINMAYACAK VE KABUL GÖREN TÜM ÜRÜNLER BİR DEFADA İDARENİN
GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; ANCAK BİR DEFADA TESLİM
EDİLEMeyecek ÜRÜNLER (ŞARKÜTERİ) İDARENİN İSTEDİĞİ MİKTAR VE ZAMANDA
UYGUN BİÇİMDE DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR. KOMİSYON MARİFETİYLE
YAPILMAYAN HİÇBİR ALIM KABUL EDİLMeyecektir.
BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ.**

1-MAKARNA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak ekstra veya ekstra buğday, un veya buğday irmiğın de usulüne uygun yapılmış, kesme ve çubuk makarnadan olacaktır. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden ve pişirildikten sonra gayri tabii fena koku, lezzet, acılık ve ekşilik bulunmayacaktır.
2. Kesme makarna ve diğer çubuk makarnanın kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği ve diğer maddeler ile çuval döküntüsü olmayacak.
3. Makarnalar %1 tuz ihtiva eden kaynar, suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde taneler parlak olacak, uzunluğa çatlamayacaktır.
4. İstekler belirtilen markalar üzerinden ve orijinal paket ambalajlarda...5 kg. geçmeyecek şekilde veya naylon torbalarda en fazla 5'er kg.lık paketler içerisinde olacaktır.

2-BALDO PİRİNÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Lüks BALDO PİLAVLIK 1.SINIF Yeni sene mahsulü pirinçten olacaktır.
2. Pirinç taneleri iyi ve normal vasıflarda ve yeteri derecede kurutulmuş olacaktır. İçerisinde bulunabilecek diğer cins tahıl miktarı %1'i geçmeyecektir.
3. Pirinç kızışmış, küflenmiş tabii olmayan bir lezzette olmayacak. Zararsız tane tohumları, kum, taş, toprak toplamı % 5'ten, çeltik %2 den, kırık pirinç miktarı ise % 15 ten fazla olmayacak, rutubeti % 15'i geçmeyecek. İçinde canlı veya cansız parazit, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir. 10 kg' mı geçmeyen temiz ve standart çuvalar içerisinde teslim edilecektir

3-BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Normal vasıflı, tercihen sert buğdaydan temizlenmiş, kurutma, kırma, veya dövme ve eleme ve kepekten ayrılma suretiyle elde edilmiş olacaktır.
2. Bulgur rutubeti % 13, çavdar, diğer yabancı maddeler % 1'i 0.5 mm.lik elekten geçen toz % 1'i kum, kum, taş ot tohuma toprak ve çöp % 01 olacaktır. Kafi derecede kurumuş olmalıdır. Taneler normal büyüklükte olacaktır.



3. Bulgur bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olamayacak. Sağlığa zararsız da olsa kimyasal madde ihtiva etmeyecek. Gayri tabii koku ve lezzette olmayacak. Canlı cansız parazitleri, bunların aksamını ve ifrazatını ihtiva etmeyecek. 10 kg.lık temiz çuvalar içerisinde teslim alınacaktır.

4-NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yeni sene mahsulü olacaktır. Nohutlar iyi vasıflı, yeteri derecede kurutulmuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olamayacaktır. Taneler dolgun olup buruşmuş olmayacaktır. Zararsız, yabancı bitkiler miktarı % 2 den, taş, kum, toprak gibi kısımlar miktarında % 1 den, bit yenik tane miktarı %3 ten, rutubet de % 14 den fazla olmayacaktır.
2. Ağırlaştırıcı yabancı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni beyazlaştırılmış, kükürtlenmiş, boyanmış veya herhangi bir amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır. İyi pişmiş cinsten olacaktır.
3. 100 gr. Nohut tartıldığında, taş, toprak, kum nebati kısımlar ile cılız yeşil taneler miktarı 2-40 adeti geçmeyecektir. 5 kg.1 geçmeyecek torbalarda ve torbalarda yırtık sökülük olmayacaktır.

