

YEMEK YAPIMI İÇİN GIDA MALZEMESİ ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1-İŞİN NİTELİĞİ

Müdürlüğümüzce ilçemiz sınırları içerisinde yaşayan ve tespit edilen ihtiyaç sahibi vatandaşlarımıza yönelik ; hafta içi her gün yemek dağıtımını yapılabilmesi için yemeklik malzeme alımı satın alınması işi

MADDE 2- İŞİN AMACI VE KONUSU

Bu iş ilçemiz sınırları içerisinde yaşayan ve tespit edilen ihtiyaç sahiplerine yönelik; hafta içi her gün yemek dağıtımını yapılabilmesi için “**yemeklik malzeme alımı**” işinin yapılmasıdır.

MADDE 3-İŞLE İLGİLİ TANIMLAR

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

FİRMA: “Yemeklik malzeme 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 4-İŞİN SÜRESİ

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

MADDE 5- ALINACAK GIDA MALZEMELERİ VE TOPLAM MİKTARLARI

ALINACAK MALZEMELER

| | |
|----|--|
| 1 | UN/50 KG'LİK ÇUVAL |
| 2 | GALETA UNU/ 10 KG'LİK PAKET |
| 3 | ERİŞTE/5 KG'LİK PAKET |
| 4 | BULGUR/10 KG'LİK PAKET |
| 5 | NOHUT/10 KG'LİK PAKET |
| 6 | KIRMIZI MERCİMEK/ 1 KG'LİK PAKET |
| 7 | YEŞİL MERCİMEK/ 1 KG'LİK PAKET |
| 8 | ARPA ŞEHRİYE/ 5 KG'LİK PAKET |
| 9 | KURU FASULYE/ 5 KG'LİK PAKET |
| 10 | BORU MAKARNA/ 10 KG'LİK PAKET |
| 11 | PİRİNÇ/50 KG'LİK ÇUVAL |
| 12 | ELMA/STARKİNG ELMA |
| 13 | KURU ÜZÜM/1 KG'LİK PAKET |
| 14 | PATATES/10 KG'LİK ÇUVAL |
| 15 | BEZELYE/KG |
| 16 | HAVUÇ/ KG |
| 17 | DOLMALIK BİBER/KG |
| 18 | KIRMIZI LAHANA/KG |
| 19 | PATLICAN/KG |
| 20 | SARIMSAK /KG |
| 21 | MARUL/ADET |
| 22 | ROKA/ADET |
| 23 | LİMON/KG |
| 24 | BİBER/ KG |
| 25 | SALATALIK/ KG |
| 26 | DOMATES/ KG |
| 27 | MAYDANOZ/ADET |
| 28 | PATATES (DONDURULMUŞ)/ 10 KG'LİK PK |
| 29 | GARNİTÜR (DONDURULMUŞ)/10 KG'LİK PK |
| 30 | ISPANAK (DONDURULMUŞ)/ 10 KG'LİK PK |
| 31 | HAVUÇ (DONDURULMUŞ)/ 5 KG'LİK PK |

MİKTARI

| |
|----------|
| 550 KG |
| 70 KG |
| 410 KG |
| 580 KG |
| 230 KG |
| 276 KG |
| 506 KG |
| 735 KG |
| 365 KG |
| 735 KG |
| 1650 KG |
| 785 KG |
| 138 KG |
| 1380 KG |
| 210 KG |
| 345 KG |
| 550 KG |
| 140 KG |
| 780 KG |
| 25 KG |
| 230 ADET |
| 690 ADET |
| 70 KG |
| 368 KG |
| 552 KG |
| 1518 KG |
| 184 ADET |
| 510 KG |
| 410 KG |
| 410 KG |
| 70 KG |

| | |
|----|---|
| 32 | TAZE FASULYE(DONDURULMUŞ)/ 10 KG'LİK PK |
| 33 | KİMYON/ 1 KG'LİK PAKET |
| 34 | KEKİK/1 KG'LİK PAKET |
| 35 | KIRMIZI TOZ BİBER /1 KG'LİK PAKET |
| 36 | NANE/1 KG'LİK PAKET |
| 37 | TUZ/10 KG'LİK PAKET |
| 38 | KARABİBER/1 KG'LİK PAKET |
| 39 | KARANFİL/1 KG'LİK PAKET |
| 40 | AYRAN/ADET/200 CC |
| 41 | KAŞAR PEYNİRİ/1 KG'LİK PAKET |
| 42 | YOĞURT/10 KG'LİK PAKET |
| 43 | YOĞURT/ADET/200 GR |
| 44 | SÜT/5 LT'LİK PAKET |
| 45 | LOR PEYNİRİ/ 1 KG'LİK KOVA VEYA TENKE PAKET |
| 46 | KEŞKÜL/ADET/200 GR |
| 47 | SUPANGLE/ADET/200 GR |
| 48 | PİLİÇ FILETO/KG |
| 49 | PİLİÇ BUT/KG |
| 50 | PİLİÇ GÖĞÜS /KG |
| 51 | PİLİÇ BAGET/KG |
| 52 | DANA KUŞBAŞI/KG |
| 53 | DANA KIYMA/KG |
| 54 | ZEYTİNYAĞI/5 LT'LİK TENEKE/SIZMA ZEYTİNYAĞI |
| 55 | SIVI YAĞ-MISIR ÖZÜ YAĞI/ 5 LT'LİK TENEKE |
| 56 | KONSERVE BEZELYE/ 1 KG'LİK PAKET |
| 57 | KONSERVE TÜRLÜ/ 1 KG'LİK PAKET |
| 58 | MARGARİN /500 GRAMLIK PAKET |
| 59 | SALÇA/5 KG'LİK TENEKE |
| 60 | ŞEKER/10 KG'LİK PAKET |
| 61 | KURU SOĞAN/ 50 KG'LİK ÇUVAL |
| 62 | ET BULYON/5 KG'LİK PAKET |
| 63 | YUMURTA/ADET |

