**MUHTELİF GIDA VE SERVİS (SARF) MALZEMELERİ**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İşin konusu**

**MADDE 1 –** (1) Gümüşhane Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı Sosyal Tesisler Müdürlüğü bünyesindeki restoran ve kafeteryalarda kullanılmak üzere “Muhtelif Gıda ve Servis (Sarf) Malzemeleri Alımı İşi” bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

**Tanımlar**

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

1. İdare: Gümüşhane Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığını,
2. Yüklenici: Gümüşhane Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı Sosyal Tesisler Müdürlüğü bünyesindeki Restoran ve Kafeteryalarda kullanılmak üzere satın alınacak Muhtelif Gıda ve Servis (Sarf) Malzemeleri Alımı İşi ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanan gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,
3. Muayene ve Kabul Komisyonu: Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Ödemeye ilişkin hususlar**

**MADDE 4 –** (1) Haftalık olarak teslim edilen ve kısmi kabulü yapılan malzemelere ilişkin hakediş ödemeleri en az 45 en çok 60 günde bir defa yüklenicinin talebi üzerine yapılacaktır.

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

**İhaleye ait teknik hususlar**

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

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

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

**DANA BİFTEK/BONFİLE/KUŞBAŞI (Yerli hayvan)**

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

**DANA KIYMA (Yerli hayvan)**

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

**PİLİÇ PİRZOLA**

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

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

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

**PİLİÇ ETİ (Kalçalı but/İncik)**

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

**GRİL (BÜTÜN) PİLİÇ**

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
2. Taze kesim olacak ve iç organları çıkartılmış olacaktır.
3. Şoklanmış piliçler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalajlama ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
5. Piliç ağırlığı 900 –1100 gr/adet ağırlığında olmalı ve kanatları olmamalıdır.

**ÇUPRA**

1. Taze ve en az 200 gram/adet ağırlığında olacaktır.
2. Gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.

**LEVREK**

1. Taze ve en az 200 gram/adet ağırlığında olacaktır.
2. Gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.

**MEZGİT**

1. Taze olacaktır.
2. Solungaçları açık kırmızı renkte, balığın genel görünüşü parlak ve diri vaziyette olacaktır.
3. Temizlenmemiş halde getirilecektir.
4. Gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.

**İSTAVRİT**

1. Taze olacaktır.
2. Solungaçları açık kırmızı renkte, balığın genel görünüşü parlak ve diri vaziyette olacaktır.
3. Temizlenmemiş halde getirilecektir.
4. Gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.

**HAMSİ**

1. Taze olacaktır.
2. Solungaçları açık kırmızı renkte, balığın genel görünüşü parlak ve diri vaziyette olacaktır.
3. Temizlenmemiş halde getirilecektir.
4. Gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.

**ALABALIK**

1. Taze ve en az 200 gram/adet ağırlığında olacaktır.
2. Solungaçları açık kırmızı renkte, balığın genel görünüşü parlak ve diri vaziyette olacaktır.
3. Temizlenmemiş halde getirilecektir.
4. Gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.

**SIKMALIK PORTAKAL**

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

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

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

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

**5.** Sıkılabilir cinsten sulu portakal olacaktır.

**ELMA**

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

**MUZ**

* 1. İyi cins olup çürük, ezik olmayacaktır.
  2. Tane ağırlığı 200 gramdan az olmayacaktır.

**ARMUT**

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

**LİMON**

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

**KAVUN**

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

**KARPUZ**

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

**PORTAKAL**

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

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

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

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

**MANDALİNA**

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

**2.** Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.

**3**. Mandalinaların beheri 80 gramdan ve 12-13 adedi 1 kg dan aşağı gelmeyecektir.

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

**TAZE ÜZÜM**

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

**MARUL**

1. Marullar körpe ve taze olacaktır. Acı ve tohuma kaçmış, kararmış, pörsümüş, sararmış, kurt yenikli olmayacaktır.
2. Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır.
3. Islak ve çamurlu olmayacaktır.
4. Her bir marulun ağırlığı 400 gramdan aşağı olmayacaktır. Daha aşağı olduğu takdirde % 3 e kadar kabul edilir.

**MAYDANOZ**

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

**HAVUÇ**

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

**SİVRİ BİBER**

**1.** Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.

**2**. Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

**3.** Koyu yeşil renkli olacaktır.

**ÇARLİSTON BİBER**

**1.** Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.

**2**. Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

**DOMATES**

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

**SALATALIK**

1. Salatalık taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik olmayacaktır.
2. Boyu 20 cm den kutru 4 cm den aşağı olmayacaktır.