5-KURU FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kuru fasulyeler, iyi evsafalarda, yeteri derecede kurumuş, yeni sene mahsulü, taneler normal olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsız olsa dahi yabancı madde miktarı % 2 den; taş, toprak, kum gibi kısımların miktarı % 1 den, bit yenik tane miktarı % 3 den, rutubet de % 14 den fazla olmayacaktır.
2. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış, bozulmuş, suni beyazlaştırılmış, kükürtlenmiş, boyanmış veya hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.
3. Gelişi güzel alınan 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 gramdan eksik olmayacaktır.
4. En fazla 5 kg sağlam temiz torbalar içerisinde olacaktır.

6-7-MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ (KIRMIZI-YEŞİL)

1. Piyasada satılan en iyi mercimekten ve yeni sene mahsulü olacaktır. Çürük, küplü, boyalı, yağlı, yaş kokulu olmayacaktır.
2. Yabancı maddelerde karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muamele edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olamayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır.(1kg mercimek suda ıslatıldığında) yabancı maddeler toprak kum gibi maddeler % 1 den az olacaktır. Mercimek çabuk pişecektir. 5 kg. yi geçmemek üzere temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda olacak.

8- TEL ŞEHRIYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde buğday unu ve buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
2. Şehriyeler %1 1 tuz ihtiva eden kaynar, suya atılarak 20 dakika pişirilmiş olacaktır; fakat dağılmayacaktır. Toplam azot miktarı % 1,3 en çok 2,3 olacak, rutubet miktarı % 13' ü geçmeyecektir.
3. Ambalajlar üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı adresini gösterir, okunaklı yazı veya bu hususlara havi etiket yapıştırılmış olacaktır. İstenilen cins üzerinde orijinal ambalajında 1 kg.1 geçmeyecek şekilde teslim edilecektir.

9-AŞURELİK BUĞDAY (GÖCE) ŞARTNAMESİ

1. Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
2. Küflü, küf kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır.
3. cm2 sinde 144 delik bulunan (No:00) elekten geçen az kısmı %005 gr' dan fazla olmayacaktır.
4. Kum, taş, toprak, çöp vb. ot tohumları olmayacaktır.

5. Rutubet miktarı %13 ü geçmeyecektir.
6. Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

10-DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmasıyla teneke kutulara konulmuş olarak hazırlanmış olacaktır.
2. Domatesten başka zararsız da olsa başka cins sebze ve meyve ezmesi karıştırılmış veya boyanmış olmayacaktır
3. Ambalaj üzerinde cins net miktarı hamilinin ismi ve adresi tanıtıcı işaret,imalat tarihi açık ve net okunaklı olarak etiketlenmiş olacaktır.
4. Konserve domates salçasının su miktarı %88 den tuz miktarı %6 tuzsuz kül miktarı % 1 den erimeyen kısmı %0,10 dan tuzsuz kuru madde miktarı %5 ten fazla olmayacaktır.
5. Kokmuş küflenmiş kurtlanmış bozulmuş gaz teşekkül eden paslanmış kutulardaki salçaların derinliklerine inen paslı salçalar kabul edilmeyecektir.
6. Firma salçaların 6 ay içinde tefeşşül edecek şekilde bozulma eğilimi gösteren kutular kendisine iade edecektir.1,5 kilogram kutularda teslim edilecektir.

11- SIVI YAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ (AYÇİÇEK)

1. Rafine edilmiş sıvı yağ berrak tortusuz koku ve lezzete tabi olacaktır. Yabancı maddeler içermemeli acımış olmamalıdır.
2. Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilmiş, kendine özgü koku, tadı ve görünümü olan sıvı yağ olacak
3. Berrak, açık, sarı renkli, tortusuz, başka bir yağla karışmamış olacak
4. Asi ditesi oleik hesabıyla %0,3'ü geçmeyecek
5. Piyasada 1. Sınıf marka yağ olarak bilinen 5 kg.lık petlerde olacak
6. Ambalajında imalatçı firmanın ticaret unvanı,adresı,tescilli markası,standardın numarası,sınıfı,serbest yağ asitleri % si, net ağırlığı varsa katkı maddelerinin adı ve miktarı,parti numarası,imalat ve son kullanma tarihi,TS-İSO belgeleri bulunacak
7. Tenekeler düzgün, temiz, delinmemi, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak
8. Yemek ve kızartmalarda deneme sonucu karar verilecektir.

