|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SIRA NO** | **MALIN İŞİ-ADI** | **MİKTAR** | **İDARENİN ADI** | **BİRİM** |
| **1** | PATATES | 200 | AĞRI İSM | Kg |
| **2** | DOMATES | 35 | AĞRI İSM | Kg |
| **3** | ÇARLİSTON BİBER | 15 | AĞRI İSM | Kg |
| **4** | DOLMALIK BİBER | 20 | AĞRI İSM | Kg |
| **5** | KABAK | 40 | AĞRI İSM | Kg |
| **6** | PATLICAN | 40 | AĞRI İSM | Kg |
| **7** | SALATALIK | 40 | AĞRI İSM | Kg |
| **8** | HAVUÇ | 10 | AĞRI İSM | Kg |
| **9** | MARUL | 10 | AĞRI İSM | Adet |
| **10** | KURU SOĞAN | 25 | AĞRI İSM | Kg |
| **11** | MAYDANOZ | 30 | AĞRI İSM | Demet |
| **12** | LİMON | 15 | AĞRI İSM | Kg |
| **13** | ISPANAK | 100 | AĞRI İSM | Kg |
| **14** | SARIMSAK | 2 | AĞRI İSM | Kg |
| **15** | PIRASA | 30 | AĞRI İSM | Kg |
| **16** | ÇİLEK | 30 | AĞRI İSM | Kg |
| **17** | ET | 220 | AĞRI İSM | Kg |
| **18** | TAVUK | 200 | AĞRI İSM | Kg |
| **19** | EKMEK | 280 | AĞRI İSM | Adet |
| **20** | KEPEKLİ VEYA TAM TAHILLI EKMEK | 50 | AĞRI İSM | Adet |
| **21** | BEYAZ PEYNİR(tam yağlı) | 5 | AĞRI İSM | Kg |
| **22** | SÜT | 30 | AĞRI İSM | Litre |
| **23** | YUMURTA | 5 | AĞRI İSM | Koli |
| **24** | KAŞAR PEYNİR | 3 | AĞRI İSM | Kg |
| **25** | TEREYAĞI | 2 | AĞRI İSM | Kg |
| **26** | KUTU AYRAN | 180 | AĞRI İSM | Kutu |
| **27** | YOĞURT | 100 | AĞRI İSM | Kg |
| **28** | AYÇİÇEK YAĞI | 5 | AĞRI İSM | Litre |
| **29** | ZEYTİNYAĞI | 5 | AĞRI İSM | Litre |
| **30** | SU | 2000 | AĞRI İSM | Adet(500Ml) |

**TEKNİK ŞARTNAMELER**

**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 vurmuş 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, pörsük, çürük, ezik olmayacaktır.
* Boyu 20 cm den, çapı 4 cm den aşağı olacaktır.
* Piyasanın en iyi malı olacaktır.
* TS 1253 e uygun olacaktır.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

**8-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.

**9-MARUL**

* Marullar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Marullar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olacakı 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; kıvırcık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmayacak; aysberg marulların her birinin ortalama ağırlığı 500 gr olacaktır.
* Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. Marullar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
* TS 1194 e uygun olacaktır.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

**10-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.
* İthal soğan olmayacaktır.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

**11-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.

**12-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.

**13-ISPANAK**

* 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.

**14-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.

**15-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.

16-ÇİLEK

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

**17-KEMİKSİZ DANA ETİ**

* Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı 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, yeşilimtırak, 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.

**18-TAVUK**

* Tavuklar göğüs, but olarak alınacaktır.(1. Sınıf Tavuk ) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr dan aşağı olmamalı. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış ve 300 gr dan aşağı olmamalı.
* Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.
* Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
* Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
* Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır. Ambalajların şekilleri düzgün olmalı yırtık veya delinmiş olmamalı.
* Kesim tarihi, teslim tarihi, veteriner hekim onayı, teslim eden firma adı ve kaşesi olmalı.
* Tavuk etleri, görülerek ve koklanarak muayene edilir.
* But ve göğüsler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.
* Tavuk eti sıcaklığı 4-5 C ‘yi geçmeyecektir.
* Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı (termoking) araçlarla teslimat yapılacaktır.
* Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
* Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