**PATATES**

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

**TAZE FASULYE**

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

**PATLICAN**

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

**SARIMSAK**

1. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş, iyi kurutulmuş olacak, çürük ve ezik olmayacaktır.

**DOLMALIK BİBER**

1. Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.
2. Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.
3. Aralarında bulunması muhtemel sivri cins ve doldurulmayacak gibi ufak biberler % 3 (yüzde üç) e kadar aynen alınacaktır.

**KURU SOĞAN**

1. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sağanlarından olacak.
2. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tegayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
3. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. Filizlenmiş veya filizi kırılmış olanlar; içleri boşalmamış olmak şartıyla % 2 yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç normal ve iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde; % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan ve mütebaki % 20 si 30 gramdan aşağı olmayacaktır.

**TURP**

* + - 1. Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır.
      2. Taze ve temiz olmalıdır.
      3. Turplar birinci sınıf nitelikte olmalıdır.
      4. En küçüğü100 gramdan az olmayacaktır.

**ISPANAK**

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

**MANTAR**

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

**DİĞER SEBZE VE MEYVELER**

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

**DOĞAL KAYNAK SUYU (1,5 litre)**

1. İçilebilir nitelikli doğal kaynak suyu olacak.
2. TSE 266 ve İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olmalıdır.

**DOĞAL KAYNAK SUYU (330 ve 500 ml pet ve 200 ml pet bardak)**

1. İçilebilir nitelikli doğal kaynak suyu olacak.
2. TSE 266 ve İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olmalıdır.

**AYRAN (Tam yağlı, 200 ml)**

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine uygun olacaktır.

**DOĞAL MADEN SUYU (SADE) (200 ml, cam şişe)**

1. 200 ml cam şişelerde olmalıdır.
2. Kolisinde 24 adet olmalıdır.
3. Doğal mineralli olmalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine (2007/26) uygun olmalıdır.

**MADEN SUYU (MEYVELİ) (200 ml, cam şişe)**

1. 200 ml cam şişelerde olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine uygun olacaktır.
3. Kolisinde 24 adet olmalıdır.
4. Doğal mineralli ve meyve aromalı olmalıdır.
5. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine (2007/26) uygun olmalıdır.

**PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK (2,5 litre ve 330 ml teneke)**

**1.** Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine uygun üretilmiş olacaktır.

**Fiziksel Özellikleri:** Yapıldığı ürünün tat koku ve renk özelliklerinden olacak; sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde, tat, koku içermeyecek.

**KOLALI GAZLI İÇECEK ( 2,5 litre ve 330 ml teneke)**

1. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine uygun üretilmiş olacaktır.

**Fiziksel Özellikleri:** Yapıldığı ürünün tat koku ve renk özelliklerinden olacak; sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde, tat, koku içermeyecek.

**MEYVE NEKTARI (1 litre ve 330 ml teneke)**

1. Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliğine (2014/34) uygun üretilmiş olmalıdır. Muhtelif meyvelerden imal edilmiş tek çeşit meyveli veya karışık meyveli olarak alınacaktır.
2. Meyve nektarındaki minimum meyve ve/veya püresi miktarı (% hacim olarak) ilgili tebliğdeki oranlara uygun olmalıdır.

**SOĞUK ÇAY, SADE GAZOZ (330 ml, teneke )**

**1**. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine uygun üretilmiş olacaktır. Soğuk çaylar bergamot, karpuz, limon, mango, şeftali aromalı çeşitler olacak ve İdarece tercih edilen çeşitlerden teslim edilecektir.

**Fiziksel Özellikleri:** Yapıldığı ürünün tat koku ve renk özelliklerinden olacak; sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde, tat, koku içermeyecek.

**SIVI (İÇİME HAZIR) SALEP (1 Litre )**

1. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine uygun üretilmiş olacaktır.
2. % 100 süt kullanılarak imal edilmiş olmalıdır.

**Fiziksel Özellikleri:** Yapıldığı ürünün tat koku ve renk özelliklerinden olacak; sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde, tat, koku içermeyecek.

