

BELEDİYEMİZCE DÜZENLENEN ETKİNLİKLERDE MUHTELİF İKRAM MALZEMELERİNİN TEMİNİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1-İŞİN NİTELİĞİ

Belediyemiz hizmetlerinin daha etkin ve aktif olarak yapılabilmesi amacıyla, sosyal belediyecilik anlayışımız doğrultusunda Konak ilçesi sınırlarında ikamet eden vatandaşlarımız için düzenlenen toplu nikah, toplu sünnet törenlerinde, hayatını yitiren vatandaşlarımızdan ihtiyaç sahibi olanların ailelerine ve yakınlarının zor anlarında yanında olabilmek ve destek verebilmek amacıyla muhtelif ikram malzemesi, sıcak içecek ve soğuk içecek malzemesinin satın alınması işi

MADDE 2-İŞLE İLGİLİ TANIMLAR

İDARE: Bu teknik şartnamede, Konak Belediyesi Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğü “İdare” olarak adlandırılacaktır.

FİRMA: “Muhtelif İkram Malzemesi alımı” ihalesine katılmak isteyen isteklilerin her birine bundan böyle “Firma” veya “Yüklenici” denilecektir.

KONTROL TEŞKİLATI VE MUAYENE-KABUL KOMİSYONU: İdare firmanın çalışmalarını denetleme ve kontrol etme hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ile ilgili idare yeterli sayıda uzman eleman görevlendirilecektir. Kontrol Teşkilatı ve Muayene Kabul Komisyonunun görevleri, Konak Belediyesi Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğü’nün görevlendireceği personel tarafından yürütülecektir.

MADDE 3-İŞİN SÜRESİ

Sözleşmenin imzalanmasına müteakip işe başlanacak olup ; işin süresi 365 takvim günüdür.

MADDE 4- ALINACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ VE TOPLAM MİKTARLARI

KISIM	Malın Cinsi	Toplam Miktar
1. KISIM SOĞUK İÇECEKLER	Kola (2,5 Lt.)	500 Adet
	Portakallı içecek (2,5 Lt.)	500 Adet
	Meyve Suyu Konsantreleri (6 Lt)	360 Adet
	Ayran 200 ml	84.000 Adet
	Bardak Su 200 ml (60'lık Koli)	48.000 Adet

KISIM	Malın Cinsi	Toplam Miktar
2.KISIM SICAK İÇECEKLER	Çay (1 Kg'lık paket)	3000 Kg
	Kesme Şeker (1 Kg'lık paket)	3000 Kg (Paket)
	Nescafe Klasik Kahve (500 gr'lık paket)	120 Kg
	Süt Tozu (500 gr'lık paket)	84 Kg

KISIM	Malın Cinsi	Toplam Miktar
3. KISIM KURU GIDALAR ,BAHARAT VE BAKLİYATLAR	Buğday Unu (50 kg'lık çuval)	1500 Kg
	Bulgur (10 kg'lık paket)	450 Kg
	Kırmızı Mercimek (10 kg'lık paket)	1000 Kg
	Salça (5 kg'lık teneke)	450 Kg
	Toz Şeker (10 kg'lık paket)	90 Kg.
	Tuz (5 kg'lık paket)	540 Kg.
	Vanilya (5'li paket)	3600 Adet
	Toz Tarçın (1 kg'lık paket)	24 Kg.
	Kabartma Tozu (5'li paket)	3600 Adet
	Pudra Şekeri (250 gr'lık paket)	450 Kg
	Kırık Fındık (1 kg'lık paket)	45 Kg.
	Kuru Nane (1 kg'lık paket)	150 Kg
	Karabiber (1 kg'lık paket)	50 Kg.
	Kakao (1 kg'lık paket)	48 Kg.
	Hindistan Cevizi (1 kg'lık paket)	60 Kg.
	Susam (1 kg'Lık paket)	12 Kg.
	Çörek Otu (1 kg'lık paket)	12 Kg.
	Kimyon (500 gr'lık paket)	50 Kg.
	Kekik (500 gr'lık paket)	50 Kg.
	Kırmızı Toz Biber (500 gr'lık paket)	3 Kg
Kırmızı Toz Biber (Tatlı) (500 gr'Lık paket)	150 Kg	
Kırmızı Pul Biber (500 gr'Lık paket)	153 Kg	

	Pilavlık Pirinç (50 kg'lık çuval)	6180 Kg.
	Nohut (10 kg'lık paket)	1680 Kg.
	Arpa Şehriye (500 gr'lık paket)	840 Kg.

KISIM	Malın Cinsi	Toplam Miktar
4. KISIM GENEL GIDALAR	Patates (10 kg'lık çuval)	720 Kg.
	Biber (Yeşil Biber) (1 kg'lık paket)	30 Kg.
	Maydanoz	360 Adet
	Kuru Soğan (10 kg'lık çuval)	720 Kg.
	Elma (starking elma)	60 Kg.
	Ispanak (10 kg'lık paket)	240 Kg.
5.KISIM YAĞLAR	Malın Cinsi	Toplam Miktar
	Ayçiçek Yağ (18 litrelik teneke)	2250 Litre
	Margarin (250 gr'lık paket)	720 Kg.
	Biskin Yağı (10 kg'lık paket)	600 Kg.

KISIM	Malın Cinsi	Toplam Miktarı
6.KISIM SÜT ÜRÜNLERİ	Kaşar Peyniri (1 kg'lık paket)	210 Kg.
	Süt (5 lt'lik paket)	600 Lt.
	Yumurta (10'lu paket)	8400 Adet
	Çökelek (1 kg'lık paket)	216 Kg.
	Yoğurt (5 kg'lık paket)	360 Kg.
	Lor Peyniri (1 kg'lık kova veya teneke)	75 Kg.

KISIM	Malın Cinsi	Toplam Miktar
7.KISIM KULLANILACAK DİĞER MALZEMELER	Kağıt Bardak	500.000 Adet
	Kağıt Bardak (Çorbalık)	3500 Adet
	Köpük Tabak	1000 Paket
	Tahta Karıştırıcı	50 Paket
	Plastik Kaşık	1000 Paket
	Islak Mendil	100.000 Adet
	Streç Film	100 Adet
	Alüminyum Yemek Kabı (Küçük)	50 Paket

	Alüminyum Yemek Kabı (Büyük)	200 Paket
	Saklama Kabı	10.000 Adet
	Servis Peçetesi	25 Koli

KISIM	Malın Cinsi	Toplam Miktar
8.KISIM ET VE ET ÜRÜNLERİ	Piliç Göğüs	2000 Kg.
	Dana Kuşbaşı	1000 Kg.
	Dana Kıyma	180 Kg.
	Salam	100 Kg.

KISIM	Malın Cinsi	Toplam Miktar
9.KISIM UNLU MAM.	Tost Ekmeği (1 pakette 12 adet bulunacak şekilde)	3000 Adet
	Yufka (1 kg'lık paket)	1200 Kg.
	Gevrek	600 Adet
	Boyoz	600 Adet
	Poğaç	600 Adet

KISIM	Malın Cinsi	Toplam Miktar
10.KISIM TEMİZLİK MALZEMELERİ	Bulaşık Süngeri (10'lu paket)	180 Adet
	Bulaşık Deterjanı (5 lt'lik)	120 Adet
	Eldiven (Şeffaf) (100'lü paket)	24 Paket
	Krem Temizleyici (500 ml'lik paket)	480 Adet
	Çamaşır Suyu (5 kg'lık paket)	60 Kg.
	Tüp (45 Kg'lık)	100 Adet

1.KISIM :SOĞUK İÇECEKLER

KOLA

1-REF.STD.NO :Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Resmi Gazete Tarihi: 15.06.2007 Resmi Gazete Sayısı: 26553 TÜRK GIDA KODEKSİ ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEBLİĞİ (TEBLİĞNO: 2007/26)

2- Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

3-Gazlı içeceklerdeki karbondioksit miktarı en az 2 g/L olmalıdır.

4- Bu kapsamda yer alan içeceklerde üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 3,0 g/L, laktik asit miktarı en çok 0,6 g/L, uçucu asit miktarı en çok 0,4 g/L olmalıdır.

