

TEKNİK ŞARTNAMESLER

1-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.

2-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.

3-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.

4-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.

5-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.

6-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.

7-SALATALIK

- Salatalıklar taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, porsuk, 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.

8-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.

9-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.

10-MARUL

- Marullar, ekstra ve 1. 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, ekşimş 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.

11-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 takdirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

12-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.

13-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.

14-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.

15-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.

16-KARALÂHANA

- 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 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.

17-AŞ OTU

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

18-MANDALİNA

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabii 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 dan aşağı olmayacaktır.
- Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir.
- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabii 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 dan aşağı olmayacaktır.
- Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

19-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 dan aşağı olmayacaktır.
- Portakallar sandık veya sepetler içinde getirilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

20-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.

21-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.

22-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.

23-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.

24-ROKA

- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
- Demetler halinde bağlanmış olacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.
- Demetler içinde yabancı otlar bulunmayacaktır.
- Sararmış, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.
- Demetler en alt yapraklık ayırım noktaları bir araya gelecek şekilde yapılacak. Bu hizadan itibaren yaprak sapı 5 cm'yi geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmiş olacak, 150 - 200 gr'lık demetler halinde olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

25-KARNABAHAR

- Şekilleri düzgün, yapısı sıkı dokulu, beyaz renkte, çiçekler arasında yaprak sürmüş, böcek yeniği veya hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donuk ve bereler olmayacaktır.
- Çürük, fena kokulu, bayat, rengi değişmiş, ıslak, çamurlu, topraklı, kirli olmayacaktır.
- En küçüğü 1 kg dan aşağı olmayacaktır.
- Yeşil yaprakları tek sıra dibinden kesilmiş olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

26-BAL KABAĞI

- Yeni yıl ürünü doğal lezzette, iyi cinsten olacaktır. Kabakların en küçüğü 3 kilodan az olmayacaktır.
- Çürümüş, ezilmiş veya çözülmüş, donmuş olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

27-TAZE NANE

- Nane 1.sınıf, küçük yapraklı veya acı çeşidinde olacaktır.
- Naneler, iyi gelişmiş, yaprakları çeşidine özgü şekil, renk, tat ve kokuda olacak; çiçeklenmiş olmayacaktır.
- Sapları düzgün kesilecektir.
- Naneler taze ve körpe görünüşlü, sağlam ve temiz olacak; üzerlerinde gözle görülebilir kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile anormal dış nem, canlı böcek ve böcek kalıntıları bulunmayacak; yabancı bitki ve maddeler, yabancı koku ve tat olmayacaktır.
- Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki naneler çeşit, sınıf ve renk yönünden bir Örnek olacaktır. Bağlar 100 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Naneler ve bunların içinde buldukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

28-KEMİKSİZ DANA ETİ (Kıymalık,Kuşbaşılik,Rostoluk,Haşlamalık)

- 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 görülmeyecektir. 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.

29-TAVUK

- Tavuklar ihtiyaç dahilinde göğüs, but , kanat ve bonfile 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 malzemenen 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.

30-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 taşımalarıdır.
- 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 balıketine 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 Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış "Gıda Sertifikası" bulunmalıdır.
- Kurumun öngördüğü durumlarda ürünler analiz için ilgili laboratuara 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.

31-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 bulundurmaz.
- 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 kglık 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 buldurmalıdır.
- 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.

32-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, acı, 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 bulundurmaz.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ no:2002/58)uygun olmalıdır.
- **2,5-5 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.

33-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 **2,5-5kg'lık orijinal** ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde 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 takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın ¼ ü 3 ay aralarla alınacaktır.

34-YEŞİL MERCİMEK

- İyi kaliteli Yeşil mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Hiç kırılmamış tane miktarı %1 den, rutubet %14 den fazla olmayacaktır.
- Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir.
- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette üretici firma adı, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
- Teslimat **1-5 kg'lık orijinal** paketlerde olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Teslim alınan yeşil mercimek pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ ü 3 ay aralarla alınacaktır.

35-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 **2,5-5 kg'lık orijinal** paketlerde olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde 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 takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın ¼ ü 3 ay aralarla alınacaktır.

36-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 **2,5-5 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.

37-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.

38-GALETA UNU

- Galeta unu; buğday ununa, su, tuz, ekmek mayası, yemeklik yağ ve gerektiğinde katkı maddeleri katılarak elde edilmiş, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Galeta unu tercihe göre sade ve katkılı galeta unu istenecektir.
- Sade galeta unu, hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir.
- Katkılı galeta unu, galeta hamuruna katılmış ve/veya şekil verildikten sonra üzerine serpilmiş çeşni maddeleri ile (Susam, haşhaş tohumu, anason tohumu, çörek otu, kepek, kavrulmuş malt unu, diğer tahıl unları vb.) tekniğine uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.
- İçerisinde yabancı madde olmamalıdır.
- Teslimat **1 kg'lık orijinal paketlerde** olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- İhtiyaç dâhilinde günlük alım yapılacaktır.

39-SUMAK

- Sumak: Rhus aromatica türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün halini ya da sofraya tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün halini veya öğütülmüş meyve kabuklarından olacaktır.
- Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
- 250 gramlık ambalajlarda olmalıdır.
- Bayatlamış kızırmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
- İçerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
- İhtiyaç dâhilinde günlük alım yapılacaktır.

40-HİNDİSTAN CEVİZİ

- Hindistan Cevizi yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
- Hindistan cevizi I. Sınıf olacaktır. Gevrek, temiz ve kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
- Yumuşamış, ıslı, yağını dışına vurmuş, acılaştırmış ve küflenmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
- Canlı ya da cansız haşere, tohum kabuğu, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Orijinal 250 gr'lık insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.
- İhtiyaç dâhilinde günlük alım yapılacaktır.