**SİYAH ÇAY (1 Kilogram )**

1. Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliğine (2015/30) uygun üretilmiş olacaktır.
2. Filiz çayı olacaktır.

**KAHVE ÇEŞİTLERİ**

1. Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliğine (2016/7) uygun üretilmiş olacaktır.
2. Türk kahvesi, damla sakızlı Türk kahvesi, menengiç Türk kahvesi, üçü bir arada çözünebilir (instant) kahve (15-20 gram/adet), ikisi bir arada çözünebilir (instant) kahve (10-15 gram/adet) çeşitleri alınacaktır.

**BİTKİ ÇAYI ÇEŞİTLERİ (SÜZEN BARDAK POŞET)**

1. Her bir süzen bardak paketi/poşeti 2,00 gram ağırlıkta olmalıdır.
2. Adaçayı, ıhlamur, kuşburnu, rezene, papatya, rezene, ekinezya, papatya, melisa çayı, yeşil çay, nane-limon, yasemin, keten tohumu gibi idarece tercih edilen bitki çayları teslim edilecektir.

**DEMLEMELİK BİTKİ ÇAYI ÇEŞİTLERİ (FRENCHPRESS)**

1. Kurutulmuş ve taze olan, aromatik özelliklerini kaybetmeyecek şekilde ambalajlanmış; adaçayı, kuşburnu, nane-limon, papatya, rezene, yasemin, ıhlamur cinsi bitki çayları alınacaktır.

**KURU PASTA ÇEŞİTLERİ**

1. İçerisinde kullanılan un ve yağ 1. sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır. Üzerlerini süslemek için kullanılan antepfıstığı, fındık ve hindistancevizi gibi malzemeler 1.sınıf ve taze olacaktır ve gıda boyası kullanılmayacaktır.
2. Kuru pasta çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
3. Kuru pastalar istenilen şekilde tatlı ve tuzlu olarak çeşitlendirilecektir.
4. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**SİMİT**

1. Piyasanın en iyisi; Tip 1 un, ayçiçek yağı, maya, tuz ve susam kullanılmış olacaktır. İçerisinde kullanılan yağ pastanecilikte kullanıma uygun yağ olmalıdır.
2. Simidin ağırlığı en az 90 gr. olacaktır. İçerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
3. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
4. Günlük ve taze üretim olacaktır.

**POĞAÇA ÇEŞİTLERİ**

1. İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
2. İçerisinde veya üzerinde kullanılan peynir, zeytin, patates gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
3. Poğaça çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
4. Poğaçalar en az 90gram olacak ve istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
5. Günlük ve taze üretim olacaktır.
6. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**TULUMBA TATLISI**

Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine (2013/9)” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır.

Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.

Tatlıda kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır.

Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.

Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.

Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine (2016/40)” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır.

Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.

Tatlılar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış ve şekerlenmemiş olacaktır.

**BAKLAVA ÇEŞİTLERİ (Cevizli, Fındıklı, Antep Fıstıklı)**

1. Baklavalarda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine (2013/9)” uygun baklavalık un olacaktır.
2. Üretilen ürünlerde süt kullanılacak, kesinlikle süt tozu kullanılmayacaktır. 1 kg un için 500 ml süt kullanılacaktır.
3. Baklavada kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. 1 kg un için 800 gram yağ kullanılacaktır. Kullanılan yağın % 30’u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. katkı maddeleri kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.
4. Hamur (yufka) ve şurup (şerbet) yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.
5. Baklavalarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine (2016/40)” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır.
6. Baklava için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.
7. Ceviz, fındık ve antep fıstığı taze ve 1. Sınıf kalitede olacaktır. 1 kg un için 400 gram iç malzemesi kullanılacaktır. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır.
8. Baklavalar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış ve şekerlenmemiş olacaktır.
9. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir.
10. Kullanılan yumurta taze olacaktır. 1 kg un için 3 adet yumurta kullanılacaktır.
11. Mal tedarikçisine siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak taze bir şekilde teslim edilecektir.

**DONDURULMUŞ KÜNEFE (120-140 g/adet)**

1. 12 cm çapında ve 120-140 gram ağırlığında olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliğine (2014/47) uygun olmalıdır.
3. Künefe imalatında 30-35 gram tuzsuz dil veya lor peynir kullanılmış olmalıdır.