5- Bu kapsamda yer alan ürünlerde kafein miktarı en çok 150 mg/L olmalıdır.

6-Bu kapsamda yer alan ürünlerde kinin miktarı sülfat tuzu cinsinden en çok 85 mg/L olmalıdır.

7- Gazlı içeceklerdeki karbondioksit miktarı en az 2 g/L olmalıdır.

8- Alkolsüz içecekler tiplerine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

9- Yerli menşei olacak, sözleşme süresince aynı marka ürün teslim edilecektir.

10- Bu kapsamda yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

11- Kafein miktarı 1,0 mg/L'den fazla olan ürünlerde "Kafein içerir" ifadesi, marka ile aynı yüzeyde yer alan ürün adının altında, farklı ve dikkat çekici renkte ve büyüklükte belirgin bir şekilde yer almalı ve ürün etiketinde bu bileşenin miktarı belirtilmelidir. Kafein miktarı 1,0 mg/L'den düşük ürünlerde "kafein içermez" veya "kafeinsiz" ibaresi kullanılabilir.

12- Ürünlerin depolanmasında ve taşınmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

13- İçecekler 2,5 Lt. hacminde özel ambalajlarda teslim alınacaktır

14-Ürünlerin depolanmasında ve taşınmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

PORTAKALLI İÇECEK (GAZLI)

1-REF.STD.NO : Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Resmi Gazete Tarihi: 15.06.2007 Resmi Gazete Sayısı: 26553 TÜRK GIDA KODEKSİ ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEBLİĞİ (TEBLİĞNO: 2007/26)

2- Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

3- Bu kapsamda yer alan içeceklerde üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 3,0 g/L, laktik asit miktarı en çok 0,6 g/L, uçucu asit miktarı en çok 0,4 g/L olmalıdır.

4- Bu kapsamda yer alan ürünlerde kafein miktarı en çok 150 mg/L olmalıdır

5- Bu kapsamda yer alan ürünlerde kinin miktarı sülfat tuzu cinsinden en çok 85 mg/L olmalıdır.

6- Gazlı içeceklerdeki karbondioksit miktarı en az 2 g/L olmalıdır.

7--Meyveli içeceklerde meyve oranı, gazlı olanlarda ağırlıkça en az % 4 (portakal), gazsız olanlarda ise ağırlıkça en az % 10 olmalıdır.

8- Alkolsüz içecekler tiplerine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

9- Yerli menşei olacak, sözleşme süresince aynı marka ürün teslim edilecektir

10- Bu kapsamda yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

11- Kafein miktarı 1,0 mg/L'den fazla olan ürünlerde "Kafein içerir" ifadesi, marka ile aynı yüzeyde yer alan ürün adının altında, farklı ve dikkat çekici renkte ve büyüklükte belirgin bir şekilde yer almalı ve ürün etiketinde bu bileşenin miktarı belirtilmelidir. Kafein miktarı 1,0 mg/L'den düşük ürünlerde "kafein içermez" veya "kafeinsiz" ibaresi kullanılabilir.

12- Ürünlerin depolanmasında ve taşınmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

13- İçecekler 2,5 Lt. hacminde özel ambalajlarda teslim alınacaktır

14-Ürünlerin depolanmasında ve taşınmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

AYRAN

- 1.Türk Gıda Kodeksi Fermente sütler Tebliği(No:2009/25)'ne uygun olacaktır. (R.G. Tarihi: 16.02.2009 R.G. Sayı:27143)
- 2.Ayranlar 200–cc lik (ml) kapalı ambalajlarda olmalıdır. ve en fazla + 3°C’de muhafaza edilmelidir.
3. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve ekşimsi bir tat olmayacaktır.
- 4.Yabancı tat, koku ve aroma hissedilmeyecektir.
- 5.Ayranlarda süt yağı, 100 mililitrede 1,5 gramdan, yağsız kuru madde 8 gramdan, yoğunluk, 1,020 den az; asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1,6 dan, tuzlu satılanlarda tuz miktarı 100 mililitrede 1gramdan çok olmayacaktır.
6. Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- 7.Ayranların 1 mililitresinde 10’den çok koliform bakteri, 10’den çok küf veya maya olmayacaktır.
- 8.Ayranlara yağ, krema v.b. maddelerle kıvam verici maddeler karıştırılmaz.
- 9.Kapalı şişeler ve diğer kapalı ambalajlar içinde satılan ayranların otomatik tesislerde el değmeden dolması gerekir.
- 10.Ayran kolileri, sağlığa zararlı olmayan, her tarafı kapalı ve soğukluğunu muhafaza edecek şekilde, fabrika ambalajlı olacaktır. Ayranlar, karton koliler içinde +2°C’de teslim alınacaktır.
- 11.Ayranların satıldıkları kaplarda veya bunların kapaklarında gün ve ay olarak yapım tarihi, son kullanma tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, tuz katılıp katılmadığı okunaklı biçimde belirtilecektir.

MEYVE SUYU KONSANTRELERİ VE ÖZELLİKLERİ (6 LT’LİK)

LİMON SUYU KONSANTRESİ

- 1-Sağlam , olgun , taze ve temiz limonlardan yıkama , seçme ,ayıklama ,öğütme ve presleme işlemleri sonucunda elde edilmelidir.
- 2-Karakteristik doğal limon tadında ve yabancı bir tat ve koku içermemelidir.

Hasat Sezonu	Aralık- Şubat
Briks	42/45/48
Asitlik	28-40
Ph	1.7/-2.5
Pulp Oranı	Max. %10

PORTAKAL SUYU KONSANTRESİ

- 1-Sağlam , olgun , taze ve temiz portakallardan yıkama , seçme ,ayıklama ,öğütme ve presleme işlemleri sonucunda elde edilmelidir.
- 2-Karakteristik doğal portakal tadında ve yabancı bir tat ve koku içermemelidir.

Hasat Sezonu	Kasım- Nisan
Briks	65 +- 1
Asitlik	3.5- 6.0
Ph	3.0- 4.5
Pulp Oranı	Max. %10
Briks / Asitlik	10-20

VİŞNE SUYU KONSANTRESİ

1-Sağlam , olgun , taze ve temiz vişnelere yıkama , seçme , ayıklama , öğütme ve presleme işlemleri sonucunda elde edilmelidir.

2-Karakteristik doğal vişne tadında ve yabancı bir tat ve koku içermemelidir.

Hasat Sezonu	Temmuz -Ağustos
Briks	65 +- 1
Asitlik	4.0-9.0
Ph	2.6-3.8
Bulanıklık	Max. 10
Renk	Max. 0.5
Berraklık	Min. 0.5

BARDAK SU (60'lık Koli)

1-Bardak sular 200 cc (=200 ml)'lik porsiyonlarda tek kullanımlık, ambalajlanmış olarak satın alınacaktır.

2-Alımı yapılacak olan suları üreten, ambalajlayan ve satışını yapan kurum/kurumlar Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik (Resmi Gazete No: 25730, Tarih: 17/02/2005) ve TS 266 - Sular - İnsanî tüketim amaçlı sular standardında belirtilen hükümlere ve bu yönetmelik ve standartlarda atıf yapılan diğer hükümlere uygun olarak üretim, ambalajlama ve dağıtım yapacak ve ilgili belgelere sahip olacaktır.

3-Alımı yapılacak olan suları ambalajlarında hasar (delik, ezik, yırtık, vb) veya hata (son kullanma tarihi, üretici bilgileri, içerik vb ambalajda belirtilmesi zorunlu bilgileri mevcut olmaması) bulunmayacaktır.