| |
|-------------|
| 460 KG |
| 12 KG |
| 6 KG |
| 6 KG |
| 12 KG |
| 150 KG |
| 18 KG |
| 6 KG |
| 13.800 ADET |
| 46 KG |
| 2300 KG |
| 17.250 ADET |
| 140 LT |
| 69 KG |
| 3450 ADET |
| 3450 ADET |
| 368 KG |
| 1058 KG |
| 276 KG |
| 1058 KG |
| 1725 KG |
| 1426 KG |
| 115 LT |
| 1010 LT |
| 460 KG |
| 2070 KG |
| 1035 KG |
| 1310 KG |
| 180 KG |
| 1400 KG |
| 70 KG |
| 552 ADET |

MADDE 6 - GIDA MALZEMESİ ALIMI İŞİ İLE İLGİLİ UYULMASI GEREKEN HUSUSLAR

Hizmet Şekli:

* Yüklenici bir günde 300 kişilik gıda malzemesi çıkarma kapasitesine sahip olacaktır.

*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 malın tesliminden önce idareye sunacaktır.

* İstekliler ihale konusu olan 63 kalemde bahsi geçen gıda maddelerinin nitelik ve markalarını malın tesliminden önce idareye sunacak, idarenin onayından sonra malları teslim edecektir. Ayrıca tüm ürün markaları ulusal pazarda satışa sunuluyor olacaktır.

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

*Çevre kirliliğine yol açacak uygulamalardan kaçınılacaktır.

* İdarece partiler halinde istenen 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.

*Ürünlerin 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.

*Satın alınacak gıda maddeleri istenilen kalite ve evsafa uygun olacaktır.Satın alınacak gıda maddeleri ile ilgili istenilen şartlar ayrı ürün adları altında **Madde 7'** de yer almaktadır.

* Ürünler, sözleşmenin imzalanmasından sonra idarece tebliğ edilen miktarlarda ve teslimi istenen günlerine uygun olarak ,partiler halinde Dokuz Eylül Meydanı No:6 Konak Belediyesi Basmane/İZMİR adresine Yüklenici tarafından teslim edilecektir.

*İdare gerekli görmesi halinde gıda maddelerinin tümünün laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir Bununla ilgili tüm giderler yükleniciye aittir.

MADDE 7-İSTENEN MALZEMELER VE ÖZELLİKLERİ

KURU BAKLIYATLAR VE ÖZELLİKLERİ

ERİŞTE

- 1- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- 2- Erişteler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- 3- Teslim şekli: 5 Kg'lık paketlerde olacaktır.
- 4- Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri cinsi, irmikten yapıldığı yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- 5-Yerli malı ve iyi cins olacaktır. Boyasız, tabi, renk manzarası olacaktır. Koyu sarı, yeşil, yeşilimtırak, esmerimsi renk olmayacaktır.
- 6- İçinde çatlak olmayacak içinde canlı- cansız haşarat ve yumurtaları bulunmayacaktır.
- 7-Konak Belediyesi gerekli görmesi halinde eriştinin tüm laboratuvar tetkik ve tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

BULGUR (PİLAVLIK)

- 1-Alınacak bulgur; ekstra sınıfı pilavlık bulgur olacaktır.
- 2-Bulgur taneleri, sağlam, temiz bulgura has renk, tat ve kokuda olacaktır.
- 3-Bulgur taneleri, ekşimiş, acımuş, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmayacaktır.
- 4-Bulgurda kurt, canlı / cansız böcek ve / veya bunların parçaları , yumurtaları ve benzeri kirlilikler bulunmayacaktır.
- 5-Bulgurlarda taş, toprak,kum, çöp v.b. bulunmayacaktır.
- 6-Buğdaylardan başka hububat taneleri miktarı en çok %1 olacaktır.
- 7-Çok iri tane miktarı en çok %1 olacaktır.
- 9-Elek altı miktarı en çok %0,5 olacaktır.
- 10-Rutubet miktarı en çok %13 olacaktır.
- 11-Kül miktarı (kuru maddede) en çok %1.75 olacaktır.
- 12-Boya bulunmayacaktır.
- 13-10 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

NOHUT

- 1-Nohutlar çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, doğal olmayan koku ve lezzette olmayacaktır.
- 2-Nohutlarda ; canlı – cansız parazitler, bunların aksamı ve ifrazı bulunmayacaktır.
- 3-Çavdar mahmuzunu, 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 ısıtılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün nohutların pişme süresi 4 saati geçmeyecektir.İrilik ve çeşit bakımından homojen olacaktır.
- 7-Yabancı madde miktarı en çok % 0,5
- 8-Kalbur altı ağırlıca en çok %1
- 9-Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1

- 10-Kırık tane ağırlıkça en çok % 1
- 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.

