

## TEKNİK ŞARTNAMESLER

SIRA NO	MALIN İSİ-ADI	MİKTAR	İDARENİN ADI	BİRİM
1	PATATES	150	AĞRI İSM	Kg
2	DOMATES	100	AĞRI İSM	Kg
3	ÇARLISTON BİBER	40	AĞRI İSM	Kg
4	PATLICAN	30	AĞRI İSM	Kg
5	SALATALIK	50	AĞRI İSM	Kg
6	KURU SOĞAN	50	AĞRI İSM	Kg
7	MAYDANOZ	30	AĞRI İSM	Demet
8	ET	200	AĞRI İSM	Kg
9	TAVUK	100	AĞRI İSM	Kg
10	EKMEK	400	AĞRI İSM	Adet
11	YOĞURT	200	AĞRI İSM	Kg
12	SALÇA(830 GRM)	200	AĞRI İSM	Kutu
13	AYÇİÇEK YAĞI	100	AĞRI İSM	Litre
14	SU	3000	AĞRI İSM	Adet(500 MI)
15	HAVUÇ	30	AĞRI İSM	Kg

### 1. PATATES

- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
- Ezik gürlük hasıere yenikili kesik buruşuk porsuk dommuş, yeşillenmiş, gamurlu topraklı ıslak filizlenmiş hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
- Çapa yararlı 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.

### 2. DOMATES

- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır. Ezik gürlük küflü gamurlu ıslatılmış ekşimsiz 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 gürlük bozuk küflü olmamak kaydıyla % 3 e kadar alınır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

Diyetisyen  
Pelin GÜLÖĞLU

Aşçı  
Cengiz GÖK

Aşçı  
M. Mehdi YAKUT

### 8. KEMIKSİZ DANA ETİ (Kıymalık,Kuşbaşılk,Rostoluk,Haşlamalık)

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

### 7. MAYDANOZ

- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.
- İthal soğan olmayacaktır.
- ayıklanacaktır.
- Çuvalar içinde soğan kabukları bulunmayacak olduğun takdirde yüklenici tarafından % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- Kusurlular hariç normal veya iyi vasıflıki soğanlardan alınacak gramaj analizinde soğanların Soğanlar sapsiz olacaktır.
- Ezik gürtlük kesik yumuşamış porsuk gamurlu, çimlenmiş, topraklı ve ıslak olmayacak.
- Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.

### 6. KURU SOĞAN

- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.
- TS 1253 e uygun olacaktır.
- Piyasamın en iyi mahi olacaktır.
- Boyu 20 cm den, gapı 4 cm den aşağı olacaktır.
- gürtlük, ezik olmayacaktır.
- Salatalıklar taze olacaktır. Tohumu kagmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, gamurlu, pörsük,

### 5. SALATALIK

- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.
- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
- Patlıcanlar orta büyüklükte en az 150 gram olacaktır.
- Çürük, ezik, gamurlu, porsuk karlaşmış çektirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş
- Piyasada satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış patlıcanlardan olacaktır.

### 4. PATLICAN

- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.
- TS 1205 e uygun olacaktır.
- Diğer biberlerden karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.
- Temiz sandık veya gıval ambalajlarda teslim edilecektir.
- yabanci madde bulunmayacaktır.
- Boyu 10-15 cm arasında olacaktır. Ezik, gürtlük, kokmuş, sararmış, içerisinde
- Satılan iyi cins taze sivri biber veya gartliston biberlerden olacaktır.

### 3. ÇARLISTON BIBER

- Tavuklar ihtiyaç dahilinde göğüs, but, kanat ve bonfile olarak alınacaktır. (1. Sınıf Tavuk )  
Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sırtı kısmına kadar tüm uzunluğunda, tasıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen gıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr dan aşağı olmamalı. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru tasıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış ve 300 gr dan aşağı olmamalı.