GÖSTERGE PARAMETRELERİ	
RENK	UYGUN
BULANIKLIK	UYGUN
TAT	UYGUN
KOKU	UYGUN
PH	8,2
İLETKENLİK(20 C'DE)	130,3/CM
SÜLFAT	7,7 MG/L
KLORÜR	1,0 MG/L
SODYUM	5,6 MG/L
ALİMÜNYUM	TESPİT EDİLEMEDİ
DEMİR	TESPİT EDİLEMEDİ
AMONYUM	TESPİT EDİLEMEDİ
MANGAN	TESPİT EDİLEMEDİ
22 C'DE KOLONİ SAYIMI	0 KOB/ ML
KOLİFORM BAKTESİ	0 KOB/ ML
OKSİTLENEBİLİRLİLİK	1,1 MG/L

2.KISIM : SICAK İÇECEKLER

ÇAYIN ÖZELLİKLERİ

- 1-İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
- 2-Çay tozsuz iri taneli olacaktır.
- 3-Usulüne uygun demlendiğinde kendine özgü koyu renkli olacak açık sarı olmayacaktır.
- 4-Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.
- 5-TSE belgeli olacaktır.
- 6-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

KESME ŞEKER

- 1-İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
- 2-Birinci sınıf olacaktır.Küpler düzgün sıralanmış ve dağınık olmayacaktır.Küp tanelerin her biri 2,5- 5 gr ağırlığında olacaktır.
- 3-1 Kg'lık paketlerde ambalajlanmış olacaktır.
- 4-Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.
- 5-TSE belgeli olacaktır.
- 6-Ambalajın üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

NESCAFE KLASİK KAHVE

- 1-Öğütülmüş kahve; kavrulmuş kahve çekirdeğinin öğütülerek veya dövülerek toz haline getirilmiş olmalıdır. Doğal tat ve kokusunda, rutubetlenmemiş olacak, pişirildiğinde iyi köpürmelidir.
- 2-Rutubet, ağırlıkça % en çok 4,0 olmalıdır.
- 3-Toplam kül miktarı, kuru madde esasından ağırlıkça % en çok 6,5 olmalıdır.
- 4-Asitte çözünmeyen kül miktarı, kuru madde esasından ağırlıkça % en çok 1,0 olmalıdır.
- 5-Suda çözünen kül miktarı, toplam kül miktarının yüzdesi olarak % en az 65,0 olmalıdır.
- 6-Suda çözünen külün alkaliliği, kuru madde esasından, 1 g madde için harcanan 0,1 N HCl çözeltisi, mL olarak 3,5- 5,0 olmalıdır.
- 7-Suda çözünen madde, kuru madde esasından ağırlıkça % en az 25 olmalıdır.
- 8-Kafein, kuru madde esasından ağırlıkça % en az 1,0 olmalıdır.
- 9-Petrol eteri ekstraktı, kuru madde esasından ağırlıkça % en az 8,5 olmalıdır.
- 10-Firma adı veya tescilli markası, Malın adı, çeşidi, Brüt ağırlığı (gr veya kg olarak), İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve Yıl olarak), Parti no, Seri/Kod numarası, sözleşme no, Firmaca tavsiye edilen depolama koşulları ve raf ömrü, Nakliye ambalajı içindeki birim ambalaj sayısı bulunmalıdır.
- 11-500 gramlık paketlerde teslim edilecektir.

SÜT TOZU

- 1- Toz halde olmalıdır.
- 2-Son üründe nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olmalıdır.
- 3-Süt yağı miktarı 1.5-26% aralığında olmalıdır.
- 4-Firma adı veya tescilli markası, Malın adı, çeşidi, Brüt ağırlığı (gr veya kg olarak), İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve Yıl olarak), Parti no, Seri/Kod numarası, sözleşme no, Firmaca tavsiye edilen depolama koşulları ve raf ömrü, Nakliye ambalajı içindeki birim ambalaj sayısı bulunmalıdır.
- 5- Teslimatta ürünlerin raf ömrünün en fazla %20 lik kısmını tamamlamış ürünler kabul edilebilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
- 6-500 gramlık paketlerde teslim edilecektir.

3. KISIM: KURU GIDALAR

BUĞDAY UNU

- 1-Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 2-Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3-Rutubet miktarı en çok %14,5 olmalıdır.
- 4-Ağırıtma işlemi (klorlama dahil) uygulanmamış olmalıdır.
- 5-Buğday unun tip özellikleri (Tip 1)
- 6-Kuru maddedeki kül miktarı en çok % 0,5
- 7-Kuru maddedeki ham selüloz miktarı en çok %0,1
- 8-Kuru maddedeki gluten miktarı en az %9
- 9-Kuru maddedeki %10'luk HCL'de çözünmeyen kül miktarı en çok %0,1
- 10-Asidite kuru maddede en çok %0,04 olacaktır.
- 11-Buğday unları imal tarihinden itibaren en az 7 günlük doğal olgunluk devresini tamamlamış olmalıdırlar.
- 12-50 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.

BULGUR

- 1-Bulgur sert buğdaydan usulüne göre yapılmış olacak, bulgur imalinde kullanılacak buğdaylar son sene mahsulü, pilavlık ve yerli üretim olacaktır
- 2-Bulgurların koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.
- 3-Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır
- 4-10 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

KIRMIZI MERCİMEK

- 1-1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
- 2-Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
- 3- Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
- 4- Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır
- 5-Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.
- 6-Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.
- 7-10 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

SALÇA

- 1-Yemeklik salça domates bitkisinden usulüne uygun olarak imal edilmiş olacaktır.
- 2-Salça kendisine has renk, tat ve kokuda olacaktır.
- 3-Salçaların içinde bulunduğu tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır.
- 4-Salça tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari unvanı, imal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak), brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, salçanın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.
- 5-Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar salça içinde geçerlidir.
- 6-Salça için (normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhide ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.
- 7-Salçalar TSE belgeli ve Gıda Mevzuatı Tüzüğü'ne uygun olacaktır.

- 8-Konsantre konserve salçasının kutuları orijinal fabrikanın ambalajında olacaktır.
- 9-İçinde domatesten başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddeler olmayacaktır.
- 10-Su miktarı % 82'den, tuz miktarı % 6'dan fazla olmayacaktır, tuzsuz kül miktarı % 1 'den, külün sulun klorür asidinde erimeyen kısmı % 0,1 ve tuzsuz kuru madde miktarı % 15'ten az olmamalıdır.
- 11-Getirilen salçalar kokmuş, küetlenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
- 12-Salçaların imal tarihi 1 yılı geçmeyecektir.
- 13-5 kg'lık tenekelerde teslim edilecektir.

TOZ ŞEKER

- 1-Şeker pancarından elde edilip, kireç ve karbondioksit ile temizlenip kristalize edilmiş olacaktır.
- 2-Şeker, küflenmiş, ıslak ve topaklanmış olmamalıdır.
- 3-Sadece sakarozdan ibaret olmalıdır.
- 4-İçerisinde taş, toprak, kum ve nemden dolayı topaklanmış şeker kütleleri olmamalıdır.
- 5-Rengi beyaz olmalıdır. Kirli sarı renkte olmamalıdır.
- 6-10 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

TUZ

- 1-Sofralık tuzlar beyaz renkte olmalıdır.
- 2-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.
- 3-Rutubet miktarı sofratuzlarında kütlece en çok %0.5 , gıda sanayinde kullanılan tuzlarda ise en çok % 2 olmalıdır.
- 4-Sofra tuzlarında 50-70 mg/kg oranında potasyum iyodür veya 52-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur.
- 5-Sofra tuzları florid, demir gibi mineraller ve vitaminler ile zenginleştirilebilir.
- 6-Sodyum klorür miktarı katkı maddeleri hariç olmak üzere sofratuzlarında kuru maddede en az %98 olmalıdır.
- 7-Sofralık tuzlarda asitte çözünmeyen madde miktarı, asitte çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.
- 8-Sofralık tuzlarda suda çözünmeyen madde miktarı, suda çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.
- 9-Paketler yırtık, delik ve patlak olmayacaktır.
- 10-Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- 11-5 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

VANİLYA

- 1-Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır.
- 2-Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- 3- Ambalajlar üzerinde cinsi, markası ve net ağırlığı gramajı yazılı olacaktır.
- 4-5'li paketler halinde teslim edilecektir.

TOZ TARÇIN

- 1-1. kalitede ve son sene mahsülü olacaktır.
- 2- Ambalajlar temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.
- 3-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

KABARTMA TOZU

- 1-Taze, topaklanmamış, acı tadı olmayan, iyi kabartma özelliğine sahip olacaktır.
- 2-Üzerinde imal tarihi ve son kullanma tarihi, üretici firma adı ve adresi olacak. Yeni yıl ürünü olacak.
- 3-Üzerinde net ağırlı belirtilmiş olacak.
- 4-5'li paketler halinde teslim edilecektir.