KIRMIZI MERCİMEK

- 1- Alınacak mercimekler 1nci sınıf ekstra kalite mercimek olacaktır.
- 2-Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış veya ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalı, iç mercimekler böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.
- 3-Mercimekte Adi fiğ (Vicia sativa) ve bundan kaynaklanan β - cyanoalanine bulunmamalıdır.
- 4-İç mercimekler istek üzerine parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemelik 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.
- 5-Mercimekler canlı böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.
- 6-Mercimeğin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksinin "Mikrobiyolojik Kriterlerine" uygun olacaktır.
- 7-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

YEŞİL MERCİMEK

- 1-Yeni sene mahsulü iyi ve normal vasıflarda yeter derece kurumuş taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olacaktır.
- 2-Çürük küflü, ıslak, yeter derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır.
- 3- Bütün tanelerde pişme durumu aynı derecede olacak, kırık tane miktarı %3'ü nem miktarı ise %15'i aşmayacaktır
- 4- Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler %1'den fazla olmayacaktır.
- 5-Gerek taneler içinde ve gerekse arasında canlı bit olmayacaktır.G.M.T.'ne uygun olacaktır.
- 6-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

ARPA - TEL ŞEHİRİYE

- 1- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa ve tel şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
- 2- Şehriyeler % 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, tabii, renk manzarası olacaktır. Koyu sarı, yeşil, yeşilimtırak, esmerimsi renk olmayacaktır.
- 6- Teslim şekli: Standart olarak temiz 5 kg'lık paketler içinde olacaktır. 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.

BORU MAKARNA

- 1-Kirlenmiş, gözle görünür küflü, canlı-cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
- 2- Kendine has renk, koku ve tat da olmalı, yabancı koku ve tat olmamalı, içinde yabancı madde ve boya bulunmamalıdır.
- 3-Tuz konulmamalıdır.(Tabi tuzu %1 bulunabilir.)
- 4-Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakika da pişmelidir.
- 5-Piştigi anda kaygan, parlak görünümde olmalı, dağılmamalıdır.
- 6-Kuru madde esasına göre suya geçen madde miktarı en çok %10 olmalıdır.
- 7-Makarına kırıldığında kesit düzgün görünüşte ve lekesiz olmalıdır.
- 8-Rutubet miktarı en çok %13 olacaktır.
- 9- Katı maddedeki kül miktarı en çok %1 olacaktır.
- 10-Protein miktarı katı maddede en az %10.5 olacaktır.
- 11-10 kg'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,
- 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-Organik ve inorganik yabancı maddelerin miktarları
- 11-50 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.

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 |

KURU FASULYE

- 1- Kuru fasulyeler iyi evsafıta yeni sene ürünü olacaktır.
- 2- Fasulyeler yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte (8-9 mm) olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı taneler miktarı % 1'den rutubet miktarı % 14'den fazla olmayacaktır.
- 3- Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- 4- Boy sınırlar içinde kalmak üzere, belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylarda olan tane karışımı toplamı ağırlıkça % 10'u geçmeyecektir. Boyutlar homojen olacaktır.
- 5- Çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, doğal olmayan koku ve lezzette olmayacaktır. Çavdarmahmuz; diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı maddeleri ihtiva etmeyecek; boyanmayacak ve yağlanmayacaktır.
- 6- İçinde bulunulan yıl mahsulleri ile önceki yıllara ait mahsuller birbirine karıştırılmayacak, son yıla ait mahsul olacaktır.
- 7- Pişme süresi; ıslatılmadan ve normal şartlarda 3 saati geçmeyecektir. Taneler pişirilerek kontrol edilecektir. Pişme kuralına uyanlar kabul edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
- 8- Teslim şekli; İnsan sağlığına zarar vermeyen 5 kg lık, sağlam ve temiz paketler içinde olacaktır. Paketler üzerinde imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, TS numarası, cinsi ve net ağırlığı yazılı olmalıdır.

MEYVELERİN ÖZELLİKLERİ

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 tatdan arınmış olacaktır.
- 4-Susuz ve yavan olmayacaktır. Elmaların ağırlığı 200gr' dan aşağı olmayacaktır.
- 5-Elmalar sert ve sulu olmalıdır.
- 6- Starking cinsi elma olacaktır

ÜZÜM (KURU ÜZÜM)

- 1-Çekirdeksiz Ekstra kuru üzümler alınacaktır.
- 2-Kuru üzümlerin rutubet muhtevası %13'den az %16'den fazla olmamalıdır.
- 3-Sağlam bütün temiz olmalı bunlarda yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 4-Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
- 5-Türk Gıda Kodeksi'ne uygun 1 kg.lık ambalaj içerisinde, ürünün teslim edildiği tarih ile son tüketim tarihi arasında en az 6 ay olacaktır.
- 6-Ürüne Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izni alınmış olmalıdır.

SEBZELERİN ÖZELLİKLERİ

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.

BEZELYE

- 1-Bezelyeler taze ve körpe olacaktır.
- 2-Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır.
- 3-İçinde hiçbir yabancı madde bulunmayacak, birince sınıf bezelye olacaktır.