**EKMEK (400 g/adet)**

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

**TOZ ŞEKER (Şeker pancarından)**

1. Kristalize toz şeker, şeker pancarından elde edilmiş TSE 861:2007’ye uygun olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olacaktır.
3. 5-10 kilogramlık naylon ambalajlarda teslim edilecektir.

**Fiziksel özellikler:** Şeker küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış, yabancı madde karışmış olmamalıdır.

**TEK SARGILI/SARGISIZ KÜP ŞEKER (Kağıt sargı)**

1. Şeker pancarından üretilmiş olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olacaktır.
3. Rengi parlak kristal renginde olmalı.
4. Çaya atıldığında çabuk erimeli ve çay yüzünde yağlanma yapmamalı.
5. Çayda köpürmemeli.
6. Tek küp kâğıt sargıda veya istenildiğinde sargısız paket şeklinde olmalı.

**UHT YAĞLI SÜT (1 litre/adet)**

**1.** Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Süt Tebliğine ve TSE 1192’ ye uygun olmalıdır.

**2.**1 litrelik tetrapak ambalajlarda teslim alınacaktır.

**AYÇİÇEK YAĞI (5 litre teneke/adet)**

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

**NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI (5 litre teneke/adet)**

1. Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliğine (2017/26) uygun olacaktır.
2. Doğrudan tüketime uygun olmalı, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmamalıdır.
3. Kutunun üzerinde imalatçının adı, adresi, yağın brüt ve net miktarı, üretim tarihi, parti-seri numarası, sınıfı gösterilmelidir.
4. 5 litre teneke kutularda teslim edilecektir. Plastik ambalajlar kabul edilmeyecektir

**PİLAVLIK BALDO PİRİNÇ**

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

**PİLAVLIK BULGUR**

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

**KURU FASULYE (Dermasyon)**

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

**KIRMIZI MERCİMEK**

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

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

**MAKARNA (muhtelif)**

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

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

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

**TEL ŞEHRİYE-ARPA ŞEHRİYE**

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

**SİRON**

1. Taze veya az pişirilmiş yufkalar rulo şeklinde sarılmalı ve iki parmak genişliğinde kesilmiş olmalıdır.
2. Önceden ısıtılmış 175° fırında 15-20 dakika üzerleri hafif kızarana kadar pişirilmiş olmalıdır.
3. Uygun şekilde sert plastik ambalajlarda olmalı, ambalaj üzerinde ürüne ve üreticiye ait bilgiler bulunmalıdır.

**HAZIR GÜLLAÇ (400 gram/paket)**

1. Mısır nişastası ve buğday unundan elde edilen hamurla usulüne uygun üretilmiş olmalıdır.
2. Üründe kırılma, ezilme, zedelenme, birbirine yapışma gibi şekil bozuklukları bulunmamalıdır.
3. 400 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
5. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

**DOMATES SALÇASI (briks %28-30)**

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

**UN**

1. Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine (2013/9) uygun olmalıdır.
2. Gıda mevzuatına uygun olarak üretilmiş ekstra ekstra undan olacaktır.

**MISIR UNU**

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

**GALETA UNU**

Galeta unu tercihe göre sade ve katkılı galeta unu istenecektir.

Sade galeta unu, hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir.

Katkılı galeta unu, galeta hamuruna katılmış ve/veya şekil verildikten sonra üzerine serpilen çeşni maddeleri ile (susam, haşhaş tohumu, anason tohumu, çörek otu, kepek, kavrulmuş malt unu, diğer tahıl unları vb.) tekniğine uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.

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

**İRMİK**

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

**NİŞASTA**

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

**VANİLYA ( 5 Adet/Paket)**

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. 5 gramlık 5 li ambalajlarda teslim edilecektir.

**KARBONAT (5 Adet/Paket)**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
2. 5 gramlık 5 li ambalajlarda teslim edilecektir.

**YUFKA (6 Adet/Paket)**

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

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

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

**HAŞLANMIŞ BEZELYE KONSERVESİ (650-850 gram/adet)**

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

**TUZ**

**1.** Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun iyotlu sofra tuzu olacaktır.

**KEKİK-KARABİBER-KIRMIZI PUL BİBER-SUMAK-NANE**

**1.** Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

**ELMA/ÜZÜM SİRKESİ (1 litre/adet)**

1. Türk Gıda Kodeksine ve TSE 1880 EN 13188 standardına uygun özelliklerde, 1litrelik orijinal şişelerde elma/üzüm sirkesi olacaktır.
2. Ambalaj üzerinde üretici firma adı adresi imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
3. Sirke berrak görünüşte kendine özgü renk ve tadında olacaktır.
4. Mikrobiyal ve madensel bulanıklık, kırılma, siyahlaşma göstermemeli, içinde sirke zararlıları bulunmamalıdır.
5. Sirkeler organik ve inorganik asitler, sirke ruhu dahil sağlığa zararsız olsa dahi yabancı maddeler ve boya maddeleri içermeyecek ve saf olacaktır.

