

SIRA NO	MALIN İŞİ-ADI	MİKTA R	İDARENİN ADI	BİRİM
BİRİNCİ KISIM(SEBZE-MEYVE)				
1	PATATES	1500	AĞRI İSM	Kg
2	DOMATES	900	AĞRI İSM	Kg
3	ÇARLİSTON BİBER	480	AĞRI İSM	Kg
4	DOLMALIK BİBER	50	AĞRI İSM	Kg
5	KABAK	240	AĞRI İSM	Kg
6	PATLICAN	660	AĞRI İSM	Kg
7	SALATALIK	180	AĞRI İSM	Kg
8	HAVUÇ	215	AĞRI İSM	Kg
9	MARUL	150	AĞRI İSM	Demet
10	KURU SOĞAN	240	AĞRI İSM	Kg
11	MAYDANOZ	690	AĞRI İSM	Demet
12	LİMON	180	AĞRI İSM	Kg
13	SARIMSAK	6	AĞRI İSM	Paket
14	ELMA	60	AĞRI İSM	Kg
15	ARMUT	60	AĞRI İSM	Kg
16	KAVUN	60	AĞRI İSM	Kg
17	KARPUZ	90	AĞRI İSM	Kg
18	KAYISI	60	AĞRI İSM	Kg
19	KİRAZ	50	AĞRI İSM	Kg
20	ÜZÜM	50	AĞRI İSM	Kg
21	ERİK	50	AĞRI İSM	Kg
22	TAZE NANE	60	AĞRI İSM	Demet
İKİNCİ KISIM(ET-TAVUK-HİNDİ ETİ-BALIK)				
1	ET	1500	AĞRI İSM	Kg
2	TAVUK	1500	AĞRI İSM	Kg
ÜÇÜNCÜ KISIM(GÜNLÜK TÜKETİLEN GIDA MALZEMELERİ)				
1	EKMEK	5000	AĞRI İSM	Adet
2	KEPEKLİ VEYA TAM TAHILLI EKMEK	750	AĞRI İSM	Adet
3	BEYAZ PEYNİR(tam yağlı)	50	AĞRI İSM	Kg
4	SÜT	240	AĞRI İSM	Litre
5	YUMURTA	90	AĞRI İSM	Koli
6	KAŞAR PEYNİR	30	AĞRI İSM	Kg
7	TEREYAĞI	15	AĞRI İSM	Kg
8	KUTU AYRAN	900	AĞRI İSM	Kutu
9	YOĞURT	1250	AĞRI İSM	Kg
10	PAKET PUDİNG	150	AĞRI İSM	Paket
11	PET ŞİŞE SU	50.000	AĞRI İSM	Adet
12	NAR EKŞİSİ(1Lt)	3	AĞRI İSM	Adet
13	MARGARİN	60	AĞRI İSM	Koli
14	KONSERVE GARNİTÜR	300	AĞRI İSM	Paket
DÖRDÜNCÜ KISIM(KURU GIDALAR)				
1	PİRİNÇ	400	AĞRI İSM	Kg
2	BULGUR	200	AĞRI İSM	Kg
3	MAKARNA	200	AĞRI İSM	Kg
4	YEŞİL MERCİMEK	200	AĞRI İSM	Kg
5	KURU FASULYE	100	AĞRI İSM	Kg
6	KIRMIZI MERCİMEK	80	AĞRI İSM	Kg
7	AŞURELİK BUĞDAY	60	AĞRI İSM	Kg
8	HİNDİSTAN CEVİZİ	8	AĞRI İSM	Adet