HAVUC

- 1-TS 1193'e uygun ekstra sınıf olacaktır.
- 2-Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- 3-Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Havuçlar sarı renkli olmayacaktır.
- 4-İyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.

DOLMABİBER

- 1-TS 1205'e uygun olup, 1.sınıf diri ve taze olacaktır.
- 2- Doğal rengini değiştirmemiş ve ince etli dolmalık biber olacaktır.
- 3-Çapı 60-70 mm olacaktır.
- 4- Açık kasalarda görünür şekilde ve kasanın her tarafı aynı ebatta olacak şekilde teslim edilecektir.
- 5-Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, topraklı ve acı olmayacaktır.
- 6- Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.

KIRMIZI LAHANA

- 1- Tohuma kaçmış kurtlanmış dağılmış yaprak halinde çamurlu çürüklü donmuş haşere yenikli olmayacak.
- 2- Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
- 3- Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gramdan aşağı olmayacaktır.

PATLICAN

- 1-TS 1255' e uygun patlıcanlar tatlı ve ekstra sınıfından olup, çekirdeksiz ve kararmış olacaktır.
- 2- Taze olacak, şekilleri düzgün olacaktır.
- 3-Kasalarda aynı ebatta paketlenmiş olarak gelecektir.
- 4-Ezik ve çürük olmayacaktır.
- 5- Ortalama boyu 20cm ve çapı 6 cm civarında olacaktır.
- 6-Piyasada satılan iyi cins kemer patlıcandan olacaktır.
- 7-Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış, (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi kararmış ve setleşmiş) kırağı çalmış, ham acı, gün vurmuş, sararmış olmayacaktır.
- 8-Patlıcanlar orta büyüklükte en aşağı 150 gr olacaktır.
- 9-Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

SARIMSAK

- 1-Küflenme, filizlenme belirtileri, dış nem (ıslaklık) olmayacaktır.
- 2-Çürümüş ve tüketimi engelleyecek derecede bozulmuş sarımsaklar hiçbir suretle kabul edilmeyecektir.
- 3-Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.

MARUL

- 1-TS 1194'e uygun birinci sınıf olacaktır.
- 2- Cinsi kıvrıkcık ve her adeti 200 gr.'dan aşağı olmayacaktır.
- 3-Yeşil parlak renkte, sarı yaprakları tamamen temizlenmiş, kökleri dibinden kesilmiş olacaktır.
- 4-Ağırlığı 500gr'dan aşağı olmayacaktır.

ROKA

- 1-Rokalar dış etkenlerden zarar görmemiş olmalıdır.
- 2-taze ve körpe görümlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalıdır.
- 3-üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları olmamalıdır.
- 4-yabancı koku ve tat ihtiva etmeyecektir.
- 5-demetleri piyasadaki normal büyüklükte olmalıdır.
- 6-idare tarafından belirlenen zamanda toplam 200 adet teslim edilmelidir

LİMON

- 1-TS 34'e uygun extra, piyasada satılan iyi cinsden olacaktır.
- 2- Kalın kabuklu olmayacaktır. Tartıldığında en az 50 gr olacaktır.
- 3-Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, küflenmiş olmayacaktır.
- 4-her biri 75 gr.dan az, çürük, donmuş, ezik, suyu kaçmış olmayacaktır

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.

SALATALIK

- 1-TS 1253'e uygun olup, ekstra sınıftan olacaktır.
- 2-Kırık, çatlak, çürük, buruşmuş ve pörsümüş, çamurlu olmayacaktır.
- 3-Diri olacak ve kartlaşmamış, çekirdeksiz olacaktır.
- 4-5 çapında 15-20 cm uzunluğunda olacaktır.
- 5-Kasalarda orjinal sıralanmış şekilde teslim edilecek ve dökme veya çuvalda olmayacaktır.

DOMATES

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- 2-Domateslerin en küçüğü 50 gr. dan aşağı olmayacaktır.
- 3-Domatesler temiz ve sağlam sandık içinde getirilecektir.

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

DONDURULMUŞ GIDALAR

PATATES DONDURULMUŞ

- 1.Ürün patatese özgü tat ve lezzette olmalıdır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Ağızda mantarlaşmış bir his vermemelidir.
- 2-Kolayca dağılmayan bir yapıda olmalıdır.
- 3-Patateslerin, yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış veya birbirine buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmamalıdır.
- 4-1.sınıf dondurulmuş patates olacak, kendine has renkte kararmamış ve bir örnek renkte olmalı, hastalıklı ve bozulmuş kısımlar ile mekanik zarar görmüş kısımları, filiz ve gözenekleri ayıklanmış olmalıdır. Çözdürüldükten sonra mantarlaşmış olmamalıdır.
- 5-Kimyasal ve fiziksel özellikleri TS 8642'ye uygun olacaktır.
- 6-7x7 veya 9x9 Çubuk olarak, 4x2,5 kg.lık (10kg) ambalajlarda donuk olarak teslim edilecektir.

GARNİTÜR DONDURULMUŞ

- 1-Havuç, patates, bezelyelerin yıkanıp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan tek tek IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- 2-Dondurulmuş garnitürde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3-Kendine has tat,koku ve renkte olmalıdır.
- 4-Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 5-Kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

6-Ambalajların üzerinde cinsi, bürüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi (ay-yıl olarak) veya raf ömrü, imal tarihi, içindikiler bulunmalıdır.