**19-EKMEK**

* Ekmekler tip1 veya tip 2 undan yapılacaktır.
* Her bir ekmeğin gramajı 250 gramlık mevcut standartlara uygun olacaktır.
* Ekmekler günlük, **taze iç dokusu iyi oluşmuş,** kabuğu yanmamış iyi pişmiş ve kabarmış olacaktır. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda olup gözenekler mümkün olduğunca homojen olacaktır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve yabancı madde bulunmayacaktır.
* Normal ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede en çok %2 olacaktır. Ekmek yapımında kullanılan katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit, kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olacaktır.
* Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değiştirilecektir.
* Üretici firma Gıda Üretim İzin Belgesine sahip olacaktır.
* Ekmekler idarenin belirleyeceği saatlerde temiz kasalarda içinde ve üzerinde temiz bez ile kapalı olarak teslim edilecektir.
* **İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekler ertesi sabah taze ekmekle değiştirilecektir.**
* İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane kurum yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
* Üretici firmanın ihaleye girmesi durumda çalışanlardan portör muayenesi istenecektir.
* Gerekli görüldüğü durumlarda toplam miktarı aşmamak kaydıyla ekmek çeşitlerinin kendi içinde sayısal değişimi yapılacaktır.
* Ekmekler; 4 Ocak 2012\ 28163 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği ( Teb.No:2012\2) ne uygun olacaktır.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

**20-KEPEKLİ VEYA TAM TAHILLI EKMEK**

* Ekmekler tip1 veya tip 2 undan yapılacaktır.
* Her bir ekmeğin gramajı 250 gramlık mevcut standartlara uygun olacaktır.
* Ekmekler günlük, taze iç dokusu iyi oluşmuş, kabuğu yanmamış iyi pişmiş ve kabarmış olmayacaktır. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda olup gözenekler mümkün olduğunca homojen olacaktır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve yabancı madde bulunmayacaktır.
* Kepekli ekmekler tuzsuz olacak ve kepek oranı en az %40 olacaktır.
* Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değiştirilecektir.
* Üretici firma Gıda Üretim İzin Belgesine sahip olacaktır.
* Ekmekler idarenin belirleyeceği saatlerde temiz kasalarda içinde ve üzerinde temiz bez ile kapalı olarak teslim edilecektir.
* **Her gün** kurumun belirlediği miktarca kuruma teslim edilecektir.
* İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekler ertesi sabah taze ekmekle değiştirilecektir.
* İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
* Üretici firmanın ihaleye girmesi durumda çalışanlardan portör muayenesi istenecektir.
* Gerekli görüldüğü durumlarda toplam miktarı aşmamak kaydıyla ekmek çeşitlerinin kendi içinde sayısal değişimi yapılacaktır.
* Ekmekler; 4 Ocak 2012\ 28163 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği ( Teb.No:2012\2) ne uygun olacaktır.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

**21- TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR**

* Beyaz peynir. Çiğ süt TS 1018-TS11044-TS11046 veya kısımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütler (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen, kendine has, şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir.
* 1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.(TS 591)
* Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
* Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234’e uygun teneke veya kutularda alınır. (Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir).
* Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır.(Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.)
* Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
* Peynir tenekeleri açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır.
* Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
* Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40dan daha az olmayacaktır.
* Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
* Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
* Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
* Ürün TSE veya İSO belgesi olacaktır.
* Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekelerinin üzerinde ‘tam yağlı beyaz peynir’ ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay, yıl) parti ve seri numarasını gösteren bilgiler kabartma veya çıkmayan boya ile yazılacaktır.
* Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
* Peynirler **net ağırlık** üzerinden teslim alınacak.
* **1kg’lık orijinal paketler** halinde alınacak. Paketler patlak, bombeli ve ya zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
* Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

