**MUHTELİFGIDA VE SERVİS (SARF) MALZEMELERİ**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İşin konusu**

**MADDE 1 –**(1)Diyarbakır ili Kayapınar ilçesi kayapınar özel eğitim anaokulu yemekhanesinde kullanılmak üzere “Muhtelif Gıda ve Servis (Sarf) Malzemeleri Alımı İşi” bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

**Tanımlar**

**MADDE 2 –** (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

1. İdare:Kayapıanr Özel Eğitim Anaokulu Müdürlüğü
2. Yüklenici: Diyarbakır ili Kayapınar ilçesi kayapınar özel eğitim anaokulu yemekhanesinde kullanılmak üzere satın alınacak Muhtelif Gıda ve Servis (Sarf) Malzemeleri Alımı İşi ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanan gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,
3. Muayene ve Kabul Komisyonu: Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerinmuayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

**Mal teslimi, denetim, muayene ve kabul işlemleri**

**MADDE 3-**(1) Sipariş fişleri yüklenici firma tarafından iki nüsha (otokopili) olarak 50 sayfalık koçanlar halinde bastırılacak ve İdareye teslim edilecektir. İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemelere ilişkin sipariş fişi İdarenin ilgili birimi tarafından doldurulacak ve 1 (bir) gün önceden bir nüshası imzalı ve kaşeli olarak Yükleniciye bildirilecektir.

(2) İdarenin ihtiyaç duyduğu ekmek haricindeki mal ve malzemeler haftada iki defa (İdarece aksi kararlaştırılmadıkça Pazartesi ve Cuma günleri) teslim edilecektir. Ekmek ise günlük olarak İdarece belirlenen sabah teslim edilecektir. Talep edilen bütün ürünler mesai saatleri içerisinde teslim edilecektir. Acil ve öngörülemeyen istisnai durumlarda idarenin talep etmesi halinde yüklenici bu talebi gün içerisinde karşılamak zorundadır.

(3) Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülebilmesi amacıyla siparişlerle ilgili irtibat kurmak üzere sürekli görüşülebilecek sabit işyeri telefonu ve yüklenicinin tayin edeceği bir işyeri çalışanı belirlemeli ve bu bilgileri İdareye yazılı olarak sunmalıdır.

(4) İdarenin gerekli gördüğü durumlarda ürünler muayene için ilgili laboratuara gönderilecektir. Gönderim ve analiz ücreti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonuçlarında mal veya malzemenin şartnamede belirtilen esaslara uygun olmadığının belirlenmesi durumunda parti reddedilecek ve varsa sözleşmede belirtilen cezai şart uygulanacaktır.

(5) Satın alınacak ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

(6) Yüklenici tarafından sağlanan malzemelerin ambalaj, etiketleme ve işaretleme gibi özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olmak zorundadır. Kullanılan ambalajlar ürünü temiz tutmalı, kirlilik ve diğer kontaminantların gıdaya bulaşmasına engel olacak ve ürünün taşınma sırasında ürünü koruyacak şekilde olacaktır.

(7) Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri ile ilgili TSE/TSEK standartları uygulanacaktır.

(8) Yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak her hafta teslim edilen mal ve malzemeler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre oluşturulacak Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek kısmi kabul işlemi gerçekleştirilecektir.

**Ödemeye ilişkin hususlar**

**MADDE 4 –**(1) Haftalık olarak teslim edilen ve kısmi kabulü yapılan malzemelere ilişkin hakediş ödemeleri en az 130 günde bir defa okul idaresinin ödenek bakanlıktan talep edip, ödenek geldikten sonra ödeme yapılacaktır.

(2) Ödeme tarihine kadar yapılan mal ve malzeme teslimleri üzerinden Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından yapılan kısmi kabul raporları ödemeye esas belgelere eklenecektir.

**İhaleye ait teknik hususlar**

**MADDE 5 –** (1) Teslim edilecek malzemeler birinci sınıf malzeme olacaktır.Bu ihale kapsamında mal ve malzemelere ilişkin teknik özellikler aşağıda ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

(2) Teknik özellikleri belirtilen madde ve malzemelere aynen uyulacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen malzemeler ise ilgili mevzuatı gereğince Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından, Sağlık Bakanlığından, Belediyelerden veya Valiliklerden onay alınan işletmelerde üretilmiş, TSE Standartlarına uygun, piyasada satılan en iyi kalitedeki ürünlerden olmalı ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda üzerinde; üretici bilgileri, üretim-son tüketim tarihi ile parti-seri numarası bulunmalıdır.

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

**1-ARMUT**

1. Olgunlaşmış, Ankara, Santa Maria veya Deveci cinsi armutlardan olacaktır.
2. İdarece istenen cinsten teslim edilecektir.
3. Armutlar sulu ve tatlı olacak, buruk lezzette olmayacaktır.
4. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, basrallı, çok yumuşamış, çok sert, kurumuş, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
5. Armutların tane ağırlığı Santa Maria cinsi için 100 gram, Deveci cinsi için 200 gramdan aşağı olmayacaktır. Ağırlığı % 25 oranında düşük olanlar aynen kabul edilecektir.
6. Armutlar temiz sandık, sepet veya kasalarda getirilecektir.

**2-ARPA ŞEHRİYE**

1. Gıda mevzuatında tarif edilen şekilde buğday unu ve buğday irmiğinden usulüne göre üretilmiş olacaktır. Nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
2. Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suda 15 dakika pişirildiğinde hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Toplam azot miktarı % 1,3 ten çok 2,3 ten az olacak, rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.
3. Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı adresini gösterir okunaklı yazı veya bu hususları ihtiva eden etiket yapıştırılmış olacaktır.

**3-AYÇİÇEK YAĞI (1 litre teneke/adet)**

1. Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğine (2012/19) uygun olacaktır.
2. Rafine edilmiş sıvıyağ; berrak, tortusuz olacak; koku ve lezzeti tabii olacak; acımış olmayacaktır.
3. Kutunun üzerinde imalatçının adı, adresi, yağın brüt ve net miktarı, üretim tarihi, parti-seri numarası, sınıfı gösterilmelidir.
4. 1-2-3-4-5-18 litre teneke veya plastik kutularda teslim edilecektir. Plastik ambalajlar kabul edilmeyecektir.

**4-BEYAZ PEYNİR-TAM YAĞLI**

1. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine ve TSE 591’e uygun olmalıdır.
2. Tam yağlı beyaz peynir olacaktır. Kuru maddede en az % 45 süt yağı olacaktır.
3. 1 kilogramlık net ağırlığa sahip ambalajlarda teslim alınacaktır.

**Fiziksel özellikleri:** Beyaz peynir sertçe kalıplar halinde normal kıvamda parlak beyaz renkte, hoş tat ve kokuda, peynirler kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapılmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.) peynirlerin içi dışı beyaz olacak, acı, ekşi, küflü,fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.