7-Minimum -18 derece en az 18 muhafaza edilebilecektir.Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içerisinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir.

8-10 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

ISPANAK DONDURULMUŞ

1.Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

2. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.

3. Kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

4. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

5. Dondurulmuş ıspanaklar kesilmiş olup, bütün olmamalıdır.

6. 4x2,5 kg.lık (10kg) ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.

HAVUÇ DONDURULMUŞ

1-Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.

2- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.

3- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.

Dondurulmuş havuçta kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.

4- Kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

5-Dondurulmuş havuçta kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

6- 5 kg.lık ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.

TAZE FASULYE DONDURULMUŞ

1-Dondurulmuş taze fasulye günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp; tekniğe uygun bir şekilde haşlanıp hücre zarı parçalanmadan IQF (tenlenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

2-Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.

3-Kendine has tat,koku ve renkte olmalıdır.

4-Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

5-Kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

6-4*2,5 kg'lık (10 kg) ambalajlarda donuk olarak teslim edilmedlidir.

BAHARATLAR VE ÖZELLİKLERİ

KİMYON

1- Rutubet en çok %10 olacaktır.

2- Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.

3- İçinde yabancı madde olmayacaktır.

4-Ambalâja üretici firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

5-1 kg'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.
- 4-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

KIRMIZI TOZ BİBER

- 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-Kırmızı toz biber 1 kg'lık paketlerde, muhafaza süresinde kırmızı toz biber iyi durumda 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. Teslim tarihinden itibaren en az bir (1) yıl kullanım süresi olacaktır.

NANE

- 1-Taze, yeşil renkli ve demetler halinde olacak; çamurlu ve yabancı ot karışmış olmayacaktır.
- 2-Kendine has renk, koku, tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3-Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- 4-1 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 sofra tuzlarında 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 tuzlan florid, demir gibi mineraller ve vitaminler ile zenginleştirilebilir.
- 6-Sodyum klorür miktarı katkı maddeleri hariç olmak üzere sofra tuzlarında 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-Tuzlar en çok 10 kg'lık birim ambalajlarda olacaktır.
- 10-Paketler yırtık, delik ve patlak olmayacaktır.
- 11-Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

KARABİBER

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

KARANFİL

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

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

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 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'dan çok koliform bakteri, 10'dan 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.

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 şartlarda 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-Satıcı firma tarafından kaşar peynirlerine normal ve birlik şartlarında muhafaza durumuna göre 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek veya görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.
- 20-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

PASTORİZE HOMOJENİZE YOĞURT(ADET)

- 1-Yoğurtlarda sütün bünyesinde bulunan tabii unsurlardan farklı her hangi bir madde bulunmayacaktır.
- 2-Yoğurdun üzerinde veya içinde kirlilik belirtisi ve kendisinden başka özellik, jelatin ve nişasta gibi hiç bir madde bulunmayacaktır.
- 3-Yoğurt normal kıvamlı homojen bir kitle yapısında olmalı, içinde veya kaymak tabakasının altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılmış olmamalı, gaz oluşunu gösteren gazlı gözler ile kaymak tabakası üzerinde veya yoğurdun üzerinde küflenme belirtisi olmayacaktır.
- 4-Yoğurtlarda yabancı koku, tat ve aroma bulunmamalı, yoğurt kendine özgü renk koku ve tatda olmalıdır.
- 5-Yoğurt pastörize süttten imal edilmiş olmayacaktır. Yağ %3 toplam kuru madde miktarı en az %15 olacaktır.
- 6- Getirilen yoğurtlar tek kişilik ambalajlarda 200 gram olmalı, son kullanma ve üretim tarihi üzerinde olmalıdır
- 7-Yukarıda belirtilen hususların dışında muayene komisyonunda bir tereddüt hasıl olduğunda usulüne uygun numuneler hıfzısıhha laboratuvarına gönderilir. (Bütün tetkik ve tahlil ücretleri müteahhide aittir.)
- 8-Yoğurtlar Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacaktır.

PASTORİZE HOMOJENİZE YOĞURT

- 1-Yoğurtlarda sütün bünyesinde bulunan tabii unsurlardan farklı her hangi bir madde bulunmayacaktır.
- 2-Yoğurdun üzerinde veya içinde kirlilik belirtisi ve kendisinden başka özellik, jelatin ve nişasta gibi hiç bir madde bulunmayacaktır.
- 3-Yoğurt normal kıvamlı homojen bir kitle yapısında olmalı, içinde veya kaymak tabakasının altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılmış olmamalı, gaz oluşunu gösteren gazlı gözler ile kaymak tabakası üzerinde veya yoğurdun üzerinde küflenme belirtisi olmayacaktır.
- 4-Yoğurtlarda yabancı koku, tat ve aroma bulunmamalı, yoğurt kendine özgü renk koku ve tatda olmalıdır.
- 5-Yoğurt pastörize süttten imal edilmiş olmayacaktır. Yağ %3 toplam kuru madde miktarı en az %15 olacaktır.
- 6- Ambalajlarda son kullanma ve üretim tarihi üzerinde olmalıdır.
- 7-Yukarıda belirtilen hususların dışında muayene komisyonunda bir tereddüt hasıl olduğunda usulüne uygun numuneler hıfzısıhha laboratuvarına gönderilir. (Bütün tetkik ve tahlil ücretleri müteahhide aittir.)
- 8-Yoğurtlar Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacaktır
- 9-10 kg'lık paketlerde olacaktır.