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



9	MANTI	40	AĞRI İSM	Kg
10	NİŞASTA	10	AĞRI İSM	Kg
11	UN	100	AĞRI İSM	Kg
12	KURU ÜZÜM	30	AĞRI İSM	Kg
13	KURU KAYISI	30	AĞRI İSM	Kg
14	KURU İNCİR	50	AĞRI İSM	Kg
15	FINDIK İÇİ	15	AĞRI İSM	Kg
16	LİMON TUZU	3	AĞRI İSM	Kg
17	İRMİK	40	AĞRI İSM	Kg
18	KEMALPAŞA	15	AĞRI İSM	Kg
19	ŞEKER	150	AĞRI İSM	Kg
20	ARPA ŞEHRİYE	40	AĞRI İSM	Kg
21	TEL ŞEHRİYE	40	AĞRI İSM	Kg
22	KURU NANE	5	AĞRI İSM	Kg
23	SALÇA(830 GRM)	240	AĞRI İSM	Kutu
24	TURŞU	150	AĞRI İSM	Kg
25	KARABİBER	15	AĞRI İSM	Kg
26	AYÇİÇEK YAĞI	900	AĞRI İSM	Litre
27	ZEYTİNYAĞI	20	AĞRI İSM	Litre
28	TUZ	40	AĞRI İSM	Kg
29	VANİLYA	15	AĞRI İSM	Paket(10'lu)
30	NOHUT	60	AĞRI İSM	Kg
31	CEVİZ İÇİ	5	AĞRI İSM	Kg
32	KİMYON	6	AĞRI İSM	Kg
33	ZERDEÇAL	5	AĞRI İSM	Kg
34	KEKİK	5	AĞRI İSM	Kg
35	TARÇIN	5	AĞRI İSM	Kg
36	TOZ KIRMIZI BİBER/PUL BİBER	10	AĞRI İSM	Kg

TEKNİK ŞARTNAMESLER

1-PATATES

- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
- Ezik çürük haşere yenikli kesik buruşuk porsuk donmuş, yeşillenmiş, çamurlu topraklı ıslak filizlenmiş hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
- Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.
- Kusurlular hariç veya o mal iyi vasıflı patatesler alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin % 50 si 80 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

2-DOMATES

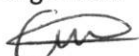
- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır. Ezik çürük küflü çamurlu ıslatılmış ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- Domateslerin en küçüğü 50 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5 e kadar alınır.
- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler çürük bozuk küflü olmamak kaydıyla % 3 e kadar alınır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

3-ÇARLİSTON BİBER

Diyetisyen
Pelın MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



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

4-DOLMALIK BİBER

- Körpe parlaklığını kaybetmemiş ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır.
- Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış olmayacaktır. Dolmalık biberler ne çok büyük ne çok küçük olmamalı. Uzunluğu 7-9cm eni 5-6 cm olacaktır.
- TS 1205 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

5-TAZE KABAK

- Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
- Çürük, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.
- 150gr dan küçük 200gr dan büyük olmayacak.
- TS 1898 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

6-PATLICAN

- Piyasada satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış patlıcanlardan olacaktır.
- Çürük, ezik, çamurlu, porsuk kartlaşmış çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş çekirdeklerinin rengi sararmış ham acı ve gün vurmüş olmayacaktır.
- Patlıcanlar orta büyüklükte en az 150 gram olacaktır.
- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

7-SALATALIK

- Salatalıklar taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, 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 olacak taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olacaktır.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmayacak, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olacaktır.
- Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı, en dış yaprakları temizlenmiş olarak gelecektir. Marullar orta boyda olacaktır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600- 1100 gram ve arasında olacak; kıvrıkcık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmayacak; aysberg marulların her birinin ortalama ağırlığı 500 gr olacaktır.
- Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, 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-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.

