

TEKNİK ŞARTNAME

- 1- Belediyemiz sınırları içerisinde 5393 sayılı Belediye Yasasının ‘Görev ve Sorumluluklar’ başlığı altında yer alan 14. maddesine göre: muhtaç ailelere yapılacak kuru erzak yardımı için her biri 13 kalem maldan oluşan 20.000 (yirmibin) adet kuru erzak kolisi 4734 sayılı Kanunun 19. maddesine göre açık ihale usulü ile satın alınacaktır.
- 2- Satın alınacak olan ve 1 kolide bulunacak gıdaların cinsi, niteliği, miktarı aşağıda belirtilmiştir.

SIRA NO	SATIN ALINACAK EMTİANIN ADI	BİRİM	MİKTAR
1	PİLAVLIK PİRİNÇ (BALDO) / 1 Kg'lık Paket	Adet	20.000
2	PİLAVLIK BULGUR / 1 Kg'lık Paket	Adet	20.000
3	BURGU MAKARNA / 500 Gr'lık Paket	Adet	20.000
4	FİYONK MAKARNA / 500 Gr'lık Paket	Adet	20.000
5	KIRMIZI MERCİMEK / 1 Kg'lık Paket	Adet	20.000
6	TOZ ŞEKER / 1 Kg'lık Paket	Adet	20.000
7	SIVI YAĞ (MISİRÖZÜ) / 2 Lt'lık Plastik Şişe	Adet	20.000
8	KURU FASULYE (DERMASON) / 1 Kg'lık Paket	Adet	20.000
9	NOHUT / 1 Kg'lık Paket	Adet	20.000
10	HAZIR ÇORBA / 5'li Paket (ASGARİ 65GR.)	Adet	20.000
11	UN / 1 Kg'lık Paket	Adet	20.000
12	ÇAY / 1 Kg'lık Paket	Adet	20.000
13	TUZ / 500 Gr'lık Paket	Adet	20.000

3- Satın alınacak gıda maddeleri istenilen kalite ve evsafına uygun olacaktır. Satın alınacak olan gıda maddeleri ile ilgili istenilen şartlar ayrı ürün adları altında ayrıntılı olarak EK-1’de (14 sayfa) belirtilmiştir.

4- Satın alınacak gıda maddelerinin tamamı Sağlık Bakanlığı Gıda Tüzüğü’ne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait gıda üretim sertifikasına ve Gıda Sicil Sertifikasına sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının, İmalatçılık Belgesi ve Yetkili Satıcılık Belgesi ile teklif ettikleri ürünlerle ilgili TSE veya ISO 9001 / 2008 veya ISO 9002 / 2000 belgelerinden birini sözleşmenin imzasından önce idareye sunacaktır.

5- Gıda kolilerinin içerisinde A5 ölçüsünde yarı mat kuşkağda 4 renk ofset baskı olarak 20.000 adet basılacak olan tanıtım materyali örneği idarede görülecek olup; yüklenici tarafından bastırılacaktır.

6- İhale Konusu gıda maddelerinin ambalajların üzerinde paketleme tarihi ile son kullanma tarihi belirtilecek ve son kullanma tarihine 3 ay (90 gün) kalan gıda maddeleri kabul edilmeyecektir.

7- İhale konusu gıda maddeleri yüklenici tarafından 13 kalem mal 1 koli içinde olacak biçimde ayrı ayrı kolilenecektir. Her bir koli içinde yukarıdaki çizelgede mevcut 13 kalemden oluşan gıda maddelerinin her

birinden bulunacaktır. Ambalajlama ile ilgili hijyen şartları ambalajlama ve taşıma bölümünde ayrıntılı olarak belirtilmiştir. Ambalajlama ve taşıma işlemleri buna göre yapılacaktır.

8- İhale konusu gıda maddelerinin ambalajlanmasında içeriği idarece belirlenmiş, idarenin adını, adresini telefon numaralarını ve e-posta adreslerini belirten yazı ve semboller yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Kolinin üzerinde bulunması gereken yazı ve semboller EK-2 de (1 sayfa) ayrıntılı olarak belirtilmiştir. Kullanılacak koli bantları konusunda idarece belirlenmiş idarenin sembollerini taşıyan koli bandı yüklenici firma tarafından hazırlanıp, idarenin istediği bant ile koli yapıştırılacaktır.

9- İstekliler ihale konusu olan 13 kalemde bahsi geçen gıda maddelerinin nitelik ve markalarını açık bir şekilde belirteceklerdir. Ayrıca tüm ürün markaları ulusal pazarda satışa sunuluyor olacaktır.

10- Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 6 ay garanti verecektir. Bu süre içinde bozulan veya böceklenen ürünler, yeni ürünlerle hemen değiştirilecektir.

11- Ürünler, idarece işin tebliği yapıldıktan sonra 2 partide 20 gün önce tebliğ edilmek suretiyle teslim edilecektir. Ürünlerin teslim yeri ve diğer teslim koşulları idarece belirlenecektir.

12- Ambalajlama ve Taşıma Koşulları

- a-** Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince ürünleri koruyacak nitelikte uygun malzemedan yapılmış olacaktır.
b- Tüm gıda maddelerinin ambalajları üzerinde Türk Gıda Kodeksi'ne göre üretildiği ibaresi mutlaka bulunacaktır.
c- Taşıma esnasında şekil yönünden niteliği bozulmuş olan tüm ambalajlar yenileri ile değiştirilecektir.
d- Ambalajlar üzerindeki bilgiler silinmeyecek, bozulmayacak ve içindeki ürüne zarar vermeyecek şekilde basılacaktır.

Ambalajlar üzerinde;

- Firmanın adı, adresi
- Malın adı
- Seri ve kod numarası
- Çeşidi
- Üretim tarihi
- Son kullanma tarihi
- Net ağırlığı
- Muhafaza şartları
- Üretim izin tarihi ve numarası” bulunacaktır.

e- Ürünlerin ambalajlanması, ve işaretlenmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ambalajlama, etiketleme ve işaretleme bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

f- Taşıma sırasında bozulan ürünler yenileri ile değiştirilecektir.

g- Giderleri yükleniciye aittir.

h- Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin taşıma bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

ı- Taşıma sırasında kolilerde meydana gelebilecek bozulma vb. sorunlardan yüklenici sorumludur.

13. İş bu şartname 2 (iki) sayfa ve bu madde ile beraber 13 maddeden ekleri ile birlikte 17 sayfadan oluşmaktadır.

PIRİNÇ (BALDO)

Pirinç: Oryza sativa L.türüne giren kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak, embriyo ve kabuk ile aleurone'un kısmen veya tamamen alınması sureti ile elde edilen tane ürün,

Alınacak pirinç baldo pirinç olacaktır.

Çeltik: Harmandan sonra kavuzu soyulmamış olan taneyi,

Kargo yada kahverengi pirinç: Sadece dış kavuzu alınmış taneyi,

Değirmenlenmiş pirinç yada beyaz pirinç: Değirmenleme işlemiyle kepek kısmı tamamen veya kısmen ayrılmış, embriyosu alınmış kabuksuz pirinci,

Uzun taneli pirinç: Tane boyu 6.0 mm den fazla ve aynı zamanda uzunluk /genişlik oranı 2’den fazla 3’den az olan veya tane boyu 6.0 mm’den fazla ve aynı zamanda uzunluk/genişlik oranı 3 ve 3’den fazla olan pirinci,

Kısa Taneli Pirinç: Taneli boyu 5.2 mm veya daha az ve uzunluk/genişlik oranı 2’den az olan pirinci,

Kırık tane Pirinç: ¼ ‘ünden fazlası kırılmış olan pirinç tanelerini,

Ham tane ve tebeşirleşmiş tane: İyi olgunlaşmamış veya gelişimi tamamlamamış çeltiklerinden elde edilen yeşil veya yeşilimsi renkteki taneler ile çeşitli nedenlerle mat, süt beyazı renk almış ve tebeşir görünümünde bulunan taneler,

Mandık yada kırmızı tane: Yüzeyi kırmızı renkli pericarp ile kaplı tane,

Kırmızı çizgili tane: Pericarp kalıntısı olarak çeşide has olmayan değişik yoğunlukta kırmızı çizgiler içer taneyi,

Hasarlı tane: Isı, rutubet, hastalı , böceklenme ve diğer sebeplerden dolayı sararmış, çeşitli büyüklükte siyah veya kahverengi lekeler içeren veya böcek yenikli taneyi,

Yabancı madde: Pirinç tanesi dışındaki böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, yabancı tohumlar, kabuk, kepek, saman gibi organik maddeleri ile taş, kum ve toprak gibi inorganik maddeleri,

Alınacak olan pirinçlerin sınıfı ekstra, çeşidi baldo, grupları ise uzun taneli ve kısa taneli olacaktır.

Ürün Özellikleri : Bu şartname kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

- Pirinç kendine has tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermeyecektir.
- Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla%14.5 olacaktır.
- Farlı kriterdeki pirinçler karışmayacaktır.
- Baldo pirinçler ithal ürün olamayacaktır.Türkiye’de üretilen ürün olacaktır.
- Pirinçler yeni mahsul ürünü olacaktır.
- Kırık tane oranı %5’i geçmeyecektir.
- Değirmenlenmiş yada beyaz pirinç içinde kargo yada kahverengi pirinç ile çeltik miktarı ayrı ayrı %0.05’i geçmeyecektir.
- Organik ve inorganik yabancı maddelerin miktarları EK – 1 verilen değerleri aşmayacaktır.

Organik ve İnorganik Yabancı Maddeler

	Organik Yabancı Maddeler (En Fazla %)	İnorganik Yabancı Maddeler (En fazla%)
Değirmenlenmiş yada beyaz pirinç	0.050	0,10

Kusurlu Taneler ile İlgili Kalite Kriterleri

	Değirmenlenmiş yada Beyaz (En fazla %)
Hasarlı Tane	1,5
Ham Tane ve Tebeşirleşmiş Tane	3
Mandık yada Kırmızı Tane	1
Kırmızı çizgili Tane	2

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2. Bölümüne yer alan hükümlere uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Bu şartnamede yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Bulaşanlar" Bölümüne uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde pestisit kalıntıları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5. Bölümüne uygun olacaktır.

Hijyen: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7. Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ait "Gıda üretim sertifikası"na ve "Gıda sicil sertifikası"na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare'ye sunacaktır.
- Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri ve "Gıda Mevzuatı hükümleri" geçerli olacaktır.
- Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde pirinç'in tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

BULGUR (PİLAVLIK)

- **Bulgur :** sert buğdayların (Triticium durum), tekniğine uygun olarak temizlenmesi, haşlanması, kurutulması, dövülüp elenerek kepeklerinden ayrılması ve kırılması ile elde edilen bir üründür.
- **Alınacak bulgur; ekstra sınıfı pilavlık bulgur olacaktır.**

3- Genel özellikleri :

- Bulgur taneleri, sağlam, temiz bulgura has renk, tat ve kokuda olacaktır.
- Bulgur taneleri, ekşimiş, acı, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmayacaktır.
- Bulgurda kurt, canlı / cansız böcek ve / veya bunların parçaları , yumurtaları ve benzeri kirlilikler bulunmayacaktır.
- Bulgurlarda taş, toprak,kum, çöp v.b. bulunmayacaktır.
- Buğdaylardan başka hububat taneleri miktarı en çok %1 olacaktır.
- Çok iri tane miktarı en çok %1 olacaktır.

- . Beyazlı tane miktarı en çok %1 olacaktır.
- . Elek altı miktarı en çok %0,5 olacaktır.

- **Kimyasal özellikleri :**

- . Rutubet miktarı en çok %13 olacaktır.
- . Kül miktarı (kuru maddede) en çok %1.75 olacaktır.
- . Boya bulunmayacaktır.

Mikrobiyolojik özellikleri :

Bulgurun mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait "Gıda üretim sertifikası"na ve "Gıda sicil sertifikası"na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare'ye sunacaktır.
- Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri ve "Gıda Mevzuatı hükümleri" geçerli olacaktır.
- Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde bulgur'un tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4- **MAKARNA (-BURGU-FİYONK)**

- **Makarna ;** makarnalık sert buğday durum irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğrularak elde edilen hamurun sade olarak biçimlendirilip kurutulması suretiyle elde edilen mamuldür. Alınacak makarnalar sade olacaktır. Katkı ve zenginleştirilmiş makarna olmayacaktır.

5- **Alınacak Makarnanın tipleri :**

- . Burgu Makarna
- . Fiyonk makarna

- **Genel özellikleri :**

- . Kirlenmiş, gözle görünür küflü, canlı-cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
- . Kendine has renk, koku ve tatda olmalı, yabancı koku ve tat olmamalı, içinde yabancı madde ve boya bulunmamalıdır.
- . Tuz konulmamalıdır.(Tabi tuzu %1 bulunabilir.)
- . Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakika da pişmelidir.
- . Piştiği anda kaygan, parlak görünümde olmalı, dağılmamalıdır.
- . Kuru madde esasına göre suya geçen madde miktarı en çok %10 olmalıdır.
- . Makarna kırıldığında kesit düzgün görünüşte ve lekesiz olmalıdır.
- . Rutubet miktarı en çok %13 olacaktır.

- . Katı maddedeki kül miktarı en çok %1 olacaktır.
- . Protein miktarı katı maddede en az %10.5 olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler :

Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun olacaktır.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait “Gıda üretim sertifikası’na ve “Gıda sicil sertifikası’na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare’ye sunacaktır.
- Burada belirtilmeyen hususlarda “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” hükümleri ve “Gıda Mevzuatı hükümleri” geçerli olacaktır.

Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde makarnaların ve şehriye’nin tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

6- MAKARNA (-BURGU-FİYONK)

- **Makarna** ; makarnalık sert buğday durum irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğrularak elde edilen hamurun sade olarak biçimlendirilip kurutulması suretiyle elde edilen mamuldür. Alınacak makarnalar sade olacaktır. Katkı ve zenginleştirilmiş makarna olmayacaktır.

7- Alınacak Makarnanın tipleri :

- . Burgu Makarna
- . Fiyonk makarna

Genel özellikleri :

- . Kirilenmiş, gözle görünür küflü, canlı-cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
- . Kendine has renk, koku ve tatda olmalı, yabancı koku ve tat olmamalı, içinde yabancı madde ve boya bulunmamalıdır.
- . Tuz konulmamalıdır.(Tabi tuzu %1 bulunabilir.)
- . Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakika da pişmelidir.
- . Piştiği anda kaygan, parlak görünümde olmalı, dağılmamalıdır.
- . Kuru madde esasına göre suya geçen madde miktarı en çok %10 olmalıdır.
- . Makarna kırıldığında kesit düzgün görünüşte ve lekesiz olmalıdır.
- . Rutubet miktarı en çok %13 olacaktır.
- . Katı maddedeki kül miktarı en çok %1 olacaktır.
- . Protein miktarı katı maddede en az %10.5 olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler :

Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun olacaktır.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait “Gıda üretim sertifikası’na ve “Gıda sicil sertifikası’na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare’ye sunacaktır.
- Burada belirtilmeyen hususlarda “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” hükümleri ve “Gıda Mevzuatı hükümleri” geçerli olacaktır.

Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde makarnaların ve şehriye’nin tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK

Mercimek ; Baklagiller (Leguminosae) familyasından Lens asculenta, Moench (Lens culunaris, Medic) türüne giren kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir.Kabukları soyulup çenekleri birbirinden ayrılmış veya ayrılmamış ve kabuklarından temizlenmiş mercimek tanesidir.

Alınacak mercimekler 1nci sınıf ekstra kalite mercimek olacaktır.

Ürün Özellikleri: Bu şartname kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

- Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış veya ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalı, iç mercimekler böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.
- Mercimekte Adi fiğ (Vicia sativa) ve bundan kaynaklanan β- cyanoalanine bulunmamalıdır.
- İç mercimekler istek üzerine parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği’ne uygun bitkisel yağ ile işlem görebilir. Bu durumda iç mercimeklerde toplam yağ oranı, tane bünyesindeki yağ dahil en çok %2.5 olmalıdır. Yağlanma işleminde parafin kullanılmamalıdır.
- Mercimekler canlı böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.

8- **Katkı Maddeleri:** Bu şartname kapsamında yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

9- **Bulaşanlar:** Bu şartnamede yer alan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Bulaşanlar bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

10- **Pestisit Kalıntıları:** Bu şartnamede yer alan ürünlerde pestisit kalıntıları “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Pestisit Kalıntıları bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

11- **Hijyen:** Bu şartnamede yer alan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Mercimeğin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksinin “Mikrobiyolojik Kriterlerine” uygun olacaktır.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait “Gıda üretim sertifikası’na ve “Gıda sicil sertifikası’na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO

-9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare'ye sunacaktır.

- Burada belirtilmeyen hususlarda “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” hükümleri ve “Gıda Mevzuatı hükümleri” geçerli olacaktır.
- Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde mercimeklerin tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

(MISIRÖZÜ YAĞI)

Mısırözü Yağı: Mısır bitkisinden elde edilen yağdır.

Ürün Özellikleri: Bitki adı ile anılan yemeklik yağların kalite kriterleri aşağıda verilmiştir.

- Bitki adı ile anılan yemeklik yağların yağ asitleri kompozisyonu ise Türk Gıda Kodeksinin Bitki adı ile anılan yemeklik yağlar ile ilgili mevzuata uygun olmalıdır.
- Bu tebliğ kapsamındaki bitki adı ile anılan yemeklik yağlar kendine has renk, tat ve kokuda olmalı yabancı ve ransit tat ve koku içermemelidir.
- Diğer kalite kriterleri aşağıdaki verilen tabloda yer alan değerlere uygun olmalıdır.

Diğer Kalite Kriterleri

Uçucu Madde (105 °C)	En Çok 0.2 %m/m
Çözülmeyen Safsızlıklar	En Çok 0.5%m/m
Sabun Sayısı	En Çok 0.005 %m/m
Asit Sayısı	Rafine yağlarda En Çok 0.6 mg KOH/g yağ
Peroksit Sayısı	Rafine yağlarda En Çok 10 miliekivalen aktif oksijen /kg yağ

Katkı Maddeleri: Bitki adını alan yemeklik yağlarda kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2'inci bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Bitki adını alan yemeklik yağlarda bulaşanların miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümünde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Bitki adını alan yemeklik yağların üretiminde kullanılan tarımsal ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

Hijyen: Bitki adını alan yemeklik yağlar, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7'inci bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Mikrobiyolojik Kriterler: Mikrobiyolojik özellikler “Gıda Maddeleri Tüzüğü” ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olacaktır

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait “Gıda üretim sertifikası’na ve “Gıda sicil sertifikası’na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare’ye sunacaktır.
- Burada belirtilmeyen hususlarda “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” hükümleri ve “Gıda Mevzuatı hükümleri” geçerli olacaktır.
- Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde yağların tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

- KURU FASULYE

12- Kuru fasulye, baklagiller (Leguminosae) familyasının, fasulye (Phaseolus vulgaris L.) türüne giren bitki çeşitlerinin kurutulmuş taneleridir.

- **Alınacak kuru fasulyelerin çeşidi dermason, boyu orta iri boy, derecesi ise birinci derece olacaktır.**

Duyusal ve fiziksel özellikleri :

- Kuru fasulyeler ; çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, doğal olamayan koku ve lezzette olamayacaktır.
- Kuru fasulyelerde ; canlı- cansız parazitler, bunların aksamı ve ifrazatları bulunmayacaktır.
- Çavdar mahmuzu, diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı herhangi bir madde ihtiva etmeyecek , boyanmayacak ve yağlamayacaktır.
- Boy sınırları içerisinde kalmak üzere belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylardan olan tane karışımı toplamı ağırlıkça % 10’u geçmeyecektir.
- İçinde bulunan yıl elde olunan kuru fasulyeler ile daha önceki yıl veya yıllarda elde olunan kuru fasulyeler birbirine karıştırılmayacaktır.
- Satın alınacak kuru fasulyeler son sene ürünü olacak ve önceden ıslatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün kuru fasulyelerin pişirme süresi 3,5 saati geçmeyecektir.
 - ✓ İrilik ve çeşit bakımından homojen olacaktır.
 - ✓ Yabancı madde miktarı en çok % 1 olacaktır.
 - ✓ Kalbur altı miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.
 - ✓ Bozuk tane miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.
 - ✓ Kırık tane miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.
 - ✓ Diğer çeşitlerden taneler ağırlıkça en çok %5 olacaktır.

Kimyasal özellikleri :

- ✓ Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 14,5 olacaktır.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait “Gıda üretim

sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare'ye sunacaktır.

- Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri ve "Gıda Mevzuatı hükümleri" geçerli olacaktır.
- Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde fasulye'nin tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

- **NOHUT**

13- Nohut , baklagiller (Leguminosae) familyasının nohut (cicer arietinum L.) türüne giren bitki çeşitlerinin kurutulmuş taneleridir.

14- **Alınacak nohutların çeşidi yuvarlak nohut, boyu iri boy, derecesi birinci derece olacaktır.**

15- **Duyusal ve fiziksel özellikleri :**

16- Nohutlar çimlenmiş, kızıışmış, küflü, ekşi, doğal olmayan koku ve lezzette olmayacaktır.

Nohutlarda ; canlı – cansız parazitler, bunların aksamı ve ifrazı bulunmayacaktır.

Çavdar mahmuzu, diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı herhangi bir madde ihtiva etmeyecek , boyanmayacak ve yağlanmayacaktır.

Boy sınırları içerisinde kalmak üzere belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylardan olan tane karışımı toplamı ağırlıkça % 10'u geçmeyecektir.

İçinde bulunan yıl mahsulü nohutlara, diğerleri karıştırılmayacaktır.

Nohutlar son sene mahsulü olacak ve önceden ıslatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün nohutların pişme süresi 4 saati geçmeyecektir.İrilik ve çeşit bakımından homojen olacaktır.

Yabancı madde miktarı en çok % 0,5

Kalbur altı ağırlıkça en çok %1

Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1

Kırık tane ağırlıkça en çok % 1

Diğer çeşitlerden karışma ağırlıkça en çok % 5 olacaktır.

Nohutların boyu en az 9 mm olacaktır.

Kimyasal özellikleri :

Nohutlarda rutubet miktarı en çok % 14,5 olacaktır.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare'ye sunacaktır.
- Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri ve "Gıda Mevzuatı hükümleri" geçerli olacaktır.
- Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde nohut'un tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

HAZIR ÇORBA (PAKET)

Hazır Çorba : Önceden hazırlanmış ve toz şeklinde paket halinde satışa sunulmuş çorbadır.

Ürün Özellikleri :

Hazır Çorba; temiz, kendine özgü renk, koku, tad ve görünüşte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, ayrıca , acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokmuş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmiş olmamalı

Katkı Maddeleri : Hazır Çorbalarda kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin “Katkı Maddeleri” bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Yemeklik tuzlarda bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Bulaşanlar” bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Hijyen : Yemeklik tuzlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Hijyen Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak işlenmelidir.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait “Gıda üretim sertifikası’na ve “Gıda sicil sertifikası’na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO-9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare’ye sunacaktır.
- Burada belirtilmeyen hususlarda “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” hükümleri ve “Gıda Mevzuatı hükümleri” geçerli olacaktır.

17- Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde çorba’nın tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

- **BUĞDAY UNU**

- ***Buğday unu*** : yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen üründür.
- **Alınacak buğday unu kuru maddedeki kül miktarı en çok %0,5 olan Tip 1 (% 65’e kadar randımanlı) , baklava ve böreklik un olacaktır.**

- **Genel özellikleri :**

- 18- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 19- Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.
- 20- Rutubet miktarı en çok %14,5 olmalıdır.
- 21- Ağırıtma işlemi (klorlama dahil) uygulanmamış olmalıdır.
- 22- Buğday unun tip özellikleri (Tip 1)
- 23- Kuru maddedeki kül miktarı en çok % 0,5
- 24- Kuru maddedeki ham selüloz miktarı en çok %0,1
- 25- Kuru maddedeki gluten miktarı en az %9
- 26- Kuru maddedeki %10'luk HCL'de çözünmeyen kül miktarı en çok %0,1
- 27- Asidite kuru maddede en çok %0,04 olacaktır.
- 28- Buğday unları imal tarihinden itibaren en az 7 günlük doğal olgunluk devresini tamamlamış olmalıdırlar.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare'ye sunacaktır.
- Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri ve "Gıda Mevzuatı hükümleri" geçerli olacaktır.
- Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde unların tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

SİYAH ÇAY

Siyah çay : Camellia sinensis (Linnaeus) O.Kuntze türünün farklı varyetelerinin yaş çay yaprağı (iki buçuk yaprak) ,tomurcuk ve bunlara bitişik taze sap kısımlarının uygun yöntemlerle işlenmesiyle elde edilen üründür.

Alınacak çay 1nci sınıf paket siyah çay olacaktır.

Yabancı madde: Yabancı madde çayın dışındaki bütün maddeleri ifade eder.

Duyusal özellikleri :

- . Düzgün görünüşte , siyah veya koyu bakır renkli olmalı, lif ve çöp içermemeli
- . Dem rengi koyu kırmızı ve kırmızımsı görünüşte, parlak olmalı mat ve bulanık , tortulu veya esmerimsi

olmamalıdır.

- . Dili çeker durumda buruk olmalı ve dolgun özellikte olmalı.
- . Aroması çaya has ve hoş olmalıdır.
- . Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.

- ***Fiziksel ve kimyasal özellikleri :***

Özellikler	Değerler
Okside Olmamış Parça(m/m) %	En çok 8
Su Ekstraktı (Kuru maddede) (m/m) %	En az 29
Suda Çözünen Külde Alkalilik(KOH) cinsinden %	En az 1,5 – en çok 3
Kafein (Kuru maddede) (m/m)%	En az 1,5
Toplam Kül Miktarı(Kuru maddede),(m/m) %	En az 4, en çok 8

Mikrobiyolojik Özellikleri: Siyah çayın mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksinin “Mikrobiyolojik kriterleri” tebliğine uygun olacaktır.

Katkı Maddeleri: Siyah Çayda kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2’inci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Siyah çayındaki bulaşanların Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 4’üncü bölümüne uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Siyah Çayda pestisitleri miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 5’inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Hijyen: _____ Türk Gıda Kodeksi’nin 7’inci bölümüne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar :

- Satın alınacak gıda maddeleri TSEK belgeli olup gıdaların tamamı Sağlık Bakanlığı gıda tüzüğüne uygun olarak üretilecek ve ambalajlanacaktır. Firma üretici ise; Üretici firma ürünlere ait “Gıda üretim sertifikası’na ve “Gıda sicil sertifikası’na sahip olacaktır. Yetkili satıcı ise imalatçının imalatçılık belgesi ve yetkili satıcılık belgesi ile ihaleye katılabilecektir. İhaleye katılacak firma ISO -9001:2008 veya ISO- 9002:2000 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belgelerin birer kopyasını sözleşmenin imzasından önce idare’ye sunacaktır.
- Burada belirtilmeyen hususlarda “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” hükümleri ve “Gıda Mevzuatı hükümleri” geçerli olacaktır.

- Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde çay'ın tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

TUZ

Yemeklik Tuz : Ana maddesi sodyum klorür olan ham tuzdan insan tüketimine uygun nitelikte üretilen tuzlardır.

Sofra Tuzu : Doğrudan tüketiciye sunulan ince toz haline getirilmiş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş yemeklik tuzlardır.

Topaklanmayı Önleyici Maddeler: Gıda partiküllerinin biberine yapışması eğilimini azaltan veya önleyen maddelerdir.

29- Alınacak tuz,iyotlu sofrata tuzu olacaktır.

Ürün Özellikleri : Bu şartname kapsamındaki ürünlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmiştir:

- Sofralık tuzlar beyaz renkte olmalıdır.
- Sofra tuzları homojen olmalı, tane büyüklüğü göz açıklığı 1000 um'lik elekten tamamı geçmeli, göz açıklığı 210mm'lik elekten geçen kısım en çok %20 olmalıdır.
- Rutubet miktarı sofrata tuzlarında kütlece en çok %0.5 , gıda sanayinde kullanılan tuzlarda ise en çok % 2 olmalıdır.
- Sofra tuzlarında 50-70 mg/kg oranında potasyum iyodür veya 52-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur.
- Sofra tuzları florid, demir gibi mineraller ve vitaminler ile zenginleştirilebilir.
- Sodyum klorür miktarı katkı maddeleri hariç olmak üzere sofrata tuzlarında kuru maddede en az %98 olmalıdır.
- Sofralık tuzlarda asitte çözünmeyen madde miktarı, asitte çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.
- Sofralık tuzlarda suda çözünmeyen madde miktarı, suda çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.

Katkı Maddeleri : Sofralık tuzlarda kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin "Katkı Maddeleri" bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır. Bunlar dışında yemeklik tuzlara magnezyum oksit en çok 20 g/kg katılabilir.

Bulaşanlar: Sofralık tuzlarda bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Bulaşanlar" bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Hijyen : Sofralık tuzlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Hijyen Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak işlenmelidir.

Diğer Hususlar :

- Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksinin "Yemeklik tuzlar" tebliği hükümleri ve "Gıda Mevzuatı hükümleri" geçerli olacaktır.
- Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta tuzun Hıfzısıhha Enstitüsü'nde tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

Ambalajlama, Etiketleme- İşaretleme :

- Sofralık tuzların ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Ambalajlama, Etiketleme- İşaretleme” bölümüne uygun ambalaj materyalleri kullanılmalı ve etiketleme işlemi bu bölüme uygun olmalıdır. Ancak iyotla zenginleştirilmemiş tuzlardan son tüketim tarihinin belirtilmesi zorunlu değildir.
- Sofra Tuzlarının etiket bilgisinde, iyot içerdiğini bildiren bir ifade ürün adıyla aynı yüzde yer almalıdır.
- Etiketin “kuru ve ışısız ortamda ağzı kapalı olarak muhafaza edilmelidir” ifadesi yer almalıdır.
- Zenginleştirilmiş sofralık tuzlarda bu amaçla kullanılan maddelerin adı ve miktarı... mg/100 gr olarak etiketinde belirtilmelidir.
- Tuzlar en çok 500 gr'lık birim ambalajlarda olacaktır.
- Paketler yırtık, delik ve patlak olmayacaktır.
- Birim ambalajlara aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.
 - Malın adı
 - Firmanın adı ve adresi
 - Seri, parti numarası
 - Ürün yılı
 - Son kullanma tarihi
 - Net ağırlığı
 - Muhafaza şartları
 - Üretim izin tarihi ve numarası
 - Standartın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi “Yemelik Tuz” tebliğine uygundur ibaresi.

Taşıma ve Depolama:Sofralık tuzların taşınması ve depolanması sırasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Taşıma ve Depolama” bölümünde yer alan genel kurallara uyulmalıdır.