ŞEKER PUDRA

- 1-Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2-Pudra şekerleri en ince değirmende öğütülmüş olacaktır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
- 3-Pudra şekeri ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 4-Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedен yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan pudra şekeri yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
- 5-Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- 6-250 gr'lık paketlerde teslim edilecektir.

KIRIK FINDIK

- 1-Yeni sene ürünü olacaktır.
- 2- Kırık fındık içleri temiz olacaktır. Küflü , çürük , ekşi , kurtlu , kurt yenikli , ıslak , rutubetli , bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 3- Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4- Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 5- Bayatlamamış , kırık fındığa has koku , lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- 6- Standart temiz bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Üzerinde üretici firmanın adı , kaşesi , imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.
- 7-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

KURU NANE

- 1-Son sene mahsulü ve 1.sınıf olacaktır.
- 2-Yabancı maddelerden arı olacaktır. Kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır.
- 3- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- 4-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

KARABİBER

- 1- Rutubet en çok %10 olacaktır.
- 2- Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.
- 3- İçinde yabancı madde olmayacaktır.
- 4-Ambalaja üretici firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- 5-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

KAKAO (1.SINIF)

- 1-Birinci sınıf kalitede olmalıdır ve orijinal fabrika ambalajında olacaktır.
- 2-Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır.
- 3-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

HİNDİSTAN CEVİZİ

- 1-Hindistan cevizi 1. Sınıf ve paketlenmiş olacaktır.
- 2- Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3-Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup, gevrek ve taze olacaktır.
- 4- Rengi beyaz olacak, yumuşak isli, yağı dışı vurmuş acılaşmış, küflü ya da küf kokulu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmayacaktır.
- 5-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

SUSAM

- 1-Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2-Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
- 3-Susamlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 4-Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan susamlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
- 5-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

ÇÖREK OTU

- 1-Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2-Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
- 3-Çörek otu ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 4-Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çörek otu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
- 5-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.
- 6-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

KİMYON

- 1- Rutubet en çok %10 olacaktır.
- 2- Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.
- 3- İçinde yabancı madde olmayacaktır.
- 4-Ambalaja üretici firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- 5-500 gr'lık paketlerde teslim edilecektir.

KEKİK

- 1-Türk Gıda Kodeksi - Baharat Tebliğine uygun olacaktır.(R.G. Tarihi:01.09.2002 Sayısı:24863)
- 2-Kendine has renk, koku, tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3-Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- 4-500 gr'lık paketlerde teslim edilecektir.

KIRMIZI TOZ BİBER (ACI-TATLI)

- 1-Kırmızı toz biber yemeklerde garnitür olarak kullanılacak özellikte olacaktır. Küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
- 2-Çıplak gözle bakıldığında içerisinde canlı, ölü böcek ile kurt ve kemirici hayvan kalıntıları olmayacaktır. İçerisinde boya vb. maddeler katılmış olmayacaktır.
- 3-Muhafaza süresinde kırmızı toz biber iyi durumunda tutacak, rutubet almalarını önleyecek, gün ışığından koruyacak sızdırmaz özellikte, temiz, kuru, sağlam ve insan sağlığına zararsız piyasada muadili ambalajlarda olacak; bu ambalajları taşıma ve istifte koruyacak dış ambalajlarda olacaktır.
- 4-Kırmızı toz biber kendine has koku, tat ve renkte olacaktır. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecek, ele alındığında renk ve yağ vermeyecek özellikte olacaktır.
- 5-Kırmızı toz ve pul biber piyasada bilinen birinci sınıf markadan olacaktır.
- 6-Birim ambalajın üzerinde üretici firmanın adı, sınıf, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacaktır.
- 7-500 gr'lık paketlerde teslim edilecektir.

KIRMIZI PUL BİBER

- 1-Kendine özgü renk, tad, koku, a romada olacak, çürümüş, küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır.
- 2-Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı, net miktarı, yazılı olacaktır.
- 3-Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır
- 4-500 gr'lık paketlerde teslim edilecektir.

PİRİNÇ (OSMANCIK)

- 1-Alınacak pirinç Osmancık pirinç olacaktır.
- 2-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 olmayacaktır.
- 3-Alınacak olan pirinçlerin sınıfı ekstra, çeşidi osmancık, grupları ise uzun taneli ve kısa taneli olacaktır.
- 4-Pirinç kendine has tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermeyecektir.
- 5-Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla %14.5 olacaktır.
- 6-Farlı kriterdeki pirinçler karışmayacaktır.
- 7-Pirinçler yeni mahsul ürünü olacaktır.
- 8-Kırık tane oranı %5'i geçmeyecektir.
- 9-Değirmenlenmiş yada beyaz pirinç içinde kargo yada kahverengi pirinç ile çeltik miktarı ayrı ayrı %0.05'i geçmeyecektir.
- 10- 50 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.
- 11-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

NOHUT

- 1-Nohutlar çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, doğal olmayan koku ve lezzette olmayacaktır.
- 2-Nohutlarda ; canlı – cansız parazitler, bunların aksanı ve ifrazı bulunmayacaktır.
- 3-Çavdar mahmuzı, diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı herhangi bir madde ihtiva etmeyecek , boyanmayacak ve yağlanmayacaktır.
- 4-Boy sınırları içerisinde kalmak üzere belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylardan olan tane karışımı toplamı ağırlıkça % 10'u geçmeyecektir.
- 5-İçinde bulunan yıl mahsulü nohutlara, diğerleri karıştırılmayacaktır.
- 6-Nohutlar son sene mahsulü olacak ve önceden ıslatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün nohutların pişme süresi 4 saati geçmeyecektir.İrilik ve çeşit bakımından homojen olacaktır.
- 7-Yabancı madde miktarı en çok % 0,5 olmalıdır.
- 8-Kalbur altı ağırlıca en çok %1 olmalıdır.
- 9-Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1 olmalıdır.
- 10-Kırık tane ağırlıkça en çok % 1 olmalıdır.
- 11-Diğer çeşitlerden karışma ağırlıkça en çok % 5 olacaktır.
- 12-Nohutların boyu en az 9 mm olacaktır.
- 13-Alınacak nohutların çeşidi yuvarlak nohut, boyu iri boy, derecesi birinci derece olacaktır.
- 14-Nohutlarda rutubet miktarı en çok % 14,5 olacaktır.
- 15-10 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

ARPA - TEL ŐEHRIYE

- 1- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa ve tel şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
- 2- Őehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- 3- Rutubet miktarı % 13'ü geçmeyecektir.
- 4- Kendisine özgü koku ve tatta olacaktır. Kirlenmiş, küflü olmayacak, yabancı madde ihtiva etmeyecektir.
- 5- Yerli malı ve iyi cins olacaktır. Boyasız, tabi, renk manzarası olacaktır. Koyu sarı, yeşil, yeşilimtrak, esmerimsi renk olmayacaktır.
- 6- Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri cinsi, irmikten yapıldığı yazılı olacaktır.
- 7- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- 8-500 gr'lık paketlerde teslim edilecektir.

4. KISIM:GENEL GIDALAR

PATATES

- 1-Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
- 2-Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.
- 3-10 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.

BİBER (YEŞİL BİBER)

- 1-Satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.
- 2-Boyu 10–15 cm arasında olacaktır. Ezik, çürük, kokmuş, pörsümüş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı nebat bulunmayacak.
- 3-Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
- 4-Görünümü parlak olmalıdır.
- 5-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

MAYDANOZ

- 1-TS 1816'e uygun 100gr'lık demetler halinde olacaktır.
- 2-Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe, görünüşü solmamış, sağlam ve temiz olmalıdır.
- 3-Maydanozlar çeşidine özgü renkte olmalı parazit ve hastalıklarla soğuktan zarar görmüş olmamalıdır.
- 4-İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır.
- 5- Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.
- 6-Demetlerin tamamı aynı cins olacak , en küçüğü 75 gr. 'dan az olmayacaktır

KURU SOĞAN

- 1-Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
- 2-Ezik çürük kesik yumuşamış porsuk çamurlu topraklı ve ıslak olmayacak.
- 3-Soğanlar sapsız olacaktır.
- 4-Filizlenmiş filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında % 3 e kadar yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak kaydıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı % 2 yi geçmeyecektir.
- 5-Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak gramaj analizinde soğanların % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- 6-Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak olduğu takdirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.
- 7-İthal soğan olmayacaktır.
- 8-10 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.

ELMA

- 1-TS 100'e uygun extra sınıf olacaktır.
- 2-Bütün sağlam kırmızı parlak renkte, kendine has kokuda olacaktır.
- 3-Elmalar elle toplanmış, bütün, sağlam, temiz, yabancı madde ve ilaç artıklarından anormal dış nemden yabancı koku ve tattan arınmış olacaktır.
- 4-Susuz ve yavan olmayacaktır. Elmaların ağırlığı 200gr' dan aşağı olmayacaktır.
- 5-Elmalar sert ve sulu olmalıdır.
- 6-Starking cinsi elma olacaktır.

ISPANAK

- 1-Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yapraklarının altından 1 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır.
- 2- Üzerlerinde parazit, hastalık zararları bulunmayacak, don vurmüş olmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir.
- 3-Yaprak ve sapları kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır.
- 4-Kökleri bir araya getirilerek demet edilmiş bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır.
- 5-Piyasada satılan ıspanağın iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.
- 6-10 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

5.KISIM:YAĞLAR

AYÇİÇEK YAĞI

- 1-Ayçiçek bitkisinin tohumlarından elde edilmiş,kendine özgü koku,tadı ve görünümü olan oda ısında sıvı yağ olacaktır.
- 2-Berrak acık sarı renkli,tortusuz,başka bir yağla karışmamış olacaktır.
- 3-Asiditesi oleik hesabıyla %0.3'ü geçmeyecektir.
- 4-Ambalajında imalatçı firmanın ticaret ünvanı,adresı,tescilli markası,standartın numarası,sınıfı,serbest yağ asitleri %si,net ağırlığı varsa katkı maddelerinin adı ve miktarı,parti numarası,imalat ve son kullanma tarihi,TS-İSO belgeleri bulunacaktır.
- 5-Ambalajı düzgün, temiz, delinmemiş, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
- 6-15 litrelik tenekelerde teslim edilecektir.

MARGARİN

- 1-Gıda maddeleri tüzüğünün ilgili 128,129,130,133,134,135 inci maddelerine uygun olacaktır.
- 2-Hiç kullanılmamış passız okside olmamış içinde yağ saklamaya elverişli olacaktır.
- 3-Ambalaj üzerinde firmanın adı markası içerdiği imal ve son kullanma tarihi ile TSE damgası olacaktır.
- 4-250 gr'lık paketlerde teslim edilecektir.

BİSKİN YAĞI

- 1-Kremobör , çikolata sosları, krema yapımı, kurabiye çeşitlerine özel bitkisel pastacılık margarini olmalıdır.
 - 2-Mikserde çabuk karıştırılan, sertleşme ve sulanma yapmayan yapıda olmalıdır.
 - 3-Kokusuz ve aromasız doğal bir yapıya sahip olmalıdır.
 - 4-Diğer yağlarla karışıma elverişli olmalıdır.
 - 5-Piştirilen ürünlerin raf ömrünü uzatmalıdır.
 - 6-10 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.
 - 7-Depolama sıcaklığı (max.):20
- Yağ oranı (%):99.9
FFA (%) :Max 0,15
Peroksit (meq/kg) :max. 0,8
Trans (%) :max. 1
Hava (%) :13-18
Ambalaj : Koli PE torbalı
Ürün Net Ağırlığı :10 Kg

6.KISIM:SÜT VE SÜT ÜRÜNLER

KAŞAR PEYNİRİ

- 1-Getirilecek kaşar peyniri tam yağlı ve birinci sınıf olmalıdır.
- 2-Peynirler tam olgunlaşmış ve piyasanın istenilen miktarda yağlı ve istenilen sınıf peynirlerden olacaktır.
- 3-Peynirler kendine özgü has tat ve kokuda olmalıdır
- 4-Peynir tekerleri ortadan ikiye kesildiğinde kesitleri düz pürüzsüz ve homojen bir yapıda olacaktır. Kurumsu veya kaba olmayacak fazla sert veya fazla yumuşak olmayacak hava boşluğundan ileri gelen büyük delikler olmayacak, süngerimsi manzara göstermeyecektir.
- 5-Tekerlerin kabuk kısmı kalın fazla sert veya yumuşak donuk görünüşlü, açık kahverengi veya açık krem renginde olmayacaktır.
- 6-Tekerlerde kabuk kalınlığı 3 mm'den az 5 mm'den fazla olmayacak, ağırlık miktarı tüm kalıp ağırlığında %5'i geçmeyecektir.
- 7-Peynir türleri yuvarlak veya dikdörtgen olacak küflü ve derin çatlaklı olmayacaktır.
- 8-Fena kokulu, ekşi, acı, kurtlu, kurt ve fare yenikli ezilmiş, kırılmış olmayacaktır.
- 9-Peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte olmayacaktır.
- 10-Kaşar peynirlerde rutubet miktarı kütlece en çok %40 olacaktır.
- 11-Kaşar peynirlerde süt yağı miktarı tam yağlı kaşarda kütlece en az %45 olmalıdır.
- 12-Kaşar peynirde tuz miktarı kuru maddede kütlece en az %3 en çok %7 olmalıdır.
- 13-Kaşar peyniri içine nişasta katılmış olmayacaktır.
- 14-Kaşar peynirde E.coli bulunmayacaktır.
- 15-Patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
- 16-Kaşar peynirin 1 gramında 100 adetten çok koli form bakteri ve 100 adetten çok maya ve küf bulunmayacaktır.
- 17-Kaşar peyniri bütün tekerler veya dikdörtgen halinde uygun şarlarda ambalajlı olarak veya birkaç teker bir arada kaşar peynirinin vasıflarını bozmayacak bir ambalaj içerisinde veya tekerlerden kesilmiş ve değişik ağırlıklarda parçalar temiz , hiç kullanılmamış, insan sağlığına zarar vermeyen ve peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen toz kir ve çevre etkenlerinden koruyabilecek ambalajlar içerisinde hazırlanıp getirilecektir.
- 18-Peynirin paketi üzerinde firmanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adı, tipi ve sınıfı, seri numarası, imal ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı, TSE damgası olmalıdır.
- 19-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

SÜT

- 1-Tazeliği, kıvamı, kokusu ve görüntüsü tabii olacaktır.
- 2- Bekletildiği zaman, yarım saat içinde kabın dibine gözle görünür tortu bırakmayacaktır.
- 3- Kan ve hayvanın diğer ifraz maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- 4-Tadı; ekşi ve acı olmayacak, terkibine herhangi bir yabancı madde ilave edilmeyecektir.
- 5- Sütler, 5 lt'lik ambalajlı UHT sistemiyle sterilize edilmiş olmalıdır.
- 6-Getirilen sütün istenilen vasıfta olup olmadığından şüphe edildiğinde uygun görülen yerde idare tarafından tahlil ettirilebilecektir.
- 7- Tahlil gideri firmadan karşılanacaktır.
- 8- Kesilen sütler iade edilecek ve yerine yeni süt istenecektir.
- 9- Kutu sütlerin üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, firma adı, yapım yeri belirtilmiş olmalıdır.
- 10-Ambalaj temiz ve kuru olmalı, delik ve çatlak bulundurmamalıdır.
- 11-Bombe yapmış olmamalıdır.
- 12-Tam yağlı sütün içindeki yağ oranı %3' ün,yarım yağlı üçme sütünün yağ oranı %1.5'in altında olmayacaktır .
- 13- Sütler, Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
- 14-5 litrelik paketlerde teslim edilecektir.

YUMURTA

- 1.Yumurtalar kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- 2.Çürümüş, kokuşmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş, kırılmış ve çatlamış olmayacaktır.
3. Yumurtaların ağırlık sınıfları, yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği”nde belirtilen ürün özelliklerine uygun olacaktır.
- 4.Yumurtalar, yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği”nde “A Sınıfı Yumurtalar” için belirtilen özelliklere uygun olacaktır
- 5.10’lu paketlerde teslim edilecektir.

ÇÖKELEK

- 1-Ürün kalite kriterleri Türk Gıda Kodeksi normlarına uygun olmalıdır.
- 2-Lor peyniri tabii katkıda beyaz renkte olacak, tuz miktarı 100 gr. ,kuru maddede 0,1 gramdan fazla olmayacaktır.
- 3-Lor peyniri pastörize edilmiş (72 C’de 2 dakika ısıtılmış) süttten elde dilen peynirin alt suyundan yapılmış olmalıdır
- 4-Peynirin içi dışı beyaz olacaktır. Acı , ekşi , küflü, ağır kokulu ya da tadında aromasında yabancı bir tat olmamalıdır.
- 5-Peynir kuruma ağzı kapalı gelecektir.
- 6-Ambalajı sızıntıya sebep olacak ya da hava almasına neden olabilecek delik ve bombe yapmış olmayacaktır.
- 7-1 kg’lık paketlerde teslim edilecektir.

YOĞURT

- 1-Türk Gıda Kodeksi 1 sınıf Tam Yağlı yoğurt özelliklerini taşımaktadır. Yoğurttaki süt yağı miktarı en az % 3.8 Yağsız katı madde miktarı (kuru madde oranı) en az % 12 olmalıdır.
- 2-Yoğurtta gözle görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
- 3-Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- 4-Türk Gıda Kodeksine uygun ambalajlarda yapılmalıdır.
- 5-Getirilecek yoğurt üretici firma olarak belirtilmeli ve Tarım Bakanlığınca verilen üretim izni tarih ve sayısı ambalaj üzerinde olmalıdır.
- 6-Yoğurt mikrobiyolojik ve kimyasal özellik açısından gıda kodeksi ve gıda mevzuatına uygun olmalıdır.
- 7-5 kg’lık paketlerde teslim edilecektir.

LOR PEYNİRİ

- 1-% 45 katı maddede yağ bulunmalıdır.
- 2-%99 peyniraltı suyu, %1 tuzdan oluşmalıdır.
- 3-Kova ya da teneke içinde ağzı bağlı folyoya ambalajlanır, termoform ambalaj içinde de ambalajlanabilir.
- 4-Peynir tenekeleri açıldığında malaşalı (mantarlaşmış)olmayacaktır.
- 5-Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
- 6-Tenekelerin üzerinde imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.
- 7- 1 kg’lık kova veya tenekeler içerisinde teslim edilmelidir.

7.KISIM:KULLANILACAK DİĞER MALZEMELER

KÂĞIT BARDAK

- 1-Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni ile üretilmiş olduğu, yiyecek içecekte kullanılabilir işareti ve imal edildiği ham madde ürünün üzerinde belirtilecek ve ya belgelenecektir.
- 2-7 Oz 180 ml' lik ebatlarda olacaktır.
- 3-Yapımında hurda malzeme kullanılmayacaktır.
- 4- Nem, mantar vs barındırmamalıdır.
- 5-180 ml sıvı alacak kapasitede olacaktır. En az 80 derece sıcaklığa dayanıklı olacak, ek yerlerinden sızdırmayacak, bardağın dolu miktarını taşıyabilecek kadar sağlam yapıda olacaktır.
- 6-TSE Standartlarında olacaktır.
- 7-Bardaklar tek kullanımlık olacaktır.
- 8-Bardakların üzerinde Konak Belediyesi Logosu bastırılacaktır.Tüm giderler Yükleniciye ait olacaktır.

KÂĞIT BARDAK (Çorbalık)

- 1-Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni ile üretilmiş olduğu, yiyecek içecekte kullanılabilir işareti ve imal edildiği ham madde ürünün üzerinde belirtilecek ve ya belgelenecektir.
- 2-12 Oz 300 ml'lik ebatlarda olacaktır.
- 3-Yapımında hurda malzeme kullanılmayacaktır.
- 4- Nem, mantar vs barındırmamalıdır.
- 5-300 ml sıvı alacak kapasitede olacaktır. En az 80 derece sıcaklığa dayanıklı olacak, ek yerlerinden sızdırmayacak, bardağın dolu miktarını taşıyabilecek kadar sağlam yapıda olacaktır.
- 6-TSE Standartlarında olacaktır.
- 7-Bardaklar tek kullanımlık olacaktır.
- 8-Bardakların üzerinde Konak Belediyesi Logosu bastırılacaktır.Tüm giderler Yükleniciye ait olacaktır.

KÖPÜK TABAK

- 1-Tabaklar tek kullanımlık olmalıdır.
- 2-Ürün gıda maddeleri ile temas eden malzemelerin tebliğinde geçen şartları sağlamalıdır.
- 3-Yüksek molekül ağırlıklı polimerden oluşacak ve kimyasal bakımdan tepkimeye girmeyecektir.
- 4-Malzeme beyaz renk olmalıdır.1 pakette 100 adet tabak bulunacaktır.
- 5-Köpük tabakların çapı 20 cm olmalıdır.
- 6-Üretim sırasında katılabilecek katkı maddelerinin miktarı gıda maddesine zarar vermeyecek ve toksik bir etki yapmasına neden olmayacak düzeyde olmalıdır.
- 7-Gıda maddesiyle temasta bulunacak plastik malzemeler gıda maddelerini emmemeli, gıdayı sızdırmamalı, tat, koku ve rengini değiştirmemeli , taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel ve mekanik özelliklere sahip olmalıdır.
- 8-Ürün yüksek sıcaklıktaki gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır.
- 9-Ürün paketleri üzerinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izin numarası bulunmalıdır

TAHTA KARIŞTIRICI

- 1-Ürün tek kullanımlık olmalıdır.
- 2-Boyut:110 mm ,hammadde :balsa tahta, renk:ahşap olmalıdır.
- 3-Her pakette 1000 adet ürün olmalıdır.

PLASTİK KAŞIK

- 1- Ürün muhteviyatı PP ve kristal ham maddelerden imal edilmiş olmalıdır.
- 2- İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen beyaz olmalıdır.
- 3-Üretici firmanın TSE ve Tarım Köy İşleri Bakanlık izni olmalıdır.

- 4-Kaşık esnek yapıda olmalı ve kırılmamalıdır.
- 5-Kaşık en az 2.25 gram ağırlığında olmalıdır.
- 6-Kaşık boyu 16,50 cm olmalıdır.
- 7-100 lük paketler halinde olmalıdır.

ISLAK MENDİL

- 1-Alkolsüz olmalıdır.
- 2-7 cm X 12 cm ebatlarında olacaktır.
- 3-Yumuşak olmalıdır.
- 4-Katkı maddesi (krem vb.) içermemelidir.
- 5-Ambalajı açılmamış ürün özelliğini kaybetmesi durumunda yeni ürünle değiştirilmelidir.
- 6-Isalak mendillerin üzerinde Konak Belediyesi Logosu bastırılacaktır.Tüm giderler Yükleniciye ait olacaktır.
- 7-Ph değeri standartlarda olmalı cildi tahriş etmemelidir.
- 8-Tek kullanımlık olacaktır.

ALÜMİNYUM YEMEK KABI (KÜÇÜK)

- 1-Alüminyum kaplar hijyenik olmalıdır.
- 2-34 cm X 40 cm ebatlarında olacaktır.
- 2-% 100 geri dönüşümlü ve çevre dostu olmalıdır.
- 3- 1 pakette 50 adet bulunacaktır.
- 4-Alüminyum kaplar hafif ve kullanılması ve nakledilmesi kolaydır olacaktır.
- 5-Alüminyum kaplar, ısıya ve soğuğa karşı dayanıklı olmalı , su/hava geçirilmemeli ve sızıntı yapmamalıdır.
- 7-Ürünlerle ilgili Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Sertifikaları mevcut olmalıdır.
- 8- Ürünler tek kullanımlık olacaktır.

ALÜMİNYUM YEMEK KABI (BÜYÜK)

- 1-Alüminyum kaplar hijyenik olmalıdır.
- 2-32 cm X 53 cm ebatlarında olacaktır.
- 2-%100 geri dönüşümlü ve çevre dostu olmalıdır.
- 3- 1 pakette 25 adet bulunacaktır.
- 4-Alüminyum kaplar hafif ve kullanılması ve nakledilmesi kolaydır olacaktır.
- 5-Alüminyum kaplar, ısıya ve soğuğa karşı dayanıklı olmalı , su/hava geçirilmemeli ve sızıntı yapmamalıdır.
- 7-Ürünlerle ilgili Tarım ve Köy işleri Bakanlığı Gıda Sertifikaları mevcut olmalıdır.
- 8- Ürünler tek kullanımlık olacaktır.

SAKLAMA KABI (ŞEFFAF)

- 1-30 cm X 21 cm X 12 cm ebatlarında olacaktır.
- 2- Ürün muhteviyatı PPden imal edilmiş olmalıdır.
- 3- İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen şeffaf olmalıdır.
- 4-Üretici firmanın TSE ve Tarım Köy İşleri Bakanlık izni olmalıdır.
- 5-Üretim sırasında katılabilecek katkı maddelerinin miktarı gıda maddesine zarar vermeyecek ve toksik bir etki yapmasına neden olmayacak düzeyde olmalıdır.
- 6-Gıda maddesiyle temasta bulunacak plastik malzemeler gıda maddelerini emmemeli, gıdayı sızdırmamalı, tat, koku ve rengini değiştirmemeli , taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel ve mekanik özelliklere sahip olmalıdır.
- 8-Ürün yüksek sıcaklıktaki gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır.
- 9-Ürün kendinden kapaklı olmalıdır.
- 10- Ürünler tek kullanımlık olmalıdır.

STRECH FİLM

1-Her bir Strec film rulosu 300 cm X 45 cm, 23 mikron kalınlığında süper power sanayi tipi olacaktır.

2- 23 micron Super Power Streç Filmleri darbe dayanım testi ASTM D 1709, yırtılma testi ASTM D 1922, gerilme testi ASTM D 882 test standartlarına uygun olacaktır.

SERVİS PEÇETESİ

1- Boyutu: 24,5 cm X 26,5 cm. olmalıdır.

2-Çift katlı olmalıdır.

3-Rengi: beyaz olmalıdır.

4-1 kolide 32 paket bulunmalıdır.

5-1 pakette 100 adet bulunmalıdır.

8. KISIM:ETLER VE ÖZELLİKLERİ

PİLİÇ GÖĞÜS

1-Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr dan aşağı olmamalı.

2- Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen ve benzeri malzemedan yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.

3- Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.

4-Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.

5-Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.

- Kesim tarihi,

- Teslim tarihi,

- Veteriner hekim onayı,

- Teslim eden firma adı ve kaşesi,

6- Tavuk etleri, görülerek ve koklanarak muayene edilir.

7- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.

8- Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.

DANA KUŞBAŞI

1- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır

2- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.

3- Dondurulmuş et alınmayacaktır.

4- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.

5- Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır..

6- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.

7-Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

8-Etlerde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtrak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.

9- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

10-Etler tekniğe göre taze olarak verilecektir.

11-Etteryumuşamış,nemli,küflü,ekşimiş,kokulu,yapışkan,parlak,kırmızıkahveremsi olmayacaktır.

DANA KIYMA

- 1-Dana kıyma orta yağlı (yağ oranı \leq %10) ve 3.5mm lik aynadan çekilmiş olacaktır.
- 2-Dana kemiksiz ön çeyrekten elde edilmiş olacaktır.
- 3- Dana kemiksiz ön çeyrek; Ön kol, sırt, boyun ve kaburgadan oluşan kemikli kısımdır. Antrkot bölümü dahil edilecektir.
- 4-Karın boşluğuna ait pençeta diye tabir edilen et kısmı ile radius kemiğini saran incik etleri dahil edilmeyecektir.
- 5- Taze, olgunlaşmasını tamamlamış ve pH 5,6–6,2 olacaktır. Etler erkek danadan elde edilmiş olacaktır.

SALAM

- 1-Salam büyükbaş ve küçük baş kasaplık hayvan gövde etlerinin veya bunların karışımlarının kemik, yağ, sıfak, sinir, kıkırdak ve tendonlardan ayrılıp kıyıldıktan sonra gerekli yardımcı maddelerin katılmasıyla hazırlanan et hamurunun kılıflara doldurulması ve tiplerine uygun tarzda dumanlanıp suda pişirilmesi ile yapılan et mamulüdür.
- 2-Salamlar kendilerine özgü tat ve kokuda bulunmalı zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı salamlar bozulmamış olmalıdır.
- 3-Salamlarda tuz oranı %3 nişasta %4 protein %16 en çok %25 yağ oranı olmalıdır.
- 4-Salamlarda 5 cm. geçmeyen yırtıklardan başka hiçbir kusur veya kesinti bulunmamalıdır.
- 5-Salamlar sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemedan yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.

9. KISIM: UNLU MAMULLER

TOST EKMEĞİ

- 1-Türk Gıda Kodeksi Ekmek tebliğine uygun olmalıdır.
- 2-Ekmekler, sadece Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde yer alan Tip 650 ve daha yüksek kül içeren ekmeklik buğday unlarından yapılmalıdır.
- 3-Duyusal bakımdan; ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamur ekmeklerinin dış ve iç özellikleri aşağıdaki şekildedir.
 - a) Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olur, basık ve yanık olmaz.
 - b) Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların topakları bulunmaz.
 - c) Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku hissedilmez.
- 4-İmalatta ekşi maya kullanılmamalı, press maya (TS 3522) kullanılmalıdır.
- 5-Ambalaj ve ekmek içinde yabancı madde bulunmayacaktır.
- 6-1 pakette 12 adet bulunacak şekilde ambalajlı olarak teslim edilecektir.
- 7-Tost ekmekleri soğuk sandviç yapımında kullanılacaktır.

YUFKA

- 1-Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 311-313 maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.
- 2-Görünüş renk koku ve lezzet normal olacak pişmeden önce veya pişirildikten sonra her hangi bir gayri tabi veya fena kokulu olmayacağı gibi lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 3-Küflenmiş kirli olmayacaktır su miktarı % 20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
- 4-Yufkaların teslimi temiz ambalajlar içinde olacaktır. 1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.
- 5-Yufkalar tartıldığında altı adedinin ağırlığı 1 kg dan yukarı olmayacaktır.
- 6-Ambalajlar üzerinde firma adı ve kaşesi imal ve teslim tarihleri bulunacaktır.

SİMİT-GEVREK

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

BOYOZ

- 1-İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
- 2-İçerisinde kullanılan malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
- 3-Boyoz çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- 4- Boyozlar istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
- 5-Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır.
- 6-Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

POĞAÇA

- 1- İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
- 2-İçerisinde kullanılan malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
- 3-Poğaçta çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- 4-Poğaçalar istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
- 5-Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır.
- 6-Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır

10.KISIM:TEMİZLİK MALZEMELERİ VE DİĞER MALZEMELER

BULAŞIK SÜNGERİ

- 1- Bulaşık süngeri oluklu olacaktır.
- 2- Bulaşık süngeri fiberli olacaktır.
- 3-Bulaşık süngeri büyük boy olacaktır.
- 4- Bulaşık süngeri kaliteli malzemeden imal edilmiş olacak, kolay deforme olmayacaktır.
- 5-Bulaşık süngeri poşetli olmalıdır.
- 6-10'lu paketler halinde teslim edilecektir.

BULAŞIK DETERJANI (SIVI ELDE YIKAMA)

- 1-Sağlık Bakanlığı tarafından 12.09.2005 tarih ve 25934 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Deterjanların Bildirim Esaslarının Belirlenmesine Dair Tebliğ" doğrultusunda bildirim yapılmış olmalıdır.
- 2-%20 ±5 anyonik aktif madde içermelidir.
- 3-Boya, parfüm, koruyucu madde ihtiva etmemelidir.
- 4- PH 6,5 – 7,5 arasında olmalıdır.
- 5-Ürünün ambalajı üzerinde; içeriğini, pH değerini ve kullanım bilgilerini gösterir etiketi olmalıdır.750 ml'lik ambalajlarda olacaktır.
- 6-TS 7345 (Türk Standardı Uygunluk Belgesi) olmalıdır.
- 7-Noniyonik aktif madde %: 5-15 ; Yağ çözme özelliğine sahip aktif maddelerin karışımını içermeli Min. 80% oranında doğada parçalanabilir olmalıdır.
- 8-Katyonik aktif madde %: min. 2; Etkin dezenfeksiyon için formülasyon QAC içermeli Min: 80 % oranında doğada parçalanabilir olmalıdır.

9-Kullanılan parfümün onaylı sağlık sertifikası olmalıdır.

10-Koruyucu madde: içermeli; Ürünün mikrobiyolojik test raporu (cfu/ ml, limit <300) olmalıdır.

11-PH (direkt): 5-6 ; Cilt pH'ına (5,5) uygun olmalı

12-Ürünler 5 litrelik olarak , ambalaj kapakları mühürlü şekilde kapaklı teslim edilecektir.

ŞEFFAF ELDİVEN

1-Seffaf naylondan yapılmış olmalıdır.

2- Non steril olmalıdır.

3- 100'lük paketlerde ,dijital plastikten üretilmiş, dijenik olmalıdır.

4- Çabuk yırtılıp , deforme olmamalıdır.

5- Sıvı geçirmemelidir.Dayanıklı materyalden imal edilmiş olmalıdır

6- Eldivenlerin bilek kısmı yok bol olmamalıdır.

7- Sag sol ayrımı olmamalıdır.

MİNERALLİ KREM TEMİZLEYİCİ

1-Emaye,plastik,boyalı yüzeyler,seramik,porselen ve krom gibi yüzeylere kolaylıkla uygulanabilmelidir.

2-Ambalajı 500 ml.hacimli orijinal kaplarda olmalıdır.

3- <%5Anyonik aktif madde,noniyonik madde,sabun koruyucu olmalıdır.

4-Aktif maddeleri en az %80 in üzerinde biyolojik olarak parçalanabilmelidir.

5-Ambalajında kullanılan plastik tamamen geri dönüşebilir nitelikte olmalıdır.

6-Ürün zararlı ve toksik herhangi bir madde içermemeli,irritan etki göstermemelidir.

7-Ürün uygulamada geriye hoş bir koku bırakmalıdır.

ÇAMAŞIR SUYU

1-Çamaşır suyu %5< sodyum hipoklorit içermelidir.

2-Çamaşır suyu sıvı halde, berrak, sarı renkte olmalıdır.

3-Çamaşır suyu orijinal ambalajında olmalıdır

4-Çamaşır suyunun ürün özellikleri ve bilgileri ambalajın üzerinde belirtilmelidir.

5-Çamaşır suyunun etiketi üzerinde uyarıcı bilgiler bulunmalıdır.

6-5 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

TÜP (45 Kg'lık)

1-Tüpler TSE belgeli ve ilgili standartlara uygun olacaktır.

2-Boyasız ve tahrip edilmiş tüpler teslim alınmayacaktır.

3-Tüpler hologramlı olacaktır.

4-İhale uhdesinde kalan firma, idare tarafından belirtilen sayıdaki tüpü, talebin yapıldığı gün teslim etmeyi kabul ve taahhüt edecektir.

5-Tüplerin üzerinde takılı olan açma-kapama ventilleri sağlam olmalı kesinlikle arızalı veya yıpranmış olmamalıdır.

6-Tüplerin çelik örgülü flex bağlantı hortumları ihaleyi alan firmaya ait olacaktır. Takılacak olan flex hortumlar TSE, ISO ve CE belgeli olacaktır.

7-Tüp içerisindeki dökme propan LPG gazının yoğunluğu standartlara uygun olacaktır.

8-LPG dağıtım şirketleri, yetkili başbayileri, yetkili bayileri ve yetkili tali bayileri vasıtasıyla yapılır. Teklif veren isteklinin hangi tür bayi olduğunu belgelemelidir

9-Tüpler 45'lik ve propan sanayi tüpü olarak teslim edilecektir.

MADDE 5 - GIDA MALZEMESİ ALIMI İŞİ İLE İLGİLİ UYULMASI GEREKEN HUSUSLAR

Hizmet Şekli:

*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 / 2000 veya ISO 9002 / 2000 belgelerinden birini sözleşmenin imzasından sonra işe başlamadan önce idareye sunacaktır.

*Alüminyum yemek kaplarına yapıştırılmak üzere İdarece örneği verilecek toplam 7.500 adet Konak Belediyesi Logolu sticker bastırılacaktır. Tüm giderler Yükleniciye ait olacaktır.

*İstekliler ihale konusu olan 75 kalemde bahsi geçen ürünlerin nitelik ve markalarını açık bir şekilde belirteceklerdir. Ayrıca tüm ürün markaları ulusal pazarda satışa sunuluyor olacaktır.

*İhale konusu ürünlerin ambalajlarının üzerinde paketleme tarihi ile son kullanma tarihi belirtilecek ve son kullanma tarihine 3 ay (90 gün) kalan maddeler kabul edilmeyecektir.

*Çevre kirliliğine yol açacak uygulamalardan kaçınılacaktır.

*İstenen ürünlerin miktarlarına Yüklenici uymak zorundadır.

*Kullanılacak malzemelerin tümü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır.

*Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır.

*Yüklenici firma, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalardan alacaktır.

*Hafta sonları ve resmi tatillerde malzeme teslimatı yapılmayacaktır.

*Ürünler, idarece işin tebliği yapıldıktan sonra istenen miktarlarda , günlerine uygun olarak , partiler halinde Dokuz Eylül Meydanı No:6 Konak Belediyesi Basmane/İZMİR adresine Yüklenici tarafından teslim edilecektir.

*Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde ürünlerin tümünün laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir Bununla ilgili tüm giderler yükleniciye aittir.

MADDE 6-AMBALAJLAMA VE TAŞIMA KOŞULLARI

*Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince ürünleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır

*Tüm malzemelerin ambalajları üzerinde Türk Gıda Kodeksi'ne göre üretildiği ibaresi mutlaka bulunacaktır.

*Taşıma esnasında şekil yönünden niteliği bozulmuş olan tüm ambalajlar yenileri ile değiştirilecektir.

*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.

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

*Taşıma sırasında bozulan ürünler yenileri ile değiştirilecektir.

*Giderleri yükleniciye aittir.

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

MADDE 7- TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ:

*Yüklenici çalışma talimatlarını Konak Belediye Başkanlığı Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğünden talimat olarak görev yapacaktır.

*Alınan malzemelerden doğacak halk sağlığını tehdit edici herhangi bir olayda (ferdi ve toplu zehirlenmeler) tüm sorumluluk yükleniciye aittir.

MADDE 8- KONTROL, DENETİM VE MUAYENE:

*Dağıtılan malzemelerde şartnameye uygun olmayan malzeme tespit edilmesi halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirmek zorundadır.

*Muayene Kabul Komisyonu, gerek görürse , alacağı numunelerin ürün tahlillerinin her türlü giderleri yüklenici tarafından karşılanmak üzere yaptırabilir.

MADDE 9-GECİKME HALİNDE ALINACAK CEZALAR

* Malın teslim süresi içinde idareye teslim edilmemesi halinde geciken beher takvim günü için sözleşme bedelinin binde iki oranında gecikme cezası uygulanacaktır.

*Taraftarlardan birinin şartname koşullarına uymaması durumunda İzmir Mahkemeleri yetkili olacaktır.

MADDE 10- ÖDEME ŞEKLİ

* Her iki ayda bir teslim edilen malların idarece kabulü halinde mal bedeli, tahakkukun düzenlenmesini müteakip 15 (onbeş) takvim günü içerisinde Mali Hizmetler Müdürlüğüne ödenecektir..

*İş bu şartname 27 (yirmi yedi) sayfa ve bu madde ile beraber 10 maddeden oluşmaktadır.

YÜKLENİCİ ADINA

KONAK BELEDİYESİ ADINA