12-KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Piyasada satılan ve usulüne göre kurutulup konserve edilen bilhassa kıymetini muhafaza eder bir halde olacaktır. Muhafaza edici madde olarak yalnız kükürt dioksit kullanılması caiz olur. Bunun miktar kuru kayısı için %0.125 gramı geçmeyecektir. Rengi iyi konserve edilmesinden açık sarı mütecanis renk almış olacak ve tabii yumuşaklığını muhafaza etmiş olacaktır. İçinde bulunması muhtemel hurda kayısıların miktarı kiloda 30 gramı geçmeyecektir. İçinde canlı, cansız kurt, böcek ve bunların yuva veya yumurtaları bulunmayacak ve çekirdeksiz olacaktır. Ambalajda 5 kg' mı geçmeyecek şekilde teslim edilecektir.

13-KURU ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yeni sene mahsulü olacaktır. Sulanmış, küflenmiş, kurtlanmış, ezilmiş sıralanmış olmayacaktır. İki el arasında ovulduğunda taneler birbirlerinden ayrılacaktır. Sıralama neticesinde tadı kabuğunun üstüne çıkmayacaktır. Beyaz renkli şekerlenmiş olmayacaktır. Kemale ermiş hurda taneleri % 1 den üzüm üzerinde kendi çöplerinden başka çöpler, taş toprak ve benzeri yabancı maddeler %1 den rutubetin de % 16' dan fazla olmayacaktır.



Kaynatıldığı zaman bütün taneleri şişip kabaracaktır. 2.5 yada 5 kg. temiz sandıklar içerisinde olacaktır.

14- KURU İNCİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
2. Kurtlu, kurt yenikli böcekli, küflü, küf kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.
3. Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu, kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
4. Ambalajda 5 kg' mı geçmeyecek şekilde teslim edilecektir.

15- KIRMIZI PUL BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine has koku, renk ve tatta olmalı,
2. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır.
3. 1000 gr'lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.
4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.

16-TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapılmasında kullanılan, kristal halinde sakarozdan ibaret şekerdir.
2. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
4. İthal şeker olmayacaktır. (% 100 Şekerpancarından yapılmış olacak, bu ifade ambalajın üzerinde de yazılı olacaktır.)
5. Şeker; beyaz şekerini etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafı, karton, kâğıt veya bunların bir kaçınının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
6. Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası (TS 861),malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.
7. Ambalajlar 5-10 kg' mı geçmeyecek şekilde teslim edilecektir.

17- TUZ (YEMEKLİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine has normal renkte ve görünüşte, gayet ince çekilmiş olacak, içerisinde gözle görülür yabancı cisim olanlar kabul edilmeyecektir.750 g paketler içinde ve iyotlu olacaktır. 30'ar adetlik koliler halinde teslim alınacaktır.
2. Birinci kalitede olacaktır
3. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Üretici firmanın G.T.H Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.
4. Ambalajlar 5-10 kg' mı geçmeyecek şekilde teslim edilecektir.

18- FINDIK İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır.
2. Sıkı, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalı. Böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalı.
3. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir. 5 kg' lık ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3075'e uygun olacaktır. Üretici firmanın G.T. H Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

19- CEVİZ İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır.
2. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Mantar, böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır.
3. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir. 5 yada 10 kg' lık ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlarda getirilecektir.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın G.T. H Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

20- İRMİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır.
2. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır.
3. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
4. Elastikiyeti normal olacaktır.
5. Elek altına geçen miktarın toplamı elek üstündeki miktarın %20'sini geçmemelidir.
6. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Ambalajı bez veya polipropilen elyafı torbalar ambalajlarda teslim edilecektir.
8. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler firma tarafından değiştirilecektir.
9. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
10. Üretici firmanın 'G.T. H Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

21-YEMEKLİK MARGARİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 1.Sınıf, normal görünüşte, kendine has koku ve lezzette sarı renkte olmalıdır.
2. Eritildiklerinde tamamen berrak, tortusuz, mütecanis, mayi yağ halini alacaktır.
3. Safi yağ nispeti %98 olacaktır.
4. Erime dereceleri 36 dereceyi geçmeyecektir.
5. 250 gr' lık paketler halinde olacaktır. Alımlar net ağırlık üzerinden yapılacaktır.
6. Boyalı olmayacaktır.
7. Hayvani margarinlerle karıştırılmış olmayacaktır.