**5- BEZELYE-HAŞLANMIŞ-KONSERVE (650-850 gram/adet)**

* + - 1. İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkibinde olacaktır.
      2. Kapalı ambalajlarda hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net/süzme miktarının ve içine mutat olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
      3. Konserve kutuların kapakları kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır
      4. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
      5. Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
      6. En az 650, en çok 850 gramlık net ağırlığa sahip cam veya teneke ambalajlarda teslim edilecektir.

**6-BİBER SALÇASI**

1. [Türk Gıda Kodeksi Salça Ve Püre Tebliğine (2014/6)](http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.19789&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=TÜRK%20GIDA%20KODEKSİ%20SAL)uygun olmalıdır.
2. Biberden başka zararsız da olsa başka cins sebze ve meyve ezmesi karıştırılmış veya boyanmış olmayacaktır.
3. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, bozulmuş, gaz teşekkül eden (bombaj yapmış) paslanmış kutulardaki salçaların derinliklerine inen paslı salçalar kabul edilmeyecektir.

**7-CEVİZ İÇİ**

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Fena kokulu, kurtlu, küflü, rutubetli herhangi bir haşere tarafından yenmiş olmayacaktır. Aynı cins ve kırıksız olacaktır.

**8-ÇARLİSTON BİBER**

* + - 1. Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.
      2. Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

**9-ÇİKOLATA SOSU**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
3. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
4. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır. • Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır

**10-ÇİLEK**

1. Piyasada satılan en iyi cins (1. Sınıf) çileklerden olacaktır.
2. Çöp, yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır.
3. Ezilmiş, ekşimiş, ham ve küflenmiş, parçalanmış, kurtlu olmayacaktır.
4. Şekil ve renk bakımından çeşidi tipik özelliklerini gösterecek, olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek görünüşte, parlak olacak, tam gelişmiş olacak elden geçirmeye dayanacak sertlikte olacak, çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları çileğin üzerinde bulunacaktır.
5. Tekli, temiz kasalar içinde getirilecektir

**11-DAMLA ÇİKOLATA**

1. TS 7800 ve Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği’ne uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Bitter çikolatadan imal edilmiş olmalıdır. Damla çikolata parlak, beyazlamayan ve matlaşma yapmayan özellikte olmalıdır.
4. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi ve ürünün cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

**12-DANA BONFİLE/KUŞBAŞI (Yerli hayvan)**

1. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğihükümlerine göre;yetkili Veteriner Hekimce muayene edilerek yetkili mezbahalarda veya kombinalarda kesilmiş ve damgalanmış olması mecburidir.
2. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
3. Kesilecek büyükbaş hayvanlar 3 yaşından küçük, 8 yaşından büyük olmayacaktır.
4. Etin kıvamının sert olması, hastalık belirtilerinin görülmemesi gerekir.
5. Teslim edilecek etler; yerli büyükbaş hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
6. Etlerde gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.
7. Etler yağ, sinir ve damarlardan arındırılmış ve bonfile/kuşbaşı olarak hazırlanmış olacaktır.
8. Alınan etlerin tazeliğine dikkat edilecek bayat etler alınmayacaktır.

**13-DANA KIYMA (Yerli hayvan)**

1. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği hükümlerine göre;yetkili Veteriner Hekimce muayene edilerek yetkili mezbahalarda kesilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.
2. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
3. Kesilecek büyükbaş hayvanlar 3 yaşından küçük, 8 yaşından büyük olmayacaktır.
4. Etin kıvamının sert olması, hastalık belirtilerinin görülmemesi gerekir.
5. Teslim edilecek kıyma; yerli büyükbaş hayvan etinden elde edilmiş olacaktır.
6. Etlerde gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.
7. Kıymada yağ oranı % 20 yi geçmeyecektir.

**14-DOMATES**

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve tegayyur etmiş olmayacaktır.
2. Domateslerin en küçüğü 70 gramdan aşağı olmayacaktır.
3. Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5 e kadar aynen alınır.
4. Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla) % 3 e kadar aynen alınır.
5. Domatesler temiz, sağlam sandık veya küfeler içinde getirilecektir.

**15-DOMATES SALÇASI (briks %28-30)**

1. [Türk Gıda Kodeksi Salça Ve Püre Tebliğine (2014/6)](http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.19789&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=TÜRK%20GIDA%20KODEKSİ%20SAL)uygun olmalıdır.
2. Domatesten başka zararsız da olsa başka cins sebze ve meyve ezmesi karıştırılmış veya boyanmış olmayacaktır.
3. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, bozulmuş, gaz teşekkül eden (bombaj yapmış) paslanmış kutulardaki salçaların derinliklerine inen paslı salçalar kabul edilmeyecektir.

**16-EKMEK (400 g/adet)**

1. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğine (2012/2) uygun olmalıdır.
2. Ekmekler iyi pişmiş ve kabarmış, normal manzara, koku ve lezzette bulunmalı, kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve oldukça düzenli olmalı, tıkız, yanık, hamur haline gelmemiş un topakları, iplikleşme, büyük yanık ve boşluklar olmamalıdır. Ekmeğin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısmından ayrılmış olmalıdır.
3. Ekmekte kullanılan tuz mutfak tuzu özelliğinde olmalı ve kuru maddede % 1,5 i geçmemelidir.
4. Ağırlık tespiti firmadan çıktıktan 6 saat sonra yapılır.
5. Bir adet ekmeğin ağırlığı 400 gram (- %3, + %8) olacaktır.

**17-ELMA**

1. Piyasada mevcut en iyi cins, Amasya elması (misket), Starking, Golden ve Granny Smith cinsi elmalardan olacaktır.
2. İdarece istenilen cinsten teslim edilecektir.
3. Teslim edilecek elmalar ayrı ayrı cins ve menşeli olmayıp, aynı cins olacaktır.
4. Olgunlaşmamış, çok ekşi, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
5. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
6. Tanelerin ağırlığı 150 gramdan aşağı olmayacaktır. 100 gramdan 150 grama kadar olan tane miktarı %10 a kadar kabul edilecektir. 100 gramın altındaki elmalar kabul edilmeyecektir.
7. Elmalar temiz sandık, kasa veya sepetler içinde teslim edilecektir.