## 9. TAVUK

- Eterin kabulu, eter kesilip yuzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soguk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra eter soguklugunu muhafaza ederek soguk hava tertibatli araclarla kuruma ulastirilacaktır. Et ig isisi 10 C nin uzlerinde olmayacaktır.
- Gida maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır. (Madde 138 – Dogrudan dogruya et halinde satılan veya gesilli gida muestahzarlarının yapilmasi igin kullanilan eterin, Saglik Bakanligina musade edilmiş mezbahasi olan yerlerde, bu mezbahalarda kesilmiş hayvan eteri olması ve Hayvan Saglik Zabitası Tuzügu ve eterin Tefis Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.)
- Kesinlikle erkek dana eti olacak, dişi olmayacaktır.
- Kesimler kesinlikle sokla olmayacaktır.
- Eter hormonlu olmayacak.
- Eger kıyma halinde alınacaksa başka hiçbir hayvan etiyile karıştırılmayacaktır.
- Et igersinde kan birikmesi ve siyahlaşma olmayacaktır.
- Dondurulmuş et alınmayacaktır.
- Sakatlar, ig yağlar ve diz kapagından aşağı kisimler et yerine alınmayacaktır.
- Gövdenin dış kisimlari kismen bir yağ tabasi ile örtülü olacaktır.
- Tarti kesimden hemen sonra yapilmiş ise %6 fire düşülecektir.
- Sığır gövde eteri kan, pislik (dışki, sindirim organı muhteviyati vb.), toprak, gamur ve yabanci maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- Sığır gövde eterlerinde, et ve yağ renginde değişim, yeşilimsi, mavimsi, kahverengi, siyah renkli lekeler, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümsüksü fibrat oluşumu görülmeyecektir. Eter yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu olmayacaktır.
- Kendine has rengi ve kokusu olmalıdır.
- Eter yerli menşei olacaktır, menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Genelde eter yağsız olacaktır (yağ oranı %5'i geçmemelidir).
- Kemikli ve kemiksiz dana eterinin miktarları Saglik Bakanligi Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
- Eter idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşilannmak üzere yilda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur.
- Dana eteri en fazla 2 yaşından büyük olmayacaktır.
- Eter koruma soguklugunu muhafaza edecek (termoking) özel araclarla taşınacaktır.
- Hayvan Saglik Zabita Tuzügu ve eteri Tefis Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

## 11. YOĞURT

- 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 yamamış iyi pişmiş ve kabarmış olacaktır. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda olup gözenekler mümkün olduğunca homojen olacaktır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve yabancılardan oluşacaktır.
- Normal ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede en çok %2 olacaktır. Ekmek yapımında kullanılan katkı maddeleri, bulgular, pestisit, kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketime 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 istediği güne kalkan bayat ekmekler ertesi gün sabah taze ekmekle değiştirilecektir.
- İmalathanein hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane kurum yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
- Üretici firmanın ihaleye girmesi durumunda gelişmelerden portör muayenesi istenecektir.
- Gerekli görüldüğü durumlarda toplam miktarı aşmamak kaydıyla ekmek geliştiriminin kendi içinde sayısal değişimi yapılacaktır.
- Ekmekler; 4 Ocak 2012\28163 sayılı resmî gazetece yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği ( Teb.No:2012\2) ne uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

## 10. EKMEK

- Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmemesini 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, topak, gamur, vb. yabancı maddeler 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, görülmeyecek 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.
- Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmemesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.

- Su miktarı % 82 den, tuz miktarı % 12 den, kül miktarı tuz hariç % 1,1 den küllün sulu klorun asidinde erimeyen kısmı %01 den fazla olmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde cinsi, brüt miktarı net miktarı firmanın adı adresi tanıttıcı işaretleri ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır. Özel önemleğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.