22- ARPA ŞEHİRİYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1.(5 Kg'lık AMBALAJLARDA) İÇERİĞİ : Durum buğdayı irmiği : %88-89 8 : Su % 11-12 BESİN ÖĞELERİ: (Pişmemiş 100 g da) : Enerji 345 kcal. : Protein 10,5g (min) : Karbonhidrat 75,9 g : Yağ 0,30 g olmalıdır

2.Birinci kalite ve 5 kg'lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.

3. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır.
4. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır

23- KONSERVE BEZELYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terki binde olacaktır.
2. 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.
3. 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 makinayla kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.
4. Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
5. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
6. 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.
7. 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.
8. İç bezelye konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu beklenecektir.
9. Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir.
10. Bezelyeler 3 nolu bezelye olacaktır.
11. Brüt 5 kg lık kutularda getirilecek, net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.
12. 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.

24-BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs., yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı.
3. Rutubet %14 ten fazla olmamalıdır.
4. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye unun boyanmaması gereklidir.
5. 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.
6. Tatlı yapımı için Tip 1 un alınacaktır.

7. Muayeneler ambalaj, duyuşal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duyuşal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
8. Un 1.sınıf ve kalitede 5 yada 10 kg'lık torbalar halinde ambalajlanacaktır.

25 –TAVUK (BAGET) ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Etler 1. Sınıf tavuk eti olacak.
2. Standartlara uygun, kırılmamış, ufalanmamış; kendine has renk ve kokuda olacaktır.
3. Etler taze kesim, dolgun ve doğal görünümde olacaktır.
4. Bayat veya rengi, kokusu, doğal görüntüsü değişmiş; buzlanmış, dondurulmuş etler kabul edilmeyecektir.
5. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Etler normal tencerede su kaynadıktan sonra en fazla otuz(30) dakika pişme özelliğinde olacaktır.
7. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşığıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
 - a. Kesim tarihi,
 - b. Teslim tarihi,
 - c. Veteriner hekim onayı,
 - d. Teslim eden firma adı ve kaşesi,
8. Tavuk etleri, görölerek ve koklanarak muayene edilir.
9. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.
10. Teslimde firmayı temsilen bir kişı bulunacaktır.
11. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.

26-TAVUK (GÖĞÜS) ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Etler 1. Sınıf tavuk eti olacak.
2. Standartlara uygun, kırılmamış, ufalanmamış; kendine has renk ve kokuda olacaktır.
3. Etler taze kesim, dolgun ve doğal görünümde olacaktır.
4. Bayat veya rengi, kokusu, doğal görüntüsü değişmiş; buzlanmış, dondurulmuş etler kabul edilmeyecektir.
5. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Etler normal tencerede su kaynadıktan sonra en fazla otuz(30) dakika pişme özelliğinde olacaktır.
7. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşığıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
 - a. Kesim tarihi,
 - b. Teslim tarihi,
 - c. Veteriner hekim onayı,
 - d. Teslim eden firma adı ve kaşesi,
8. Tavuk etleri, görölerek ve koklanarak muayene edilir.
9. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.

10. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
11. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
- 12.