14-ELMA

Diyetisyen
Pelın MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- İyi cins elmalardan olacaktır.
- Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp aynı kalitede olacaktır.
- Olgunlaşmış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Çürük küflü gelen elmalar yenisiyle değiştirilecektir.
- Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
- Tanelerin ağırlığı 140-160 gr olacaktır.
- Elmalar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

15-ARMUT

- Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır.
- Armutlar sulu ve tatlı olacak buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
- Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 140-160 gr, kış aylarında 75-100 gr olacaktır.
- Teslimat kış aylarında 2 veya 3 sıralı yaz aylarında tek sıralı kasalarla olacaktır.
- Kendine has koku ve görüntüde olacaktır.
- Renk ve çeşit seçimine mevsimine uygun olma şartıyla kurum tarafından alım sırasında karar verilecektir.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

16-KAVUN:

- Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
- Kabak, ham tatsız, ezik, kesik, kurtlu kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi sal yalanmış, kelek, kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır.
- Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde (İç kısmına işlenmiş) tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar şayanı kabuldür.
- Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- Kavunların en küçüğü 3 kilodan aşağı olmayacaktır. Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla %10 'a kadar aynen kabul edilir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

17- KARPUZ

- Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, patlak, kurtlu, tatsız zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafi iplikleşmiş, ekşimiş olmayacaktır. Kalın kabuklu olmayacaktır.
- Üzerleri topraklı, kirli çamurlu olmayacaktır.
- Kesildikte içleri kırmızı veya (tatlı olmak şartıyla) sarı renkte olacak.
- Karpuzların en küçüğü 3 kilodan aşağı olmayacak.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

18-KAYISI

- Piyasanın iyi cins, kemale ermiş, tatlı veya hafif mayhoş l Lezzette taze kayısılarından olacaktır.
- Ham, ezik, ekşi, yeşil, tozlu, topraklı, çürük, çok yumuşamış, ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
- Kayısılar en az orta büyüklükte olacak küçük ve cılız olmayacaktır.
- Kayısılar plastik kasa içinde 1 kasa olacak şekilde getirilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

19-KİRAZ

- Piyasada satılan iyi cins, kemale ermiş, taze ve lezzetli kirazlardan olacaktır.
- Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı bayat, bozuk kurumuş pislikli ve çok küçük taneli olmayacaktır.
- Kirazlar temiz sandık veya sepetler içinde getirilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



20-TAZE ÜZÜM

- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins kemale ermiş, taze ve tatlı üzümlerden olacaktır.
- Ezik, ekşi tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, buruşmuş, kurumuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız ve piyasanın arı üzümlerinden olmayacaktır.
- Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş taneler miktarı (Küflü bozuk çürük ve ekşi olmamak şartıyla)%5'e kadar aynen kabul edilir.
- Üzümler temiz, sağlam sandık, sepet veya küfeler içine muntazam istif edilmiş olarak teslim edilecek ve istiflerin her tarafı aynı nefasette olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

21-TAZE ERİK

- İyi cins kendine has renk ve lezzette kızarmış taze eriklerden olacaktır.
- Ham çok ekşi çürük topraklı çamurlu pislilikli küflü küf kokulu kurt yenikli buruşmuş çatlak olmayacak.
- Tekli temiz kasalarda teslim edilecektir.
- Kendine has koku, tat ve görüntüde olacaktır.
- Boyutları ortalama aynı büyüklükte olup, irili ufaklı olmayacaktır.
- Çeşidine mevsimine uygun olmak kaydıyla alım sırasında kurum tarafından karar verilecektir.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

22-TAZE NANE

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

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

- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır.
- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
- (Madde 138 – Doğrudan doğruya et halinde satılan veya çeşitli gıda müstahzarlarının yapılması için kullanılan etlerin, Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde, bu mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olması ve Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve etlerin Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.)
- Kesinlikle erkek dana eti olacak, dişi olmayacaktır.
- Kesimler kesinlikle şokla olmayacaktır.
- Etler hormonlu olmayacak.
- Eğer kıyma halinde alınacaksa başka hiçbir hayvan etiyle karıştırılmayacaktır.
- Et içerisinde kan birikmesi ve siyahlaşma olmayacaktır.
- Dondurulmuş et alınmayacaktır.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- 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, yeşilimtirak, 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 itibarıyla 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.

24-TAVUK

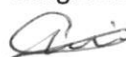
- Tavuklar ihtiyaç dahilinde göğüs, but, kanat ve bonfile olarak alınacaktır.(1. Sınıf Tavuk) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış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

25- EKMEK

Diyetisyen
Pelın MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- 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 durumunda 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.

