

AĞRI İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ 1 YILLIK MUTFAK YAŞ VE KURU GIDA VE ET VE TUP MALZEME İHTİYAÇ LİSTESİ VE TEKNİK ŞARTNAMESİ

SIRA NO	MALIN İŞİ-ADI	MİKTAR	CİNS
1	PIRİNÇ	450	Kg
2	BULGUR	300	Kg
3	MAKARNA	300	Kg
4	KURU FASULYE	200	Kg
5	KIRMIZI MERCİMEK	150	Kg
6	AŞURELİK BUĞDAY	150	Kg
7	NİŞASTA	10	Kg
8	UN	200	Kg
9	KURU ÜZÜM	100	Kg
10	KURU KAYISI	80	Kg
11	KURU İNCİR	100	Kg
12	FINDIK İÇİ	35	Kg
13	LİMON TUZU	5	Kg
14	İRMİK	150	Kg
15	KEMALPAŞA	40	Kg
16	YÖRESEL ERİŞTE	150	Kg
17	KALIN ERİŞTE	50	Kg
18	EKMEK	20500	Adet
19	KEPEKLİ VEYA TAM TAHILLI EKMEK	1500	Adet
20	GALETA UNU	30	Kg
21	NOHUT	170	Kg
22	HELVA	20	Kg
23	ŞEKER	700	Kg
24	ARPA ŞEHİRİYE	100	Kg
25	TEL ŞEHİRİYE	120	Kg
26	MISIR UNU	50	Kg
27	NANE	10	Kg
28	PAKET PUDİNG	150	Paket
29	KÖFTE HARCİ	750	Adet
30	PUL BİBER	15	Kg
31	TARÇIN	5	Kutu
32	BARBUNYA KONSERVESİ	150	Adet
33	MANTAR KONSERVESİ	40	Kutu
34	SALÇA	100	Kutu
35	KONSERVE BEZELYE	100	Kutu
36	TURŞU	250	Kg
37	BİBERİYE	10	Kutu
38	ORALET	30	Kutu
39	KARABİBER	10	Kg
40	NAR EKŞİSİ	5	Lt
41	KUTU AYRAN	2000	Kutu
42	AYÇİÇEĞİ YAĞI	1600	Litre
43	BEYAZ PEYNİR(tam yağlı)	160	Kg
44	SÜT	600	Litre
45	YOĞURT	2500	Kg
46	YUMURTA	100	Paket
47	PATATES	4000	Kg
48	DOMATES	1000	Kg
49	ÇARLİSTON BİBER	400	Kg

50	DOLMALIK BİBER	200	Kg
51	KABAK	450	Kg
52	PATLICAN	700	Kg
53	SALATALIK	300	Kg
54	TURP	300	Kg
55	HAVUÇ	300	Kg
56	MARUL	150	Demet
57	KURU SOĞAN	500	Kg
58	MAYDANOZ	600	Demet
59	LİMON	200	Kg
60	ISPANAK	200	Kg
61	SARIMSAK	10	Paket
62	KARALAHANA	200	Kg
63	AŞOTU	25	Kg
64	MANDALİNA	300	Kg
65	PORTAKAL	300	Kg
66	ELMA	200	Kg
67	ÇİLEK	40	Kg
68	ARMUT	100	Kg
69	ŞEFTALİ	100	Kg
70	KAVUN	350	Kg
71	KARPUZ	400	Kg
72	KAYISI	100	Kg
73	MUZ	30	Kg
74	KİRAZ	50	Kg
75	UZUM	100	Kg
76	ERİK	100	Kg
77	NAR	80	Kg
78	KAŞAR PEYNİR	100	Kg
79	BAMYA KONSERVESİ	50	Kg
80	PIRASA	60	Kg
81	BEYAZ LAHANA	10	Kg
82	TULUMBA TATLISI	100	Kg
83	KADAYIF	60	Kg
84	ZEYTİNYAĞI	150	Litre
85	YUFKA	100	Paket
86	SU	50.000	Adet
87	ET	4000	Kg
88	TAVUK	1500	Kg
89	BALIK	500	Kg
90	TUZ	450	Kg
91	TEREYAĞI	30	Kg
92	MANTI	150	Kg
93	VANİLYA	10	Paket
94	SİYAH ZEYTİN	25	Kg
95	CEVİZ İÇİ	10	Kg
96	SİYAH ÇAY	30	Kg
97	KÜP ŞEKER	50	Kg
98	TÜP	50	Adet

TEKNİK ŞARTNAMELER

1-PİRİNÇ

- Pirinç, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (tebliğ no:2001/10)belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına has, tabii renkte ve kokuda, homojen dağılım iyi cins yerli malı pirinçlerden olacaktır.
- Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcekli yenikli olmayacaktır.
- Canlı cansız parazitleri, bunların kısımları, artıkları, parçaları ve yumurtalarını içinde bulundurmazdır.
- Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1'i geçmeyecektir.
- Taş toprak kum gibi maddelerin miktarı %5'i geçmeyecektir.
- Pirinçler rutubetli olmayacak, her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır. Rutubet oranı %14.5'i geçmeyecektir.
- İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımında uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç kullanılacaktır.
- Pirinçler standart olarak net 2,5 kg ve 5 kg'lık orijinal paketler şeklinde alınacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- İçerisinde kırık tanesi %5'den fazla olmayacaktır.
- Paketin üzerinde TSE ve ya İSO belgesi bulundurmalıdır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan pirinç pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

2-BULGUR

- Bulgur, Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği (Tebliğ No:2009/24) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olmalıdır.
- Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat kokuda olacak, taneleri parlak sarı renkli, taneler eşit büyüklükte olacaktır. İçinde çavdar taneleri bulunmayacaktır.
- Rutubet %13'den çok olmayacaktır.
- Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımsı, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsızda olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır. Bulgurlarda canlı ve cansız böcek, parazit ve bunların parçaları, yumurtaları gibi sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi bulundurmazdır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ no:2002/58)uygun olmalıdır.
- **1 kg'lık orijinal paketler içinde getirilecektir. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.**
- Üründe TSE belgesi olacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan bulgur pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

3-MAKARNA

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
- Görünüş renk koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet açılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır.
- Makarnalar kırıklı küflenmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve kısımları içinde bulunduran veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
- Makarnalar % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak.
- Makarnalar 1kg'lık orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapılmış olduğu net ağırlığı yapan firmanın adı adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır.
- Makarnalar kimyevi veya sıhate zararlı her hangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
- Rutubet % 13 ü geçmeyecektir.
- Paket üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Kurumun istediği doğrultuda cinsleri belirtilecektir.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan makarna pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü taktirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

4-KURU FASULYE

- Kuru fasulyeler son sene mahsulü olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar olabildiğince dolgun ve beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş çürük küflü ıslak kızışmış böcek yenikli sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Fasulyelerde çöp kabuk zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş toprak kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok % 2 olacaktır.
- Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 2 den fazla olmayacaktır.
- Rutubet miktarı % 15 den fazla olmayacaktır.
- Teslimat 1 kg'lık orijinal paketlerde olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan kuru fasulye pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü taktirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

5-KIRMIZI MERCİMEK

- İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş yağmalama fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa taneler miktarı %1 den, rutubet miktarı % 14 den fazla olmayacaktır.