27-YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yoğurtlar 1.sınıf ve yağlı yoğurt olacaktır.
2. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
3. Yağsız katı madde miktarı 100 gr' da en az 12 gr olmalı,
4. Yoğurdun 1 gr ' da 10'dan çok koliform bakteri, 95'den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır
5. Yoğurtta peroksidiz deneyi negatif sonuç vermelidir.
6. Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
7. Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.
8. Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.
9. TSE standartlarında ve piyasanın bilinen 1. Sınıf yoğurdu olacak. Gelen yoğurt Teslim Alma ve Muayene Komisyonunca renk, tat, katılık vb yönünde incelenecek. İstenen standartlarda olmayan mal kesinlikle alınmayacak ve firmaya iade edilecektir. Firma zaman kaybetmeden istenen kalitede mal getirmekle mükelleftir.
10. Yoğurt kaymaklı olmalıdır.
11. Yoğurt kabı kapağı plastik emniyet bağı ile kapalı olmalıdır.
12. Yoğurt kaplarının ağırlığı 5 kg. i geçmemelidir.

28-YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
2. Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır.
3. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
4. Taze getirilmeli, üretim tarihinden 7 günden daha geç getirilen yumurtalar kabul edilmeyecektir. Hava boşluğu yüksekliği en çok 2 mm' yi geçmemelidir.
5. Kırıldığı zaman kendinde mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
6. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
7. Ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 60 gr' dan az olmamalıdır.
8. Yumurtalar gıda tüzüğüne ve TSE'ye uygun olmalıdır.

29-SİYAH ZEYTİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yenme olgunluğuna gelmiş, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucu hazırlanan mamuldür.
2. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
3. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
4. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.
5. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.



6. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
7. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
8. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır.
9. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır.
10. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır.
11. Zeytinler 1. Sınıf kalitede olacaktır. Alımlar net kg üzerinden yapılacaktır.
12. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.
13. İmalatçının markası veya kısa adı
14. Malzemenin adı (siyah zeytin)
15. Kalite ve sınıfı (birinci sınıf)
16. Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre)
17. Boyu ve derecesi
18. Net miktarı (süzme ağırlık)
19. İmalat seri numarası
20. TSE işareti ve numarası
21. TM deyiimi
22. Mahsul yılı
23. Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak)
24. Koruyucu, çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı

30-BEYAZ TAM YAĞLI TENEKE PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt (TS1019)standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil , renk , koku , tat , ve aroması olan peynirdir
1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591).
2. Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
3. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234 e uygun tenekelerde alınır. Sertçe' den maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir.
4. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.)
5. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
6. Peynir tenekeleri açıldığında mallaşalı (mantarlaşmış)olmayacaktır.
7. Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
8. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %30' dan daha az olmayacaktır.
9. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
10. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
11. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde "Yağlı Beyaz Peynir " ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın



adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay, yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.

12. Kuruma alınacak peynirler Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne göre en az 3 ay dinlendirilmiş olarak gelecektir. Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.

31-KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Peynirler piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak kendine mahsus tabii görüntü koku ve lezzetinde olacaktır.
2. Kaşar peynir kalıbı 2 kısma bölünerek miktar alındıktan sonra rengi beyaz sarımtırak ve mütecanis olacak siyah damarlar ve benekler bulunmayacak hava boşluklarından ibaret büyücek delikler tek tük bulunabilecekse de ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır.
3. Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak, taze şekilde, 1-1,5 kg'lık paketler içinde getirilecektir.
4. Kaşar peyniri kalıpları ve ambalajları üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla yapının adı ve tanıtıcı işareti yazılı olacaktır.
5. Son kullanma tarihinden en az iki ay önce teslim edilecektir.
6. Gıda maddeleri tüzüğüne ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

32- KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

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

33-SİYAH ÇAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
2. Çay tozsuz iri taneli olacaktır.
3. Usulüne uygun demlendiğinde kendine özgü koyu renkli olacak açık sarı olmayacaktır.
4. Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.
5. 1 kg.lık paketlerde getirilecektir.

34 KARABİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

(1. SINIF ÇEKİRDEK, 1 KG'LİK AMBALAJLARDA)

1. Piyasada satılan en iyi cins , halis ve kabuksuz olacak, yabancı maddelerden ari ve rutubet azami % 8, külün asitte erimeyen kısmı % 1,25 olacaktır.
2. Karabiber 1. sınıf çekirdek(tane) olarak alınacaktır.
3. Çekirdek karabiber muayene komisyonu tarafından görülüp kontrolü yapıldıktan sonra firma tarafından çekilerek 1 kg'lık ambalajlarda kuruma teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: Kurşun/hafif daneler tayini/aflatoksin

35-KEKİK TEKNİK ŞARTNAMESİ (1 Kg'lık AMBALAJLARDA) 1. 1. sınıf olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.