26-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 miktarda 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 durumunda 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.

27- 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 küttele 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.

Diyetisyen
Pelın MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



(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 ISO 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.

28- SÜT (1 LİTRELİK PAKET)

- Sütler, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) 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. Yeniyle 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.

Diyetisyen
Pelın MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- 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.**

29-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 içerisinde bulunan kırık yumurtalar yenisiyle değiştirilecektir.
- **30'luk orijinal paketler** içerisinde alınacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

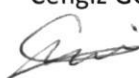
30-KAŞAR PEYNİR

- 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.

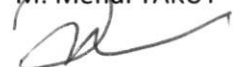
Diyetisyen
Pelın MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



31- 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, içindikiler 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.

32-KUTU AYRAN

- Ayrarlar Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Ayrar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan tek kullanımlık plastik içerisinde getirilecektir. Miktarı **200 ml'den az** olmayacaktır.
- Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
- Ayrarların 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.
- Ayrarlar 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.
- Malzemeleri 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.

33- TAM YAĞLI YOĞURT

- Yoğurtlar, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır. Yoğurt parlak süt rengine 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

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü ve dille damak arasında tutulmayan akıcı yapıda olmayacaktır.

- Yoğurt kapları **2,5-5 kg.** temiz, ağız 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.**

34- PAKET PUDİNG

- Bir pakette **en az 150 gr toz** bulunmalıdır.
- Bir paketi 750 ml süt ile hazırlanmalıdır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Ürünlerde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. **Orijinal paketlerde alım yapılacaktır.** Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarihli olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Domuz yağı ve katkıları içermemelidir.
- En az %40 çikolata tozu olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

35-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.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

36-NAR EKŞİSİ

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmalıdır.
- Doğal nar ekşisinin tat ve renginde olacaktır.
- Nar ekşisi tortusuz olmalı, meyve parçacıkları içermemeli ve tekniğine uygun olarak damıtılmış olmalıdır.
- Nar ekşisinde koruyucu madde olmamalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ambalajların üzerinde marka, firma adı, ticari unvanı, adresi, cinsi, net ağırlığı, bileşimi, üretimi ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.
- **1 litrelik orijinal paketlerde alım yapılacaktır.**
- İhtiyaç dâhilinde günlük alım yapılacaktır.

37-KONSERVE GARNİTÜR

- Garnitür konserve mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkinde olacaktır.
- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konserve üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konserve seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi, TSE damgası bulunacaktır.
- Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makineyle kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile mısır konserve içerecektir.
- Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
- Konserve 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.
- Konserve için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %0,5 den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- Net 1 kg lık kutularda getirilecek, net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.
- İhtiyaç dâhilinde günlük alım yapılacaktır.

38-MARGARİN

- Özelliği: bitkisel yağlar minimum %60-70, süt oranı maksimum %5, tuz oranı maksimum %0,2, asit derecesi maksimum %1,5 olmalıdır.
- Mikrobiyolojik özelliği koli form bakterileri adet/gr maksimum 10, toplam küf ve maya adet/gr maksimum 10, E.coli asla bulunmamalıdır.
- Katkı maddeleri yağsız süt tozu, Bitkisel Lesitin, Bitkisel Monogliserit, Antibakteriyel Madde, Asit düzenleyici (Sitrik Asit Anhidrat) doğal özdeş aroma vitA, vitD, Renk verici madde (Betakaroten) olmalıdır.
- Net ağırlık 250 gr x48 adet= 12 kg lık paketler halinde kolilenmiş olmalıdır, ışıktan ve 100Cnin altında korunmuş olmalıdır.
- Birinci sınıf kalitede olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihi belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B'nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