**18-ET BULYON**

1. Bulyonda kullanılan aroma maddeleri ve diğer katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır
2. Gıda Maddeleri Tüzüğü’ne uygun olacaktır.
3. Et ekstraksiyonlarına mutfak tuzu ve lezzet verici maddelerin bir veya birkaçı, gerektiğinde katkı maddeleri ile hayvansal ve bitkisel yemeklik yağlardan herhangi biri, nişasta ve/veya sakaroz ilavesiyle, tekniğine uygun olarak, tablet, macun, granül, toz ve konsantre halde hazırlanan bir üründür.
4. Gerçek sığır etinden elde edilmelidir. Bulyonda kullanılan etler ve katkı maddeleri Türk gıda kodeksine uygun olmalıdır Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
5. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir
6. Tarım ve köy işleri Bakanlığı’nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri Net miktarları yer almalıdır. Paketlerin üzerinde bulunmalıdır.
7. Bulyonlar 5 kg lık ambalajlarda toz halde kurumumuza teslim edilmelidir. Ambalajlar; yırtık, ezilmiş, kirli olmayacak.
8. Son kullanma tarihinden önce bozulan numuneden farklı çıkan ambalajlar sözleşmeye göre değiştirilecektir.
9. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır

**19- ETİMEK**

1. Kızarmış ekmekler 125-130 gr’lık ambalajlarda 12-14 dilim şeklinde olacak.
2. Kendine has tat, koku ve lezzette olacak.
3. Birinci sınıf kalite olacak.
4. Piyasada bilinen ve sık tüketilen ulusal markalardan birine ait olacak. Ekmek dilimlerinin kızarma oranları gözle bakıldığında yanmamış şekilde olacak.
5. Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır. Ambalajın üzerinde firmanın ticaret unvanı veya kısa adı , tescilli markası , adresi bu standardın işareti ve numarası,Parti numarası Mamulün adı Mamulün tipi Muhteviyat , katkı maddelerinin isimleri İmal tarihi (ay ve yıl olarak)Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi olacak.

**20- FINDIK İÇİ (kavrulmuş)**

1. Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyi, incekabuk yağlı cinsinden olacaktır. Çürük, küflü, fena kokulu, buruşuk olmayacaktır.
2. Aynı cins olup herhangi bir haşere tarafından yenmiş olmayacaktır. Kırıksız ve tabii şekilde tozsuz ve topraksız olacaktır.
3. Tuzsuz, kavrulmuş, ağartılmış ve kıyılmış olarak teslim edilecektir

**21-GALETA UNU**

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 serpilen çeşni maddeleri ile (susam, haşhaş tohumu, anason tohumu, çörek otu, kepek, kavrulmuş malt unu, diğer tahıl unları vb.) tekniğine uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.

Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üreticinin adı ve adresi, tanıtıcı işareti bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilecektir.

**22-GARNİTÜR KONSERVESİ (650-850 gram/adet)**

1. Sebzeler kendine has renkte ve görünüşte olacaktır.
2. Sebzeler kendine has tat ve kokuda olacaktır.
3. Ezilmiş ve/veya dağılmış olmayacaktır.
4. İçerisinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
5. En az 650, en çok 850 gramlık net ağırlığa sahip cam ambalajlarda teslim edilecektir.

**23-HAVUÇ**

1. Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
3. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Kırık havuçlar % 3 e kadar alınır.
5. Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm den az ve 5 cm. den fazla olmayacaktır. 1 cmlik tolerans % 5 e kadar kabul edilir.

**24-HİNDİSTAN CEVİZİ-ÇEKİLMİŞ**

1. Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.
2. Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde, böcek bulunmayacaktır.
3. Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup gevrek ve temiz olacaktır.
4. Ortam sıcaklığında olacaktır.
5. 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır

**25-ISPANAK**

1. Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, neşvünema bulmamış (olgunlaşmamış), cılız, soğuktan donmuş, çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
2. Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır
3. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
4. Heyeti umumiyesi itibariyle iyi evsaftaki ıspanaklar arasında tesadüf olunacak sararmış, pörsümüş, yeşermemiş durumda olanlar % 5 e kadar alınacaktır.
5. Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.

**26-İRMİK**

* + - 1. Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş,un kepeğinden ayrılmış, ve ince irmiklerden olacaktır.
      2. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır.
      3. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topraklanmış ve acımış olmayacaktır.
      4. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
      5. Rutubet oranı %14 ü geçmeyecektir.
      6. Kül oranı %1 i geçmeyecektir.
      7. Kuru gluten miktarı %10 dan aşağı olmayacaktır. Elde edilen gluten elastik olacaktır.
      8. İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli ve 4 ile 6 numaralı irmiklerden olacaktır.
      9. Ambalajın üstünde veya içindeki etikette üretici firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

**27-KABARTMA TOZU (15 adet/paket)**

1. Kek, pandispanya, rulo ve benzeri hamurlu ürünlerde kabartma amaçlı ürünlerde kabartma amaçlı, kullanılır özellikte olmalıdır.
2. Hamurun %l-2 oranında kullanılabilir özellikte olmalıdır.
3. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 2 yıl olmalıdır
4. fiziksel analiz parametreleri; rutubet miktarı maksimum %10, su aktivitesi %û,6 olmalıdır. Hiçbir yabanca madde ihtiva etmemelidir,
5. Mikrobiyolojik analiz parametreleri , toplam bakteri maksimum 1 \* 103 kob/gr, E.coli bulunmamalı, C. Perfringes maksimum 10 kob/gr , B. Cereus maksimum 10 kob/gr , Küf 1 \* 102 kob/gr olmalıdır.
6. Tse standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun imal edilmiş olmalıdır.
7. Kabartma tozu kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş olmamalıdır.
8. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri yazılı olmalıdır.
9. Ürün 2 kg lık pp kutuda teslim edilmelidir.
10. %25 oranında sodyum aist pirofosfat içermelidir.
11. Ürün ideal ve homojen kabarmayı sağlamalıdır.
12. Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.
13. Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonat'ın, sodyumpire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.
14. Pakette 15 adet olacak.

**28-KAKAO**

1. Koyu kahverengi renginde, öğütülmüş, suda kolayca eriyebilecek, toz halinde olacaktır.
2. Kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
3. Rutubet miktarı kütlece en fazla % 9 olmalıdır.
4. Topaklanmış olmayacaktır.
5. Piyasanın en iyisi olacaktır.
6. Ekşime, acıma, yabancı tat ve koku olmayacaktır.
7. Ambalâjı üzerinde üretici firma adı, adresi, markası, net ağırlığı, imal tarihi, son kullanım tarihi yazılı olacaktır

**29-KARABİBER**

* + - 1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
      2. Piyasada satılan iyi cins karabiber olacaktır.
      3. Baharatlar yeni sene mahsulünden mamül olmalıdır.
      4. Baharatlar, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
      5. Baharatların içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları, yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır.
      6. Baharatlar, zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
      7. Öğütülmüş baharat, en az %90’ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.
      8. Baharatlara nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılmış olmamalıdır.
      9. Baharatlarda kullanılan katkı maddelerine ait değerler 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde** yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
      10. Baharatlardaki bulaşanların miktarı 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde** yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
      11. Baharatlardaki pestisit kalıntı miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde** yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

**30-KARNABAHAR**

* + - 1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
      2. Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.
      3. Beyaz renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
      4. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
      5. Yaprakların üst uçları, çiçek kısımları açıkta kalacak şekilde kesilmiş olacaktır. Rengi hafiften de olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.
      6. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Karnabaharlar arasında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5 i aşmamak şartıyla aynen alınır. Karnabaharların üzerinde 2 adetten fazla yaprak bulunmayacaktır.