**KORNİŞON TURŞU**

1. Turşular Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile standartlara uygun olarak üretilmiş olacaktır.
2. Taze turşuların alınmasına öncelik verilecektir.
3. En çok 1 kg lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
4. Üretiminden itibaren 1 yılı geçmiş bayat turşular kesinlikle alınmayacaktır.

**NAR EKŞİSİ (500 ml/adet)**

1. 500 ml lik cam şişelerde olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**HAŞLANMIŞ TANE MISIR KONSERVESİ (200-450 gram/adet)**

1. Mısır konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins, evsaf, kalite ve terkibinde olacaktır.
2. Konserve açıldığı zaman kendine has koku renk ve tatta olmalı, üzerinde köpüklenme ve suyunda aşırı bulanıklık olmamalıdır.
3. Mısırlar kabuğundan ayrılmış olmayacaktır.
4. Kapalı kutularda hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
5. Konserve kutuların kapakları içeri kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır.
6. Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
7. En az 200, en çok 450 gramlık net ağırlığa sahip cam veya teneke ambalajlarda teslim edilecektir.

**TON BALIĞI KONSERVESİ (160 gram/adet)**

1. Ton balığı konserveleri ayçiçek yağı içerisinde, iri parçalı olacak ve net 160 gramlık teneke ambalajlarda teslim edilecektir.
2. Kapalı kutularda hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
3. Konserve kutuların kapakları içeri kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler, içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır.
4. Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.

**KÖZLENMİŞ KAPYA BİBER KONSERVESİ (650-850 gram/adet)**

* + - 1. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile standartlara uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
      2. Kırmızı kaypa biberin közlenerek kabuklarının soyulması ve konserve edilmesi ile üretilmiş olmalıdır.
      3. Maydanoz ve sarımsak gibi çeşniler ilave edilmiş olabilir.
      4. En az 650, en çok 850 gramlık net ağırlığa sahip cam ambalajlarda teslim edilecektir.

**ACI BİBER TURŞUSU**

1. Turşular, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile standartlara uygun olarak üretilmiş olacaktır.
2. Taze turşuların alınmasına öncelik verilecektir.
3. Üretiminden itibaren 1 yılı geçmiş bayat turşular kesinlikle alınmayacaktır.

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

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

**PUDRA ŞEKERİ**

Topaklanmamış olmalı, acı tadı olmamalıdır.

Kendine has tatta ve kokusuz olmalıdır.

İçinde herhangi bir yabancı madde olmamalıdır.

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

Üzerinde net miktarı belirtilmiş olacaktır.

**HİNDİSTAN CEVİZİ**

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

**KABARTMA TOZU (5 adet/paket)**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
2. 10 gramlık 5 li ambalajlarda teslim edilecektir.

**MAYONEZ (400-750 gram/adet )**

* + - 1. Türk Gıda Kodeksi ve TSE 9777’ye uygun olarak üretilmiş olacaktır.

1. Bitkisel sıvı yağ, pastörize yumurta, su, sirke, tuz, şeker, soğan, sarımsak, limon, diğer maddeler ve çeşitli baharatların karışımından 1. kalitede olmalıdır.
2. Toplam asitlik en fazla %2,5 olmalıdır.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
4. Büfe tipinde en az 400, en çok 750 gramlık net ağırlığa sahip ambalajlarda teslim edilecektir.

**KETÇAP (400-750 gram/adet )**

* + - 1. Türk Gıda Kodeksi ve TSE 5282’ye uygun olarak üretilmiş olacaktır.
      2. Bitkisel domates, sirke, soğan, şeker, diğer maddeler ve baharatlardan yapılan sos şeklinde ve 1. kalitede olmalıdır.
      3. İdarenin tercihine göre istenilen miktarlarda acılı veya acısız ketçap teslim edilecektir.
      4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
      5. Büfe tipinde en az 400, en çok 750 gramlık net ağırlığa sahip ambalajlarda teslim edilecektir.