2. 1 kg ambalajda olacaktır.
3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
4. Kendine has tat ve lezzette ve nem almamış olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları:Kurşun/aflatoksin

36- KURU NANE TEKNİK ŞARTNAMESİ (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Son sene mahsulü ve 1.sınıf olacaktır.
2. Yabancı maddelerden ari olacaktır. Kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır.
3. 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları:Kurşun/aflatoksin

37-KİMYON TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1-Rutubet en çok %10 olacaktır.
- 2-Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.
- 3-100gr lık uygun paketlerde getirilecektir.
- 4-Paket üzerinde orijinal baskılı üretici firma ismi adresi imalat tarihi son kullanma tarihi olmalıdır.

38-KÖFTELİK BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ -Sert buğdaylardan (Triticum durum) buğdayının tekniğine uygun olarak işlenmesinden elde edilen ürün olmalıdır. Ürün 5-10 kg'lık paketler halinde olmalıdır

- 2- Tip Köftelik bulgur olmalıdır.(KÖFTELİK, KISIRLIK) FİZİKSEL ÖZELLİKLER:
- 3- Kendine has renk ,tat ve kokuda olmalıdır.
- 4- TSE/Türk gıda kodeksinde tanınan toleranslar dışında,sağlam,bütün,iyi kurutulmuş olmalıdır.
- 5- Kimyasal madde artıkları,canlı yada ölü böcek,iç böcek , anormal dış nem (ıslaklık),yabancı tat ve
- 6- koku bulunmamalıdır. Böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir. Pilavlık bulgurun rengi koyu kremden açık sarıya dönük olmalıdır.
- 7- Ürün parlak rengini yitirmemiş doğal renginde ve mat olmayacaktır.
- 8- Eski ürün kokusu yada depo kokusu bulunmamalıdır.
- 9- Bulgur tek çeşit ürün olmalı birkaç çeşit ürün bir arada olmamalıdır.
- 10- Bulgur üzerindeki kabuk kısımları hiç kalmayacak şekilde işlenmelidir.
- 11- Göz açıklığı 0,5 mm olan eleğin üstünde kalan bulgur olmalıdır.
- 12- Göz açıklığı 2,00 mm olan elekten geçen en az % 90 bulgur olmalıdır.
- 13- Köftelik ,kısırlık bulgurda kızışmış,çürümüş,olgunlaşmamış,lekelenmiş taneler olmamalıdır.
- 14- Köftelik,kısırlık bulgurda böcek yada diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş mercimek taneleri bulunmamalıdır. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ:
- 15- Tek tip ürün olmalı diğer çeşitlerden tane oranı yukarıdaki değerleri geçmemelidir.
- 16- İçinde bulunan yıl ürünün hasat yılı olmalıdır. KATKI MADDELERİ :

- 17- Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
- 18- Üriinde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
- 19- Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır. yer alan kurallara uygun olacaktır.
- 20-Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde
- 21- Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
- 22- Üriin nem, ışık ve koku geçirmeyecek özellikte ambalaja sahip olmalı ambalaj maddesi gıda maddesine zarar vermeyecek bulaşmayacak özellikte olmalıdır. AMBALAJ VE ETİKETLEME :
- 23- Ürün ambalajının en az bir yüzüne aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır. TAŞIMA VE DEPOLAMA ÖZELLİKLERİ:
- 24-ürin ambalajının ürün içinde havayı olması gerekmektedir.Ambalajın üzerinde aşağıda belirtilen ifadeler bulunu S< ER •ŞÇI 3 ç £ 7 6 - İ 1 . * Firmanın ticari Unvanı ve tescilli markası Firmanın adresi üretildiği yerin açık adresi Üretim izni sicil numarası Net ağırlık Malın adı/çeşidi/tipi /derecesi / Parti no Ürün yılı/Liretim tarihi/net ağırlığı
- 25- Ürün teslim sırasında ambalajı açılarak incelendikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.
- 26- Ürün istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.
- 27- Ürün kuruma getirildiği tarihte maks. Üçte birlik raf ömrünü tamamlamış olmalıdır.