**31-KARPUZ**

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
2. Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, patlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, ilyafıipliklenmiş, ekşimiş olmayacaktır.
3. Üzeri topraklı, kirli, çamurlu olmayacaktır.
4. Kesildikçe içleri kırmızı olacak. (tatlı olmak şartıyla)
5. Karpuzların en küçüğü 5 kilodan aşağı olmayacak.

**32-KAVUN**

1. Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
2. Kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurtlu, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış, kelek, kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır.
3. Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde iç kısmına işlenmiş tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar kabul edilecektir.
4. Kavunların en küçüğü 3 kg dan aşağı olmayacaktır. Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla % 10 a kadar aynen kabul edilecektir.

**33-KEDİ DİLİ PASTASI**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

**34- KIRMIZI KAPYA BİBER**

1. Biberler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Biberler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, ince kabuklu ve tatlı olmalıdır.
2. Adet ağırlığı dolmalık biberlerde **80-100 gram,** taze biberlerde (sivri ve çarliston) **20-30** gram arasında olmalıdır.
3. Biberler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
4. Biberler; kızarmış, ezik, çürük, kırılmış, kesilmiş, çamurlu, topraklı, buruşmuş, gevşek, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Biberler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
8. Teslim edilen partideki biberler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalı; yeşil, sarı, kırmızı gibi renkli biberlerin karışımı olmamalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu… vs.) daradan düşülecektir.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan biberler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu biberleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan biberleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**35-KIRMIZI MERCİMEK**

1. Piyasada satılan en iyi mercimekten olacak ve yeni sene mahsulü olacaktır. Çürük, küflü, boyalı, yağlı, yaş, kokulu olmayacaktır.
2. Yabancı maddeler karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muamele edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak, her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. (1 kg mercimek suda ıslatıldığında yabancı maddeler toprak kum gibi maddeler % 1 den az olacaktır) Mercimek çabuk pişecektir.

**Fiziksel Özellikler:** Doğal renk ve tatta olacak, yabancı tat ve koku bulundurmayacak, yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş olmayacaktır. Küflü, canlı cansız, kutlu ve böcekli olmayacak, böcek kalıntılı olmayacaktır

**36-KIRMIZI PUL BİBER**

1. Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanıp, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halini,
2. Pul kırmızıbiberlerde ilave edilecek yemeklik bitkisel sıvı yağ ağırlıkça %6’yı, tuz miktarı % 7’yi, tohum ve tohum parçaları kütlece % 40’ı kuru madde üzerinden toplam yağ miktarı %18’i geçemez.
3. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmaz.
4. Pul kırmızıbiberlerde kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1’i geçemez.
5. İçerisinde canlı-cansız böcek ve atığı ve kemirgen hayvan pisliğinden arındırılmış olacaktır, yabancı madde olmayacaktır.
6. Kimyasal renklendirici kullanılmamış, usulüne uygun işlenmiş olacak, çok tuzlu ve çok nemli olmayacaktır.
7. Görünüşü Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat, renkte pul biber olacaktır.
8. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecek Ele alındığında renk ve yağ vermeyecek, bayatlamış, küflenmiş,bozulmuş,boyanmış olmayacak, yabancı koku ve tatlardan arındırılmış olacaktır.
9. Ref: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği, R.Gazete 31.07.2000-24126, Tebliğ No 2000/16 Ek-5, Baharat İçin Mikrobiyolojik Kriterler
10. Rutubeti en çok %3,2 , suda çözünmeyen maddesi %0,2, toplam sertliği %0,194, toplam demir%0,0000709, arsenik miktarı %0,005, solusyon görünüşü berrak olmalı ve %99 NaCl içermelidir.

**37-KIŞ KABAĞI**

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

**38-KREMŞANTİ**

1. Bitkisel yağ esaslı hammaddelerden üretilen bir toz karışımı olup, su veya süt ile çırpıldığında, %300 hacim alarak kabaran hazır krem şantiden elde edilecek üründür.
2. Son derece hijyenik olması gereken bu ürün, çökme, çatlama ve sulanma yapmamalı, sararmamak, beyazlığını daima muhafaza etmelidir.
3. 1 kglık alüminyum folyolarda paketlenmiş olmalıdır.
4. TS 12505’e uygun olarak üretilmelidir.
5. Kimyasal ve fiziksel analiz parametreleri olarak renk beyaz yada hafif krem arasında olmalı, yapı toz halindeki ürün elle sıkıldığında topaklaşma görülmemelidir, rutubet miktarı maksimum %5 olmalıdır, su aktivitesi %0,6 olmalı, yabancı madde olmamalıdır, kabarma oranı minumum %30 olmalıdır, titre edilebilir asitlik maksimum %0,025 olmalı, yağ miktarı min %20 olmalıdır.
6. Mikrobiyolojik analiz parametreleri olarak; koliform bakteri maksimum 100 kob/gr , E.coli 0 adet/gr, Salmonella sp. 0/25 gr , Stap. aureus 0 kob/gr, küf/maya maksimum 1000 kob/gr, Aerobik Mezofılik Bakteri maksimum 1000 kob/gr olmalıdır.

**39-KURU FASULYE (Dermasyon)**

1. Nem oranı %14 ü geçmeyecektir.
2. Fasulyeler A büyük boyda 8mm üstü olacak ve rastgele alınacak 100 adedin ağırlığı 60 gr. dan az olmayacaktır.
3. Islatılmadan pişirildiğinde bütün fasulyeler aynı süre içerisinde pişecektir.
4. Yeni sene mahsulü olacaktır. Fasulyeler iyi vasıflı yeteri derecede kurutulmuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneler dolgun olup buruşmuş olmayacaktır.
5. Yabancı ve ağırlaştırılmış maddeler karıştırılmış, bozulmuş, suni beyazlaştırılmış, bozulmuş, kükürtlenmiş, boyanmış veya hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.

**40-KURU NANE**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

**41-KURU REYHAN**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

**42-KURU SOĞAN**

1. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sağanlarından olacak.
2. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tegayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
3. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. Filizlenmiş veya filizi kırılmış olanlar; içleri boşalmamış olmak şartıyla % 2 yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç normal ve iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde; % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan ve mütebaki % 20 si 30 gramdan aşağı olmayacaktır.
6. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
7. Heyeti umumiyesi itibariyle iyi evsaftaki ıspanaklar arasında tesadüf olunacak sararmış, pörsümüş, yeşermemiş durumda olanlar % 5 e kadar alınacaktır.
8. Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.