- Teslimat 1 kg'lık orijinal paketlerde olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya İSO bulundurulmalıdır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Teslim alınan kırmızı mercimek pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

6-AŞURELİK BUĞDAY

- Normal vasıftaki buğday usulüne göre ve piyasadaki iyi cinsten yapılmış olacaktır.
- Küflü, küf vs kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabi hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacak ve kepekten arındırılmış olacaktır.
- Kum, taş, toprak, çöp vs ot tohumları olmayacaktır.
- Rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.
- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı imal tarihi, cinsi son kullanma tarihi net ağırlığı yazılı olacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya İSO bulunmalıdır.
- Teslimat 1 kg'lık orijinal paketlerde olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Teslim alınan aşurelik buğday pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

7-NİŞASTA

- Buğday tahılından usulüne göre elde edilmiş olacaktır
- Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrıca cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
- Kendine has koku, renge sahip olup, içerisinde topaklanma, kötü koku bulunmayacaktır.
- Rutubet; buğday nişastasında %16'dan çok olmayacaktır.
- Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır. 400gr'lık orijinal paketlerde teslim alınacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunmalıdır.
- Ambalajın üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Muayene komisyonu gereğinde nişasta cinsinde tercih yapılabilir.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Teslim alınan nişasta pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

8-UN

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır, acı ekşi ekşime küflenme kokuşma ve bozulma vs yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olmalıdır.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.
- Buğday unu Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (Tebliğ No :99/01) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Beyaz hafif sarımtırak renkte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşime, kokuşma, kızışmış, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelebekli ve herhangi bir şekilde karışmış olmayacaktır.
- Yaş glüten miktarı 27'den az olmayıp, normal elastikiyette olmalıdır.
- Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.
- Altı numaralı elek üstü %5'den fazla olmayacaktır.
- Unların içinde fare pisliği, undan başka yabancı maddeler olmayacak ve unlar diğer canlı ve cansız parazitleri, bunların kısımlarını, ifrazatını ve benzeri kirlilikleri ihtiva etmeyecektir.
- Unlar beyazlatılmış, boyanmış veya herhangi bir maksatla zararsızda olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır.
- Un ambalajlarında firmanın işaret unvanı ve adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası (TS 4500), malın tipi, malın adı, malın çeşidi (ekmeklik, bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün, ay, yıl olarak) net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
- **Un tip 650** alınacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Ürün TSE veya İSO belgesi olacak.
- Unlar **0,5-1 Kg orijinal** paketler halinde teslim alınacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan un pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır**
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

9-KURU ÜZÜM

- Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş ezilmiş kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16 dan fazla olmayacaktır.
- Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
- Tadında ve kokusunda acılık ve kötülük olmayacak.
- Standarta uygun **orijinal paketler** içinde olacak, paketlerin üzerinde soğuk damga veya şablonla cins net kilo miktarı imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılmış olacaktır.
- 1 kiloluk **kapalı paketler** şeklinde alım yapılacaktır.
- Paketlerin üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.

- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

10- KURU KAYISI

- Yeni sene ürünü ve iyi cins şekerpare türü kayısılarından olacaktır.
- Natürel, çekirdekleri çıkarılmış olacak. Düzgün şekilli, kabuğu düz, koyu kehribar sarısı renkte ve güzel kokulu ve tatta olacaktır.
- Ezilmiş, kurtlanmış, nemlenmiş, küf kokusu ve yabancı madde bulunmayacaktır.
- Kuru kayısı standarda uygun 1 kg lık orijinal kapalı paketlerde gelecektir. Kutuların üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, İmal ve son kullanma tarihleri, net kilo ağırlığı bulunacaktır. TSE damgalı olacaktır.
- Nem oranı %25'i geçmemelidir.
- Üründe TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

11-KURU İNCİR

- Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- Kurtlu kurt yenikli böcekli küflü küf kokulu çürük şekerlenmiş parçalanmış ıslak sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.
- Tadı, görünümü ve kokusu standartlara uygun olacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarından rastlanacak kurtlu kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
- Her bir incirin ağırlığı 20 gr dan aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu aralık tuttuğu takdirde 20 gr dan noksan incirler 15 gr dan aşağı olmamak şartıyla % 10 a kadar aynen kabul edilir. Fazlası ret edilir.
- Kuru incirler piyasa temahülü ve sağlam kutular içerisinde getirilecektir. Her kutu üzerinde cinsi net kilo ağırlığı üretim tarihi son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılacaktır.
- 1 kg'lık orjinal paketler şeklinde alım yapılacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

12-FINDIK İÇİ

- Yeni sene ürünü ve iyi cins kavrulmuş fındık olacaktır.
- Fındıklar kabuksuz, bütün şekilde olacak ve içerisinde kabuk artıkları olmayacak temiz bir şekilde teslim alınacaktır.
- İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- Fındık içleri temiz olacaktır. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- Kırık tane miktarı % 1' e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.

- Standart 1-5 kg temiz bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Torba üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, İmal ve son kullanma tarihleri, net kilo ağırlığı bulunacaktır. TSE veya İSO damgalı olacak.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

13-LİMON TUZU

- Kendisine has koku ve tadı olmalıdır.
- TSE belgesi olmalıdır.
- **1 kg'lık orijinal paketler şeklinde alınacaktır.**
- Paketlerde herhangi şekilde yırtık, patlak ve ya delik olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle firma tarafından değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

14-İRMİK

- İrmik, Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği (Tebliğ No : 2002/21) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Doğal görünüm, renk, koku, lezzette olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topraklanmış, acımış veya kızışmış olmayacaktır.
- Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.
- İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli irmiklerden olmalıdır.
- **500gr'lık orijinal ambalajlarda** olmalıdır.
- Ambalajların üzerinde firma adı, net ağırlığı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Ürün TSE belgesi olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

15-KEMALPAŞA

- Gıda maddeleri tüzüğü'nün 311/313 maddelerinde yazılı evsafa uygun şekilde ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
- Pişmeden önce herhangi gayri tabii lezzet ile koku ve acı hissedilmeyecektir.
- İyi cins kemal paşa olacaktır. Hamur bayat yanık ıslak çatlak kırık kurtlu ve küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- Tatlılar aynı ebatlarda olacaktır. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Pişirildiği zaman normal büyüyecektir.

- Temiz ambalaj içerisinde teslim edilecektir. Tüzük hükümlerine göre üzerinde etiket bulunacaktır.
- Tatlılar dökme olarak değil en az 125 gramlık paketlerde veya daha büyük orijinal ambalajlarda alınacaktır Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Kapalı orijinal ambalajlar içinde alınacaktır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

16-YÖRESEL ERİŞTE

- İnce, uzun yuvarlanmış şekilde yapılan geleneksel erişte olacaktır.
- Erişteler, kırıklı, küflenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve di diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacak, içinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler ihtiva etmeyecektir.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış erişte olacaktır. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır.
- **Kapalı orijinal paketlerde alım yapılacaktır.**
- Üretim ve Son Tük.Tarihi bulunacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

17-KALIN ERİŞTE

- Türk Gıda Kodeksi TGK 2002/20 ve Türk Standardı TS 1620 uygun olmalıdır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış erişte olacaktır. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır.
- Erişteler, kırıklı, küflenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacak, içinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler ihtiva etmeyecektir.
- Erişteler orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Çuvallar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren yazı veya hususları muhtevi birer etiket yapıştırılmış olacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Paket üzerinde üretim ve tüketim tarihleri bulunacak, ambalajlar delik, yırtık vb. şekilde geldiği takdirde firma tarafından değişim yapılacaktır.
- **1-2,5 kg'lık orijinal paketler halinde alım yapılacaktır.**
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

18-EKMEK

- Ekmekler tip 1 veya tip 2 undan yapılacaktır.
- Her bir ekmeğin gramajı 250 gramlık mevcut standartlara uygun olacaktır.
- Ekmekler günlük, taze iç dokusu iyi oluşmuş, kabuğu yanmamış iyi pişmiş ve kabarmış olacaktır. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda olup gözenekler mümkün olduğunca

homojen olacaktır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve yabancı madde bulunmayacaktır.

- Normal ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede en çok %2 olacaktır. Ekmek yapımında kullanılan katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit, kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değiştirilecektir.
- Üretici firma Gıda Üretim İzin Belgesine sahip olacaktır.
- Ekmekler idarenin belirleyeceği saatlerde temiz kasalarda içinde ve üzerinde temiz bez ile kapalı olarak teslim edilecektir.
- **İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekler ertesi sabah taze ekmekle değiştirilecektir.**
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane kurum yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
- Üretici firmanın ihaleye girmesi durumda çalışanlardan portör muayenesi istenecektir.
- Gerekli görüldüğü durumlarda toplam miktarı aşmamak kaydıyla ekmek çeşitlerinin kendi içinde sayısal değişimi yapılacaktır.
- Ekmekler; 4 Ocak 2012\ 28163 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Teb.No:2012\2) ne uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

19-KEPEKLİ VEYA TAM TAHILLI EKMEK

- Ekmekler tip 1 veya tip 2 undan yapılacaktır.
- Her bir ekmeğin gramajı 250 gramlık mevcut standartlara uygun olacaktır.
- Ekmekler günlük, taze iç dokusu iyi oluşmuş, kabuğu yanmamış iyi pişmiş ve kabarmış olmayacaktır. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda olup gözenekler mümkün olduğunca homojen olacaktır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve yabancı madde bulunmayacaktır.
- Kepekli ekmekler tuzsuz olacak ve kepek oranı en az %40 olacaktır.
- Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değiştirilecektir.
- Üretici firma Gıda Üretim İzin Belgesine sahip olacaktır.
- Ekmekler idarenin belirleyeceği saatlerde temiz kasalarda içinde ve üzerinde temiz bez ile kapalı olarak teslim edilecektir.
- **Her gün** kurumun belirlediği miktarca kuruma teslim edilecektir.
- İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekler ertesi sabah taze ekmekle değiştirilecektir.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
- Üretici firmanın ihaleye girmesi durumda çalışanlardan portör muayenesi istenecektir.
- Gerekli görüldüğü durumlarda toplam miktarı aşmamak kaydıyla ekmek çeşitlerinin kendi içinde sayısal değişimi yapılacaktır.
- Ekmekler; 4 Ocak 2012\ 28163 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Teb.No:2012\2) ne uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

20- GALETA UNU

- Türk gıda kodeksine uygun olacaktır.
- Nem miktarı % 6 oranında olacak.
- Standart olarak **1 Kg lık orijinal kapalı sağlam** ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir
- Malzemeler depo teslimi alınacaktır.

- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

21-NOHUT

- Nohutlar iyi kalitede yeni sene ürünü yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı % 2 den ve rutubeti % 14 den fazla olmayacaktır.
- Yabancı ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış bozulmuş sunni olarak beyazlatılmış kükürtlenmiş boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- **1kg'lık orijinal paketlerde alım yapılacaktır.**
- Etiketle üretici firma ismi imal tarihi net ağırlığı yazılı olacaktır.
- Paketlerde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

22-HELVA

- Tahin helvası, Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği (Tebliğ No: 2008/6) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Tahin helvaları kendine has tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere, haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır.
- **1 kg veya 500gr'lık orijinal kapalı ambalajlarda olacaktır.**
- Tahin helvası çeşidi firmayla kurumun görüşülerek kararlaştırması sonucunda belirlenecektir.
- Tahin miktarı en az %50, yağ miktarı (susam yağı olarak) en az %25, protein en az %9, toplam şeker miktarı (sakaroz olarak) en çok %45, rutubet miktarı en çok %3 olmalıdır.
- Tahin helvasındaki yağ susam yağı olmalıdır. Tahin helvanın susam yağı dışında başka yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelebilen yağ bulunabilir.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No :2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No :2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği (Tebliğ No :2006/45) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No :2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmayan tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi bir yabancı madde katılmaz.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- **Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş, yağı ambalajına çıkmış olmayacaktır.** Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

23-ŞEKER

- TS 861 de belirtildiği gibi sınıf 2 tip 1 olmalıdır.
- Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde olmalıdır.
- Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalıdır. Topaklanma görünmemelidir.
- İthal şeker olmayacaktır. (Şeker pancarından yapılmış olacaktır.)
- **5 kg'lık orijinal paketler** içinde alınacaktır.
- Ambalajlar üzerinde firma adı ve adresi varsa tescilli markası standart işareti ve numarası TS 861 malın adı sınıfı ve tipi net ağırlığı imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.
- Paketlerde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

24-ARPA ŞEHİRİYE

- Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri bozulmuş olacaktır.
- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Şehriyeler **500gr veya 1 kg'lık ambalaj içinde kapalı olarak** teslim edilecektir.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- Şehriyeler kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- Rutubet %13'ü geçmeyecektir.
- Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmamalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

25- TEL ŞEHİRİYE

- Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacaktır.
- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.

- Şehriyeler temiz, orijinal, yeni, kapalı ve **500gr veya 1kg'lık orijinal** ambalaj içinde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır. TSE damgalı olacaktır.
- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- Şehriyeler kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- Rutubet %13'ü geçmeyecektir.
- T.S.E. belgeli 1. kalite olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

26-MISIR UNU

- Kendine has koku ve renkte olacaktır.
- Küf veya küf kokusu bulunmayacaktır. İçerisinde herhangi bir fiziksel kirlilik bulundurmaz.
- Birinci kalite mısırdan elde edilmiş olacaktır.
- TSE belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- **500gr-1 kg'lık orijinal paketler** şeklinde alım yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

27-NANE

- Kuru nane, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
- Standart olarak **500 gr lık orijinal** sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Ürünlerde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

28- PAKET PUDİNG

- Bir pakette **en az 150 gr toz** bulunmalıdır.
- Bir paketi 750 ml süt ile hazırlanmalıdır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

- Ürünlerde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. **Orijinal paketlerde alım yapacaktır.** Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarihli olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Domuz yağı ve katkıları içermemelidir.
- En az %40 çikolata tozu olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

29-KÖFTE HARCİ

- Koruyucu madde içermeyecek.
- ISO belgesi almış tesislerde üretilmiş olmalı veya TSE belgesi bulunmalıdır.
- 1 paketinden ortalama 20 adet köfte hazırlanabilmelidir.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Domuz yağı ve katkıları içermemelidir.
- Türk gıda kodeksine uygun üretilmiş olmalıdır.
- **Kapalı orijinal ambalajlar içinde alınacaktır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

30-PUL BİBER

- Kırmızı pul biber, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No:2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır.
- **1 kg'lık orijinal ambalajında alınacaktır.**
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'ne (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Malzemeler depoya teslim edilecektir.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

31-TARÇIN

- Tarçın usulüne göre öğütülmüş toz tarçın olacaktır.
- Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- **1 kiloluk orijinal paketler halinde alınacaktır.**
- Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, imalat tarihi, net ağırlığı,son kullanma tarihi olacaktır.
- 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır.
- **Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.**
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.

- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

32-BARBUNYA KONSERVESİ

- Net ağırlık 800 gr, süzme ağırlık 400 gr olan kavanozlarda alım yapılacaktır. Bu miktarlarda bulunmaması halinde müdürlüğün kabul ettiği gramajlarda kabul edilecektir.
- Kokmuş, çürümüş, küflenmiş, kartlaşmış ana maddelerden yapılan konserveler kabul edilemez. Ana maddeler mahalli usuller ve piyasa teamülüne göre: çöp, kılçık, yaprak gibi maddelerden temizlenmiş ve iyice yıkanmış olacaktır.
- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresini, muhteviyatındaki gıda maddesinin ismini, asgari net miktarını ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerden cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır ve net okunabilmelidir.
- **Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır.** Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak ve ezikler ve içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanlarını lehimle, alt ve üst kapakları ermetik olarak makine ile kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondeli olacaktır. Kutular piyasa teamülü şeklide ve her biri standart miktar ihtiva edecektir.
- Evvelce herhangi bir sebeple, muhteviyatında husule gelen gazı kaçırmak maksadıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- Konserveler açıldıkları zaman gaz ihtisarı olmayacak ve muhteviyatları koku, lezzet, manzara yönlerinden tamamıyla tabii, pişmiş ana madde evsafında bulunacaktır.
- Konservelerin konulması için kullanılan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır.
- Konserveler içinde esas gıda maddesiyle ilavesine müsaade edilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veyahut zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
- Konserve muhteviyatı ile temasta bulunan kısımlarla lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler vs. %0.5'den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- Konserve kutuları açıldıkları zaman ihtişarı olmayacak, imalatı teamülü olan miktarda suyu havi olacak ve bu konserve maddesini örtmüş olacaktır. Muhteviyatı koku, lezzet, manzara ve kıvam bakımından tamamıyla pişmiş gıda maddeleri vasıflarında olacak, ekşimiş ve çok pişmekten, mütevellit ezilmiş ve dağılmış bulunmayacaktır. Kimyevi vasıflarda bozukluklarına ait hiçbir değişiklik olmayacaktır.
- Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların muhteviyatında hakemi, kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlar numunanen temsil ettiği gruba temsil edilecek ve o grup tamamen reddedilecektir.
- Konserve kutuları (25-50) kutu muhtevi tahta sandık veya mukavva kutular içinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata muhammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı olacaktır.
- Kabul edilen malların normal şartlar altında altı ay müddetle bozulmamasını müteahhidi taahhüt edecektir. Altı ay içerisinde tegayür ve tefessün gibi bozulma alemi gösteren kutular yol masrafları kendisine ait olmak üzere müteahhidi tarafından değiştirilecektir.
- Burada söylenilmeyen diğer bütün hususlar için Türk Gıda Tüzüğü hükümleri uygulanacaktır. imal tarihi 1 yılı geçmemiş olacaktır.
- Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler, taş, toprak, kum, boya ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Muayenede kullanılan bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecek.
- Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan müteahhit sorumludur.