39-PİRİNÇ

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Pirinç, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (tebliğ no:2001/10) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına has, tabii renkte ve kokuda, homojen dağılım iyi cins yerli malı pirinçlerden olacaktır.
- Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcekli yenikli olmayacaktır.
- Canlı cansız parazitleri, bunların kısımları, artıkları, parçaları ve yumurtalarını içinde bulundurmazacaktır.
- Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1'i geçmeyecektir.
- Taş toprak kum gibi maddelerin miktarı %5'i geçmeyecektir.
- Pirinçler rutubetli olmayacak, her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır. Rutubet oranı %14,5'i geçmeyecektir.
- İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımında uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç kullanılacaktır.
- Pirinçler standart olarak net **2,5 kg ve 5 kglık orijinal** paketler şeklinde alınacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- İçerisinde kırık tanesi %5'den fazla olmayacaktır.
- Paketin üzerinde TSE ve ya İSO belgesi bulundurulmalıdır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan pirinç pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın 1/3 'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

40-BULGUR

- Bulgur, Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği (Tebliğ No:2009/24) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olmalıdır.
- Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat kokuda olacak, taneleri parlak sarı renkli, taneler eşit büyüklükte olacaktır. İçinde çavdar taneleri bulunmayacaktır.
- Rutubet %13'den çok olmayacaktır.
- Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acı, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsızda olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır. Bulgurlarda canlı ve cansız böcek, parazit ve bunların parçaları, yumurtaları gibi sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi bulundurmazacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ no:2002/58) uygun olmalıdır.
- **2,5-5 kg'lık orijinal** paketler içinde getirilecektir. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Üründe TSE belgesi olacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan bulgur pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın 1/3 'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

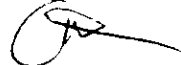
41-MAKARNA

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
- Görünüş renk koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet açılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır.
- Makarnalar kırıklı küflenmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve kısımları içinde bulunduran veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
- Makarnalar % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak.
- Makarnalar **2,5-5kg'lık orijinal** ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapılmış olduğu net ağırlığı yapan firmanın adı adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Makarnalar kimyevi veya sihhate zararlı her hangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
- Rutubet % 13 ü geçmeyecektir.
- Paket üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Kurumun istediği doğrultuda cinsleri belirtilecektir.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan makarna pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

42-YEŞİL MERCİMEK

- İyi kaliteli Yeşil mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Hiç kırılmamış tane miktarı %1 den, rutubet %14 den fazla olmayacaktır.
- Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir.
- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette üretici firma adı, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
- Teslimat **1-5 kg'lık orijinal** paketlerde olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Teslim alınan yeşil mercimek pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.
- Toplam miktarın 1/3 ü 2 ay aralarla alınacaktır.

43-KURU FASULYE

- Kuru fasulyeler son sene mahsulü olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar olabildiğince dolgun ve beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş çürük küflü ıslak kızışmış böcek yenikli sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Fasulyelerde çöp kabuk zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş toprak kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok % 2 olacaktır.
- Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 2 den fazla olmayacaktır.
- Rutubet miktarı % 15 den fazla olmayacaktır.
- Teslimat **2,5-5 kg'lık orijinal** paketlerde olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan kuru fasulye pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

44-KIRMIZI MERCİMEK

- İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş yağmalama fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa taneler miktarı %1 den, rutubet miktarı % 14 den fazla olmayacaktır.
- Teslimat **2,5-5 kg'lık orijinal** paketlerde olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya İSO bulundurulmalıdır.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- **Teslim alınan kırmızı mercimek pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

45-AŞURELİK BUĞDAY

- Normal vasıftaki buğday usulüne göre ve piyasadaki iyi cinsten yapılmış olacaktır.
- Küflü, küf vs kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabi hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacak ve kepekten arındırılmış olacaktır.
- Kum, taş, toprak, çöp vs ot tohumları olmayacaktır.
- Rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.
- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı imal tarihi, cinsi son kullanma tarihi net ağırlığı yazılı olacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya ISO bulunmalıdır.
- Teslimat **1 kg'lık orijinal paketlerde** olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan aşurelik buğday pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

46-HİNDİSTAN CEVİZİ

- Hindistan Cevizi yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
- Hindistan cevizi 1. Sınıf olacaktır. Gevrek, temiz ve kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
- Yumuşamış, ıslı, yağını dışına vurmuş, acılaşmış ve küflenmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
- Canlı ya da cansız haşere, tohum kabuğu, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Orijinal 250 gr'lık insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.
- İhtiyaç dâhilinde günlük alım yapılacaktır.