**KURU KAYISI (Gün Kurusu)**

1. Piyasada satılan ve usulüne göre kurutulup kıymetini muhafaza eder bir halde olacaktır.
2. Tabii yumuşaklığını muhafaza etmiş olacaktır. İçinde bulunması muhtemel hurda kayısıların miktarı kiloda 30 gramı geçmeyecektir.
3. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yuva veya yumurtaları bulunmayacak ve kayısılar çekirdeksiz olacaktır.

**MEDİNE HURMASI**

* + - 1. Son sene ürünü olacak, birinci sınıf kalitede Mebrum cinsi olacaktır.
      2. Kendin özgü tat, renk ve kokuda olacaktır.
      3. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.
      4. Taneler dolgun etli yapıda olacak ve taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.
      5. Taneler yapışmış olmayacaktır.
      6. Ambalaj üzerinde gıda üretim ve son kullanma tarihlerini belirtir etiket bilgileri ile üretici firma adı, adresi bilgileri olmalıdır.

**BAL (850 gramlık kavanoz/adet)**

1. TSE 3036 ve Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine (2012/58) uygun süzme çiçek balı olacaktır.
2. 850 gramlık cam kavanozlarda olacaktır.

**MARGARİN**

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

**TEREYAĞI (% 82 süt yağlı)**

1. Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler Ve Sadeyağ Tebliği (2005/19) ve TSE 1331 standardına uygun üretilmiş olacaktır.
2. Ağırlıkça en az % 82 oranında süt yağı bulunmalıdır.
3. 1 kilogramlık ambalajlarda teslim edilecektir.

**PİKNİK TEREYAĞI (20 gram/adet)**

1. Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sade Yağ Tebliği ve TSE 1331 standardına uygun üretilmiş olacaktır.
2. 20 gramlık ambalajlarda bulunacaktır.
3. Ağırlıkça en az %82 oranında süt yağı bulunmalıdır.

**PİKNİK REÇEL (20 gram/adet)**

**1.** Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılış Kestane Püresi Tebliğine uygun olmalıdır.

**2.** 20 gramlık ambalajlarda bulunacaktır.

**Fiziksel özellikler:** Reçelin rengi, kokusu ve tadı, kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak, yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.

**PİKNİK BAL (20 gram/adet)**

**1.** TSE 3036 ve Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olacaktır.

**2.**20 gramlık ambalajlarda bulunacaktır.

**Fiziksel özellikler:** Ballar ekşimiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır.

Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır. İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak vb. gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.

**SALAM (Dana eti)**

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olacaktır.
2. Dana etinden imal edilmiş olacaktır.

**ÜÇGEN PEYNİR (8 Adet/Paket)**

Kendine özgü tadı, kokusu olacak.

Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak.

Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacak.

Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacaktır.

**EKSTRA GELENEKSEL VİŞNE REÇELİ**

**1.** Reçeldeki meyve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir.

**2.** 1 ila 5 kg arasındaki cam ambalajlarda olacak.

**3**. Ekstra Geleneksel olarak yapılacaktır.

**4.** Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılış Kestane Püresi Tebliğine uygun olmalıdır.

**TELLİ PEYNİR (Tam Yağlı)**

1. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
2. Tam yağlı peynir olmalı yani kuru maddedeki süt yağı miktarı en az % 45 olmalıdır.

**KAŞAR PEYNİRİ (% 45 süt yağlı)**

1. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine ve TSE 3272’ ye uygun taze kaşar peyniri olacaktır.
2. Kuru maddeden en az %45 süt yağı bulunmalıdır.
3. 1 kg’ lık vakumlu poşetlerde teslim alınacaktır.

**TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR**

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

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

**TAM YAĞLI YOĞURT**

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine, TSE 1330 a uygun olacaktır.
2. Süt yağı oranı en az %3,8 olan tam yağlı yoğurt olacaktır.
3. 1500 ila 5000gram arasındaki ambalajlarda teslim edilecektir.