SÜT

- 1-Tazeliği, kıvamı, kokusu ve görüntüsü tabii olacaktır.
- 2- Bekletildiği zaman, yarım saat içinde kabin dibine gözle görünür tortu bırakmayacaktır.
- 3- Kan ve hayvanın diğer ifraz maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- 4-Tadı; ekşi ve acı olmayacak, ter kibine 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.

LOR PEYNİRİ

- 1-Max. % 75 nem, min. 5.0 Ph, min. % 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-Mikrobiyal bileşim: max 95 ad/gr koliform, max 95 ad/gr küf-maya, max.100 ad/gr Staph. aureus, max 100 ad/gr Cl.perfringens, max 0 ad/gr List.monositogenes ve E.coli, max 0 ad/25 gr Sal
- 6- Getirilen ürün istenilen vasıfta olup olmadığından şüphe edildiğinde uygun görülen yerde idare tarafından tahlil ettirilebilecektir.
- 7- Tahlil gideri firmadan karşılanacaktır.
- 8-1 kg'lık kova veya tenekelerde teslim edilecektir

TATLILAR VE ÖZELLİKLERİ

KEŞKÜL

- 1-Kendine özgü olup; kötü koku olmayacaktır.
- 2-Ürün ambalajında yamulma ve ezilme olmamalıdır.
- 3-Keşküller soğuk muhafaza koşullarında (4-10 derece) saklanmış olmalıdır.
- 4-Ürün kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş olmamalıdır.
- 5-Teslim şekli 200 gr'lık ambalajlarda,belirtilen zamanda toplam 1000 adet olacaktır.
- 6-Keşkül alımında ambalaj üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.
- 7-Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, seri numarası, imalat tarihi bulunmalıdır.

SUPANGLE

- 1-Kendine özgü olup; kötü koku olmayacaktır.
- 2-Ürün ambalajında yamulma ve ezilme olmamalıdır.
- 3-Supangle soğuk muhafaza koşullarında (4-10 derece) saklanmış olmalıdır.
- 4-Ürün kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş olmamalıdır.
- 5-Teslim şekli 200 gr'lık ambalajlarda,belirtilen zamanda toplam 1000 adet olacaktır.
- 6-Supangle alımında ambalaj üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.
- 7-Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, seri numarası, imalat tarihi bulunmalıdır.

ETLER VE ÖZELLİKLERİ

PİLİÇ BUT

- 1-Piliç bütün sırt kemiği eklem yerinden itibaren kesilmiş ve kuyruğu alınmış olacaktır.
- 2-Piliç but ortalama 250 GR (+-%20) olacaktır.
- 3-Piliç butun içerisinde etin yenilmeyen kısımları olmayacaktır.
- 4-Piliç but da kan, pislik (dışkı, sindirim organı, muhteviyatı gibi),toprak, çamur, ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- 5-Tat ve kokuda ağırlaşma, oksidatif acılaşma olmayacaktır.
- 6-Piliç butta derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma olmayacaktır.
- 7-Piliç butun eti ve derisi doğal rendinden farklı olmayacaktır.
- 8-Piliç butlar ambalajlara düzgün bir şekilde sıralanarak dizilmiş olacaktır.
- 9-Kendi ambalajlarında teslim edilecektir. Ambalajlarda kesim ve son kullanma tarihleri yer alacaktır.

PİLİÇ FILETO ÖZELLİKLERİ

- 1- Paket ambalajlarının üzerine kesim tarihi, firma adıyla beraber yazılacaktır
- 2-Ambalajlanmış kemiksiz tavuk göğüs etlerinin ağırlığı 20 kg'ı geçmeyen miktarlarda büyük ambalajlara konulacaktır. Ambalajlar piyasa teamülüne uygun ve hijyenik şartlara sahip olacaktır. Ambalajlanmış kemiksiz tavuk göğüs etlerinin içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
- 3- Ambalajlarda silinmeyecek şekilde okunaklı olarak firma adı, parça adedi, kesim tarihi, kullanım süresi (ay, yıl, gün) belirtilecektir

4- 3 gün içinde bozulan malzemelerin geri iadesi yapılacak, yenisi istenecektir. Getirilmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

5- Ambalajın üzerinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim izni, ilgili Türk Gıda Kodeksi ve TSE Standartlarına uygundur ibaresi yer alacaktır

PİLİÇ GÖĞÜS ÖZELLİKLERİ

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.

PİLİÇ BAGET VE ÖZELLİKLERİ

1-Günlük kesilmiş tavuklara ait olmalıdır.

2-Taşıma saklama şartları TSE'ye uygun olmalıdır.

3- 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.

4- Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.

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

6-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,

7- Tavuk etleri, görülerek ve koklanarak muayene edilir.

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

9-Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.

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

DANA KUŞBAŞI VE ÖZELLİKLERİ

- 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-Etler yumuşamış, nemli, küflü, ekşimiş, kokulu, yapışkan, parlak, kırmızı kahveremsi 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.
- 6- Ürünler 2-5kg lık MAP (Modiyife Atmosfer Paketleme) paketlerde olacaktır.