39-SÜT TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1- Pastörize süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %3 m/v)
- 2- Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.
- 3- E. Coli bulunmamalıdır.
- 4- 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin (TS 1018) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalı, 1 ml de toplam bakteri sayısı 20.000 den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0.5 ml si 0.05 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
5. İstenildiğinde 200 gr'lık pipetli küçük ambalajlı süt, istenildiğinde de 1 lt'lik ambalajlı süt getirilecektir. UHT tekniğiyle yapılmış olmalıdır.
- 6- Üretim tarihi hastaneye teslim tarihinden 15 gün öncesinden çok olmamalı.
- 7- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı
- 8- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı
- 9- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı,
- 10- İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.

40-YEŞİL ZEYTİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yeşil zeytin yeşilden sarı yeşile kadar değişen renklerdeki, yeme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi sureti ile hazırlanan mamuldür. Yağlı çizik salamura yeşil zeytin (kokteyl) olacaktır.
- Zeytinler, temiz sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır
- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşitleri, sınıfı, gurubu, tipi, sitili aynı olmalıdır
- Kirli , kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış olmamalıdır
- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalıdır.
- Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır
- Ambalaj salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemeli, görünüşü berrak olmalı gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinde, salamura suyu; zeytin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az % 90'nı olmalıdır.

Ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli ve içindeki zeytinin iyi bir şekilde koruyabilen özellikte olmalıdır.
Zeytin ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.
Firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, veya tescilli markası
Standardın işaret ve numarası (TS 774 şeklinde)
Parti seri kod numarasından en az birisi
Ürünün adı gurubu
İmal edildiği zeytinin çeşidi, sınıfı , tipi, dene irilik derecesi
Net miktarı (en az gram veya kg) süzme kitlesi, (en az gr veya kg)
Varsa katkı ve ilave edilen diğer maddelerin adı
Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak),
Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

41.PAKET BAL :

1- TSE damgalı olmalıdır. Ballar ekşimiş, küflenmiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş herhangi bir şekilde bozulmuş ve kirlenmiş olmayacaktır.

2-Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır.

Balların kapları üzerinde balın menşesine ve elde edilmiş usulüne göre girdiği sınıf hazırlayan firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, net miktarı, tarih ve seri numarası elde edildiği bölge isimleri bulunacaktır
Balın bulunduğu ambalajda net ağırlık 20 gr olacaktır.

42.PAKET REÇEL :

1- 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.

2- Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.

3- Reçelerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız, kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Reçeller, meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.

4- Reçelerde şekerlenme, ve ekşime olmayacak, yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.

6- Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit firma tarafından geri alınıp değiştirilecektir.

7- Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj, üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek sureti ile kaplanacaktır.

8- Reçelin bulunduğu ambalajda net ağırlık 20 gr- olacaktır.

9- PVC temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet ambalajlı reçeller 50 veya 100 lük ambalaj içinde teslim edilecek, kutudaki reçel sıraları arasına kağıt konulacaktır.

10- Poşet reçel küvetlerin üzerinde firma adı ve markası, TSE damgası, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin adları, imal ve son kullanma tarihleri, meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.

43. PİKNİK TEREYAĞI: ___:

1- Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmaz

2- Süt yağı miktarı kütlece en az %82 olmalı,

3- Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 27 olmalı.

4- Homojen renkte ve 1 gr da 20 den fazla küf ve maya bulunmamalıdır.

5- Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

6- Rutubet miktarı kütlece en çok %15 olmalıdır.

7- Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işaret numarası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

10 gr lık paket halinde olacak. İhale tarihinden en fazla bir ay önceden imal edilmiş olacak. Son kullanım tarihi 30/12/2017 den sonraki bir tarih olacaktır. TSE kurumu damgalı rağbet edilen markadan olacaktır. Delinmiş, yırtılmış, sızıntılı, açılmış, koli ve paketler kabul edilmeyecektir.