**22- SÜT (1 LİTRELİK PAKET)**

* Sütler, Türk Gıda Kodeksi [Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni)](http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Teblig/2009-25.html) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
* Sütler; **1 litrelik karton kutular** **orijinal paketler** halinde getirilecektir.
* Kurumumuza gelen sterilize sütler tam yağlı olacaktır.
* Sütün sterilizasyonu,130 c' de 1–2 saniye veya 135–150 C’de arasında ısıtılması ve aseptik olarak steril ve ışığı geçirmeyen paketlerde ambalajlanması ve açılmamış paketlerin oda ısısında 4 (dört) hafta içinde bozulmaması gerekmektedir,30c’ de 15 gün veya 55c’de 7 gün içinde bozulmamalıdır.
* Sterilize sütler içersinde antimon, cıva gibi insan sağlığına zararlı hiçbir toksin madde bulunmayacaktır. Patojen mikroorganizmalar bulunmayacaktır.
* Sterilize sütlerde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır ve içerisine bozulmayı önleyecek bir madde (Formaldehit, Soda, Borik asit, Salisilik asit, Hidrojen peroksit vb.)katılmayacaktır.
* Sterilize sütler kendine özgü renk, koku, tat, kıvam ve görünüşte olacaktır. Sterilize sütlerde yavan tat, acı ekşi veya tuzlu tat balığımsı koku ve tat ile madeni veya okside tat ve koku olmayacaktır.
* Sütler UHT yöntemiyle sterilize edilmiş olacaktır.
* Sterilize sütler homojenize edilmiş olacaktır. **Süt yağı miktarı yağlı sütlerden en az %3 olacaktır**.
* Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü Hükümleri geçerli olacaktır.
* TSK 145–8 mal muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır.
* Sterilize sütler şartnameye uymadığı takdirde kabul edilmeyecek, şartnameye uygun pastörize süt aynı gün içerisinde ambara teslim edilecektir.
* Numunenin ambalajında delik, çatlak, bombeli ve benzer şekil bozuklukları olmayacak ve belirtilen şekilde işaretleme ve ambalajlama yapılacaktır.
* Numunenin görünüşü (rengi-kıvamı) tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek koklanarak tadılarak yapılacaktır.
* Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez. Yensiyle değiştirilecektir.
* Sterilize sütler 4 ay içerisinde bozulur veya miladı dolduğu takdirde firma tarafından yenisi ile şartnameye uygun olarak değiştirilecektir.
* Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No :2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
* Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No :2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
* Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
* Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
* Ürünlerde TSE veya İSO belgesi olacaktır.
* Malzemeler depo teslim alınacaktır.
* Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
* Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
* **İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır**.

**23-YUMURTA**

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

**24-KAŞAR PEYNİR**

* Temiz parlak saman sarısı veya koyu saman renkli görünüşte ince kabuklu düzgün kesitli pürüzsüz ve homojen fazla sert ya da yumuşak olmayan, ufalanmayan yapı, kendine has kokuda ve tatta olacaktır.
* Peynir kalıbı yüzeyinde çatlak, oyuk, şişkinlik veya yüzey kabarmaları olmamalı, küf veya diğer sebeplerle meydana gelen değişiklikler, ekşime, kokuşma ve küflü durumda olmamalıdır.
* İnsan sağlığına zarar vermeyen peynir kalitesini olumsuz etkilemeyen maddelerden yapılmış vakumlu ambalajlar içinde olmalıdır.
* Firma ticari unvanı, adresi varsa tescilli markası bulunmalıdır.
* Uygunluk gösterdiği standardın işaret ve numarası **(TS 3272 veya TSE)** bulunmalıdır.
* Malın adı sınıfı, tipi, parti kodu ve seri numarası olmalıdır.
* Net ağırlığı en az (gram veya kg) olarak **0,5 veya 1 kg lık orijinal paketler** halinde alınacaktır.
* İmal tarihi (gün, ay, yıl) ve raf ömrü bulunacaktır.
* Kaşar peynir imal tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaşma süresini tamamladıktan sonra satışa verilmelidir.
* + 4 derece ile + 10 derece arasında muhafazalı nakil edilmelidir. Kaşar peynirinin rutubet miktarı en az %40 tuz miktarı (NaCl) katı maddede kütlece en az % 3 en çok %7 olmalıdır.
* Yağ miktarı %30 dan aşağı olmayacaktır.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