**43-LİMON**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş, sulu limonlardan olacaktır.
2. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tegayyür etmiş, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.

**44-LİMON TUZU**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

**45-LOR PEYNİR**

1. TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır.
2. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Ekşimiş, acılaşmış, küflenmiş, kirlenmiş olmamalıdır.
3. Gerektiğinde tuzlu veya tuzsuz ürün istenebilecektir.
4. Rengi beyaz - açık krem arasında olmalıdır. Ürün iki parmak arasında ezilmeye dayanıklı topaklar içermemelidir.
5. Türk Gıda Kodeksi 2001/22 no’ lu tebliğe uygun olmalıdır.
6. Lor peyniri ihtiyaca göre 1 kg.- 10 kg. lık ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alınacaktır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyen plastik polietilen vb. uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
7. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi ve son kullanma tarihi, TS numarası T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim izni bulunmalıdır.
8. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.

**46-MAKARNA (muhtelif)**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun, buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır.
2. Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak.
3. Makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacak. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
4. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.

**Fiziksel Özellikler:** Görünüş, renk koku lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır.

Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitler bulundurmayacak ve bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır.

**47-MANDALİNA**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabii rengini almış, kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.
3. Mandalinaların beheri 80 gramdan ve 12-13 adedi 1 kg dan aşağı gelmeyecektir.
4. Mandalinalar piyasa teamülü tahta veya plastik sandık ambalajlar içinde getirilecektir

**48-MANTAR**

* + - 1. Mantarlar, iyi kalitede ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Mantarlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz) olacaktır.
      2. Mantarlar; yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmayacaktır.
      3. Mantarlar; iyi gelişmiş olacak, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmayacaktır.
      4. Mantarlar; don zararına uğramamış olacak, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermeyecek, içinde yabancı maddeler bulunmayacaktır.
      5. Üzerinde kimyasal veya organik gübre ve ilaç kalıntıları bulunmayacaktır.
      6. Mantarlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
      7. Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olacaktır.
      8. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olacak ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmayacak, ürün ile etkileşim göstermeyecektir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olacaktır.

**49-MANTI**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

**50-MARGARİN**

* + - 1. Margarinler, Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
      2. Margarin, İnsan tüketimine uygun bitkisel ve/veya hayvansal yağlarve/veya süt yağından elde edilen temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, süt ve/veya süt ürünleri içerebilen şekillendirilebilir ürün grubundan olacaktır.
      3. Mutfaklara getirilen margarinler ve süt yağlı margarinler hiçbir surette domuz yağı içermeyecektir.
      4. Margarinlerve süt yağlı margarinler ağırlıkça en az %80, en fazla % 90 oranında yağ içeriğine sahip olacaktır.
      5. Toplam yağ içeriğinin en az %10’ u en fazla %80’ i oranında süt yağı içeren sürülebilir yağlar kapsamında öncelikli olarak “süt yağlı margarin” tercih edilecektir. Ancak “süt yağlı margarin” temin edilememesi durumunda margarin kabul edilecektir.
      6. Margarinler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olacaktır.
      7. Margarinler tuz ve su dışında kalan kısmın en az 2/3’ü yağ olacaktır.
      8. Ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket üzerinde, içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde "en fazla %..." olarak belirtilecektir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde “tuz eklenmemiştir” ifadesi etiket üzerinde belirtilecektir.
      9. Ticari ismin olduğu ön yüzde, ürünün hangi şekilde adlandırıldığı açıkça görülebilecek şekilde belirtilecektir.
      10. Süt yağlı margarinlerde üründeki toplam yağ oranı ve içindeki süt yağı oranı etikette ticari markanın olduğu yüzde ticari markayla birlikte, açıkça görülebilecek şekilde yazılacaktır.
      11. Bu Teknik şartname kapsamında yer alan ürünlerin bileşiminde; Süt yağı dışında sadece bitkisel yağ içeren ürünlerde “bitkisel” ifadesi,Hayvansal yağ içeren ürünlerde “hayvansal” ifadesi ürün ismi ile birlikte kullanılacaktır.
      12. Etiket üzerinde belirtilmek istenen herhangi bir bitkisel yağın doğal trigliserid yapısı korunmuş olacak ve yağ fazında en az %10 oranında kullanılacaktır. Kullanılan yağın yüzdesi etiket üzerinde ticari ismin yer aldığı ön yüzde açıkça belirtilecektir.

**51-MAYDANOZ**

* 1. Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.
  2. Demetler halinde ve bir demedin de ortalama 30 adet olacaktır.

**52-MISIR NİŞASTASI**

1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır.
2. Mısır, tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
3. Kuruluş ihtiyacına göre sipariş sırasında çeşidi belirtilecektir.
4. Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, aynı veya ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır. TS 2970’e uygun olacaktır.
5. Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18’den çok olmayacaktır.
6. Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır.
7. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır

**53-MISIR UNU**

* + - 1. Yeni sene mahsulü mısırlardan imal edilmiş olacaktır.
      2. Böcek kurt yenikli olmayacaktır.
      3. Özgün tadında olmalı acımış ve kararmış olmamalıdır.
      4. Nem almayacak ambalajlarda olmalıdır.
      5. Ambalaj üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihi olmalıdır.

**54-MUZ**

1. Muzlar temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş olmalıdır.
2. Muzlarda yenilebilirdik durumlarını olumsuz yönde etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır.
3. . Bir ambalaj içerisindeki muzlar çeşit, şekil, olgunluk ve renk bakımından bir örnek olacaktır. Muzlar taraklarından ayrılmamış ve her bir tarakta en az 8 muz olacak şekilde getirilecektir. İthal muz olup adet ağırlığı 200±20 gr olacaktır.
4. Ambalajlar taşıma sırasında Muzun iyi korunmasını sağlayacak nitelikte karton veya diğer uygun nitelikte yapılmış sandık veya kutu olmalıdır. Ambalaj içinde kullanılacak kâğıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında, yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Hevenk ve tarak şeklinde ambalajlanan muzların sap kesitleri, fazla su kaybını önlemek amacı ile kâğıtla sıkıca sarılmalıdır. Bunlar delikli polietilen torbalara konulduktan sonra da ambalajlara yerleştirilmiş olarak getirilecektir.
5. Muzlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**55-NOHUT**