**Fiziksel Özellikler:** Yoğurtların kıvamı normal ve pürtüksüz, yüzeyi düzgün olacak, tadı ekşi olmayacaktır. Parlak süt renginde, serum ayrılması oluşmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen yapıda olmalıdır. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda olacaktır. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmayacak, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermeyecek, dipte tortu olmayacaktır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

**TAM YAĞLI SÜZME YOĞURT**

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine, TSE 1330 a uygun olacaktır.
2. Süt yağı oranı en az % 3,8 olan tam yağlı süzme yoğurt olacaktır.
3. 500 ila 1500 gram arasındaki ambalajlarda teslim edilecektir.

**SİYAH ZEYTİN (yağlı salamura, 300-350 adet/kg)**

**1.** Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği’ne ve TSE 774’e uygun olacaktır.

**3.** 1 kg sayıldığında 300-350 adedi geçmeyecektir.

**4.** Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35’den az olmayacaktır.

**5.** Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.

**Fiziksel özellikler:** Salamurasını almış, tat, koku, görünüş itibariyle ekstra sınıf zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük, küflü, fena kokulu, canlı-cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır.

**YEŞİL ZEYTİN**

1. Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği’ne ve TSE 774’e uygun olacaktır.
2. 1 kg sayıldığında 250-300 adedi geçmeyecektir.
3. Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.

**YEŞİL ZEYTİN (DOLGULU)**

1. Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği’ne ve TSE 774’e uygun olacaktır.
2. 1 kg sayıldığında 250-300 adedi geçmeyecektir.
3. Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.

**ÜZÜM PEKMEZİ**

1. Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliğine uygun olacaktır.
2. Koyu renk ve kıvamında kendine has koku ve lezzette olacaktır.

**TAHİN**

1. Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliğine uygun olacaktır.

**TAHİN HELVASI (sade)**

1. Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliğine uygun olacaktır.
2. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.

**KIYILMIŞ FINDIK İÇİ (kavrulmuş)**

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

**ANTEP FISTIĞI (kavrulmuş)**

* + - 1. Jumbo boy olacaktır.

**ÇAM FISTIĞI (25 gram/paket)**

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

**CEVİZ İÇİ**

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

**KUŞÜZÜMÜ (40 gram/paket)**

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

**TOZ (ÖĞÜTÜLMÜŞ) SALEP**

* + - 1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
      2. Öğütülmüş şekilde toz halinde ve saf olmalıdır.

**DAMLA ÇİKOLATA**

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

**KAKAO**

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

**TAM YAĞLI KREMA**

1. Azami 200ml ‘lık ambalajların içerisinde teslim edilmelidir.
2. Ağırlıkça en az % 35 süt yağı içeriğine sahip çırpma krema olmalıdır.
3. Krema ve kaymaklar, işleme aşamasında pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıl işlem gördükten sonra tüketime sunulmalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.

**KUVERTÜR BİTTER ÇİKOLATA**

1. Çikolatalar acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır.
2. Orijinal ambalajlarında olmalıdır.
3. Teslim tarihinde en az 6 ay raf ömürlü olmalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.
5. Çikolataların türü bitter olmalıdır.

**KIZARTMA (FRİTÖZ) YAĞI**

1. Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğine uygun olarak bitkisel yağlardan veya bunların karışımlarından imal edilmiş olmalıdır.
2. Kızartmada Kullanılmakta Olan Katı ve Sıvı Yağlar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
3. Azami 18 litrelik ambalajlarda teslim edilmelidir.

**MOZZARELLA PEYNİRİ**

1. Pastörize inek sütünden imal edilmiş olmalıdır.
2. Kuru maddede en az % 25 süt yağı içermelidir.
3. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.

**DONDURULMUŞ PARMAK PATATES**

1. Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliğine uygun imal edilmiş olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması, Muhafazası Ve Taşınması Sırasında Sıcaklığın İzlenmesi Hakkında Tebliğ hükümlerine uygun olarak hareket edilmeli ve -18 derecede son tüketim tarihine kadar saklanabilmelidir.
3. Parmak patateslerin uzunluğu en az 5 cm olmalıdır.

**DONDURULMUŞ KARIŞIK PİZZA**

1. Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliğine uygun imal edilmiş olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması, Muhafazası Ve Taşınması Sırasında Sıcaklığın İzlenmesi Hakkında Tebliğ hükümlerine uygun olarak hareket edilmeli ve -18 derecede son tüketim tarihine kadar saklanabilmelidir.
3. Küçük boy pizzaların tane ağırlığı en az 150 gram, orta boy pizzaların tane ağırlığı en az 20 gram olmalıdır.
4. Pizzalar karışık olmalı ve çözündürme beklenilmeksizin doğrudan fırında pişirilerek servis edilebilmelidir.
5. Pizzalarda sosis, sucuk ve salam bulunmalı, bol peynirli olmalı, üstlerine de domates, domates sosu, yeşil veya kırmızı biber, zeytin ve zengin baharatlar serpilmiş olmalıdır.

**KURABİYE**

1. Tatlı ve tuzlu olmak üzere iki çeşit kurabiye alınacaktır.
2. Günlük taze üretim olmalıdır.
3. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olmalıdır.
4. Ürünlerin yapımında domuz yağı ve trans yağ kullanılmamalıdır.
5. Kurabiyelerin ambalajlı olması zorunlu olmayıp alındığı yerin/üreticinin belgelendirilmesi gerekmektedir.
6. Tatlı Kurabiye : İçindekiler : Buğday Unu, Bitkisel Yağ ,Şeker, yumurta, süt, kabartıcılar (disodyum fosfat E450, sodyum karbonat E500), Çeşidine göre (Damla Çikolata, Antep Fıstığı, Sade Fıstık, Hindistan Cevizi, Kakao, Kayısı-elma Marmelatı, susam, vanilya).Alerjen uyarısı: Yumurta, Süt, Antep Fıstığı, Sade Fıstık, gluten içermektedir.
7. Tuzlu Kurabiye : İçindekiler : Buğday Unu, Bitkisel Yağ, Su, Şeker, yumurta ,Tuz, Maya. Çeşidine göre (Susam, Çörekotu) Alerjen Uyarısı : Yumurta, Susam, Gluten İçermektedir.

**SUSAMLI-YUMURTALI RAMAZAN PİDESİ**

1. Susamlı olacak.
2. Pişirilmiş şekilde en az 350 gr ağırlığında olacak.
3. Yumurtalı olacak.
4. Taş fırında üretilmiş olacak.
5. Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş olacak.

**PLASTİK ÇAY KAŞIĞI ( 1000 Adet/paket )**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun olmalıdır.

**KARTON BARDAK ( 50 Adet/paket)**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
2. 200 ml hacimli (7 oz) olmalıdır.

**KÖRÜKLÜ PİPET ( 100 Adet/paket)**

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Plastik Madde Ve Malzemeler Tebliğine uygun olmalıdır.

**ALÜMİNYUM FOLYO ( 30 cm - 15 metre/adet)**

1. Ebatları; eni 30 cm, boy: 15 metre/adet olacaktır.
2. Gıda maddelerinin uzun süreli saklanması ve fırında yüksek sıcaklıklarda pişirme özelliklerine sahip olacaktır.
3. Nem ve koku geçirmez özellikte olacaktır.
4. Derin dondurucuda saklanabilme özelliğine sahip olacaktır.

**STREÇ FİLM (45 cm – 1500 metre/adet)**

1. Ebatları; eni 45 cm, boy:1500 metre/adet olacaktır
2. Şeffaf görünümlü olacaktır.
3. Sıcaklık değişimlerinden etkilenmemelidir.
4. Ürünün sağlıklı ve uzun süreli korunmasını sağlayacaktır.
5. Gıdada oluşabilecek nemlenmeyi önleyecek özellikte olacaktır.
6. Streç filmin neden olabileceği kanserojen etkisini ortadan kaldıracak antioksidan özelliğe sahip olacaktır.
7. İyi yapışma özelliğine sahip olacaktır.
8. Ürünün dış ambalajı toz, toprak ve nemden koruyucu özellikte olacaktır.

**YUMURTA (15’lik veya 30’luk Viyol)**

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

**HAZIR TOST**

Tost ekmeği; Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğine uygun olmalıdır.

Son kullanma tarihi ve parti no ambalaj üzerinde olmalıdır.

İstenilen tost ekmeği 125 gr lık paketlerde teslim edilmelidir.

Karışık tost ekmeklerinin içerisinde 18 gr kaşar peyniri ve 17 gr dana sucuk bulunmalıdır.

Kaşarlı tost ekmeğinin içerisinde 35 gr kaşar peyniri bulunmalıdır.

Sucuk ışıl işlem görmüş olmalıdır.

O N A Y

…./12/2017

Muhammet BİR

Daire Başkan V.