47-MANTI

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

48-NİŞASTA

- Buğday tahılından usulüne göre elde edilmiş olacaktır
- Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrıca cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
- Kendine has koku, renge sahip olup, içerisinde topaklanma, kötü koku bulunmayacaktır.
- Rutubet; buğday nişastasında %16'dan çok olmayacaktır.
- Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır. **400gr'lık orijinal paketlerde** teslim alınacaktır.


Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Paket üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunmalıdır.
- Ambalajın üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Muayene komisyonu gereğinde nişasta cinsinde tercih yapılabilir.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- **Teslim alınan nişasta pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın 1/3 'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

49-UN

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır, acı ekşi ekşime küflenme kokuşma ve bozulma vs yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olmalıdır. Un ambalajlarında firmanın işaret unvanı ve adı adresi varsa tescilli markası standardın işareti ve numarası (TS 4500) malın tip malın adı malın çeşidi ekmeklik bisküvilik vs yapım tarihi (gün ay yıl olarak) net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
- Buğday unu Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (Tebliğ No: 99/01) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Beyaz hafif sarımtırak renkte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşime, kokuşma, kızışmış, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelebekli ve herhangi bir şekilde karışmış olmayacaktır.
- Yaş glüten miktarı 27'den az olmayıp, normal elastikiyette olmalıdır.
- Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.
- Altı numaralı elek üstü %5'den fazla olmayacaktır.
- Unların içinde fare pisliği, undan başka yabancı maddeler olmayacak ve unlar diğer canlı ve cansız parazitleri, bunların kısımlarını, ifrazatını ve benzeri kirlilikleri ihtiva etmeyecektir.
- Unlar beyazlatılmış, boyanmış veya herhangi bir maksatla zararsızda olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır.
- Un ambalajlarında firmanın işaret unvanı ve adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası (TS 4500), malın tipi, malın adı, malın çeşidi (ekmeklik, bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün, ay, yıl olarak) net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
- **Un tip 650** alınacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Ürün TSE veya İSO belgesi olacak.
- Unlar **0,5-1 Kg orijinal** paketler halinde teslim alınacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan un pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır**
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

50-KURU ÜZÜM

- Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş ezilmiş kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16 dan fazla olmayacaktır.
- Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Tadında ve kokusunda acılık ve kötülük olmayacak.
- Standartta uygun **orijinal paketler** içinde olacak, paketlerin üzerinde soğuk damga veya şablonla cins net kilo miktarı imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılmış olacaktır.
- 1 kiloluk **kapalı paketler** şeklinde alım yapılacaktır.
- Paketlerin üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

51- KURU KAYISI

- Yeni sene ürünü ve iyi cins şekerpare türü kayısılarından olacaktır.
- Natürel, çekirdekleri çıkarılmış olacak. Düzgün şekilli, kabuğu düz, koyu kehribar sarısı renkte ve güzel kokulu ve tatta olacaktır.
- Ezilmiş, kurtlanmış, nemlenmiş, küf kokusu ve yabancı madde bulunmayacaktır.
- Kuru kayısı standartta uygun **1 kg lık orijinal kapalı paketler**de gelecektir. Kutuların üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, İmal ve son kullanma tarihleri, net kilo ağırlığı bulunacaktır. TSE damgalı olacaktır.
- Nem oranı %25'i geçmemelidir.
- Üründe TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