YAĞLAR VE ÖZELLİKLERİ

MISIRÖZÜ YAĞI

- 1-Bitki adı ile anılan yemeklik yağların yağ asitleri kompozisyonu ise Türk Gıda Kodeksinin Bitki adı ile anılan yemeklik yağlar ile ilgili mevzuata uygun olmalıdır.
- 2-Bu tebliğ kapsamındaki bitki adı ile anılan yemeklik yağlar kendine has renk, tat ve kokuda olmalı yabancı ve ransit tat ve koku içermemelidir.
- 3-Diğer kalite kriterleri aşağıdaki verilen tabloda yer alan değerlere uygun olmalıdır.
- 4-5 litrelik tenekelerde teslim edilecektir.

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 osijen /kg yağ |

ZEYTİN YAĞI

- 1-Berrak, tortusuz, açık sarı veya altın sarısı renginde olacaktır.
- 2-Kendine has normal lezzette olup, herhangi bir yabancı yağ veya yabancı madde içermeyecektir.
- 3-Boyalı, acı olmayacak, serbest yağ asidi %1-3'ü geçmeyecektir. Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
- 4-Asitlik derecesi %1'i geçmeyecek
- 5- Tadında acılık olmayacak
- 6- Başka bir yağla karışmış olmayacak
- 9- 5litrelik teneke kutularda olacak
- 10- Tenekeler düzgün,temiz,delinmemiş,paslanmamış,bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak.
- 11-Sızma zeytinyağı olacaktır.

KONSERVE ÇEŞİTLERİ VE ÖZELLİKLERİ

KONSERVE BEZELYE

- 1-Teknik özellikleri TS 382'ye uygun olmalıdır. Yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olacaktır.
- 2-Süzme kütlenin net kütleyle oranı ilgili TSE standardına uygun olacaktır.
- 3-Türk Gıda Kodeksi'ne uygun, büyük boy 3 numara, 1 kilogramlık hermetik olarak kapatılan, TS 1234'e uygun özellikteki kalaylı ve lakı sıyrılmamış uygun laklı levhalardan yapılan ve ebatları TS 1924'e uygun olan teneke kutu içinde, ayrıca kalaysız özel krom kaplanmış levhalardan yapılan kutularda ve uygun lamine ambalajlarda ambalajlanmış olacaktır.
- 4-Süzme Kütlesi: Süzme kütlesi, bezelye konservesindeki bezelyelerin usulüne göre süzülüp bekletildikten sonraki ağırlığıdır. Alınacak ürünün süzme ağırlığı 2520 gr.dan az olmamalıdır.
- 5-Tepe Boşluğu: Tepe boşluğu, kutunun kenet alt seviyesi ile içindeki konservenin üst seviyesi arasındaki kalan boşluktur
- 6-Yabancı Madde: Yabancı madde, bezelye daneleri ve müsaade edilen miktardaki diğer zararsız nebati madde ile salamuradan başka her türlü maddedir.
- 7-Salamura: Salamura, içme suyunda (TS 266) en çok % 2 (m/m) yemeklik tuz (TS 933) ve gerektiğinde en çok % 1 (m/m) şeker (TS 861) ihtiva eden bir çözeltilidir.

Ambalaj üzerinde en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır. :

- 1 İmalatçı firma adı veya tescilli markası ve adresi,
- 2 Malın adı, (Bezelye Konservesi),
- 3 Boy Özelliği(Büyük Boy(3 numara))
- 4 Bu standardın işaret ve numarası,(TS 382) şeklinde,
- 5 İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- 6 Parti, seri, kod numaralarından en az birisi
- 7 İmalinde kullanılan maddelerin isimleri
- 8 Net miktarı(g veya kg olarak)
- 9 Süzme Kütlesi(g veya kg olarak),
- 10 Firmaca tavsiye edilen raf ömrü veya son kullanma tarihi

Ürünün teslim edildiği tarih ile son tüketim tarihi arasında en az 2 yıl olacaktır.

ÇİZELGE- Bezelye Konservesinin Genel Özellikleri

| Özellikler | Sınırlar |
|--|--|
| 1- Duyu Renk ve görünüş Tat ve koku Bombeleşme ve sızıntı Salamura görünüşü Yabancı Madde | - Taze ve çeşidine has yeşil görünümde, daneler bütün, sağlam olmalı, Orta boyda hafif yeşil sarı olabilir. - Kendine has tat ve kokuda olmalı yabancı tat ve koku bulunmamalı - Olmamalı - Berrak, tortusuz olmalı, ancak orta boyda hafif bulanıklık, büyük boyda bulanıklık olabilir. - Bulunmamalı |
| 2- - Fiziki - Kutu doldurma oranı - Süzme kütlesi oranı | - En az %90, (v/v) - En az %60 |
| 3- Kimyevi - Salamuradaki tuz - Salamuradaki toplam şeker(Sakaroz cinsinden) - Alkolde çözünmeyen maddeler - Metalik Maddeler (Kontaminasyon) Bakır(Cu) Çinko(Zn) Demir(Fe) Kalay(Sn) Kurşun(Pb) -Radyoaktivite | - En çok %2 (m/m) - En çok %1 (m/m) - En çok %23 (m/m) - En çok 5mg/kg - En çok 5mg/kg - En çok 15mg/kg - En çok 250mg/kg - En çok 0,5mg/kg - Daha önce tespit edilen değeri aşmamalıdır. |
| 1) Türkiye Atom Enerjisi Kurumunca tespit edilen değerlerdir. | |

Büyük boy bezelye konservesinin daneleri göz açıklığı (delik çapı) 8,5 mm olan eleğin üzerinde kalmalıdır. Diğer boylardan karışabilen danelerin miktarı kütlece süzme kütlelerinin %10'undan fazla olmamalıdır.

