

T.C
AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
AŞEVLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
2021 YILI MUHTELİF GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1.KONU

Bu teknik şartname, Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına; yardıma muhtaç, engelli, yaşlı kişilere günlük sıcak yemek yapımında, Ramazan ve Muharrem ayında Aydın Büyükşehir Belediyesi İftar Çadırlarında, resmi, dini, özel günlerde; sıcak yemek yapımında kullanılmak üzere ve günlük cenaze evlerine pide yapılması amacıyla Aydın Büyükşehir Belediyesi Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan, yurt içinden satın alınacak; Muhtelif gıda ürünlerinin (kuru gıda, konserve gıda, mandıralık gıda, dondurulmuş gıda), özelliklerini, muayenelerini, ambalaj durumlarını kapsar. Bundan sonra Teknik ve Tip İdari Şartnamede Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası İDARE, muhtelif gıda ihalesine katılmak isteyen isteklilerin her biri İSTEKLİ FİRMA, ihaleyi kazanan firma YÜKLENİCİ olarak anılacaktır.

2.İSTEK ve ÖZELLİKLER

Kapsam: Bu şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan 87 kalem muhtelif gıdaları kapsar.

İşin Mahiyeti: Gıda maddelerinin cinsleri ve miktarları aşağıda belirtilmiştir.

GRUP NO	CİNSİ ve BİRİMİ	MİKTARI (Kg, paket, lt.)
• 1	TAHİN HELVASI	2.000 kg
• 2	ARPA ŞEHRİYE	7.000 kg
• 3	AŞURELİK BUĞDAY	3.000 kg
• 4	AYRAN(200 ml)	3.000 koli
• 5	BAL(Piknik Boy)	100 kg
• 6	BADEM İÇİ	50 kg
• 7	BEYAZ PEYNİR	3.000 kg
• 8	BUĞDAY UNU	3.000 kg

• 9	BULGUR	22.000 kg
• 10	CEVİZ İÇİ	100 kg
• 11	CEVİZLİ SARMA TEL KADAYIF	700 kg
• 12	ÇAY	500 kg
• 13	ÇÖKELEK	1.000 kg
• 14	ÇÖREK OTU	15 kg
• 15	DOLMALIK/KIRIK PİRİNÇ	1.000 kg
• 16	ERİŞTE	4.000 kg
• 17	ET BULYON	500 kg
• 18	GALETA UNU	500 kg
• 19	HIZLI DONDURULMUŞ BEZELYE	8.000 kg
• 20	HIZLI DONDURULMUŞ ELMA DİLİM PATATES	6.000 kg
• 21	HIZLI DONDURULMUŞ HAVUÇ	2.000 kg
• 22	HIZLI DONDURULMUŞ ISPANAK	3.000 kg
• 23	HIZLI DONDURULMUŞ MISIR	500 kg
• 24	HIZLI DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU	4.000 kg
• 25	HIZLI DONDURULMUŞ NAR	100 kg
• 26	HIZLI DONDURULMUŞ GARNİTÜR	5.000 kg
• 27	HIZLI DONDURULMUŞ TAZE FASULYE	9.000 kg
• 28	İRMİK	3.000 kg
• 29	İYOTLU TUZ	5.000 kg
• 30	KABARTMA TOZU	50 kg
• 31	KAKAO	50 kg
• 32	KAKAOLU FINDIK KREMASI (Piknik Boy)	30 kg
• 33	KARANFİL	5 kg

• 34	KAŞAR PEYNİRİ	800 kg
• 35	KEMALPAŞA TATLISI	750 kg
• 36	KIRMIZI MERCİMEK	10.000 kg
• 37	KIZARTMA YAĞI	2.500 lt
• 38	KONSERVE DOMATES SALÇASI	20.000 kg
• 39	KONSERVE BİBER SALÇASI	4.000 kg
• 40	KÖFTELİK BULGUR	1.000 kg
• 41	KURU FASULYE	8.000 kg
• 42	KURU KAYISI	500 kg
• 43	KURU KEKİK	80 kg
• 44	KURU NANE	150 kg
• 45	KURU REVANİ	1.000 kg
• 46	KURU ÜZÜM	500 kg
• 47	KUSKUS	1.000 kg
• 48	LİMON SUYU	1.500 lt
• 49	LİMON TUZU	100 kg
• 50	MARGARİN	350 kg
• 51	MAKARNA	25.000 kg
• 52	MISİRÖZÜ YAĞI	30.000 lt
• 53	NAR EKŞİLİ SOS	50 kg
• 54	NİŞASTA	400 kg
• 55	NOHUT	10.000 kg
• 56	PİRİNÇ(BALDO)	42.000 kg
• 57	PEKMEZ	40 kg
• 58	PEYNİR TATLISI	1.750 kg

• 59	PİDELİK UN	5.000 kg
• 60	PUDRA ŞEKERİ	50 kg
• 61	PULBİBER	250 kg
• 62	REÇEL (Piknik Boy)	100 kg
• 63	SARI MERCİMEK(ÇORBALIK)	2.000 kg
• 64	SEBZE ÇEŞNİSİ	1.000 kg
• 65	SİRKE	300 lt
• 66	SİYAH ZEYTİN	250 kg
• 67	SUSAM	50 kg
• 68	SÜT(UHT)	10.000 lt
• 69	TAHİN	100 kg
• 70	TARÇIN	10 kg
• 71	TARHANA	500 kg
• 72	TAVUK BULYON	500 kg
• 73	TEL ŞEHİRİYE	3.000 kg
• 74	TEREYAĞI	8.000 kg
• 75	TOZ KARABİBER	300 kg
• 76	TOZ KIRMIZIBİBER	600 kg
• 77	TOZ KİMYON	400 kg
• 78	TOZ ŞEKER	25.000 kg
• 79	TURŞU (KARIŞIK)	10.000 kg
• 80	VANİLYA	30 kg
• 81	YAŞ MAYA	50 kg
• 82	YEŞİL MERCİMEK	300 kg
• 83	YEŞİL ZEYTİN	50 kg

- 84 YOĞURT 90.000 kg
- 85 YUFKA 3.000 kg
- 86 YUMURTA 25.000 adet
- 87 ZEYTİNYAĞI 8.000 lt

- Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan yukarıda cinsleri ve miktarları yazılı gıda maddeleri Teknik ve Tıp İdari Şartnamede tek tek kendi adlarıyla veya “mal” olarak adlandırılmıştır.
- Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan muhtelif gıda çeşitleri bu şartnamede belirtilen özelliklerine ve ambalaj durumlarına göre alınacaktır.

2.1.İşin Yapılma Yeri, İşe Başlama ve İş Bitirme Tarihi:

Sözleşmenin imzasından itibaren işe başlanacak-31.12.2021 tarihine kadar taahhüt edilen mallar, idarece istenen günlerde ve istenen miktarlarda partiler olarak, yemek fabrikasına teslim edilecektir. Mallar yüklenici tarafından sevk edilecek; sevkiyat ve istif için ayrıca ücret ödenmeyecektir.

2.2.Kimyasal Özellikler: Muhtelif Gıdalarda bulaşanların miktarları ve pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

3.YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- Her mal alımında Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının yetkili bir personeli malları bizzat teslim alacaktır.
- Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün Yetkili personeli tarafından mallardan gerek görülürse numune alınacaktır. Alınan numuneler analiz edilmek üzere götürülecektir. Analiz masrafı yüklenici firmaya aittir. Analiz sonuçları teknik şartnameye veya geçerli gıda mevzuatına uygun çıkmadığı takdirde Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunun 20. maddesi hükümleri uygulanacaktır.
- İhaleye iştirak edip gerekli belge ve özellikleri sağlayan yüklenici firmayla anlaşıldığı takdirde, mallara yapılacak veya yaptırılacak muayene ve kontrollerde bu şartnamede belirtilen istek ve özellikler geçerli olacaktır.

4.NUMUNE ALMA

- Ambalajı ve sevk tarihi aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan Muhtelif Gıdalar bir parti sayılacaktır.
- Partiden numune TS ISO'nun ilgili maddelerine veya Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümüne göre yapılacaktır.

5.MUAYENE VE KABUL İŞLEMLERİ

- Muayene ve kabul işlemleri Mal Alımları Denetim Muayene Ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik' e göre yapılacaktır.
- Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası yetkili personeli Muhtelif Gıdaların üretim, taşıma, depolama ve satış yerlerinde bütün aşamalarda gerek görürse inceleme yapabilecek, gerekli muayene ve analizler için numuneler alabilecektir. Denetlemeler sözleşmenin imzalanmasından önce veya sonra gerçekleştirilebilecektir. Denetlemeler sırasında ulaşım masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Her türlü muayene masrafı yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Muayene sırasında dizayn ve üretim hataları nedeniyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici firma sorumlu olacaktır.
- Muayenelerde kullanılan, ezilen, hasar gören, özelliğini kaybeden ve bozulan ambalajlı malzemeler yüklenici firma tarafından yenileriyle değiştirilecektir.
- Yüklenici firma talep edilirse istenen tüm zamanlarda mallarla ilgili son yapılmış tüm duyuşal, fiziksel, kimyasal analiz ve ambalaj muayenesi sonuçlarını gösteren raporları alıcı makama ibraz etmek zorundadır.