52-KURU İNCİR

- Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- Kurtlu kurt yenikli böcekli küflü küf kokulu çürük şekerlenmiş parçalanmış ıslak sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.
- Tadı, görünümü ve kokusu standartlara uygun olacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarından rastlanacak kurtlu kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
- Her bir incirin ağırlığı 20 gr dan aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu aralık tuttuğu takdirde 20 gr dan noksan incirler 15 gr dan aşağı olmamak şartıyla % 10 a kadar aynen kabul edilir. Fazlası ret edilir.
- Kuru incirler piyasa temahülü ve sağlam kutular içerisinde getirilecektir. Her kutu üzerinde cinsi net kilo ağırlığı üretim tarihi son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılacaktır.
- **1 kg'lık orijinal paketler** şeklinde alım yapılacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

53-FINDIK İÇİ

- Yeni sene ürünü ve iyi cins kavrulmuş fındık olacaktır.
- Fındıklar kabuksuz, bütün şekilde olacak ve içerisinde kabuk artıkları olmayacak temiz bir şekilde teslim alınacaktır.
- İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- Fındık içleri temiz olacaktır. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- Kırık tane miktarı % 1' e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Standart 1-5 kg temiz bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Torba üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, İmal ve son kullanma tarihleri, net kilo ağırlığı bulunacaktır. TSE veya İSO damgalı olacak.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.**
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

54-LİMON TUZU

- Kendisine has koku ve tadı olmalıdır.
- TSE belgesi olmalıdır.
- **1 kg'lık orijinal paketler** şeklinde alınacaktır.
- Paketlerde herhangi şekilde yırtık, patlak ve ya delik olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle firma tarafından değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın 1/3 'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

55-İRMİK

- İrmik, Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği (Tebliğ No: 2002/21) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Doğal görünüm, renk, koku, lezzette olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topraklanmış, acımış veya kızışmış olmayacaktır.
- Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.
- İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli irmiklerden olmalıdır.
- **500gr'lık orijinal ambalajlarda** olmalıdır.
- Ambalajların üzerinde firma adı, net ağırlığı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Ürün TSE belgesi olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.**
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

56-KEMALPAŞA

- Gıda maddeleri tüzüğü'nün 311/313 maddelerinde yazılı evsafa uygun şekilde ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
- Pişmeden önce herhangi gayri tabii lezzet ile koku ve acı hissedilmeyecektir.
- İyi cins kemal paşa olacaktır. Hamur bayat yanık ıslak çatlak kırık kurtlu ve küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- Tatlılar aynı ebatlarda olacaktır. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Pişirildiği zaman normal büyüyecektir.
- Temiz ambalaj içerisinde teslim edilecektir. Tüzük hükümlerine göre üzerinde etiket bulunacaktır.
- Tatlılar dökme olarak değil en az 125 gramlık paketlerde veya daha büyük orijinal ambalajlarda alınacaktır Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.

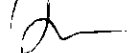
Diyetisyen
Pelın MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- **Kapalı orijinal ambalajlar içinde alınacaktır.**
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

57-ŞEKER

- TS 861 de belirtildiği gibi sınıf 2 tip 1 olmalıdır.
- Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde olmalıdır.
- Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalıdır. Topaklanma görünmemelidir.
- İthal şeker olmayacaktır. (Şeker pancarından yapılmış olacaktır.)
- **5 kg'lık orijinal paketler** içinde alınacaktır.
- Ambalajlar üzerinde firma adı ve adresi varsa tescilli markası standart işareti ve numarası TS 861 malın adı sınıfı ve tipi net ağırlığı imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.
- Paketlerde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.**
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

58-ARPA ŞEHİRİYE

- Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri bozulmuş olacaktır.
- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Şehriyeler **500gr veya 1 kg'lık ambalaj içinde kapalı olarak** teslim edilecektir.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönetiminden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- Şehriyeler kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- Rutubet %13'ü geçmeyecektir.
- Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmamalıdır.
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