ÇİZELGE- Bezelye Konservesinin Kusur Toleransları

| | En çok % (m/m) |
|-----------------------------|----------------|
| | Büyük Boy |
| Hafif Lekeli | 4 |
| Lekeli veya Kurt Yenikli | 1 |
| Parçalanmış daneler | 4 |
| Sarı Bezelye | 3 |
| Kahverengi Bezelye | 1 |
| Diğer Zararsız nebati madde | 0,5 |

TÜRLÜ KONSERVE

- 1-Taze fasulye, TS 797'de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.
- 2-Patlıcan TS 1255'de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parçalar halinde doğranmış olmalıdır.
- 3-Biber TS 1205'de belirtilen özelliklere uygun, dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.
- 4-Domates TS 794'de belirtilen özelliklere uygun, enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve türlerinin alt ve üstüne konulmuş olmalıdır.
- 5-Kabak TS 1989'da belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı ve kabuğu alınmış parçalar halinde doğranmış olmalıdır.
- 6-Bamya TS 2122'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, 5,5-6 cm boyunda bütün, başları kesilmiş ve pişirildiğinde dağılmayan bamyalardan olacaktır.
- 7-Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku, madde bulunmamalı, içindeki sebzeler fazla sert ve fazla pişmiş olmamalıdır.
- 8-İçindeki tuz, limon tuzundan başka katkı maddesi bulunmamalı.
- 9-Dolgu suyu içinde tuz miktarı %2'yi, limon tuzu veya suyu %3'ü geçmemelidir.
- 10-Sebze oranları, taze fasulye %25-30, patlıcan %25-30, biber %5-10, domates %10-15, kabak %10-15, bamya %10-15 olmalıdır.
- 11-Konserve süzme ağırlığı, net ağırlığın %60'ından az, tepe boşluğu kabın hacminin %10'undan çok olmamalıdır.
- 12-1 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

UNLAR VE ÖZELLİKLERİ

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.

GALETA UNU

1-Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

2-Usulüne uygun olarak ekstra – ekstra veya ekstra buğday unundan yapılmış olmalıdır.

3-Rutubet miktarı %6, tuzsuz kül ve külün %10'luk HCl asitte erimeyen kısmı, yapıldığı un için kabul edilen sınırları aşmamalıdır.

4-100gr'da suya geçen asiditesini tadil için 6cm³'den fazla normal kalevi sarf edilmemelidir.

5-Galetta unları içi ortam sıcaklığında olmalıdır.

6-Ambalajı Taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış 10 Kg'lık ambabalajlarda olmalıdır.

7-Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, İlgili standardın işaret ve numarası, Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları belirtilmelidir.

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

9-Bozuk çıkan Galeta unu yenisi ile değiştirilecektir

DOMATES SALÇASI

1- Taze kırmızı domateslerin ezilmiş , kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak sureti ile hazırlanmış olacaktır (TS 1466)

2- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.

3- Su miktarı % 82 den tuz miktarı %12 den , kül miktarı (tuz hariç) %1.1 dan , külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı % 0.1 den fazla olmayacaktır.

4- Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı adresi, tanıtıcı işareti, TSE damgası ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.

5- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.

6- Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.

7- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek , bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.

8-5 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 dilecektir.

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 taktirde müteahhit tarafından ayıklanacaktır.
- 7-İthal soğan olmayacaktır.
- 8-50 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.

ET BULYON

- 1-Türk gıda kodeksi, gıda hijyeni yönetmeliği ve et ürünleri tebliğine uygun olmalıdır.
- 2-Ambalajlarda firmanın adı veya markası, adresi, ürünün adı, tipi, imal ve son kullanma tarihi, net miktarları, TS standardı yer almalıdır.
- 3-Ambalaj üzerinde yazılanlar okunaklı şekilde yazılmalıdır.
- 4-Gerçek sığır etinden elde edilmelidir.
- 5-5 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

MARGARİN

- 1-Gıda maddeleri tüzüğü'nün 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.
- 4-500 gr'lık 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.

MADDE 8-AMBALAJLAMA VE TAŞIMA KOŞULLARI

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

* Tüm gıda maddelerinin 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 9- TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ:

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

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

MADDE 10- 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 11-GECİKME HALİNDE ALINACAK CEZALAR

*İşin 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 12- ÖDEME ŞEKLİ

* Her iki ayda bir mal tesliminden sonra evrakların eksiksiz idareye teslim edilmesi durumunda 10 (on) takvim günü içerisinde tahakkuka bağlanarak Mali Hizmetler Müdürlüğüne ödeme yapılacaktır.

*İş bu şartname 26 (yirmialtı) sayfa ve bu madde ile beraber 12 maddeden oluşmaktadır.