

- Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. Marullar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
- TS 1194 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

### 15-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.

### 16-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.

### 17-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.

### 18-ZEYTİNYAĞI

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

Dyt. Esra ÖZTÜRK

Dyt. Pelin GÜLOĞLU

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

#### 19- MANTI

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

#### 20-SUCUK(500 Gr'lık)

- 1. kalitede olacaktır.
- Sucuklar 500 Gr'lık Küvet Kangal Sucuk, %100 Dana Eti imal edilmiş olacaktır.
- Dana eti dana yağı ve baharat karışımından oluşacaktır.
- Dana yağı oranı en çok %35 olacaktır..Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır.
- Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır. ·Firma adı ve adresi Malın adı ·İçindekiler ·Kullanılan katkı maddeleri ·İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak) ·Seri ve kod numarası.
- 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

#### 21-SALAM(1000Gr'lık Baton Şeklinde)

- 1. kalitede olacaktır.
- Dana eti ve yağı su baharat karışımından oluşacaktır.
- Türk Gıda kodeksi et ve et ürünleri tebliğine uygun olarak üretilenecektir.
- %100 dana eti sınıfından olacaktır. Dana yağı oranı % 35 geçmeyecektir.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

#### 22-HAMBURGER KÖFTESİ(90 Gr)

- 1. kalitede olacaktır.
- 90 gr ağırlığında olacak.
- %100 Dana etinden yapılmış olacak.
- İçerisinde soya ve GDO lu maddeler olmayacak.
- Köftelerin arasında beyaz şeffaf streç olacak .
- Dondurulduktan sonra tekrar çözülmemiş olacak.

- -18 C de muhafaza edilmiş olacak.
- Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır. ·Firma adı ve adresi Malın adı ·İçindekiler ·Kullanılan katkı maddeleri ·İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak) ·Seri ve kod numarası.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

### 23-HAMBURGER EKMEĞİ(50 Gr)

- 1. kalitede olacaktır.
- 50 gr ağırlığında olacak.
- Ekmekler iyi pişmiş kabarmış, taze, kendine has görünüşte kokuda lezzete ve renkte olmalıdır.
- Ekmeklerin alt ve üst kabukları iç kısmından ayrılmamış olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.
- Küflenmemiş olmamalıdır.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

### 24-KETÇAP(500 Gr'lık Paket)

- 1. kalitede olacaktır.
- Rengi, kokusu, tadı kendine has olmalıdır.
- Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır
- Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır. ·Firma adı ve adresi Malın adı ·İçindekiler ·Kullanılan katkı maddeleri ·İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak) ·Seri ve kod numarası.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın ¼ ü 3 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

### 25-MAYONEZ(500 Gr'lık Paket)

- 1. kalitede olacaktır.
- Rengi, kokusu, tadı kendine has olmalıdır.
- Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır
- Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır. ·Firma adı ve adresi Malın adı ·İçindekiler ·Kullanılan katkı maddeleri ·İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak) ·Seri ve kod numarası.