- Malzemenin getirdiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı, temiz ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yeterli bir kuruluşta yaptırılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
- Malzemeler müdürlüğümüz ambar memuruna teslim edilecektir.
- Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma, saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni temiz sağlam kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- **İmal tarihi 1 yılı geçmemiş olacaktır.**
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

33-MANTAR KONSERVESİ

- Net ağırlık 330 gr, süzme ağırlık 180 gr olan kavanozlarda alım yapılacaktır. Bu miktarlarda bulunmaması halinde müdürlüğün kabul ettiği gramajlarda kabul edilecektir.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kokmuş, çürümüş, küflenmiş, kartlaşmış ana maddelerden yapılan konserveler kabul edilemez. Ana maddeler mahalli usuller ve piyasa teamülüne göre: çöp, kılçık, yaprak gibi maddelerden temizlenmiş ve iyice yıkanmış olacaktır.
- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresini, muhteviyatındaki gıda maddesinin ismini, asgari net miktarını ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerden cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır ve net okunabilmelidir.
- Konserveler kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak ve ezikler ve içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanlarını lehimle, alt ve üst kapakları ermetik olarak makine ile kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondeli olacaktır. Kutular piyasa teamülü şeklide ve her biri standart miktar ihtiva edecektir.
- Evvelce herhangi bir sebeple, muhteviyatında husüle gelen gazı kaçırmak maksadıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- Konserveler açıldıkları zaman gaz ihtisarı olmayacak ve muhteviyatları koku, lezzet, manzara yönlerinden tamamıyla tabii, pişmiş ana madde evsafında bulunacaktır.
- Konservelerin konulması için kullanılan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır.
- Konserveler içinde esas gıda maddesiyle ilavesine müsaade edilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veyahut zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
- Konserveler muhteviyatı ile temasta bulunan kısımlarla lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler vs. %0.5'den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- Konserveler kutuları açıldıkları zaman ihtisarı olmayacak, imalatı teamülü olan miktarda suyu havi olacak ve bu konserveler maddesini örtmüş olacaktır. Muhteviyatı koku, lezzet, manzara ve kıvam bakımından tamamıyla pişmiş gıda maddeleri vasıflarında olacak, ekşimmiş ve çok pişmekten, mütevellit ezilmiş ve dağılmış bulunmayacaktır. Kimyevi vasıflarda bozukluklarına ait hiçbir değişiklik olmayacaktır.
- Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların muhteviyatında hakemi, kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlar numunanen temsil ettiği gruba temsil edilecek ve o grup tamamen reddedilecektir.

- Konserve kutuları (25-50) kutu muhtevi tahta sandık veya mukavva kutular içinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata muhimmül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı olacaktır.
- Kabul edilen malların normal şartlar altında altı ay müddetle bozulmamasını müteahhidi taahhüt edecektir. Altı ay içerisinde tegayür ve tefessün gibi bozulma alemleri gösteren kutular yol masrafları kendisine ait olmak üzere müteahhidi tarafından değiştirilecektir.
- Burada söylenilmeyen diğer bütün hususlar için Türk Gıda Tüzüğü hükümleri uygulanacaktır. **imal tarihi 1 yılı geçmemiş** olacaktır.
- Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler, taş, toprak, kum, boya ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Muayenede kullanılan bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecek.
- Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan müteahhit sorumludur.
- Malzemenin getirdiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yeterli bir kuruluştaki yapılacaktır ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
- Malzemeler müdürlüğümüz ambar memuruna teslim edilecektir.
- Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma, saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni temiz sağlam kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

34-SALÇA

- Su miktarı % 82 den, tuz miktarı % 12 den, kül miktarı tuz hariç % 1,1 den külün sulu kloru asidinde erimeyen kısmı %01 den fazla olmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde cinsi, brüt miktarı net miktarı firmanın adı adresi tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Kokmuş küflenmiş kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelen az teşekkül etmiş delinmiş kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuların kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmaması garanti edecek. Bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
- **1 kg'lık orijinal** kutularda teslim alınacaktır.
- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarından düşülecektir. (%01) konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

35-KONSERVE BEZELYE

- İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış piyasada satılan iyi cins ve evsaf kalitede ve terkininde olacaktır.
- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin muhteviyatı gıda maddesinin ismi çeşidi asgari net miktarının ve içine mutata olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi yazılacaktır.
- Konserve kutularının 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 makine ile kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondölli olacaktır. Kutular piyasa temaiüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.
- Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı çıkarmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- Kutular açıldıkları zaman gaz imtişarı çıkmayacak ve içerikleri koku lezzet görünüm yönünden doğal pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
- Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa her hangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
- Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla lastik rondöllerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %005 den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- 1 kg lık orijinal kutularda getirilerek net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.
- Konservenin vezir kontrolü içindeki suyun süzülmesi (süzme işlemi bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damlam kesilinceye kadar beklemek) suretiyle yapılır. Kutular arasındaki tesadüf edilebilecek cüzi fabrikasyon noksanlıkları açılıp tartılan diğerleri ile birlikte gramaj vasıtasının itina düşmemek şartıyla kabul edilir.
- Paket üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, bombeli ve zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

36-TURŞU

- Turşu yapılan malzemeler çeşide özgü renk, tat ve kokuda olmalı yabancı tat ve kokuda olmamalıdır.
- Konserve edilmiş malzeme dağılmamış, yumuşamış veya sert olmamalıdır.
- Turşular, 5kg paketlerde alınacak. Kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır, muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. Turşular, içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (asit, asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4'den fazla olmayacaktır. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.

- Salatalık turşuları kornişon olarak alınacaktır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

37-BİBERİYE

- Net ağırlık 330 gr, süzme ağırlık 190 gr olan kavanozlarda alım yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Çeşide özgül renk, tat ve kokuda olmalı yabancı tat ve kokuda olmamalıdır
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

38-ORALET

- Net ağırlık 350 gr olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi alkolsüz içecekler tebliğine göre üretilmiş olmalıdır.
- Üretici firmanın adres ve genel bilgileri bulunmalıdır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

39-KARABİBER

- Toz karabiberlerden olacaktır.
- Rutubet en çok %12 olacaktır.
- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- 1000gr'lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

40-NAR EKŞİSİ

- Sağlıklı ve olgulaşmış nar tanelerinden elde edilmiş, yoğun kıvamlı, koyu renkli ve kendine has ekşilikte olacaktır.
- 1. kalitede olacaktır 750 ml'lik veya 1 kg'lık sağlığa uygun orjinal ambalajlarda teslim edilecektir.
- Üretici firma HACCP belgesine ve "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesine sahip olmalıdır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

41-KUTU AYRAN

- Ayranlar Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No : 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Ayran günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan tek kullanımlık plastik içerisinde getirilecektir. Miktarı 200 ml'den az olmayacaktır.
- Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.

- Ayranların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olduğu imal ve son kullanım tarihi, özellikleri, firma adı, varsa tescilli markası, ağırlığı, açık ve okunaklı olarak yazılı olacaktır.
- Ayranlar tam yağlı olacaktır. PH 3,8–4,3 olmalıdır. Asitlik (Laktik asit cinsinden) en az %0,6 (m/v)en çok %1,6(m/v) olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Tabi sayılmayan tat koku aroma hissedilmemeli, homojen olmalıdır.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No :2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No :2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No :2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürünlerde TSE veya İSO belgesi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

42-AYÇİÇEK YAĞI

- Berrak olmalı, tortu bulunmamalıdır.
- Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Her hangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde firmanın adı ve markası imal ve son kullanma tarihi TSE damgası olacaktır.
- **10 LT'LİK** tenekelerde alınacaktır. Tenekelerde zedelenme ve delik kabul edilmeyecek, firma tarafından değiştirilecektir.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

43- TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR

- Beyaz peynir. Çiğ süt TS 1018-TS11044-TS11046 veya kısımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütler (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen, kendine has, şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir.
- 1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.(TS 591)
- Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
- Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun tenekeler veya kutularda alınır. (Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir).
- 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.)
- Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
- Peynir tenekeleri açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır.

- Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
- Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40dan daha az olmayacaktır.
- Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
- Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürün TSE veya İSO belgesi olacaktır.
- Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekelerinin üzerinde 'tam 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 kabartma veya çıkmayan boya ile yazılacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Peynirler **net ağırlık** üzerinden teslim alınacak.
- **1kg'lık orijinal paketler** halinde alınacak. Paketler patlak, bombeli ve ya zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

44- SÜT (1 LİTRELİK PAKET)

- Sütler, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Sütler; **1 litrelik karton kutular orijinal paketler** halinde getirilecektir.
- Kurumumuza gelen sterilize sütler tam yağlı olacaktır.
- Sütün sterilizasyonu, 130 c' de 1-2 saniye, veya 135-150 C' de arasında ısıtılması ve aseptik olarak steril ve ışığı geçirmeyen paketlerde ambalajlanması ve açılmamış paketlerin oda ısısında 4 (dört) hafta içinde bozulmaması gerekmektedir, 30c' de 15 gün veya 55c' de 7 gün içinde bozulmamalıdır.
- Sterilize sütler içersinde antimon, civa gibi insan sağlığına zararlı hiçbir toksin madde bulunmayacaktır. Patojen mikroorganizmalar bulunmayacaktır.
- Sterilize sütlerde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır ve içerisine bozulmayı önleyecek bir madde (Formaldehit, Soda, Borik asit, Salisilik asit, Hidrojen peroksit vb.) katılmayacaktır.
- Sterilize sütler kendine özgü renk, koku, tat, kıvam ve görünüşte olacaktır. Sterilize sütlerde yavan tat, acı ekşi veya tuzlu tat balıgımsı koku ve tat ile madeni veya okside tat ve koku olmayacaktır.
- Sütler UHT yöntemiyle sterilize edilmiş olacaktır.
- Sterilize sütler homojenize edilmiş olacaktır. **Süt yağı miktarı yağlı sütlerden en az %3 olacaktır.**
- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü Hükümleri geçerli olacaktır.
- TSK 145-8 mal muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır.
- Sterilize sütler şartnameye uymadığı takdirde kabul edilmeyecek, şartnameye uygun pastörize süt aynı gün içerisinde ambara teslim edilecektir.
- Numunenin ambalajında delik, çatlak, bombeli ve benzer şekil bozuklukları olmayacak ve belirtilen şekilde işaretleme ve ambalajlama yapılacaktır.
- Numunenin görünüşü (rengi-kıvamı) tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek koklanarak tadılarak yapılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez. Yensiyle değiştirilecektir.

- Sterilize sütler 4 ay içerisinde bozulur veya miladı dolduğu takdirde firma tarafından yenisi ile Şartnameye uygun olarak değiştirilecektir.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No :2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No :2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun ngrdğu yerde ve Şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- rnlerde TSE veya İSO belgesi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

45- TAM YAğLI YOğURT

- Yoğurtlar, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır. Yoğurt parlak süt rengine temiz ve homojen yapıda olacaktır. Yoğurtta serum olmayacak çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayacaktır.
- KaŐıkla alınan kesit dolgun kıvamda düzgün yapıda homojen olarak karıŐtırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta ve serum az ayrılan yapıda olacaktır. Dille damak arasında kolay dağılmayan veya az dağılan homojen dolgun yapıda olacaktır. Ptrl ve dille damak arasında tutulmayan akıcı yapıda olmayacaktır.
- Yoğurt kapları 2,5-5 kg. temiz, ağzı tüzük kapsamına uygun, vakumlu olarak kapatılmış **orijinal** ambalajlarda olacaktır.
- Kendine has kokuda ve kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar alkolms, yanık, vb. kokuda olmayacak ekşi, acı, kfms, sabunumsu yanık vb. yabancı tatta olmayacaktır.
- Süt yağı miktarı **tam yağlı yoğurtta en az %3,8 olacaktır**. Yoğurtların içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır. Yağsız kuru madde miktarı tüm yoğurt tipleri için 100gr da en az 15gr olacaktır.
- Yoğurtlarda peroksidiz testi negatif olacak, jeltin, nişasta gibi kıvam verici maddeler (süt tozu hariç) bulunmayacaktır. Yoğurtlarda Arsenik, Antiman, Cıva gibi insan sağlığına zararlı tehlikeli toksin maddeler bulunmayacaktır. G.M. T.'e(49.madde)göre süttozu katılabilir.
- Yoğurtlarda patojen mikroorganizma E coli ve toksinleri bulunmayacaktır. Yoğurtların 1gr da 10'dan çok Koliform bakteri 100'den çok Maya ve Kf bulunmayacaktır.
- Bu Şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden GIDA MADDELERİ TüZüğü hükümleri geçerli olacaktır. TSK 145-8 mal muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır.
- Numunenin ambalajında delik çatlak bombeli veya benzer Şekil bozuklukları olmayacaktır.
- Numunenin görünüşü, tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek kaŐıkla alınarak gerektiğinde karıŐtırılıp kıvam kontrol edilerek koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.
- Yoğurt ambalajları üzerinde imalati firma adı, adresi, tescilli markası, yoğurdun tipi, net ağırlığı imalat tarihi, TM işareti TS 1330ifadesi dayanma süresi ve saklama derecesi,süt yağ oranı, okunaklı, silinmeyecek,bozulmayacak Şekilde bulunacaktır.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.

- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürünlerde TSE veya İSO belgesi olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

46-YUMURTA

- Yumurtalar, tavuk yumurtası olmalı. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
- Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır, ince(beyaz) kabuklu olmayacaktır.
- Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
- Hava boşlu yüksekliği en çok 5 mm yi geçmemelidir.
- Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
- Tabığa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır. Sarısı ve beyazı kendine has kıvamda olmalıdır.
- Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 70' gr dan az olmayacaktır .
- Yumurtalar Gıda Tüzüğü ve TSE ye uygun olacaktır.
- 27.03.2000 tarih ve 27002 sayılı resmi gazetede yayımlanan Türk gıda kodeksi yumurta ve yumurta ürünleri tebliğine (tebliğ no: 2000/11) uygun olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- **Üzerinde Son Kullanma Tarihi ve üretim tarihi bulunacaktır.**
- Paketler içinde bulunan kırık yumurtalar yenisiyle değiştirilecektir.
- **30'luk orijinal paketler içerisinde alınacaktır.**
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

47-PATATES

- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
- Ezik çürük haşere yenikli kesik buruşuk porsuk donmuş, yeşillenmiş, çamurlu topraklı ıslak filizlenmiş hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
- Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.
- Kusurlular hariç veya o mal iyi vasıflı patatesler alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin % 50 si 80 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

48-DOMATES

- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır. Ezik çürük küflü çamurlu ıslatılmış ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- Domateslerin en küçüğü 50 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5 e kadar alınır.
- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler çürük bozuk küflü olmamak kaydıyla % 3 e kadar alınır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

49-ÇARLİSTON BİBER

- Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır.

- Boyu 10–15 cm arasında olacaktır. Ezik, çürük, kokmuş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.
- Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
- Diğer biberlerden karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.
- TS 1205 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

50-DOLMALIK BİBER

- Körpe parlaklığını kaybetmemiş ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır.
- Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış olmayacaktır. Dolmalık biberler ne çok büyük ne çok küçük olmamalı. Uzunluğu 7-9cm eni 5-6 cm olacaktır.
- TS 1205 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

51-TAZE KABAK

- Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
- Çürük, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.
- 150gr dan küçük 200gr dan büyük olmayacak.
- TS 1898 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

52-PATLICAN

- Piyasada satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış patlıcanlardan olacaktır.
- Çürük, ezik, çamurlu, porsuk kartlaşmış çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş çekirdeklerinin rengi sararmış ham acı ve gün vurmüş olmayacaktır.
- Patlıcanlar orta büyüklükte en az 150 gram olacaktır.
- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

53-SALATALIK

- Salatalıklar taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, pörsük, çürük, ezik olmayacaktır.
- Boyu 20 cm den, çapı 4 cm den aşağı olacaktır.
- Piyasanın en iyi malı olacaktır.
- TS 1253 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

54-TURP

- Çürümüş donmuş buruşmuş ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır.
- En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır.
- Çürümüş donmuş buruşmuş ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır.
- En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

55-HAVUÇ

- Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.

- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Kırık havuçlar % 3 e kadar alınır. Havuçların en kalın yerinin 2 cm den az ve 5 cm den fazla olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

56-MARUL

- Marullar, ekstra ve I. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Marullar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olacak taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olacaktır.
- Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmayacak, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olacaktır.
- Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı, en dış yaprakları temizlenmiş olarak gelecektir. Marullar orta boyda olacaktır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600- 1100 gram ve arasında olacak; kıvrıkcık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmayacak; aysberg marulların her birinin ortalama ağırlığı 500 gr olacaktır.
- Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. Marullar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
- TS 1194 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

57-KURU SOĞAN

- Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
- Ezik çürük kesik yumuşamış porsuk çamurlu, çimlenmiş, topraklı ve ıslak olmayacak.
- Soğanlar sapsız olacaktır.
- Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak gramaj analizinde soğanların % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak olduğu taktirde müteahhit tarafından ayıklanacaktır.
- İthal soğan olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

58-MAYDANOZ

- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış demetler içinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Demetlilerin tamamı aynı cins olacak. En küçüğü 75 gramdan az olmayacaktır.
- TS 1816 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

59-LİMON

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, olgunlaşmış sulu limonlardan olacaktır.
- Yeşil, ezik, çürümüş, kurumuş, donmuş, çok yumuşak, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.
- TS 34 e uygun olacaktır.

- İnce kabuklu ve sulu olacak, suyu çekilmiş ve donmuş olmayacak, ağırlığı ortalama 70gr. dan az olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

60-İSPANAK

- Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
- Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- TS 1130 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

61-SARIMSAK

- Bütün, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş, çeşidi kendine özgü renkte, başları iyice temizlenmiş kusursuz, dişleri sıkı olacaktır.
- Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtisi olmayacaktır. Kökü baş kısmın hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş olacaktır.
- Yeni mahsul olup piyasanın en iyi ürünü olacaktır.
- Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiçbir şekilde müsaade edilmeyecektir.
- **5'li paketler şeklinde** alım yapılacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

62-KARALAHANA

- Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmamış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş haşere yenikli olmayacaktır.
- Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
- Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Enine kesildiğinde içten dışa doğru bir orta merkezli derilere sahip olacak beyaz renkli damar görülmeyecektir.
- Piyasada satılan en iyi cinsten (1. Sınıf) olacaktır.
- TS 1075 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

63-AŞ OTU

- Kendine has görüntü ve kokuda olacaktır.
- Çürük, sararmış, pörsümüş, ezilmiş olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

64-MANDALİNA

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
- Ham ezik ekşi içi kurumuş susuz çürük donmuş küflü olmayacaktır.
- Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg dan aşağı olmayacaktır.
- Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir.
- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
- Ham ezik ekşi içi kurumuş **susuz çürük donmuş küflü olmayacaktır.** Çürük küflü gelen mandalinalar yenisiyle değiştirilecektir.

- Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg dan aşağı olmayacaktır.
- Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

65-PORTAKAL

- Piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, tabii rengini almış, kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.
- Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, küflü, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın, sertleşmiş olmayacaktır. Çürük küflü gelen portakallar yenisiyle değiştirilecektir.
- Bir adet portakal 200 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Portakallar sandık veya sepetler içinde getirilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

66-ELMA

- İyi cins elmalardan olacaktır.
- Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp aynı kalitede olacaktır.
- Olgunlaşmış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Çürük küflü gelen elmalar yenisiyle değiştirilecektir.
- Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
- Tanelerin ağırlığı 140-160 gr olacaktır.
- Elmalar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

67-ÇİLEK

- İyi cins çileklerden olacaktır.
- Çilekler temiz olacak, çöp yaprak toz vs yabancı maddelerden arınmış olacaktır. Ezilmiş ekşimiş ham küf kokulu parçalanmış kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
- Tekli kasalar içinde getirilecektir.
- Kendine has renk ve kokuda olacaktır. Dip kısmında beyazlık bulunmayacaktır.
- İrili ufaklık olmayacak, ortalama bir boyutta getirilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

68-ARMUT

- Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır.
- Armutlar sulu ve tatlı olacak buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
- Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 140-160 gr, kış aylarında 75-100 gr olacaktır.
- Teslimat kış aylarında 2 veya 3 sıralı yaz aylarında tek sıralı kasalarla olacaktır.
- Kendine has koku ve görüntüde olacaktır.
- Renk ve çeşit seçimine mevsimine uygun olma şartıyla kurum tarafından alım sırasında karar verilecektir.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

69-ŞEFTALİ

- Piyasanın iyi cins kemale ermiş tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki şeftalilerden olacaktır.
- Ham ezik ekşi çürük kurtlu pörsük bayat küflü olmayacaktır.

- Şeftalilerin beheri 175 gramdan az olmayacaktır. Daha az gramajda olanlar % 5 oranında alınır.
- Şeftaliler temiz ve tahta ambalajda getirilecektir.
- Kendine has koku ve görüntüde olacaktır.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

70-KAVUN

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
- Kabak ham tatsız ezik kesik kurt yenikli delik çatlak acı içi salyalarmış, kelek ve yumuşamış olmayacaktır.
- Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- Kendine has koku ve görüntüde olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

71-KARPUZ

- Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyaflı, ekşimiş olmayacaktır.
- Üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.
- Karpuzun en küçüğü 3 kg dan aşağı olmayacaktır.
- Kendine has koku ve görüntüde olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

72-KAYISI

- Şekerpare tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılarından olacaktır.
- Ham ezik ekşi yeşil çürük çok yumuşak beklemeden dolayı ekşimiş buruşmuş kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
- Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.
- Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.
- Kendine has koku ve görüntüde olacaktır.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

73-MUZ

- Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacak ham ve sert olmayacaktır.
- Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır.
- Her birinin ağırlığı 150-200 gr olacaktır.
- Muzlar tahta sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.
- Kendine has koku ve görüntüde olacaktır.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

74-KIRAZ

- Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır.
- Ham kurtlu kurt yenikli ezik çürük topraklı bozuk kurumuş pislilikli taneleri olmayacaktır.
- Kirazlar temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

- Kendine has koku, tat ve görüntüde olacaktır.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

75-ÜZÜM

- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
- Ezik ekşi çürük küflü buruşmuş buruk lezzette kalın kabuklu renk ve şekli değişmiş tatsız üzümler olmayacaktır.
- Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı % 5 e kadar aynen kabul edilir. (taneler küflü, bozuk, çürük ekşi olmamak kaydıyla,)
- Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.
- Kendine has koku, tat ve görüntüde olacaktır.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- Çeşidine mevsimine uygun olmak kaydıyla alım sırasında kurum tarafından karar verilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

76-ERİK

- İyi cins kendine has renk ve lezzette kızarmış taze eriklerden olacaktır.
- Ham çok ekşi çürük topraklı çamurlu pislikli küflü küf kokulu kurt yenikli buruşmuş çatlak olmayacak.
- Tekli temiz kasalarda teslim edilecektir.
- Kendine has koku, tat ve görüntüde olacaktır.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- Çeşidine mevsimine uygun olmak kaydıyla alım sırasında kurum tarafından karar verilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

77-NAR

- Kendine has koku , tat ve görüntüde olacaktır.
- Çürük, ezilmiş, küflenmiş, zedelenmiş olmayacaktır.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

78-KAŞAR PEYNİR

- Temiz parlak saman sarısı veya koyu saman renkli görünüşte ince kabuklu düzgün kesitli pürüzsüz ve homojen fazla sert yada yumuşak olmayan, ufalanmayan yapı, kendine has kokuda ve tatta olacaktır.
- Peynir kalıbı yüzeyinde çatlak, oyuk, şişkinlik veya yüzey kabarmaları olmamalı, küf veya diğer sebeplerle meydana gelen değişiklikler, ekşime, kokuşma ve küflü durumda olmamalıdır.
- İnsan sağlığına zarar vermeyen peynir kalitesini olumsuz etkilemeyen maddelerden yapılmış vakumlu ambalajlar içinde olmalıdır.
- Firma ticari unvanı, adresi varsa tescilli markası bulunmalıdır.
- Uygunluk gösterdiği standardın işaret ve numarası (TS 3272 veya TSE) bulunmalıdır.
- Malın adı sınıfı, tipi, parti kodu ve seri numarası olmalıdır.
- Net ağırlığı en az (gram veya kg) olarak **0.5 veya 1 kg lık orijinal paketler** halinde alınacaktır.
- İmal tarihi (gün, ay, yıl) ve raf ömrü bulunacaktır.