**25- TEREYAĞI**

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

**26-KUTU AYRAN**

* Ayranlar Türk Gıda Kodeksi [Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni)](http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Teblig/2009-25.html) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
* Ayran günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan tek kullanımlık plastik içerisinde getirilecektir. Miktarı **200 ml’den az** olmayacaktır.
* Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.
* Ayranların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olduğu imal ve son kullanım tarihi, özellikleri, firma adı, varsa tescilli markası, ağırlığı, açık ve okunaklı olarak yazılı olacaktır.
* Ayranlar tam yağlı olacaktır. PH 3,8–4,3 olmalıdır. Asitlik (Laktik asit cinsinden) en az %0,6 (m/v)en çok %1,6(m/v) olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Tabi sayılmayan tat koku aroma hissedilmemeli, homojen olmalıdır.
* Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
* Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
* Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
* Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
* Ürünlerde TSE veya İSO belgesi olacaktır.
* Malzemeler depo teslim alınacaktır.
* Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
* Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

**27- TAM YAĞLI YOĞURT**

* Yoğurtlar, Türk Gıda Kodeksi [Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni)](http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Teblig/2009-25.html) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
* Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır. Yoğurt parlak süt renginde temiz ve homojen yapıda olacaktır. Yoğurtta serum olmayacak çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayacaktır.
* Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda düzgün yapıda homojen olarak karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta ve serum az ayrılan yapıda olacaktır. Dille damak arasında kolay dağılmayan veya az dağılan homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü ve dille damak arasında tutulmayan akıcı yapıda olmayacaktır.
* Yoğurt kapları **2,5-5 kg.** temiz, ağzı tüzük kapsamına uygun, **vakumlu olarak kapatılmış orijinal ambalajlarda olacaktır.**
* Kendine has kokuda ve kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar alkolümsü, yanık, vb. kokuda olmayacak ekşi, acı, küfümsü, sabunumsu yanık vb. yabancı tatta olmayacaktır.
* Süt yağı miktarı **tam yağlı yoğurtta en az %3,8 olacaktır**. Yoğurtların içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır. Yağsız kuru madde miktarı tüm yoğurt tipleri için 100gr da en az 15gr olacaktır.
* Yoğurtlarda peroksidiz testi negatif olacak, jelâtin, nişasta gibi kıvam verici maddeler (süt tozu hariç) bulunmayacaktır. Yoğurtlarda Arsenik, Antiman, Cıva gibi insan sağlığına zararlı tehlikeli toksin maddeler bulunmayacaktır. G.M. T.’e(49.madde)göre süttozu katılabilir.
* Yoğurtlarda patojen mikroorganizma E coli ve toksinleri bulunmayacaktır. Yoğurtların 1gr da 10’dan çok Koliform bakteri 100’den çok Maya ve Küf bulunmayacaktır.
* Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden GIDA MADDELERİ TÜZÜĞÜ hükümleri geçerli olacaktır. TSK 145–8 mal muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır.
* Numunenin ambalajında delik çatlak bombeli veya benzer şekil bozuklukları olmayacaktır.
* Numunenin görünüşü, tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek kaşıkla alınarak gerektiğinde karıştırılıp kıvam kontrol edilerek koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.
* Yoğurt ambalajları üzerinde imalatçı firma adı, adresi, tescilli markası, yoğurdun tipi, net ağırlığı imalat tarihi, TM işareti TS 1330ifadesi dayanma süresi ve saklama derecesi,süt yağ oranı, okunaklı, silinmeyecek,bozulmayacak şekilde bulunacaktır.
* Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
* Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
* Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
* Ürünlerde TSE veya İSO belgesi olacaktır.
* Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
* Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
* **İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.**

**28-AYÇİÇEK YAĞI**

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

**29-ZEYTİNYAĞI**

* Âdeti hararette mavi ve berrak olacak tortu ve suyu bulunmayacaktır. Rengi altın sarısı yeşilimtırak 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 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.

**30-PET ŞİŞE SU**

* 500ml’lik pet şişelerde gelmelidir.
* ISO22000 üretim şartlarına uygun olarak üretilmelidir.
* Şişenin üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır.
* Günlük alım yapılacak ve son kullanma tarihi geçmiş su kabul edilmeyecektir.
* Üretildiği ilin resmi kurumlarınca ruhsat almış ve denetlenmiş firmalarca üretilmiş olmalıdır.
* Ph değeri 7,5-8,5 arası olmalıdır.
* Patlamış delinmiş sular kabul edilmeyecek, yenisiyle değiştirilecektir.
* Ambalajın ağız kısmında kötü koku oluşması halinde yenisi ile değişim yapılacaktır.
* İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.