1. Yeni sene mahsulü olacaktır. Nohutlar iyi vasıflı, yeteri derecede kurutulmuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır.
2. Her ne sebeple olursa olusun ıslatılmış kurutulmuş olamayacaktır.
3. Taneler dolgun olup buruşmuş olmayacaktır. Zararsız, yabancı bitkiler miktarı % 2 den, taş, kum, toprak gibi kısımlar miktarında % 1 den, bit yenik tane miktarı %3 ten, rutubet de % 14 den fazla olmayacaktır.
4. Ağırlaştırıcı yabancı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni beyazlaştırılmış, kükürtlenmiş, boyanmış veya herhangi bir amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır. İyi pişmiş cinsten olacaktır.
5. 100 gr. Nohut tartıldığında, taş, toprak, kum nebati kısımlar ile cılız yeşil taneler miktarı 2-40 adeti geçmeyecektir.
6. 5 kg.ı geçmeyecek torbalarda ve torbalarda yırtık sökük olmayacaktır

**56-PATATES**

1. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins, sarı patateslerinden olacaktır.
2. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesilmiş, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, tegayyür etmiş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.
3. Aralarında tesadüf edilebilecek bu gibi kusurlu patateslerden; bu miktarı % 2 yi geçmeyecektir.
4. Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.
5. Kusurlar hariç normal ve iyi vasıflı patatesler alınacak numunenin gramaj analizinde; patateslerin % 50 si 80 gramdan % 30 u 50 gramdan ve mütebaki % 20 si 40 gramdan aşağı olmayacaktır.

**57-PATLICAN**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
2. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış, (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş olmayacaktır.
3. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak ve küçük olmayacaktır.
4. Yeşil renkte patlıcanlar alınmayacaktır.
5. Patlıcanlar en aşağı 150 gram olacaktır

**58-PETİTOR**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
3. Taze, katkısız ve sade bisküvi olacaktır.
4. Kırılmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
5. Paket açıldığında bisküvi tazeliğini koruyor olacak ve yumuşamış olmayacaktır.
6. Bisküvide istenmeyen tat, koku ve renk olmayacaktır
7. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir.
8. Firma adı veya tescilli markası, Malın adı, çeşidi, Brüt ağırlığı (gr veya kg olarak), İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve Yıl olarak), Parti no, Seri/Kod numarası, sözleşme no., Firmaca tavsiye edilen depolama koşulları ve raf ömrü, Nakliye ambalajı içindeki birim ambalaj sayısı bulunmalıdır.
9. Orijinal 1 kg ‘lık ambalajlarda olacak, ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksine uygun olacaktır
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır

**59-PIRASA**

1. Bütün tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacak, kart, donmuş, sararmış ve solmuş olmayacaktır.
2. . Çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır.
3. . Pırasalar 50 cm uzunluğunda uçları beyaz kısmın bitiminde 20 cm’de kesilmiş olacaktır.
4. Pırasalar 3-3,5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır.
5. Kökleri üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır.
6. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir.
7. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır.
8. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır

**60-PİLAVLIK BULGUR**

1. Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğine uygun olacaktır.
2. Tane iriliğine göre “iri pilavlık bulgur” grubunda olacaktır.
3. Durum buğdayından üretilmiş olmalıdır. Ambalaj üzerinde bulgurun elde edildiği buğday türü yazmalıdır.

**61-PİLİÇ ETİ (Kalçalı but/İncik)**

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
2. Strafor tabaklarda ve taze kesim olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Baharatlanmış olmamalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**62-PİLİÇ ETİ (Kemiksiz göğüs fileto, Kemiksiz but)**

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
2. Kemik ve deriden arındırılmış 150-200 gr ağırlığında olmalıdır.
3. Strafor tabaklarda ve taze kesim olmalıdır.
4. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
5. Baharatlanmış olmamalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**63-PİLİÇ PİRZOLA**

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
2. Strafor tabaklarda ve taze kesim olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Baharatlanmış olmamalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**64-PİRİNÇ- PİLAVLIK BALDO**

1. Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine uygun olacaktır.
2. Bir önceki yılın mahsulü 1. Sınıf pirinç olacaktır. Ambalaj üzerinde hasadın gerçekleştiği yıl “ürün yılı” olarak yazılmış olmalıdır.
3. Pirincin sınıfı, kırık oranı ve menşei ambalaj üzerinde belirtilmelidir.
4. Pirinç taneleri iyi ve normal vasıflarda uzun taneli (Tip A, Tip B veya Tip C) baldo pirinç olacak ve yeteri derecede kurutulmuş olacaktır.

**65-PORTAKAL**

**1**. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabii rengini almış, kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki portakallardan olacaktır.

**2.**Yeşil,ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, donmuş, kirli, küflü, kabukları kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.

**3**. Beher adet portakal 200 gramdan aşağı olmayacaktır.

**4**.Portakallar piyasa teamülü tahta veya plastik sandık ambalajlar içinde getirilecektir

**66-PUDİNG**

1. Hazır toz puding, Türk Gıda Kodeksine kabul edilen lezzet verici ve diğer katkı maddelerine beyaz şeker, katılarak ve katılmaksızın karıştırılmasıyla teknolojisine uygun olarak hazırlanan bir mamuldür.
2. Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge ve supangle katılmasına izin verilen maddelerdir.
3. Lezzet ve Çeşni verici maddeler: Toz haldeki pudinglere ve supangle lezzet ve çeşni vermek amacıyla katılan vanilya kakao, muz gibi maddelerdir.
4. Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge ve supangle katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
5. Homojen görünümlü olmalıdır.
6. Pudingde ve supangle de gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Puding ve supangle kendine has tat ve kokuda olacaktır.
8. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır
9. Rutubet miktarı : En çok %6 olacaktır Kül miktarı (kuru maddede) : En çok %3 olacaktır. Yağ miktarı (kuru maddede) : %1 ile %3 arasında olacaktır.
10. Protein miktarı (kuru maddede) : %1.5 ile %5 arasında olacaktır.
11. Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
12. Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
13. Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.

**67-PUDRA ŞEKERİ**

Topaklanmamış olmalı, acı tadı olmamalıdır.

Kendine has tatta ve kokusuz olmalıdır.

İçinde herhangi bir yabancı madde olmamalıdır.

Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma adı ve adresi olmalıdır.

Üzerinde net miktarı belirtilmiş olacaktır.