41-MANTI

- Mantıda kullanılacak un I.Kalitede ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine" uygun olacaktır.

- İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır.
- Soya kullanılmayacaktır.
- Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.
- Mantı taneleri orta irilikte olacaktır.
- Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır.
- Ürün "Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine" uygun olarak paketleneyecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır.
- 1 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

42-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.

43-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 ekmeçlik 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 (ekmeçlik, 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.

44-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.
- Standartta 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.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

45- 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 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 dahilinde günlük alım yapılacaktır.

46-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 ekşimış 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 orijinal paketler** şeklinde alım yapılacaktır.
- 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 dahilinde günlük alım yapılacaktır.

47-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.**
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

48-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.

49-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 komisyonunun 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.

50-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.**
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

51-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.

52-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.

53- 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.

54-MISIR UNU

- Kendine has koku ve renkte olacaktır.
- Küf veya küf kokusu bulunmayacaktır. İçerisinde herhangi bir fiziksel kirlilik bulundurmuyacaktır.
- 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.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

55-KURU 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 lk 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.

56-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.

57-TURŞU

- Turşu yapılan malzemeler çeşide özgül 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 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.
- Salatalık turşuları kornişon olarak alınacaktır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

58-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.

59-AYÇİÇEK YAĞI

- Berrak olmalı, tortu bulunmamalıdır.
- Rengi altın sarısı veya açık sarı olacaktır.
- 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.

60-ZEYTİNYAĞI

- Âdeti hararete mavi ve berrak olacak tortu ve suyu bulunmayacaktır. Rengi altın sarısı yeşilimsi 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 (asit oleik) % 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 lik net 6,380 kg lik 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.

61- 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.

62- 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.

63-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 suni 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.

64- 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 afla toksin 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 dahilinde günlük alım yapılacaktır.

65-KİMYON

- Kimyon: Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
- Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
- İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.
- Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk vermeyecektir.
- 1 kg'lık ambalajlarda muhafaza edilmiş olmalıdır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

66-ZERDEÇAL

- Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.
- Kendine has renk, koku, tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmayıp, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır.
- Zerdeçal ortam sıcaklığında olacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- İhtiyaç dâhilinde günlük alım yapılacaktır.

67-KEKİK

- Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.
- Kendine has renk, koku, tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmayıp, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır.
- Kekik ortam sıcaklığında olacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- İhtiyaç dâhilinde günlük alım yapılacaktır.

68-TARÇIN

- Kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır.
- İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı ve boya maddesi katkılı olmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun üretilmiş olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı ve adresi, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.
- Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirmeyecek şekilde kapalı olmalıdır.
- İçinde küf üremesi olmamalıdır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

69-TOZ KIRMIZI BİBER / PUL BİBER

- Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapsarı alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
- Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapsarı alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanylup, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
- Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
- Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.
- Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
- Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
- Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
- Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

T.C
SAĞLIK BAKANLIĞI
AĞRI İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

6	KIRMIZI MERCİMEK	90	AĞRI İSM	Kg
7	AŞURELİK BUĞDAY	40	AĞRI İSM	Kg
8	GALETA UNU	30	AĞRI İSM	Adet
9	SUMAK	4	AĞRI İSM	Adet
10	HİNDİSTAN CEVİZİ	8	AĞRI İSM	Adet
11	MANTI	30	AĞRI İSM	Kg
12	NİŞASTA	10	AĞRI İSM	Kg
13	UN	100	AĞRI İSM	Kg
14	KURU ÜZÜM	30	AĞRI İSM	Kg
15	KURU KAYISI	30	AĞRI İSM	Kg
16	KURU İNCİR	50	AĞRI İSM	Kg
17	FINDIK İÇİ	8	AĞRI İSM	Kg
18	LİMON TUZU	3	AĞRI İSM	Kg
19	İRMİK	40	AĞRI İSM	Kg
20	KEMALPAŞA	15	AĞRI İSM	Kg
21	ŞEKER	150	AĞRI İSM	Kg
22	ARPA ŞEHRIYE	40	AĞRI İSM	Kg
23	TEL ŞEHRIYE	40	AĞRI İSM	Kg
24	MISIR UNU	30	AĞRI İSM	Kg
25	KURU NANE	5	AĞRI İSM	Kg
26	SALÇA(830 GRM)	480	AĞRI İSM	Kutu
27	TURŞU	200	AĞRI İSM	Kg
28	KARABİBER	15	AĞRI İSM	Kg
29	AYÇİÇEK YAĞI	900	AĞRI İSM	Litre
30	ZEYTİNYAĞI	40	AĞRI İSM	Litre
31	TUZ	30	AĞRI İSM	Kg
32	VANİLYA	15	AĞRI İSM	Paket(10'lu)
33	NOHUT	60	AĞRI İSM	Kg
34	CEVİZ İÇİ	5	AĞRI İSM	Kg
35	KİMYON	6	AĞRI İSM	Kg
36	ZERDEÇAL	5	AĞRI İSM	Kg
37	KEKİK	5	AĞRI İSM	Kg
38	TARÇIN	5	AĞRI İSM	Kg
39	TOZ KIRMIZIBİBER/PUL BİBER	20	AĞRI İSM	Kg

BAŞKAN
Pelin MAĞAL
DİYETİSYEN

İmza


ÜYE
Cengiz GÖK
AŞÇI

İmza


ÜYE
M. Mehdi YAKUT
AŞÇI

İmza