6.MUAYENE ve DENEYLER

Duyuşal ve Fiziksel Muayeneler; Genel özelliklerin, çeşit özelliklerinin, boy özelliklerinin, sınıf özelliklerinin, olgunluk özelliklerinin muayenesi, bir örneklik muayenesi, kusur ve toleransların muayenesi bakılarak, ellenerek, koklanarak, ölçülerek, tartılarak, kesilerek ve tadılarak yapılacaktır. Sonucun genel özellikler kısmına uygun olup olmadığına bakılacaktır. Ambalaj muayenesi gözle ve elle yapılacak ve sonucun (9. Özellikler kısmına) uygun olup olmadığına bakılacaktır.

Kimyasal Analizler; Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğü'nün Yetkili personeline gerek görülürse Muhtelif Gıdalardaki bulaşanların miktarlarını ve pestisit kalıntı limitlerini belirlemek için yapılacak analizler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yüklenici firmaya yaptırılacaktır.

7.AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME

- Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince Muhtelif Gıdaları iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta, sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya teneke kutu ve diğer uygun malzemelerden hazırlanmış kasa, kutu, çuval vb. olacaktır.
- Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kâğıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olacak, ürüne zarar vermeyecek, bunların üzerine yazılan yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin birleştirilmesinde kullanılan zambak, iplik vb. materyal toksin insan sağlığına zararlı olmayacaktır.
- Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilecektir.
- Ambalajlamada Muhtelif Gıdaların doğal özelliklerini, özellikle tadını kokusunu, fizyolojik ve biyolojik yapısını değiştirebilecek herhangi bir madde kullanılmayacaktır.
- Ambalajların görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olacak; ambalajın üstünde ve alt kısmındaki mallar aynı görünüm ve kaliteye sahip olacak, her ambalajda görünen mallar o ambalajdaki tüm ürünü temsil edecektir.

- Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler bulunacaktır;
 - Üretici firmanın ticaret unvanı veya adı, tescilli markası ve adresi,
 - Malın adı
 - Parti numarası
 - Net miktarı (gram veya kilogram, lt olarak)
 - Brüt ağırlığı (kg olarak ya da lt olarak)
 - Çeşidi
 - Tipi
 - Sınıfı
 - Rengi
 - Üretim bölgesi
 - Üretim tarihi ve son kullanma tarihi.

8.GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI

- Muhtelif gıda bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.
- Muhtelif Gıdalar birbirine zarar verecek, ezecek, ambalajı deforme edecek şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.
- İçinde Muhtelif Gıda bulunan ambalajlar rutubetsiz, güneşsiz yerlerde muhafaza edilecek, yağmur, kar altında bırakılmayacak ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmayacaktır. Nakil sırasında mümkün olan en kısa zamanda istifleme ve boşaltma yapılacaktır.
- Muhtelif Gıdaların taşındığı araçlar üstü kapalı temiz ve kuru olacaktır.
- Mallar sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren istenen günlerde, istenen miktarlarda ve istenen çeşitlerde partiler olarak Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına teslim edilip istiflenecektir. Mal teslimatının gecikmesi nedeniyle alınan düzeltici kararların masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.
- İstenilen Fiziksel, duyuşsal, Mikrobiyolojik şartlara uymayan malzeme Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün Yetkili Personeli Tarafından geri gönderilecek, yenisi 1 gün içinde en geç saat sabah 10.00 da teslim edilecek, istiflenecektir.
- Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanında belirtilen cezalar uygulanır.

9. ÖZELLİKLER

1- TAHİN HELVA

Susam tanelerinin hususi değirmenlerde ezilmesi ile elde edilen ve tahin denilen koyu kıvamlı yağlı maddenin şeker ve çöveni ile beraber usulüne göre pişirilmesi suretiyle hazırlanmış olacaktır. Kendine mahsus kıvam, renk, koku, lezzette olacak, küflü, küf v.s. fena kokulu, acımuş, ekşimiş, yağın kusmuş ve dağılmış olmayacaktır. Tahin helvası yalnız şeker ve sakkarozdan yapılmış olacak içerisinde glikoz ve benzeri suni tat verici ve sağlığa zararsızda olsa yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler bulunmayacaktır. Şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 45 'den az % 55 'den fazla olmayacaktır. Kül miktarı % 1,5 'i geçmeyecektir. **Tahin helvaları 80-90 gr'lık ambalaj içinde getirilecektir.** Ambalajların üzerinde cinsi, net miktarı, firmanın adı ve açık adresi belirtilmiş olup, Türk Gıda Kodeksinin ilgili bölümlerine uygun olacaktır.

2- ARPA ŞEHİRİYE

Küflenmiş, kirlenmiş herhangi bir suretle bozulmuş, kurt, böcek ve diğer parazitler tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler ihtiva etmeyecektir. Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı 5 kg'lık ya da 10 kg'lık ambalajlar içinde teslim edilecektir. Ambalajların üzerine net ağırlığı, firmanın adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, parti no su okunaklı şekilde yazılmış olacaktır. Herhangi bir kimyevi ve sağlığa zararlı maddelerle muamele edilmiş ve boyanmış olmayacak. Şehriyeler buğday unundan imal ve piyasada satılan iyi cinsleri evsafında olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

3- AŞURELİK BUĞDAY

Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış aşurelik buğday cinsinden olacaktır. Küflü, küf vesaire kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, kurt yenikli, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır. Kum, taş, toprak, çöp vesaire 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. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır.

4- AYRAN (200 ml 'lik)

1. Ayrar sıvı halde ve homojen olmalı, tadı ve kıvamı doğal olmalı, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalıdır, yabancı tat ve koku hissedilmemeli, tam yağlı veya isteğe göre yarım yağlı olmalıdır.
2. 200 ml.lik miktarda, ayrarın, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ağız kapalı ambalajlı sızdırmaz bardaklar halinde olmalıdır.
3. Ayrarlar; Tüm işlem basamakları Türk Gıda Kodeksi Fermente süt ürünleri tebliğine uygun üretilmiş olacaktır.
4. Ayrarlar; sızdırmaz, gıdayla uyumlu kaplarla paketlenmiş olmalı. Paketler kesinlikle bombaj yapmış olmamalıdır.
5. Taşıma veya depolama esnasında soğuk zincir kırılmamalı. (0-4 °C)
6. Günlük üretilmiş ürünler kullanılmalıdır.
7. **Ayrar kolileri 20 adet ayrardan oluşmalı.**
8. Ayrar kaplarının dışına etiket bilgileri eksiksiz olarak basılmış olacaktır bunlar;
 - * Gıda Maddesinin adı, nevi
 - * Net Miktarı,
 - * Firma adı ve adresi, üretildiği yer, paketleme tarihi, raf ömrü
 - * Muhafaza şartları,
 - * Parti Seri No, son kullanma tarihi, üretim tarihi
 - * Üretim izin tarihi ve nosu
9. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ayrarlar en geç 1 gün içerisinde değiştirilecektir.

5-BAL

(Piknik Boy) (20 Gr.)

Gıda maddeleri tüzüğünün ilgili maddelerinde balın özellikleri ve kalitesine uygun olmalıdır. Üzerinde etiket bilgileri eksiksiz olmalıdır. Kesinlikle bal aromalı şurup olmamalı, süzme bal olmalıdır. Üretim tarihi, son kullanma tarihi, parti-seri no su, üretici firmanın adı-adresi bulunmalıdır. 20 şer gr'lık ambalajlarda kolilenmiş olarak, kilo üzerinden hesaplanarak alınacaktır.

6-BADEM İÇİ

Kötü koku olmamalıdır. Tuzsuz badem içi olacaktır. Yeni sene mahsulü olacaktır. Nem oranı %5'i geçmemelidir. Küflü, çürük, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır. Kesinlikle kayısı çekirdeği olan ürünler kabul edilmeyecektir.

7-BEYAZ PEYNİR

Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, kültürlü, olgunlaştırılmamış, salamuralı peynir olacaktır. Alınacak olan Beyaz peynir Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm tebliğlerine uygun olarak üretilecek, paketlenecek ve depolanması sağlanacaktır.