**68-SALATALIK**

1. Salatalıklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır.
2. Salatalıklarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma olmamalıdır.
3. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır.
4. Salatalıklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.
5. Ortalama ağırlıkları 200±20 gr olacaktır.
6. Ambalajlar, taşıma ve saklamada salatalıkları iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, plastik, mukavva veya diğer uygun materyalden hazırlanmış kutu veya kasa olmalıdır,
7. Plastik ambalajlarda ambalaj içerisine mutlaka kâğıt döşenmelidir.
8. Kullanılan kâğıt ve diğer malzeme, yeni, temiz ve insan sağlığına ve ürüne zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır.
9. Ambalajların içinde toprak, yaprak vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır.
10. Salatalıklar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**69-SARIMSAK**

1. Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has keskin koku ve tatta (ağzı yakacak derecede) olmalıdır.
2. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tat ve kokudan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarından, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arınmış olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflenmiş olmamalıdır.
3. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konulmalıdır. Demetler halinde olacaktır. Ambalaj kabının yapıldığı madde ürünü etkilememeli, fakat ürünü ışıktan ve rutubetten korumalıdır.
4. Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
5. Sarımsaklar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde depolarda, taşıtlarda fena koku yapan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**70-SİRKE**

1. Sirke berrak görünüşte kendi özgü renk vetadında olmalıdır.
2. Mikrobiyal ve madensel bulanıklık, kırılma, siyahlaşma göstermemeli, içinde sirke zararlıları bulunmamalıdır.
3. Sirkede toplam asit miktarı asidik asit cinsinden 100 milimde 4 gramdan az etil alkol miktarı %1 ‘den çok olmamalıdır.
4. Sirkeler organik ve inorganik asitler sirke ruhu dahil sağlığa zararsız olsa dahi yabancı maddeler ve boya maddeleri katılmamalı ve saf olmalıdır.
5. Sirkedeki demir ve bakır miktarı toplamı litrede 30 mg’dan çok olmamalı çinko eser miktar olarak geçmelidir.
6. Sirkede kuru madde miktarı şeker dışında litrede 10 gramdan çok olmamalı kükürt dioksit miktarı serbest halde litrede 40 mg’ dan serbest ve bağlı halde toplam olarak litrede 400 mg’ dan fazla olmamalıdır.
7. Teslimatta ürünlerin raf örünün en fazla %20 lik kısmının geçmiş olması kabul edilebilecektir.
8. Üzüm sirkesi olacaktır.

**71-SİVRİ BİBER**

1. Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.
2. Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.
3. Koyu yeşil renkli olacaktır.

**72-SUMAK**

* + - 1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
      2. Sumak: Rhus oramatica türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün hali ya da sofra tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün hali veya öğütülmüş meyve kabuklarıdır.
      3. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmaz.
      4. Sumak, kendine özgü renk, tat ve aromada olmalı, küflenmiş çürümüş, yabancı tat ve koku almış içersinde boya ve nişasta katılmış olmamalı,
      5. Göz açıklığı 2 mm olan kare gözlü tel elekten (TS 1227 ISO 33101) geçecek şekilde öğütülmüş olmalı.
      6. Yeni sene mahsulü olacak

**73- SÜT UHT YAĞLI (1 litre/adet)**

1. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Süt Tebliğine ve TSE 1192’ ye uygun olmalıdır.
2. TÜRK GIDA KODEKSİ ÇİĞ SÜT VE ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ İÇME SÜTLERİ TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2000/6) Ek-C ‘de yer alan mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalı
3. Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,5996 (Yayımlandığı R.Gazete: 29.12.2011\_28157) EK C; Çiğ inek sütü tesadüfi örneklemeyle yapılan kontrollerde aşağıda verilen biyolojik normları karşılamalıdır.
4. Toplam canlı bakteri sayısı 30 oC' de ( ml de) ≤ 100 000 adet (a)Staphylococcus aeureus 1 ml de: (m=100, M=500, n= 5,c=2)Salmonella 25 ml de bulunmamalıdır.n=5, c=0, m=0, M=0
5. En az %3 süt yağı içermelidir ( tam yağlı) Diyetisyen tarafından gerekli görüldüğü hallerde yarım yağlı yoğurt istenebilir.
6. UHT içme sütü: Çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyusal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemi ile yok edilerek opak ambalaj veya paketleme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütüdür
7. Sütler; kendine has hoş tat, koku, renk ve kıvamda olmalıdır..Sütler, içerisinde doğal niteliğini ve bileşimini bozacak yabancı maddeler içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı veya içinden herhangi bir maddesi alınmış olmamalıdır.
8. Sütlerin içerisinde toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat ve benzeri gibi herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır
9. Bu kapsamda yer alan ürünler ambalajlanması ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:
10. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir.
11. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.Ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallar ile 16/5/1986 tarih ve 19109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve 15/3/1989 tarih ve 20109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.
12. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
13. 200 cc ve 1 litrelik hermetik olarak kapatılmış ambalajlarda teslim edilmelidir.
14. Son kullanma tarihinden önce bozulan numuneden farklı çıkan ambalajlar sözleşmeye göre değiştirilecektir.
15. 1 litrelik tetrapak ambalajlarda teslim alınacaktır.

**74-ŞEFTALİ**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
2. Nektannlar bütün, sağlam, iri, temiz, olgun olmalıdır.
3. Nektarınlar üzerinde kimyasal madde artıkları, yabancı koku ve tat, kurt, çürük, küf, gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Her ambalaj içindeki nektarınlar renk, çeşit, boy, sınıf ve olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Tek sıra halinde dizilmiş orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir. Nektarlıların tane ağırlığı 200 - 270 gr olacaktır.
5. . Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince şeftalileri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
6. Nektarınlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**75-TAVUK BULYON**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

**76-TAZE FASULYE**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins Ayşe kadın veyasırık-çubuk fasulyelerden olacaktır. Taze, körpe olacaktır, büküldüğünde kırılacak, kılçıksız olacaktır.
2. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük, yeşil kanatları körpe olup odunlaşmamış ve sertleşmemiş olacaktır.

**77-TAZE KABAK**

1. Yemeklik kabaklar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yemeklik kabaklar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, parlak, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
2. Yemeklik kabaklar; sıkı ve sert, yumuşamamış, tohuma kaçmamış olmalı ve çiçekler, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalı; kart, çekirdekleri fazla büyümüş, gevşemiş olmamalıdır.
3. **Yemeklik kabaklar, küçük veya orta boyda olmalıdır. Küçük boy kabakların uzunluğu 12-15 cm, orta boy kabakların uzunluğu ise 15-20 cm arasında olmalıdır. Tane ağırlıkları 180-200 gr arasında olmalıdır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.**
4. Yemeklik kabaklar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. Yemeklik kabaklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
6. Yemeklik kabaklar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
9. Yemeklik kabaklar ambalajlar içerisine üst üste 4 sıra halinde dizilmiş olarak konulabilir.
10. Teslim edilen partideki yemeklik kabaklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu… vs.) daradan düşülecektir.
12. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
13. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan yemeklik kabaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu yemeklik kabakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yemeklik kabakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**78-TAZE ÜZÜM**

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, taze ve tatlı çekirdekli veya çekirdeksiz beyaz üzümlerden olacaktır.
2. Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız olmayacaktır.
3. Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı (küflü, bozuk, çürük ve ekşi olmamak şartıyla) % 5 e kadar aynen kabul edilir.
4. Üzümler temiz, sağlam sandık, sepet veya kasalar içinde muntazam istif edilmiş olarak teslim edilecek ve istiflerin her tarafı aynı kalitede olacaktır.