- Kaşar peynir imal tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaşma süresini tamamladıktan sonra satışa verilmelidir.
- + 4 derece ile + 10 derece arasında muhafazalı nakil edilmelidir. Kaşar peynirinin rutubet miktarı en az %40 tuz miktarı (NaCl) katı maddede kütlece en az % 3 en çok %7 olmalıdır.
- Yağ miktarı %30 dan aşağı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

79-BAMYA KONSERVESİ

- Net ağırlık 800 gr, süzme ağırlık 400 gr olan kavanozlarda alım yapılacaktır. Bu miktarlarda bulunmaması halinde müdürlüğün kabul ettiği gramajlarda kabul edilecektir.
- Kokmuş, çürümüş, küflenmiş, kartlaşmış ana maddelerden yapılan konserveler kabul edilemez. Ana maddeler mahalli usuller ve piyasa teamülüne göre: çöp, kılçık, yaprak gibi maddelerden temizlenmiş ve iyice yıkanmış olacaktır.
- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresini, muhteviyatındaki gıda maddesinin ismini, asgari net miktarını ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerden cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır ve net okunabilmelidir.
- **Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır.** Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak ve ezikler ve içlerine kadar işlenmiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanlarını lehimle, alt ve üst kapakları ermetik olarak makine ile kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondeli olacaktır. Kutular piyasa teamülü şeklinde ve her biri standart miktar ihtiva edecektir.
- Evvelce herhangi bir sebeple, muhteviyatında husule gelen gazı kaçırmak maksadıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- Konserveler açıldıkları zaman gaz ihtisarı olmayacak ve muhteviyatları koku, lezzet, manzara yönlerinden tamamıyla tabii, pişmiş ana madde evsafında bulunacaktır.
- Konservelerin konulması için kullanılan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır.
- Konserveler içinde esas gıda maddesiyle ilavesine müsaade edilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veyahut zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
- Konserva muhteviyatı ile temasta bulunan kısımlarla lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler vs. %0.5'den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- Konserva kutuları açıldıkları zaman ihtisarı olmayacak, imalatı teamülü olan miktarda suyu havi olacak ve bu konserva maddesini örtmüş olacaktır. Muhteviyatı koku, lezzet, manzara ve kıvam bakımından tamamıyla pişmiş gıda maddeleri vasıflarında olacak, ekşimiş ve çok pişmekten, mütevellit ezilmiş ve dağılmış bulunmayacaktır. Kimyevi vasıflarda bozukluklarına ait hiçbir değişiklik olmayacaktır.
- Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların muhteviyatında hakemi, kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlar numunanen temsil ettiği gruba temsil edilecek ve o grup tamamen reddedilecektir.
- Konserva kutuları (25-50) kutu muhtevi tahta sandık veya mukavva kutular içinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata muhammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı olacaktır.
- Kabul edilen malların normal şartlar altında altı ay müddetle bozulmamasını müteahhidi taahhüt edecektir. Altı ay içerisinde tegayür ve tefessün gibi bozulma alemi gösteren kutular yol masrafları kendisine ait olmak üzere müteahhidi tarafından değiştirilecektir.
- Burada söylenilmeyen diğer bütün hususlar için Türk Gıda Tüzüğü hükümleri uygulanacaktır. imal tarihi 1 yılı geçmemiş olacaktır.
- Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler, taş, toprak, kum, boya ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.

- Muayenede kullanılan bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecek.
- Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan müteahhit sorumludur.
- Malzemenin getirdiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yeterli bir kuruluştaki yapılacaktır ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
- Malzemeler müdürlüğümüz ambar memuruna teslim edilecektir.
- Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma, saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni temiz sağlam kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- **İmal tarihi 1 yılı geçmemiş olacaktır.**
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

80-PIRASA

- Piyasada satılan iyi cins ve olgunlaşmış olacaktır.(1. Sınıf)
- Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, karalaşmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır.
- Pırasaların beyaz kısımları 50 cm uzunluğunda beyaz kısmı takiben yeşil kısımlarının boyu 20 cm den fazla olmayacak şekilde kesilmiş olacaktır. Yaprak boyları 25 cm olan pırasa miktarı %5'e kadar aynen alınır. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olacaktır.
- Pırasaların kalınlığı 3-3,5 cm den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmın tam ortasından yapılır.
- Pırasalar demetler halinde alınır.
- TS 795 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

81-BEYAZ LAHANA

- Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif yeşilimtrak renkte taze ve olgun lahanalardan olacaktır.
- Kurtlanmış, ezik, tohuma kaçmış, dağılmış yapraklar halinde, çamurlu, çürük, donmuş ve kızarmış haşarat yenikli olmayacaktır.
- Lahanalar top halinde olacaktır.
- Lahananın sapları kellenin dibinden itibaren 5 cm den fazla olmayacaktır.
- Lahanaların ağırlığı en az 2 kg olacaktır.
- Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kat yaprakları alınmış olacaktır. Havalarda lahanaları donduracak derecede soğuk olduğu aylarda (Aralık-Ocak-Şubat) soğuktan muhafaza kastı ile %10 fire düşmek şartıyla lahanalar dış kabukları ile birlikte teslim edilebilir. İkmalin aksamaması ve ihtiyacın karşılanabilmesi için bu gibi hallerde müteahhit fireyi nazara alarak miktarda %10 fazla getirecektir.
- TS 1075 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

82-TULUMBA TATLISI

- Günlük taze tatlı olacaktır.

Dyt. Esra Öztürk

Dyt. Pelin Güloğlu

- Tatlının kendine has kokusu olacak, kötü koku (yanmış yağ kokusu vs.),şekerlenme olmayacaktır.
- Kullanılan malzemede ve yapımında sağlığa zararlı herhangi bir madde ve etken olmayacaktır.
- Tulumba kişi başına (1 porsiyon) 100 gr.olup 3 Adet olacaktır.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir. Çalışan personellerden rutin portör muayenelerinin yapılması şartı aranacaktır.
- Siparişler Kg ve. Adet üzerinde verilecektir. Mal alımı sırasında her ikisi de kontrol edilecek yalnız mal alımı kg üzerinden yapılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği tatlılar kabul edilmez.
- Siparişler iki gün önceden verilip; öğle yemeğinin tatlısı, verileceği gün en geç saat 09.30 da ambara teslim olacaktır.
- Getirilen tatlı komisyon tarafından beğenilmediği takdirde geri gönderilecek yerine istenilen evsafda tatlı getirilecektir.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda maddeleri üretim tüzüğüne uygun olacaktır.
- Tarım ve Köy işleri Bakanlığında üretim izni almış olmak gerekmektedir.
- Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

83-TEL KADAYIF TATLISI

- Günlük taze tatlı olacak
- Tatlının kendine has kokusu olacak, kötü koku (yanmış yağ kokusu vs.),şekerlenme olmayacaktır.
- Kullanılan malzemede ve yapımında sağlığa zararlı herhangi bir madde ve etken olmayacak.
- Kadayıf cevizli veya fıstıklı olacaktır.
- Kadayıf kişi başına (1 porsiyon) 100 Gr. olup 1 Adet olacaktır.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir. Çalışan personellerden rutin portör muayenelerinin yapılması şartı aranacaktır.
- Siparişler Kg ve. Adet üzerinde verilecektir. Mal alımı sırasında her ikisi de kontrol edilecek yalnız mal alımı kg üzerinden yapılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği tatlılar kabul edilmez.
- Siparişler iki gün önceden verilip; öğle yemeğinin tatlısı, verileceği gün en geç saat 09.30 da teslim edilecektir.
- Getirilen tatlı komisyon tarafından beğenilmediği takdirde geri gönderilecek yerine istenilen evsafda tatlı getirilecek.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda maddeleri üretim tüzüğüne uygun olacaktır.
- Tarım ve Köy işleri Bakanlığında üretim izni almış olmak gerekmektedir.
- Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

84-ZEYTİNYAĞI

- Adeti hararete mavi ve berrak olacak tortu ve suyu bulunmayacaktır. Rengi altın sarısı yeşilimtrak sarı ve ya açık renkte olabilir.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
- Boyalı olmayacaktır. Her hangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır. 5 C de yoğunluğu 0910-0915,25 derecede reaksiyonu 59-63 iyot derecesi 79-88 asidesi (asitoleik) % 1,5 olacaktır.
- Acılı teamüllü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müspet olacaktır.