İdare tüm işlem basamaklarında gerekirse denetim yapabilecek, yüklenici firma işlem basamaklarındaki CCP noktalarına dikkat etmek ve diğer teknik özelliklere uygun üretim yapmak zorundadır. Tüm Basamaklarda; Türk gıda Kodeksinin ilgili bölümlerine uygun üretim yapılacaktır.

-Beyaz Peynirler İnek sütünden yapılacaktır.

-Peynirle işlenecek süt taze olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Sütte kesinlikle antibiyotik ve koruyucu maddeler bulunmamalıdır.

-Sütün mastitisli olmaması ve bakteri içeriği yüksek olmaması gerekmektedir.

-İdare Tarafından İstenilen beyaz peynir yağ oranı: min.%18 olmalıdır.

-Peynir kalıpları parçalanmamış, birbirine bitişik olmalıdır.

-Peynirler; 18 kg lık 'Gıdayla uyumlu malzemeden' kaplarda-tenekelerde % 10 bome salamuraya dolumu yapılacaktır.

-Peynir içerisindeki tuz oranı Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

-İdarenin isteğine göre salamuranın tuz derecesi azaltılabilir.

-Ambalajlama işlemi biten peynir olgunlaşmanın sağlanması amacıyla 3-4°C lık soğuk hava depolarında depolanacaktır.

-Sevk edilecek ürün taze olmalıdır ' En fazla 1 günlük ' Sevkiyatı yapılacak ürünün soğuk zincirinin kırılmaması gereklidir. Frigofirik araçlarla Max.4°C de sevkiyat yapılacaktır.

-Ürün NET miktarı üzerinden alınacaktır, kap içerisindeki salamura suyu net miktar içine dâhil edilmeyecektir.

-Peynir kaplarının dışına etiket bilgileri eksiksiz olarak basılmış olacaktır bunlar;

* Gıda Maddesinin adı, nevi

* Net Miktarı,

* Firma adı ve adresi, üretildiği yer, paketlenme tarihi, raf ömrü

* Muhafaza şartları,

* Parti Seri No, son kullanma tarihi, üretim tarihi

* Üretim izin tarihi ve nosu

-Etiket bilgileri olmayan ya da eksik olan parti kesinlikle kabul edilmeyecektir.

-Beyaz peynirde hiçbir katkı maddesi, bitkisel yağ, nişasta ve nişastalı maddeler bulunmayacaktır.

8-BUĞDAY UNU (EKSTRA Randımanı 71-74)

Normal koku ve lezzette olup, kızışmış, acımış, ekşimiş, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelekli olmayacak. Unların içerisinde fare pisliği, canlı ve cansız parazit ve undan başka yabancı madde olmayacak. Unlar beyazlatılmış, boyanmış veya herhangi bir maksatla zararsızda olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.

Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Unun etiketinde unun niteliği, imal ve son kullanma tarihi, firmanın adı olacaktır. 25 kg veya 50 kg çuvallarda teslim edilecektir. Ambalajlar sağlam, un yeni yıl mahsulü olacaktır.

9-BULGUR

1.Sınıf, iri taneli; Pilavlık bulgur olacak. Sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olup, normal vasıflı, tercihen sert buğdaydan temizlenmiş, kurutma, kırma, kepekten ayrılma suretiyle elde edilmiş olacaktır. Canlı cansız böcek ve benzeri artıkları bulunmayacaktır. Ekşi, kızıışmış, ıslanmış, ıslanmış kurutulmuş, küflenmiş, topaklanmış olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olmalıdır. Yeni Sene mahsulü olacaktır.

Teslimat temiz, sağlam standart çuvalarda olacak, çuvalara veya içindeki etiketine firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, mahsul tarihi, Son kullanma tarihi yazılacak. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. Yeni sene mahsulü olacaktır. 25 (yirmi beş), 50(elli) kiloluk çuvalarda olmalıdır.

10- CEVİZ İÇİ

Piyasada satılan yeni sene mahsul Ceviz içinden olacaktır. Acı tatta olmayacaktır.

Çürüklü, küflü, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, siyahlanmanın fazla olduğu ceviz içleri kabul edilmeyecektir.

Ceviz içlerinin dış kabukları çıkarılmış olacaktır. Ancak kırılma ve ayıklanma işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuklar toplamı % 1'i geçmeyecektir. Afla toksin içermeyecektir. Firma analiz sonucunu istenirse tebliğ edecektir.

Ceviz içleri standart temiz ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ceviz içi yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

11- CEVİZLİ SARMA TEL KADAYIF

Ekstra undan imal edilmiş olacaktır. Telleri birbirine yapışmış olmayacaktır. Fazla rutubetli, küflü, fena kokulu ve sertleşmiş olmayacaktır. Tel kadayıflar cevizli, düzgün şekilde sarılmış, temiz ambalajlarda teslim edilecektir. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Koyu renkli olmayacak, açık, beyaza yakın krem renkli olacaktır. Paketler üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, parti nosu yazılı olacak. Kadayıflar kilogram üzerinden alınacaktır.

12-ÇAY

Kendine has kokuda yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak, güzel kokulu olacaktır. Çöp, ot, toz, kum ve çaydan başka yabancı madde ve otlarla karışık, boyalı olmayacaktır. Çayda nem oranı; ilgili tebliğde belirtilen limitten fazla olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Gerektiğinde kimyasal tahlilleri yaptırılacaktır. Çay paketlerinin üzerinde üretici firmanın adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. 1 kg'lık özel ambalajlarıyla kabul edilecektir

13-ÇÖKELEK

İnek sütünden üretilmiş olmalıdır. Kendine has koku ve tatta olmalıdır. Tuz ilave edilmemiş olmalıdır. Türk gıda kodeksine uygun olarak imal edilmiş olmalıdır. Kötü tat, kötü koku, küf, mantar, bakteri vb. içermemelidir. Ambalajlarda bombaj, delik, yırtık olmamalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası olmalıdır. Nakliye sırasında soğuk zincir bozulmamalıdır.

BAHARATLARIN GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olacak; bayatlamış, kızırmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmayacak ve böcek yeniği içermeyecektir.
2. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmayacaktır.
3. Öğütülmemiş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olacaktır.
4. Baharat karışımları hariç olmak üzere, baharata nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılmış olmayacaktır.
5. Baharatların fiziksel ve Kimyasal özellikleri Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
6. İstenirse tüm analiz raporları idareye sunulacaktır

Baharat İçin Mikrobiyolojik Kriterler

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25g'da bulunmamalı	25g'da bulunmamalı
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
Bacillus cereus (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^5$
Escherichia coli (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^1$	$1,0 \times 10^2$
E.coli O157:H7	5	0	25g'da bulunmamalı	25g'da bulunmamalı
Sülfid indirgeyen Clostridia (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^4$
Maya – Küf (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^4$
Mezofilik aerobik bakteri (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^6$

n: Numune sayısı

c: Mikroorganizma sayısı “m” ile “M” arasında bulunabilecek maksimum numune sayısı

m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

14-ÇÖREK OTU

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendine özgü renk ve tat olmalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 1 kg.'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çörek otu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

15-DOLMALIK KIRIK PİRİNÇ

Pirinçler Dolmalık (Kırık Pirinç) olarak alınacaktır. Kırmızı veya kabuklu pirinç alınmayacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, cinsi, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. İçerisinde taş, kum ve toprak gibi yabancı maddeler olmayacaktır. Kırık pirinç olacaktır. Pirinç kendine has rengi ve kokusunda olacaktır. Nemli, küflü, küf kokulu pirinçler alınmayacaktır. 20- 25 kg lık çuvallarda olacaktır.

16- ERİŞTE

Tabii renk, tat, koku ve görünüşte olacak, kirlenmiş, acımuş, küflü, kurtlu, böcekli olmayacak yabancı koku ve tat taşımayacaktır. 5 kg'lık orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde cinsi, hangi hammaddeden yapıldığı, net ağırlığı, üretici firmanın adı, imal tarihi, son kullanma tarihi, parti-seri no su, adresi yazılı olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

17- ET BULYON

Toz halinde olacaktır. Türk gıda kodeksine uygun üretildiğini belirtir ibare bulunduracaktır. Küflenmiş, nemlenmiş, çürük vb. olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imalatçı firma adını, ürünün miktarını, son kullanma tarihini, parti ve seri numaralarını içeren ibareler bulunduracaktır. 5 (beş) kiloluk ambalajlarda alınacaktır.

18- GALETA UNU

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Usulüne uygun olarak ekstra buğday unundan yapılmış olmalıdır. Ambalajı Taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış 1 kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, ilgili standardın işaret ve numarası, Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları belirtilmelidir.

19-----27 DONDURULMUŞ GIDA GENEL ÖZELLİKLER

- Dondurulmuş gıdaların nakliyesinin yapıldığı aracın temizlik kurallarına uygun, soğutucu sistemleri sürekli çalışır durumda olması, soğuk zincirin kırılmaması, ürünlerin ısısının teslimat sırasında -18 °C sıcaklıkta olması gerekmektedir.% 90-95 nispi nem ortamında depolanacak ve taşınacaktır. Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme, herhangi bir bozulma etmeni, kurtlanma veya böceklenme belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkot nosu, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Ürünlerin üretim tarihi kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
- Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde ya da pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzeler yerine yenisi ile değiştirilecektir.
- Ambalajların nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olması, kolilerde patlak, yırtık ve ezik olmaması gerekmektedir.
- Ürünlerin ambalajları üzerinde ürünün adı, firmanın adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, net miktarı ve kullanımı ile ilgili bilgiler bulunmalıdır.
- Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin üretiminde kullanılan hammaddeler sağlam, taze ve dondurmaya uygun özellikte olmalıdır.
- Ürünlerin hazırlanması ve hızlı dondurulması ürün özelliğini bozmayacak minimum kimyasal, biyokimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerle uygun teknik ekipman kullanılarak hızla tamamlanmalıdır.
- Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin sıcaklık kontrolleri üretim taşıma sırasında Yemek Fabrikalarına gelinceye kadar yapılmalı istenirse Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün gıda mühendislerine verilmelidir.
- Alınacak ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

- Alınacak ürünlerdeki bulaşanların miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.
- Alınacak ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.
- Alınacak ürünlere bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.
- Alınacak dondurulmuş ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu kurallara ek olarak;
a) Satın alan tarafından hızlı dondurulmuş ürünlerin saklanabileceği minimum dayanıklılık tarihi ve bu süre esnasında depolama sıcaklığı ve/veya depolama ekipmanının tipinin gereklilikleri etikette belirtilmelidir.
b) Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin etiketinde yer alan parti numaraları "Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına ait İşaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ" e uygun olmalıdır.

19- HIZLI DONDURULMUŞ BEZELYE

Dondurulmuş taze bezelyenin dış kabukları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun şekilde haşlandıktan sonra dış kabuğu parçalanmadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. 3 numara iri boy olacaktır. Kendine has tat koku ve renginde olmalı yabancı madde bulunmamalıdır. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

20- HIZLI DONDURULMUŞ ELMA DİLİM PATATES

Dondurulmuş patates 1/8 dilim; Kabuklu, ambalajlarda, donuk olarak teslim alınacaktır. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır. **Yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.** Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Ambalajların nakliye esnasında düzenli istiflenmiş olması, kolilerde patlak, yırtık ve ezik olmaması gerekmektedir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.

21- HIZLI DONDURULMUŞ HAVUÇ

Dondurulmuş temiz ayıklanmış küp havuçtan oluşmalı, hücre zarı parçalanmadan tek tek IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Taneleri sağlam, bütün, temiz, berelenmemiş, parçalanmamış, çeşidinin doğal, renk, tat ve kokusunda olmalıdır. Kendine has tat ve renkte olmalı, yabancı koku bulunmamalıdır. Dondurulmuş havuçta kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş havucun içerisinde kesinlikle yabancı madde ve belirtilmeyen sebzeler bulunmamalıdır. Donuk olarak teslim alınacaktır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

22-HIZLI DONDURULMUŞ ISPANAK

Temizlenmiş, iyice yıkanmış, yemeklik olacak şekilde doğranmış, kodekse uygun şartlarda dondurulmuş (IQF Tanelenmiş şok dondurma) ve taşınmış olmalıdır. Eşit büyüklükte doğranmalıdır. Kolilere istiflenmiş olarak alınacaktır. Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, olgunlaşmamış, cılız, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, olmayacaktır. Ispanaklar arasında ot ve yabancı

yapraklar bulunmayacaktır. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları da kesilmiş olacaktır. Kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmayacaktır.

23- HIZLI DONDURULMUŞ MISIR

Sarı veya beyaz renkte ve homojen görünümlü olmalıdır. Taneleri sağlam, bütün, temiz, berelenmemiş parçalanmamış, çeşidinin doğal, renk, tat ve kokusunda mısırlardan olacak. Kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Mısır taneleri, çözüldükten sonra kolayca yenilebilir yapıda olmalı, gevşek veya çok sert yapıda olmamalıdır. Gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır. Donuk olarak teslim alınacaktır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

24- HIZLI DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU

5-10 kg lık ambalajda yeni üretim olmalıdır. Un 1.inci kalite olup -18 derecede dondurulmuş olarak teslim edilecek, Türk standartlarına uygun olacaktır. Çözülmüş, ezilmiş (parçalanmış), gevşemiş ürün olmayacaktır. İmal ve son kullanım tarihi ambalaj üzerinde belirtilecektir. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır. Frigolu araçlarla teslim edilmelidir.

25- HIZLI DONDURULMUŞ NAR

Taze dondurulmuş, tanelenmiş, homojen görünümlü olmalıdır. Taneleri sağlam, bütün, temiz, berelenmemiş parçalanmamış, çeşidinin doğal, renk, tat ve kokusunda nar tanelerinden olacaktır. Kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Donuk olarak teslim alınacaktır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır

26-HIZLI DONDURULMUŞ GARNİTÜR

Dondurulmuş garnitür temiz ayıklanmış küp patates, bezelye ve küp havuçtan oluşmalı, hücre zarı parçalanmadan tek tek IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Taneleri sağlam, bütün, temiz, berelenmemiş, parçalanmamış, çeşidinin doğal, renk, tat ve kokusunda olmalıdır. Bezelye 3 numara olacaktır. Kendine has tat ve renkte olmalı, yabancı koku bulunmamalıdır. Dondurulmuş garnitürde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş garnitürün içerisinde kesinlikle yabancı madde ve belirtilmeyen sebzeler bulunmamalıdır. Donuk olarak teslim alınacaktır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır

27-HIZLI DONDURULMUŞ TAZE FASULYE

Temizlenmiş, kılçıklarından ayıklanmış, uçları kesilmiş doğranmış, kodekse uygun şartlarda dondurulmuş(IQF Tanelenmiş şok dondurma) ve soğuk zincir bozulmadan taşınmış olmalıdır. **Doğranmış Hali;** 30- 50mm olmalıdır. Fasulyeler aynı cinsten, aynı çeşitten, etli, kılçıksız, dağılmamış olacaktır. Hiçbir Yabancı madde, tadı, kokusu olmayacaktır. Donuk olarak teslim edilecektir. Kesinlikle hiçbir katkı maddesi olmayacaktır.

28- İRMİK

Piyasada satılan sert buğdaydan elde edilmiş iyi cins ve taze olacaktır. Rengi sarı olacaktır. Boyalı, fazla rutubet, küf, fena kokulu olmayacak, içerisinde çöp, saman, taş, toprak, canlı ve cansız böcek, kurt ve bunların tohumları bulunmayacaktır. İrmikler iri taneli, doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Türk gıda Kodeksi ilgili bölümlerine uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası olmalıdır. **3 numara olmalıdır.**

29- İYOTLU TUZ

Kendine mahsus normal renkte ve görünüşte olacak, ince çekilmiş olacak. İçerisinde yabancı madde bulunmayacak. En az % 95 sodyum klorür ihtiva edecektir. Nem oranı % 2 'den fazla olmayacaktır. **Yemeklik iyotlu tuz olacaktır.** Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. **1-2 kg lık naylon torbalar içerisinde getirilecektir.** Üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Türk Gıda kodeksi ilgili tebliğine uygun olmalıdır.

30- KABARTMA TOZU

Homojen yapı ve görünüşte kendine has renk ve kokuda olmalı, topaklaşmış olmamalıdır. Gözle görülebilen yabancı madde ihtiva etmemelidir. Kabartma tozunun faydalanılabilir karbondioksit miktarı en az %15 m/m olmalıdır. Kalıntı karbondioksit miktarı en çok %3 m/m olmalıdır. Sülfat (CaSO4)miktarı en çok %1,4 olmalıdır. Alınacak mallar taşıma ve saklama süresince kabartma tozunun iyi korunmasını sağlayacak nitelikte insan sağlığına ve içersindeki mala zarar vermeyen yeni sağlam,temiz,kuru kokusuz rutubet ve hava geçirgenliği az olan ambalajlar içersinde teslim edilmelidir. **Kilo üzerinden alım yapılacaktır. 1 kg lık paketlerde olacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır.**

31- KAKAO

Birinci sınıf kalitede olmalıdır ve 1 kg.lık orijinal fabrika ambalajında olacaktır. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Türk gıda kodeksinin ilgili bölümlerine uygun olacaktır.

32-KAKAOLU FINDIK KREMASI(Piknik Boy)(20 gr)

Bileşiminde süt kuru maddesi içeren sütlü çikolataya, ince öğütülmüş fındık veya fındık püresi ilavesi edilmiş olacaktır. Gıda maddeleri tüzüğünün ilgili maddelerine uygun olmalıdır. Üzerinde etiket bilgileri eksiksiz olmalıdır. Üretim tarihi, son kullanma tarihi, parti-seri no su, üretici firmanın adı-adresi bulunmalıdır. 20 şer gr'lık ambalajlarda kolilenmiş olarak, **kilo üzerinden hesaplanarak alınacaktır.**

33- KARANFİL

Kendine özgü keskin tat ve kokuda olmalı. Küflenmiş, bozulmuş olmamalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Tane karanfilde renk kırmızımsı kahve ile siyah arasındadır. İçinde taş, toprak, yaprak bulunmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacak. Paketlerin üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı yazılmış olacaktır. 250g lık ambalajlarda olmalıdır.

34- KAŞAR PEYNİRİ

Kendine has tadı, rengi kokusu olacak kesitleri düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda kumumsu ve kaba olmayan ufalanmayan, fazla sert veya fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır. Kabuğu temiz parlak olacak. Kesitin renk ve görünüşü ise parlak, homojen görünüşte olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. İmal ve Son kullanma tarihi, özellikleri, yapımcı firmanın adı, adresi varsa tescilli markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. **Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır.** 1 veya 2 kg.lık paketler halinde getirilecektir. Birinci kalitede olacak su miktarı ağırlıkça en çok %40, tuz miktarı kuru maddede % 3-7 arasında olacaktır. Küflü, kötü kokulu, ekşimiş ve son kullanma tarihi geçmiş kaşar peynirlerin kabulü yapılmayacaktır. Kesinlikle katkı maddesi ihtiva etmeyecektir.

35-KEMALPAŞA TATLISI

Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak yapılmış olacaktır. Orijinal paketlerinde, ağzı kapalı olarak teslim edilecektir. İçindekiler; irmik, yumurta, buğday unu, kabartıcıdan oluşacaktır. Paketlerin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, içinde kullanılanlar, net miktarı olacaktır. Şurubun içine atıldığında orijinal şeklini koruyacak parçalanmayacak, şerbetini iyi çekecek, yenildiğinde ağızda iyi bir tat bırakacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. **Toplam Kg üzerinden alımı yapılacaktır.**

36-KIRMIZI MERCİMEK

Son sene mahsulü ve bütün mercimek olacaktır. Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızıymış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir. Temiz ambalajlarda teslim edilecektir. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ilgili tebliğine uygun olacaktır

37-KIZARTMA YAĞI

İçeriğinde trans yağ olmamalıdır. Yanma noktası 300 c derecenin üstünde olmalıdır. Köpüklenme yapmamalıdır. Altın sarısı renkte olmalıdır. İnsan sağlığına zarar veren yabancı maddeleri ihtiva etmemelidir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Türk Gıda Kodeksine ilgili tebliğine uygun olacaktır. Net litre üzerinden alım yapılacaktır.

38-KONSERVE DOMATES SALÇASI

Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette olacaktır. Kabuk ve çekirdeklerinden arı olacaktır. Domatesten başka cins sebze ve meyve ezmesi yabancı maddeler ihtiva etmeyecektir. Boyanmamış olacaktır. Briks oranı min. %28 olacaktır. Orijinal kutularda teslim alınacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Kutular üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. 4-5 kg lık kutularda olmalıdır. Salça net ağırlık üzerinden alınacaktır. Ambalaj kutularının kapakları içe basık ve düz olacaktır. Kutularda bombe, delik, sızıntı, pas ve salça bulaşığı kesinlikle olmayacaktır.

39-KONSERVE TATLI BİBER SALÇASI

Yeni yıl mahsulü olup koyu kırmızı renkte kendine has koku ve lezzette kabuk ve çekirdeklerinden ayrılmış, salçalık tatlı, kırmızı biberlerden yapılmış olacaktır. Briks oranı en az % 30 olmalıdır. Biberden başka maddeler zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddeler ihtiva etmeyecektir. Salça kutuları, küflü, paslı, bombeleşmiş, patlak ve delik olmayacaktır. 4-5 kg lık kutularda olmalıdır. Net ağırlık üzerinden işlem görecektir. Ambalajların üzerinde üretici firma adı, adresi ile ürünün imal ve son kullanma tarihi, Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygunluğu belirtilmiş olmalıdır. Net miktarı üzerinden alınacaktır.

40-KÖFTELİK BULGUR

Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Rutubet %13'ten çok olmayacaktır. Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1'i geçmeyecektir. Bulgurda taş, toprak, kum ya da çöp miktarı %1'den fazla olmayacaktır. Bulgur; bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacaktır. Herhangi bir kimyasal madde ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir koku ve

lezzette bulunmayacak, canlı-cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dış kısımlarını ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir. Yeter derecede kurumuş olmalı, her ne sebeple olursa olsun ıslanmış olmamalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. Teslim şekli; İnsan sağlığına zarar vermeyen 25'kg lık, sağlam ve temiz çuvallar içinde olacaktır. Çuvallar üzerinde imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olmalıdır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır

41-KURU FASULYE (DERMASON)

Kuru fasulyeyle delik açıklığı **8mm**.olan yuvarlak elek üstünde kalan taneler olmalıdır. Kuru fasulyeler son sene mahsulleri olduğu gibi iyi cins fasulyelerden dermason türü olacaktır. Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar iri ve yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda, umumiyetle dolgun ve beyaz renkli olacak; buruşmuş, çürük, böcek yenikli, sararmış, ıslak, fena kokulu vs. olmayacaktır. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş ve irileşmiş olacaktır. Fasulyelerde çöp, kabuk ve zararsız yabancı taneler bulunmayacak, taş, toprak, kum ve böcek yenikli tane olmayacaktır. Kırık, sararmış, buruşmuş ve çok küçük tane miktarı %2'den fazla olmayacak. İçinde bulunabilecek renkli fasulye miktarı %1'den fazla fasulyelerde rutubet miktarı Türk Gıda Kodeksi ne uygun olmalıdır. Taneler aynı zamanda pişen cinsten olmalı ve bir kısmı pişmeyen cinslerle karıştırılmış bulunmamalıdır. Teslimat temiz, sağlam standart çuvallarda olacak, çuvallarda ve içindeki etiketine firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, mahsul tarihi, son kullanma tarihi ve parti nosu belirtilecektir. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. 25 (yirmi beş) veya 50 (elli) kiloluk çuvallarda olmalıdır.

42-KURU KAYISI

1. sınıf kuru kayısılardan olacaktır. Bu sınıfa kurutma olgunluğunda toplanmış, renkçe kısmen bir örnek, kendine özgü kokuyu taşıyan, iyi nitelikli meyveler girer. Çürümüş, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş böceklenmiş olmayacaktır. İnsan sağlığına uygun malzemeden, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 9.bölümüne göre iç ambalaj Polietilen torba dış ambalaj karton koli olacaktır. Nem oranı max. %24 olacaktır. Ambalaj (Kutu): 5kg'lık. -10 kg lık olacaktır.

43- KURU KEKİK

Kendine has renk, tat, koku ve aroma da olacak, çürümüş, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş böceklenmiş olmayacaktır. Ambalaj içerisinde satılan baharatların üzerinde üretici firmanın isim ve adresi, baharatın cinsi üretim ve son kullanma tarihleri basılı bulunacaktır. Ambalajlar taşıma ve saklamaya uygun şekilde sağlam, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır. 1 kiloluk ambalajlarda olacaktır

44-KURU NANE

Kendine mahsus kokusu olacak, içinde yabancı madde bulunmayacak, yaş, nemli, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Son sene mahsulü olup, Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacaktır. Paketler üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, parti nosu yazılı olacak. 1 Kiloluk ambalajda olmalıdır.

45-KURU REVANİ

Kapalı ambalajlar içerisinde olacaktır. **Toplam kg üzerinden alımı yapılacaktır.** Ambalajların üzerinde cinsi, çeşidi, hangi çeşit undan ve yağdan yapıldığı varsa ilave edilen diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı, firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri no'su okunaklı bir şekilde yazılacaktır. Acılaşmış, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır. Kendilerine has parlak, kabarmış, kızarmış,

sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur beyaz görünümlü olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir. Şerbeti ilave edildiğinde şurubu iyice çekecektir, farklı çıkan partiler geri iade edilecektir. Ambalajlı olacak, ambalajlar kesinlikle yırtık olmayacaktır. **Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.** Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır.

46- KURU ÜZÜM (Çekirdeksiz, 10 numara)

Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins kuru üzümlerinden olacaktır. Ezik, sulanmış, yeter derecede kurumamış, ıslak, kızışmış, çürümüş, kirlenmiş, küflenmiş olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Kuru üzümler sağlam, bütün, temiz olacaktır. Yabancı tat veya koku bulunmayacaktır. Kendine özgü renkte ve max. % 18 nemde olacaktır. İçerisinde gelişmemiş ve şekerlenmiş tane bulunmayacaktır. Ekstra sınıf üzüm olacaktır. Kutuların üzerinde firmanın adı, adresi, malın cinsi, net ağırlık, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. 5-10 kiloluk ambalajlarda olacaktır.

47- KUSKUS

Tabii renk, tat, koku ve görünüşte olacak, kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcekli olmayacak yabancı koku ve tat taşımayacaktır. 5 kg' lık orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde cinsi, hangi hammaddeden yapıldığı, net ağırlığı, üretici firmanın adı, imal tarihi, son kullanma tarihi, adresi, tanıtıcı işaretini gösteren hususlar yazılı olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

48- LİMON SUYU

Türk gıda kodeksine uygun olarak üretilmiş 1 (bir) litrelik ambalajlar halinde olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adını, imal ve son kullanma tarihini, içeriğini ve parti numaralarını barındıran etiketi bulunacaktır. Kendine has görüntü ve tatta olacaktır.

49-LİMON TUZU

Kendine özgü kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır. Limon tuzunun kimyasal yapısı sitrik asit olacaktır. İri parlak, şeffaf kristaller halinde olacaktır. Unlanmış, dağılmış, nemlenmiş olmayacak, içinde yabancı madde, tat ve koku bulunmayacaktır. Limon tuzu ortam sıcaklığında olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon tuzları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

50- MARGARİN

Normal görünüşte kendine has koku ve lezzette, beyaz, sarımtırak renk olacaktır. Piyasada Türk Gıda Kodeksine uygun olarak hazırlanan paketler içinde olacak, 250'şer gramlık ve taze olacak. Orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde firmanın adı, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacaktır.

51-MAKARNA

Sert buğday irmiğinden veya unundan yapılmış olacak, tabii renk, tat, koku ve görünüşte olacak, kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcekli olmayacak yabancı koku ve tat taşımayacaktır. Makarnalar 5 kg'lık orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde cinsi, net ağırlığı, firmanın adı, imal tarihi, son kullanma tarihi, adresi ve parti nosu yazılı olacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. İsteğe göre (penne, burgu, fiyonk, çubuk, kelebek) şekillerine uygun olarak teslimat yapılacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

52- MISIRÖZÜ YAĞI

Mısırözü yağı; berrak, tortusuz, kendine has normal lezzette yabancı veya miral yağ ile karıştırılmamış, boyanmamış, yabancı madde katılmamış olup rengi sarı, yemeklik evsafda olacaktır. İyi rafine edilmiş olacak. Teneke kutularında teslim edilecektir. Üzerinde firma adı, adresi, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı ve dolum hacmi bulunacak. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. **Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.** Dolum hacmi 18 lt olan tenekelerde olacaktır. Dolum hacmi/lt üzerinden alım yapılacaktır.

--İLK MAL ALIMINDA; İstenilen analiz metotları: Sterol kompozisyonu

53-NAR EKŞİLİ SOS

Taze olgun narlardan kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, preslenerek ve konsantre edilerek hazırlanmış olacaktır. Kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş, kutuları ezilmiş delinmiş olmayacaktır. İlgili gıda kodeksi tebliğine uygun olmalı. Teslim şekli 1 kg'lık şişelerde olacaktır. Nar ekşisi alımında şişe/kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.

54- NİŞASTA(Mısır)

Mısırdan tekniğine göre elde edilmiş toz halinde beyaz renkte homojen görünüşte olmalıdır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Acımış ekşimiş, küflenmiş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliğini değiştirmiş olmayacaktır. Gıda maddeleri tüzüğünde yer alan nişasta ile ilgili diğer hükümlerle uygun olmalıdır. Rutubet miktarı en çok %13 olmalıdır. Toplam kül en çok %0,2 olmalıdır. Yağ (kuru madde ağırlıkça) en çok %0,15 olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

55-NOHUT(A)

Nohutlar son sene mahsulü, **koçbaşı cinsi, 1-A (min.8,5 mm)ve iri taneli olacak**, yaş, küflü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli, taşlı ve topraklı olmayacak. Esmer, yeşil, kemale ermemiş ve küçük, buruşuk, cılız tanelerle keçi taneler max. %1 e kadar kabul edilebilir. Pişme durumu; hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır. Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacaktır. Teslimat temiz, sağlam çuvallarda olacak. Çuval içindeki etikete firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, mahsul tarihi belirtilecektir. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. 25 (yirmi beş) veya 50 (elli) kiloluk çuvallarda olmalıdır.

56- PİRİNÇ(BALDO)

1. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, baldo cins olacaktır.
2. Pirinçler küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
3. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 (Yüzde bir)'i geçmeyecektir.
4. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %1'i geçmeyecektir.

5. Yarım ve yarımından küçük kırık pirinç taneleri %4'e kadar olabilir.
6. Pirinçlerin rutubeti Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun olacaktır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
8. Pirinçler standart olarak 25- 50 (elli) kilo olabilecek aynı, temiz sağlam ambalajlarda teslim edilecektir. Malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte yazılacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

57- PEKMEZ

Koyu renk ve kıvamında kendine has koku ve lezzette olacaktır. Pekmezlere şeker glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ilgili tebliğine uygun olacaktır.

58-PEYNİR TATLISI

Kuru Peynir Tatlısı olacaktır. İçindekiler: Tuzsuz beyaz peynir, süt, maya, irmik, buğday unu, yumurta ve kabartıcıdan oluşacaktır. Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak yapılmış olacaktır. Orijinal paketlerinde ağız kapalı olarak teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, içinde kullanılanlar, net miktarı şurubun içine atıldığında orijinal şeklini koruyacak parçalanmayacak, şerbetini iyi çekecek, yenildiğinde ağızda iyi bir tat bırakacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. **Toplam Kg üzerinden alımı yapılacaktır.**

59-PİDELİK UN

Tip-550 Pidelik Un olacaktır. Normal koku ve lezzette olup, kızışmış, acımış, ekşimiş, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelekli olmayacak. Unların içerisinde fare pisliği, canlı ve cansız parazit ve undan başka yabancı madde olmayacak. Unlar beyazlatılmış, boyanmış veya herhangi bir maksatla zararsızda olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Unun etiketinde unun niteliği, imal ve son kullanma tarihi, firmanın adı olacaktır. 25 kg veya 50 kg çuvallarda teslim edilecektir. Ambalajlar sağlam, un yeni yıl mahsulü olacaktır.

60-PUDRA ŞEKERİ

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pudra şekerleri en ince değirmende öğütülmüş olacaktır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş ve nemlenmiş olmamalıdır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve pudra şekeri değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

61-PUL BİBER

Kendine has renk, tat, koku ve aroma da olacak, çürümüş, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş böceklenmiş olmayacaktır. Ambalaj içerisinde satılan baharatların üzerinde üretici firmanın isim ve adresi, baharatın cinsi üretim ve son kullanma tarihleri basılı bulunacaktır. Ambalajlar taşıma ve saklamaya uygun şekilde sağlam, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır. 1 kiloluk ambalajlarda olacaktır.

Hiçbir katkı maddesi (Boya vb.) kullanılmayacaktır.

62- REÇEL (Piknik Boy) (20 Gr.)

Ermiş iyi cins yaş ve kuru meyvelerden ve sırf şekerden veya glikozla karışık imal edilmiş olacaktır, canlı ve cansız kurt, böcek v.s. haşarattan bulunmayacaktır. Reçeller şekerlenmiş, ağdalanmış, ekşimiş boyanmış ve yanık, küf vs. kokulu olmayacaktır. Toz, toprak gibi maddelerden arınmış olacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır. Vişne, kayısı, çilek reçel çeşitlerinden isteğe göre alınacaktır. Üzerinde etiket bilgileri eksiksiz olmalıdır. Üretim tarihi, son kullanma tarihi, parti-seri no su, üretici firmanın adı-adresi bulunmalıdır. 20 şer gr'lık ambalajlarda kolilenmiş olarak, kilo üzerinden hesaplanarak alınacaktır.

63-SARI MERCİMEK(ÇORBALIK)

Piyasada satılan iyi kalite, son sene mahsulü mercimeklerden olacak, yeter derecede kurumamış, küflü, ıslak, kızıışmış, fena kokulu vs. olmayacaktır. Mercimeklerde pişme durumu aynı derecede olacaktır. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı nebati kısımlar % 1'den fazla olmayacaktır. Gerek taneler içinde ve gerekse taneler arasında canlı bit olmayacaktır. Mercimek taneleri yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmayacak, boyanmayacak vs. her ne amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmeyecek, yağlanmayacak, mercimekler çabuk pişecek ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Teslimat temiz, sağlam standart çuvallarda olacak, çuvallarda ve içindeki etiketinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, mahsul tarihi belirtilecek. 25 (yirmi beş) veya 50 (elli) kiloluk çuvallarda olmalıdır.

64-SEBZE ÇEŞNİSİ

Toz halinde, kurutulmuş(soğan, havuç, pırasa, domates, sarımsak), kurutulmuş taze otlar) ve baharatlar gibi ürünlerden oluşacaktır. Türk gıda kodeksine uygun üretildiğini belirtir ibare bulunduracaktır. Küflenmiş, nemlenmiş, çürük vb. olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imalatçı firma adını, ürünün miktarını, son kullanma tarihini, parti ve seri numaralarını içeren ibareler bulunduracaktır.

65-SİRKE

ELMA, ÜZÜM sirkesi olmalıdır. Berrak görünüşte, kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır. Kapalı olarak 1 lt'lik şişeler içinde alınacaktır. Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

66-SİYAH ZEYTİN

İyi terbiye edilmiş salamura bekletilmiş, salamurasını tamamen almış, tat itibarıyla piyasada birinci sınıf siyah zeytinlerden olacak, küçük, ezik, acı, aşırı tuzlu, çürük, küflü, fena kokulu, canlı ve cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır. Çekirdek üzerindeki etli kısım yapışık kalmayacak, zeytinler duble ve kaliteli olacaktır. Zeytinlerin sap yerinde beyaz renkli küflenmeler başlamış olmayacaktır. Orijinal tenekelerde olacak, tenekeler hava almış, ezik, yamuk ve paslı olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacaktır. Tenekelerin üzerinde firma adı, adresi, imal ve son kullanma tarihi, net, brüt ve süzme ağırlığı, zeytinin adı, türü, seri numarası açıkça yazılı olacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. SÜZME Ağırlık üzerinden alınacaktır

67- SUSAM

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendine has renk ve tatta olmalıdır. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları

bulunmamalı küflenmiş bayatlamış bozulmuş olmamalıdır. Susamlar ortam sıcaklığında olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte hava ve rutubet geçirmeyecek insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 0,5 kg ile 1 kg aralığında orijinal ambalajda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan susamlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

68-SÜT

Süt Yağı en az %1,5 olan UHT süt olacaktır. Sütün rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görüntüsü doğal olacak, asitlik derecesi, yoğunluk, süt yağı ve yağsız kuru madde oranı Türk gıda kodeksinin ilgili tebliğine uygun olacaktır. 1 litrelik tetra ambalajlarda olacaktır. Üretim ve son kullanma tarihleri, parti-seri nosu, üretici firmanın adı-adresi eksiksiz şekilde üzerlerinde olacak.

69-TAHİN

Susamların; kabukları soyulmuş, kavrulmuş, değirmende ezilip kıvama gelmiş hali olmalıdır. Hiçbir katkı maddesi içermemelidir. Türk gıda kodeksinin tahin tebliğine uygun üretilmelidir. Etiket bilgileri eksiksiz olmalıdır. (Ambalajları üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.)

70-TARÇIN

Kendine özgü tadı, koku ve lezzeti olmalı. Küflenmiş, boyalı, böcekli olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacak. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. 1 kg lık ambalajlarda olmalıdır.

71- TARHANA(ÇORBALIK)

Tarhananın rengi sarımtırak turuncu, koku ve tadı kendine özgü olmalıdır. TSE uygun, 1 kg.lık ürüne-sağlığa zarar vermeyen ambalajlarda getirilecektir. Ambalajların üzerinde imalatçı firmanın adı ve adresi, imal ve son kullanma tarihi, seri-parti nosu olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak getirilmelidir

72- TAVUK BULYON

Toz halinde olacaktır. Türk gıda kodeksine uygun üretildiğini belirtir ibare bulunduracaktır. Küflenmiş, nemlenmiş, çürük vb. olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imalatçı firma adını, ürünün miktarını, son kullanma tarihini, parti ve seri numaralarını içeren ibareler bulunduracaktır. 5 (beş) kiloluk ambalajlarda alınacaktır.

73- TEL ŞEHİRİYE

Küflenmiş, kirlenmiş herhangi bir suretle bozulmuş, kurt, böcek ve diğer parazitler tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler ihtiva etmeyecektir. Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı 5 ya da 10 kg'lık ambalajlar içinde teslim edilecektir. Ambalajların üzerine net ağırlığı, firmanın adı, adresi, imal tarih, son kullanma tarihi, parti nosu okunaklı şekilde yazılmış olacaktır. Herhangi bir kimyevi ve sağlığa zararlı maddelerle muamele edilmiş ve boyanmış olmayacak. Şehriyeler buğday unundan imal edilmiş olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

74-TEREYAĞI

Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip, vakumlanmış Türk gıda Kodeksine Uygun, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır. Vakumu bozulmuş, küflenmiş, erimiş, renk değiştirmiş tereyağları kabul edilmeyecektir. 1 kg lık ambalajlarda alınacaktır. SKT den önce bozulan yağlar iade edilecektir. Etiket Bilgileri Eksiksiz olarak üzerinde yazacaktır.(Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası olmalıdır.)

75-TOZ KARABİBER

Tamamen toz haline getirilmiş, yaş, nemli, küflü olmayıp, kendine has koku ve lezzette olacaktır. İçerisinde taş, toprak ve yabancı madde bulunmayacak, Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacaktır. Paketler üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, parti nosu yazılı olacak. 1kiloluk ambalajda olmalıdır.

76- TOZ KIRMIZIBİBER

Kendine has renk, tat, koku ve aroma da olacak, çürümüş, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş böceklenmiş olmayacaktır. Ambalaj içerisinde satılan baharatların üzerinde üretici firmanın isim ve adresi, baharatın cinsi üretim ve son kullanma tarihleri basılı bulunacaktır. Ambalajlar taşıma ve saklamaya uygun şekilde sağlam, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır. 1 kiloluk ambalajlarda olacaktır. Katkı maddesi (Boya vb.) olmayacaktır. Türk gıda kodeksine uygun olacaktır.

77-TOZ KİMYON

Kendine has renk, tat, koku ve aroma da olacak, çürümüş, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş böceklenmiş olmayacaktır. Ambalaj içerisinde satılan baharatların üzerinde üretici firmanın isim ve adresi, baharatın cinsi üretim ve son kullanma tarihleri basılı bulunacaktır. Ambalajlar taşıma ve saklamaya uygun şekilde sağlam, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır. 1 kiloluk ambalajlarda olacaktır

78- TOZ ŞEKER

Yerli malı olacak, **şekerpancarından** üretilmiş olacak, her türlü fena kokudan arı olacak, şekerler kristal olacak, taneleri iri olacak, kuru olacak, kitleleşmiş, topaklanmış bir halde olmayacak. Islak olmayacak, suda tamamen eriyecek, suyun üstünde ve dibinde toz, çöp vs. bulunmayacaktır. Şeker çuvalları yeni, temiz ve fabrikasının markası ve orijinal fabrika dikişi bozulmamış olacaktır. Ambalajın üzerinde adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası, malın adı, sınıfı ve tipi, imal tarihi belirtilmiş olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. 25 (yirmi beş), 50 (elli) kiloluk çuvallarda olmalıdır.

79-TURŞU(Karışık)

Karışık turşuda; sivribiber, lahana, salatalık, havuç, yeşil domates vs. olacaktır. Turşu temiz plastik ambalajlarda olacak ve üzerinde imalatçı firmanın adı, adresi, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve içindekiler yazılmış olmalıdır. Ambalaj içerisindeki muhteviyat erimiş, çürümüş, kokmuş ve deforme olmuş olmamalıdır. Renkleri parlak ve muhteviyat diri olmalıdır. Yumuşak olmamalıdır. Ambalaj bombe yapmış olmamalıdır. 10 (on) kiloluk ambalajlarda olmalıdır. SUSUZ Net Ağırlık üzerinden alınacaktır.

80- VANİLYA

Kendine has renk, tat, koku ve aroma da olacak, çürümüş, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş böceklenmiş olmayacaktır. Alınacak mallar taşıma ve saklama süresince vanilyanın iyi korunmasını sağlayacak nitelikte insan sağlığına ve içerisindeki mala zarar vermeyen yeni sağlam, temiz, kuru kokusuz rutubet ve hava geçirgenliği az olan kâğıt kaplı folyo veya polietilen ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. Kilo üzerinden alım yapılacaktır. Ambalaj içerisinde satılan ürünün üzerinde üretici firmanın isim ve adresi, cinsi üretim ve son kullanma tarihleri basılı bulunacaktır. Ambalajlar taşıma ve saklamaya uygun şekilde sağlam, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır

81-YAŞ MAYA

Yaş hamur mayası; Türk gıda kodeksine uygun imal edilmiş olacaktır.

- 1- Yaş hamur mayası tanesi **500 gr ağırlığında** ve orijinal ambalajında olacaktır. Yaş hamur mayaları koli içinde teslim edilecektir.
- 2- Yaş hamur mayasının ambalajlarının üzerinde imalat tarihi, son kullanım tarihi ve parti no yazılı olacaktır. Üretici firma adı-adresi olacaktır. Etiket bilgileri eksiksiz olacaktır. Silik ve okunmayan ambalajlardaki mayalar teslim alınmayacaktır

82-YEŞİL MERCİMEK

Piyasada satılan iyi kalite ve son sene mahsulü mercimeklerden olacak, yeter derecede kurumamış, küflü, ıslak, kızıymış, fena kokulu vs. olmayacaktır. Mercimeklerde pişme durumu aynı derecede olacaktır. Çöp, muhtelif tohumlar, taş ve kum gibi yabancı nebati kısımlar % 1'den fazla olmayacaktır. Gerek taneler içinde ve gerekse taneler arasında canlı bit olmayacaktır. Mercimek taneleri yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmayacak, boyanmayacak vs. her ne amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmeyecek, yağlanmayacak ve fırınlanmak suretiyle parlatılmayacak, mercimekler çabuk pişecek ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

Teslimat temiz, sağlam standart çuvallarda olacak, çuvallarda ve içindeki etiketine firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, mahsul tarihi belirtilecek. 25 (yirmi beş) veya 50 (elli) kiloluk çuvallarda olmalıdır.

83-YEŞİL ZEYTİN

Yeme uygunluğunu kazanmış, çizik yeşil zeytin olacaktır.

Çekirdeği küçük, et oranı fazla olacaktır. Çekirdeği etinden kolay ayrılacaktır. Taneler orta ve eşit büyüklükte olacaktır. Taneler ezik, çürük, küflü, kötü kokulu olmayacak. Tadı acı ve fazla tuzlu olmayacak, üzeri beyazlaşmamış olacak. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Türk Gıda Kodeksine ilgili tebliğine uygun olacaktır. Süzme ağırlık üzerinden alımı yapılacaktır.

84- YOĞURT(Taze Yoğurt)

Ürün Pastörize inek sütü ve yoğurt kültüründen üretilmelidir.

Yoğurda işlenecek süt taze olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Sütte kesinlikle antibiyotik ve koruyucu maddeler bulunmamalıdır. Tüm işlem basamakları Türk Gıda Kodeksi Fermente süt ürünleri tebliğine uygun üretilmiş olacaktır. Yoğurtların rengi, tadı, kokusu, kıvamı, doğal görünüşte olmalıdır. Taze Yoğurdun süt yağı oranı min. %1,5 oranında olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış ve kıvamı bozuk olmamalıdır. İçinde kıvam artırıcı herhangi bir koyulaştırıcı ya da katkı maddesi olmamalıdır. Yoğurtların delinmemiş, bozulmamış ambalaj içinde bulunması gerekir. Yoğurtlar, gıdayla uyumlu PP, Polietilen veya PS kaplarda olacak. Yoğurt kapları temiz

olacak, Kapların ağız tüzük kapsamına uygun olarak kapatılmış olmalıdır. Ürün; 5 (beş), 9(Dokuz) veya 10(on) kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Net Ağırlık üzerinden alım yapılacaktır. Yoğurdun tüm üretim basamakları, yağ oranı, tuz oranı, Yağsız kuru madde miktarı, mikrobiyolojik kriterler, duysal fiziksel kimyasal özellikler, Rutubet miktarı, titre edilebilir asitlik, PH değeri, ambalajlama, etiketleme, depolama ve sevkiyatı Türk Gıda kodeksinin ilgili tüm bölümlerine uygun olacaktır. Tüm sorumluluk yükleniciye aittir. Yoğurt kaplarının dışına etiket bilgileri eksiksiz olarak basılmış olacaktır bunlar;

- * Gıda Maddesinin adı, nevi
- * Net Miktarı,
- * Firma adı ve adresi, üretildiği yer, paketleme tarihi, raf ömrü
- * Muhafaza şartları,
- * Parti Seri No, son kullanma tarihi, üretim tarihi
- * Üretim izin tarihi ve nosu

85- YUFKA

Yufkalar ekstra undan yapılmış olup, usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Görünüş, renk, koku, lezzeti normal olacaktır. Piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil, ebat ve inceliğinde olacaktır. **Yufkalar taze olacak, etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacak, birbirine yapışmış, yırtıklı, parçalı ve kalın açılmış, bayat ve küflü olmayacaktır.** Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Ele alındığında parçalanmayacaktır. **1 (bir)'er kiloluk ambalajlarda olmalıdır.**

86-YUMURTA

Yumurtalar bayat olmayacaktır. Kırıldığında sarısı dağılmamalıdır. Yumurtalar kırık, çürük olmayacak. Suni olarak boyanmış yumurtalar kabul edilmez. 30 (otuz)'luk ambalajlarda, teslim edilecektir. Büyük boy 63-73 gr lık yumurtalar olacaktır. Üretim Tarihi, son kullanma tarihi, parti-seri no su, üretici firmanın adı adresi eksiksiz bulunmalıdır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. **Her yumurtanın üzerinde etiket bilgisi kesinlikle olmalıdır.** Yumurtada işletme ve kümes numarası ile son kullanma tarihi kolayca görülebilmeli, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanmalıdır. Son kullanma tarihi gün, ay, yıl olarak damgalanmalıdır.

87. ZEYTİNYAĞI

Berrak, tortusuz, sarı renkte, kendine özgü tat ve kokuda olacak. İçinde rafinasyon da kullanılan hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Yabancı yağlarla karışık olmayacak.

Natural sızma zeytinyağı olacak. Türk Gıda Kodeksine ve ilgili tebliğe uygun olacaktır. Teneke kutularda teslim alınacaktır. Tenekeleri üzerinde imal ve son kullanma tarihi ve üretici firmanın adı, adresi, net ağırlığı, dolum hacmi bulunacaktır. Dolum hacmi 18 lt olan tenekelerde olacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. Dolum hacmi/lt üzerinden alım yapılacaktır.

--İLK MAL ALIMINDA; İstenilen analiz metotları: Sterol kompozisyonu/UV özgül soğurma

10. GENEL ÖZELLİKLER

- Malzemeler sözleşme imzalandığı tarihten - 31.12.2021 tarihleri arası istenilen miktarlarda istenilen zamanlarda alınacaktır.
- Malzemeler, istenen zamanlarda istenen miktarlarda Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün Yemek Fabrikasına en geç Saat: 10.00 da teslim edilecektir.
- Alınacak tüm mal net miktarı üzerinden alınacaktır.
- **Malların yüklenici firma tarafından sevkiyatı ve istiflenmesi yapılacaktır. Yüklenici ekstra bir ücret talep etmeyecektir.**
- Teknik şartnamedeki şartlara uygun olmayan ve sipariş verilen zamana uygun mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanının da belirtilen cezalar uygulanır.
- İstenilen Fiziksel, duysal, Mikrobiyolojik şartlara uymayan malzeme Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün Yetkili Personeli Tarafından geri gönderilecek, yenisi 1 gün içinde en geç saat 10.00 da teslim edilecektir.

Gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili teknik ve hijyenik kurallar aşağıdaki gibi olmalıdır.

- Gıda maddeleri depolama ve taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmalıdır.
- Taşıma araçları ve depolarda havalandırma, sıcaklık ve rutubet ürün özelliklerine uygun olmalı
- Taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet ve ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik, amacına uygun olmalıdır.
- Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerine depolanmalıdır.
- Depolama ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif yapılmalıdır.
- Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.
- Depolar ve taşıma araçları ürün özelliği göz önüne alınarak ayarlanmalı, derin dondurulmuş ürünlerde soğuk zincir bozulmamalıdır.
- Gıda maddeleri ve toksik maddeler ile birlikte depolanmamalı ve taşınmamalıdır.
- Burada belirtilmeyen diğer konular Türk Gıda Kodeksinin ilgili bölümlerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük eklerini de kapsayacaktır.

HAZIRLAYANLAR

Aylin ÇETİNKAYA ECE
GIDA MÜHENDİSİ

Buket KÖKSAL
GIDA MÜHENDİSİ