**79-TEL ŞEHRİYE-ARPA ŞEHRİYE**

1. Gıda mevzuatında tarif edilen şekilde buğday unu ve buğday irmiğinden usulüne göre üretilmiş olacaktır. Nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
2. Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suda 15 dakika pişirildiğinde hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Toplam azot miktarı % 1,3 ten çok 2,3 ten az olacak, rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.

Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı adresini gösterir okunaklı yazı veya bu hususları ihtiva eden etiket yapıştırılmış olacaktır

**80-TOZ ŞEKER (Şeker pancarından)**

1. Kristalize toz şeker, şeker pancarından elde edilmiş TSE 861:2007’ye uygun olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olacaktır.
3. 5-10 kilogramlık naylon ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Fiziksel özellikler: Şeker küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış, yabancı madde karışmış olmamalıdır.

**81-TUZ**

1. Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun iyotlu sofra tuzu olacaktır.
2. Sofra tuzuna 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat olmalıdır.
3. İyot için belirlenmiş üst limit + 3 mg/kg farklılık gösterebilir.
4. Rutubeti en çok %0.5 ,
5. Suda çözünmeyen maddesi %0,2,
6. Toplam sertliği %0,194,
7. Toplam demir%0,0000709,
8. Arsenik miktarı %0,005,
9. Solusyon görünüşü berrak olmalı ve %99 NaCl içermelidir.
10. Homojen olur ve tane büyüklüğü; göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı, 210 µm'lik elekten ise en çok % 20’lik kısmı geçecek büyüklükte olur.
11. Bozulma ve küflenme dahil her türlü yabancı koku ve tatlardan arı olmalıdır.
12. Küflerden, canlı böceklerden ve ölü böceklerden, böcek parçacıklarından ve kemirgen hayvan pisliklerinden arı olmalıdır
13. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir.
14. Sofralık tuz, ürünü etkilemeyen ışık ve rutubet girişi ve uçucu madde kaybından koruyan bir malzemeden yapılmış , temiz ve sağlam kutularda ambalajlanmalıdır.
15. Ambalajlar 3 kg lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
16. Ambalaj üzerinde ürün adı markası, ve ticarı ismi parti ve kod numarası net kütlesi belirtilmelidir.
17. Son kullanım tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
18. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır

**82-UN**

1. Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine (2013/9) uygun olmalıdır.
2. Yüksek su alma kapasitesi ile elde edilecek ürün adedinde yüksek verim sağlamalı.
3. İşleme kolaylığı ve imalatta gösterdiği direnç ile fire vermemeli.
4. Protein (K.M) : % 12.50 Min. / Kül (K.M): % 0.55 Max. / Rutubet Max: % 14.5 rutubet esasına göre paketlenmiş olmalıdır.
5. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
6. Rengi beyaz olacak, canlı - cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır.
7. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
8. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı.
9. . Pidelik buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır.
10. . Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
11. Ekstra - ekstra lüks pidelik buğdaydan üretilmiş olacaktır.
12. . Nem % 14,5 den fazla olmamalıdır.
13. Aflatoksin Bı: 2 (pg/kg) Aflatoksin toplam B1+B2+G1+G2: 4 ( pg/kg ) Koliform: 103-104 Küf (kob/g): 104-105 / Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek- 1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 uymalı.
14. Gerekli deneme yapılıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
15. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1' nci bölümündeki gibi olacaktır.
16. Ambalaj üzerinde firmanın işaret unvanı, adı, adresi, tescilli markası, malın adı, malın tipi, imal tarihi, net ağırlığı, standardın işaret ve numarası (TS-4500), malın çeşidi okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Tasıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.
17. . Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
18. Muayeneler ambalaj, duyusal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duyusal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
19. Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip,
20. Gıda mevzuatına uygun olarak üretilmiş ekstra ekstra undan olacaktır.

**83-VANİLYA ( 15 Adet/Paket)**

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Vanilya baklaların kurutulduktan sonra herhangi bir ilave işlem yapılmaksızın öğütülmesinden elde edilecektir.
3. Kendine özgü olmalı, kötü koku içermemeli.
4. Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
6. 5 gramlık 15 li ambalajlarda teslim edilecektir.
7. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir
8. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
10. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’ncu bölümündeki gibi olacaktır

**84-YOĞURT- TAM YAĞLI**

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine, TSE 1330 a uygun olacaktır.
2. Süt yağı oranı en az %3,8 olan tam yağlı yoğurt olacaktır.
3. 1500 ila 5000gram arasındaki ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Yoğurtların kıvamı normal ve pürtüksüz, yüzeyi düzgün olacak, tadı ekşi olmayacaktır.
5. Parlak süt renginde, serum ayrılması oluşmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen yapıda olmalıdır.
6. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda olacaktır.
7. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmayacak, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermeyecek, dipte tortu olmayacaktır.
8. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

**85-YUFKA (6 Adet/Paket)**

**1.** TSE 10443 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**2.** Nem oranı %20 yi geçmeyecektir.

**3.** Yufkaların teslimi malın özelliğini bozmayan, dışarıdan görülebilen ve insan sağlığına zarar vermeyen temiz plastik ambalajlar içinde olacaktır.

**86-YUMURTA (30’luk Viyol)**

* + - 1. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
      2. Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır.
      3. Yumurtalar yıkanmamış/yağlanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
      4. Hava boşluğu yüksekliği en çok 6 mm’yi geçmemelidir.
      5. Kırıldığı zaman kendinde mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
      6. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli,rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
      7. Yumurtalar A sınıfı ve L-Büyük Boy olmalı, ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 63-72 gr arasında olmalıdır.
      8. Yumurtalar,Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğine (2014/55) ve TSE’ye uygun olmalıdır.
      9. Yumurtaların üzerinde işletme numarası ile üretim/yumurtlama tarihi bulunmalıdır.

**DİĞER SEBZE VE MEYVELER**

1. Diğer sebze meyveler, iyi kalitede ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda olacaktır.
2. Yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, rengini kaybetmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulunmayacaktır.
3. Meyve ve sebzeler iyi gelişmiş olacak, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmayacaktır.
4. Meyve ve sebzeler ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
5. Teslim edilen partideki meyve ve sebzeler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olacaktır.
6. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olacak ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmayacak, ürün ile etkileşim göstermeyecektir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olacaktır.

O N A Y

09/09/2022

Hasan TEKİN

Okul Müdürü