- Ambalajı üzerinde firmanın adı markası içerdiği imal tarihi son kullanma tarihi TSE damgası olacaktır.
- Brüt 17 kg lık net 6,380 kg lık kutularda getirilecektir.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

85-YUFKA

- Gıda Maddelerinin Tüzüğü'nün 311-313'cü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20'yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş ve çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
- Yufkaların teslimi temiz kâğıt ambalajlar içinde olacaktır. 6'lı paketler şeklinde alınacaktır.
- Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kg dan yukarı olmayacaktır.
- Yufkalar temiz kâğıtlara sarılarak temiz naylon poşetlere içerisinde getirilecektir.
- İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- 5'li paketler halinde alım yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

86-PET ŞİŞE SU

- 500ml'lik pet şişelerde gelmelidir.
- ISO22000 üretim şartlarına uygun olarak üretilmelidir.
- Şişenin üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır.
- Günlük alım yapılacak ve son kullanma tarihi geçmiş su kabul edilmeyecektir.
- Üretildiği ilin resmi kurumlarınca ruhsat almış ve denetlenmiş firmalarca üretilmiş olmalıdır.
- Ph değeri 7.5-8.5 arası olmalıdır.
- Patlamış delinmiş sular kabul edilmeyecek, yenisiyle değiştirilecektir.
- Ambalajın ağız kısmında kötü koku oluşması halinde yenisi ile değişim yapılacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

87-KEMİKSİZ DANA ETİ

- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır.
- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.

(Madde 138 – Doğrudan doğruya et halinde satılan veya çeşitli gıda müstahzarlarının yapılması için kullanılan etlerin, Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde, bu mezbahalarda

kesilmiş hayvan etleri olması ve Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve etlerin Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.)

- Kesinlikle erkek dana eti olacak, dişi olmayacaktır.
- Kesimler kesinlikle şokla olmayacaktır.
- Etler hormonlu olmayacak.
- Eğer kıyma halinde alınacaksa başka hiçbir hayvan etiyle karıştırılmayacaktır.
- Et içerisinde kan birikmesi ve siyahlaşma olmayacaktır.
- Dondurulmuş et alınmayacaktır.
- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
- Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır.
- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.
- Sığır gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- Sığır gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtrak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmecektir. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu olmayacaktır. Kendine has rengi ve kokusu olmalıdır.
- Etler yerli menşei olacaktır, menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Genelde etler yağsız olacaktır (yağ oranı %5'i geçmemelidir.).
- Kemikli ve kemiksiz dana etlerinin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur.
- Dana etleri en fazla 2 yaşından büyük olmayacaktır.
- Etler koruma soğukluğunu muhafaza edecek (termoking) özel araçlarla taşınacaktır.
- Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

88-TAVUK

- Tavuklar göğüs, but olarak alınacaktır.(1. Sınıf Tavuk) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr dan aşağı olmamalı. But;iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış ve 300 gr dan aşağı olmamalı.
- Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.
- Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
- Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
- Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır. Ambalajların şekilleri düzgün olmalı yırtık veya delinmiş olmamalı.
- Kesim tarihi, teslim tarihi, veteriner hekim onayı, teslim eden firma adı ve kaşesi olmalı.

- Tavuk etleri, görülerek ve koklanarak muayene edilir.
- But ve göğüsler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.
- Tavuk eti sıcaklığı 4-5 C 'yi geçmeyecektir.
- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı (termoking) araçlarla teslimat yapılacaktır.
- Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
- Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

89-BALIK

- Her bir balık 300gr'ın altında kesinlikle olmamalıdır.
- Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir.
- Balıklar taze olmalı, aşağıdaki özellikleri taşımalıdır.
- Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.
- Gözler parlak, saydam, gözbebekleri siyah renkte olmalıdır.
- Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.
- Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.
- Bu özellikleri taşımayan balıklar kabul görmeyecektir.
- Balıklar istenilen tarih ve zamanda temizlenmiş olarak teslim edilmelidir. Temizlenmiş minimum balık ağırlığı 270±20 gr. arasında olmalıdır.
- Sevkiyat termoking araçla yapılacak, araç sıcaklığı 0-4°C arasında olacaktır.
- Balık kasaları hijyenik koşullara uygun olmalı, üzerleri şeffaf naylon veya jelatin ile kapatılmış olmalıdır. Kasalar soğuk zincirinin kırılmaması için buz kalıplarıyla dolu olacaktır.
- T.C. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'ndan alınmış "Gıda Sertifikası" bulunmalıdır.
- Kurumun öngördüğü durumlarda ürünler analiz için ilgili laboratuvara gönderildiğinde tetkik ücreti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
- Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
- Siparişler mutfak ambarından alınacaktır.
- Siparişlerimiz adet olarak verildiğinden ve balığın da belirtilen gramajlara uygun olması gerektiğinden firmanın bu koşulları sağlaması gerekmektedir. Gramaj farklılığından kaynaklanan sayı eksiklikleri karşılıklı görüşülerek siparişlerimiz eksiksiz teslim alınacaktır.
- Eksik veya ilave gerektiren durumlarda belirtilen gün ve saatte mutfaklara takviye yapılacaktır.
- Ürün teslimatları, kurumumuz muayene komisyonu tarafından görüldükten sonra kurumumuzun yemekhane mutfaklarına yapılacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

90- TUZ

- Kendine has normal renkte ve görünüşte, gayet ince çekilmiş olacak, içerisinde gözle görülür yabancı cisim olanlar kabul edilmeyecektir.
- **750 gr veya 1 kg'lık paketler içinde ve iyotlu olacaktır.**
- Birinci kalitede olacaktır
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2007/53) uygun olacaktır.
- Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

91- TEREYAĞI

- Mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- Ürünler, peroksidaz testine negatif reaksiyon vermelidir.
- Ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılmış olmalıdır.
- Ürünlerde tuz hariç kuru maddede süt yağı en az 2/3 oranında olmalıdır.
- Ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket üzerinde, içindikiler bölümünde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilmelidir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde "tuz eklenmemiştir" ifadesi etiket üzerinde belirtilmelidir.
- Ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.
- Süt yağı olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun olmalı
- Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan malzeme yenisi ile değiştirilmelidir.
- Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün değiştirilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.
- **Orijinal ambalajda 1 kg'lık olarak alım yapılacaktır.**
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

92- MANTI

- Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine" uygun olacaktır.
- Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır. Ürün "Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine" uygun olarak paketleneyecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır. **1 veya 2.5 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.**
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

93- VANİLYA

- Son senenin üretimi olacaktır.
- 1. kalitede olacaktır.
- **0.5 kg'lık orijinal ambalajlarda alım yapılacaktır.**
- Topaklanma, sertleşme olmayacaktır.
- 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.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

94- SİYAH ZEYTİN

- Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
- Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
- Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özeliğe olmalıdır.

- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
- Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır.
- 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.
- Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır. Ambalaj orijinal olmalıdır.
- Zeytin ambalajlarının üzerinde ürün bilgileri net okunmalıdır.
- **1 kg'lık orijinal paketlerde alım** yapılacaktır.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

95- CEVİZ İÇİ

- Son sene mahsulü olacaktır.
- 1. kalitede olacaktır.
- Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır.
- Mantar, böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır.
- Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
- Gelen parti için aflatoxin analizi raporu istenecektir.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- 1 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlarda getirilecektir.
- 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.
- **1 kg'lık orijinal paketlerde alım** yapılacaktır.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

96-SİYAH ÇAY

- 1. kalitede olacaktır.
- Koyu renkli, tozsuz olacaktır.
- İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır.
- İçerisinde boya maddesi olmayacaktır.
- Orijinal ambalajında olacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/42) uygun olacaktır
- Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır

97-KESME ŞEKER

- 1. kalitede olacaktır.
- Küpler düzgün sıralanmış ve dağınık olmayacaktır.
- Küp tanelerin her biri 2,5-5 g ağırlığında olacaktır.

- 1000 g lık paketlerde ambalajlanmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır.
- Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

98-TÜP

- Tüpler 45'lik sanayi mutfak tüpü olarak teslim edilecektir.
- Tüpler TSE belgeli ve ilgili standartlara uygun olacaktır. Teslimatlar muayene komisyonu tarafından tartılarak teslim alınacaktır. Tartım sonucu kilogramda eksik çıkan, tüpler teslim alınmayacaktır. Tüpler hologramlı olacaktır.
- Tüplerin dışarıdan LPG dolumu olmadığına dair kanıtlayıcı belge veya belgeler teslimat esnasında istenecektir
- Yüklenici firma her bir defaya mahsus olmak üzere tüp gaz kullanımı ve güvenlik konusunda mutfak personeline uygulamalı bir bilgilendirme verecektir.
- Tüplerin teslim yeri Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü mutfağına olup, her türlü nakliye ve işçilik için ayrıca bir ücret ödenmeyecektir.
- Tüplerin üzerinde takılı olan açma-kapama ventilleri sağlam olmalı kesinlikle arızalı veya yıpranmış olmamalıdır.
- Tüplerin çelik örgülü flex bağlantı hortumları ihaleyi alan firmaya ait olacaktır. Takılacak olan flex hortumlar TSE, ISO ve CE belgeli olacaktır.