## 12. SALÇA(830 GRM)

- **İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.**
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihi olmalıdır.
- Paketler parlat, yırtık ve ambalajı zedelennmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değiştirilmelidir.
- Ürünlerde TSE veya ISO belgesi olacaktır.
- Masraflar firma tarafından karşılanarak yapılacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun onay ettiği yerde ve şartlarda (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönergesinden Etiketleme Kuralları Tebliği (2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: oramı, okunaklı, silimyecek,bozulmayacak şekilde bulunacaktır.
- Yöğürt ambalajları üzerinde imalatçı firma adı, adresi, tescilli markası, yöğürtün tipi, net ağırlığı imalat tarihi, TM işareti TS 13301fadesi dayanma süresi ve saklama derecesi,süt yağ gerektirtilen karıştırılıp kıvam kontrol edilerek koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.
- Numunenin görünüşü, tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek kaşıkla alınarak Numunenin ambalajında delik galak bombeli veya benzer şekli bozuklukları olmayacaktır. geçerli olacaktır. TSK 145-8 mal muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır.
- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden GIDA MADDELERİ TÜZÜĞÜ hükümleri 10'dan çok Koliform bakterisi 100'den çok Maya ve Küf bulunmayacaktır.
- Yöğürtlerde patojen mikroorganizma E coli ve toksinleri bulunmayacaktır. Yöğürtlerin 1gr da tehlikeli toksin maddeler bulunmayacaktır. G.M. T.'e(49.madde)göre süttezoza katılabilir.
- Yöğürtlerde peroksidiz testi negatif olacak, jelatin, nişasta gibi kıvam verici maddeler (süt 15gr olacaktır.
- başka yağ bulunmayacaktır. Yağsız kuru madde miktarı tüm yöğürt tipleri için 100gr da en az Süt yağı miktarı **tam yağlı yöğürtte en az %3,8 olacaktır.** Yöğürtlerin içinde süt yağından tatta olmayacaktır.
- Kendine has kokuda ve kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yöğürtler alkolimsü, yanık, vb. kokuda olmayacak ekşi, acı, küflümsü, sabunumsu yanık vb. yabancı **orjinal ambalajlarda olacaktır.**
- Yöğürt kapları **2,5-5 kg.** temiz, ağız tuzluk kapsamaına uygun, **vakumlu olarak kapatılmış** tutulmayan akıcı yapıda olacaktır.
- dağılmayan veya az dağılan homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü ve dille damak arasında koyu bir akıcılığa ve serum az ayrılan yapıda olacaktır. Dilde damak arasında kolay kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda düzgün yapıda homojen olarak karıştırıldıktan sonra kabarcığı bulunmayacaktır.
- renginde temiz ve homojen yapıda olacaktır. Yöğürtte serum olmayacak galak ve gaz Yöğürtte, gözle görülebilir kırıllık belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır. Yöğürt parlatık süt hüğümlere uygun olmalıdır.
- Yöğürtler, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen

M. Mehdi YAKUT  
Aşçı

Cengiz GÖK  
Aşçı

Dişetisyen  
Pelin GÜLÖĞLU

- Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.
- Ezik, çürük, dommuş, pürsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, karlaşmış, bayat, ıslak, gamurlu, topaklı olmayacaktır.
- Yemmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Kurk havuçlar % 3 e kadar alınır. Havuçların en kalın yerinin 2 cm den az ve 5 cm den fazla olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

### 15. HAVUÇ

- 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 kurumlarından 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 kokulu koku oluşması halinde yenisi ile değişim yapılacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

### 14. PET ŞİŞE SU

- Berrak olmalı, tortu bulunmamalıdır.
- Renği 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 LTLİK** tenkelerde alınacaktır. Tenkelerde 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 tarihi olmalıdır.

### 13. AVCIÇEK YAĞI

- Kokmuş küflenmiş kurtlanmış, kirlenmiş, kutularını şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelen az teşekkül etmiş delinmiş kutulari derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuların kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalya kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
- Salgılar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmaması garanti edecek. Bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
- **1 kg'lık orjinal** 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 tarihi olmalıdır.