44. PİKNIK FINDIK EZMESİ: 20 gr lık paket halinde olacak. İhale tarihinden en fazla bir ay önceden imal edilmiş olacak. Son kullanım tarihi 30/12/2017 den sonraki bir tarih olacaktır. TSE kurumu damgalı rağbet edilen markadan olacaktır. Delinmiş, yırtılmış, sızıntılı, açılmış, koli ve paketler kabul edilmeyecektir.

Bu şartnamede evsafi belirtilmeyen malzemeler Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve TSE normlarına uygun olacaktır.

Ambalajlı veya ambalajsız olarak teslim edilecek malzemeler sağlıklı ve kapalı araçlarda teslim edilecek bu malzemeler araç içinde gelişigüzel atılmayacak, kasalarda veya sepetler içinde bulunacak, muayene komisyonu sağlıklı şartlarda gelmeyen malzemeyi kesinlikle teslim almayacaktır. Komisyon, malzemeyi teslim almadan önce numune isteyerek her numuneyi ayrı ayrı test ettikten sonra almakta serbest ve yetkilidir.

A) Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler teslim alınmaz ve yüklenici tarafından derhal geri alınır.

B) Yüklenici istenilen miktarlardaki gıda ürünlerini idarenin göstereceği mahalde teslim edecek. Nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. İstifleme asla gelişigüzel olmayacaktır.

C) Tüm gıda ürünleri NET KG. üzerinden teslim alınacaktır. Bakliyat ürünleri pişirilerek teslim alınacağından örnek numune getirilmeden malın tamamı getirilmeyecektir.

D) Alınacak tüm gıda ürünleri ULUSAL marka özelliğinde olacak, Birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır. Müstecir özellikle kahvaltılık ürünlerde teslim edeceği malın numunesini komisyona sunacak , kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir. Komisyonun uygun görmediği ve teknik şartnameye uymayan malı teslim etmekte ısrar eden yükleniciler hakkında gerekli yasal işleme başvurulacaktır.

E) Ödemeler peyderpey olacaktır.

E) YÜKLENİCİ; Okul Müdürlüğünün talep etmiş olduğu mal/malzemeyi Cumartesi, Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek zorundadır. Şayet zorunlu bir durum söz konusu değilse mal/malzemenin mesai saatlerinde teslim edilmesi esastır. Yüklenici genel teslimatlarını mesai saatlerinde (en geç saat:16,30) yapmakla mükelleftir. Ancak zorunlu hallerde idarenin talebi üzerine mesai saatleri dışında ve/veya hafta sonları mal/malzemenin teslimatı yine komisyon marifetiyle yapılabilir. Teslimat her halükarda komisyon marifetiyle yapılır.

YÜKLENİCİ' nin işi aksatması, istenilen gün ve saatte mal/malzemeyi teslim etmemesi veya mal/malzemenin teknik şartnameye uygun gelmemesi, eksik gelmesi, bozulmuş olarak getirilmesi, içerisinde yabancı bir madde tespit edilmesi, gramajının eksik gelmesi, taşıma yapmış olduğu aracın vasıflara uygun olmaması, vb. tespit edildiğinde Muayene Kabul Komisyonu Tarafından vukuu bulan olay zabıt (tutanak) atına alınır. Okul Müdürlüğü YÜKLENİCİ' ye bir ay içerisinde en fazla iki defa yazılı ihbarda bulunur. Birinci yazılı ihbarda YÜKLENİCİ' den İhale toplam bedeli üzerinden %0,5(Binde beş) oranında ceza kesilir. İkinci yazılı ihbarda YÜKLENİCİ' den İhale toplam bedeli üzerinden %1(Yüzde bir) oranında ceza kesilir. 3.defa aynı olumsuzluğun tekrarı halinde Okul Müdürlüğü tarafından tebligat yapılarak Sözleşme tek taraflı FESH edilecektir. Kesin Teminatı İRAD (Gelir) Kaydedilecektir. Yüklenici bu konuda herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder.


İbrahim DAŞTAN
Müdür Başyardımcısı