59- TEL ŞEHİRİYE

- Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacaktır.
- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Şehriyeler temiz, orijinal, yeni, kapalı ve **500gr veya 1kg'lık orijinal ambalaj içinde** teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır. TSE damgalı olacaktır.
- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Şehriyeler kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- Rutubet %13'ü geçmeyecektir.
- T.S.E. belgeli 1. kalite olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

60-NANE

- Kuru nane, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
- Standart olarak **500 gr lık orijinal** sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Ürünlerde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

61-SALÇA

- Su miktarı % 82 den, tuz miktarı % 12 den, kül miktarı tuz hariç % 1,1 den külün sulu kloru asidinde erimeyen kısmı %01 den fazla olmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde cinsi, brüt miktarı net miktarı firmanın adı adresi tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Kokmuş küflenmiş kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelen az teşekkül etmiş delinmiş kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuların kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmaması garanti edecek. Bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
- **1 kg'lık orijinal** kutularda teslim alınacaktır.
- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarından düşülecektir. (%01) konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

62-TURŞU

- Turşu yapılan malzemeler çeşide özgü renk, tat ve kokuda olmalı yabancı tat ve kokuda olmamalıdır.
- Konserve edilmiş malzeme dağılmamış, yumuşamış veya sert olmamalıdır.
- Turşular, **5kg** paketlerde alınacak. Kutu üzerinde yazılı **süzme ağırlığı** üzerinden alınacaktır, muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. Turşular, içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (asit, asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4'den fazla olmayacaktır. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Salatalık turşuları kornişon olarak alınacaktır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

63-KARABİBER

- Toz karabiberlerden olacaktır.
- Rutubet en çok %12 olacaktır.
- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- 1000gr'lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

64-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 1/3 ü 2 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

65-ZEYTİNYAĞI

- Âdeti hararete 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 içerdığı 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 1/3ü 2 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

66- TUZ

- Kendine has normal renkte ve görünüşte, gayet ince çekilmiş olacak, içerisinde gözle görülür yabancı cisim olanlar kabul edilmeyecektir.
- **750 gr veya 1 kg'lık paketler içinde ve iyotlu olacaktır.**

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Birinci kalitede olacaktır
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2007/53) uygun olacaktır.
- Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın 1/3ü 2 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

67- VANİLYA

- Son senenin üretimi olacaktır.
- 1. kalitede olacaktır.
- **0.5 kg'lık orijinal ambalajlarda** alım yapılacaktır.
- Topaklanma, sertleşme olmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- İhtiyaç olarak belirtilen miktarın 1/3ü 2 aylık sürelerle alım yapılacaktır.

68-NOHUT

- Nohutlar iyi kalitede yeni sene ürünü yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı % 2 den ve rutubeti % 14 den fazla olmayacaktır.
- Yabancı ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış bozulmuş suni olarak beyazlatılmış kükürtlenmiş boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- **1kg'lık orijinal paketlerde** alım yapılacaktır.
- Etiketle üretici firma ismi imal tarihi net ağırlığı yazılı olacaktır.
- Paketlerde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın 1/3'ü 2 ay aralarla alınacaktır.

69- CEVİZ İÇİ

- Son sene mahsulü olacaktır.
- 1. kalitede olacaktır.
- Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır.
- Mantar, böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır.
- Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
- Gelen parti için afla toksin analizi raporu istenecektir.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- 1 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlarda getirilecektir.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- **1 kg'lık orijinal paketlerde** alım yapılacaktır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

70-KİMYON

- Kimyon: Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
- Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
- İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk vermeyecektir.
- 1 kglık ambalajlarda muhafaza edilmiş olmalıdır.
- İhtiyaç dahilinde günlük alım yapılacaktır.

71-ZERDEÇAL

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

72-KEKİK

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

73-TARÇIN

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

74-TOZ KIRMIZI BİBER / PUL BİBER

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

Diyetisyen
Pelin MAĞAL



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT

