**TEKNİK ŞARTNAME**

**GENEL HÜKÜMLER**

1. **Teklifler idareye 07.02.2024 saat:14:00’a kadar elden teslim edilecek; posta, e-mail ile gönderimler kabul edilmeyecektir.**
2. Kuru Gıda Ürünleri okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.
3. Okula getirilecek olan Kuru Gıda Ürünlerinin numuneleri önce okula getirilecek, Muayene ve Teslim Alma Komisyon üyeleri tarafından beğenilen ürünler okula getirilecektir.
4. Kuru Gıda Ürünleri ihale bitim tarihinden itibaren 7 günlük süre içerisinde tek seferde getirilecektir. Belirtilen süre okul idaresi karar verecektir.
5. Tüm ürünler 2023 yılı üretim Yeni Mahsül olacaktır. Tarihi geçmiş bozuk ürünler teslim alınmayacaktır. Son kullanma tarihi en az 1 yıl süreli olacaktır. Sehven alınmış olsa bile iade edilecektir.
6. Okula getirilecek Gıdaların taşınması ve Depoya istiflenmesi Yüklenici Firmaya Aittir.
7. Tarihi geçmiş bozuk ürünler teslim alınmayacaktır. Sehven alınmış olsa bile iade edilecektir. Tarihi geçen ürünler yeni ürünlerle değiştirilecek ve yüklenici firma idarece belirtilen sürede bu değişimi tamamlayacaktır..
8. Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek.
9. Yüklenici firma tarafından getirilen ürünler Muayene ve Teslim Alma Komisyonunca beğenilmediği takdirde geri götürülüp yerine idarenin istediği özellikte ürünler getirilecektir. Bu süreçte Komisyon üyeleri ile herhangi bir tartışmaya girilmeyecektir.
10. Yüklenici firma tüm ürünleri teslim edip muayene kabul komisyonu kabul ettiği ettikten sonra fatura kesilip ödeme yapılacaktır.
11. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
12. Teknik özellikleri belirtilen madde ve malzemelere aynen uyulacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen malzemeler ise ilgili mevzuatı gereğince Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından, Sağlık Bakanlığından, Belediyelerden veya Valiliklerden onay alınan işletmelerde üretilmiş, TSE Standartlarına uygun, piyasada satılan en iyi kalitedeki ürünlerden olmalı ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda üzerinde; üretici bilgileri, üretim-son tüketim tarihi ile parti-seri numarası bulunmalıdır.
13. Üretici Firmanın Adı, Unvanı ve İmal Tarihi veya Üretim yılı Son Kullanma Tarihi ve Üzerinde TSE Belgesi bulunacaktır. Bu belgeye sahip olmayan ürünler kabul edilmeyecektir.
14. Dökme olarak adı geçen gıda maddeleri kabul edilmeyecektir.
15. Teknik şartnamede gramajları belirtilmeyen malzemelerin gramajları ihtiyaca binaen idare tarafından belirlenecektir.
16. 6 ay içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.
17. Gıda maddesi tesliminde gecikme olursa yüklenici on binde üç oranında gecikme cezası ödeyecektir.
18. Yürürlükteki mevzuat gereğince, ihaleye ve taahhüdün tamamının yapılmasına ait ödenecek bütün vergi (KDV hariç), resim, harçlarla, ulaşım, ambalaj, tahmil, tahliye, istif, tartı ve sigorta dahil her türlü giderler yükleniciye aittir.
19. Muayene sırasında alınacak numune payları yükleniciye aittir. Bu sebeple eksilen miktar yüklenici tarafından tamamlanacaktır.
20. Gıda numuneleri okul Muayene ve Teslim Alma Komisyonu tarafından kontrol edildikten sonra uygun görülürse teslim alınacaktır.
21. Sözleşme yapıldıktan sonra, YÜKLENİCİ'nin taahhüdünden vazgeçmesi veya taahhüdünü şartname ve Sözleşme hükümlerine göre kısmen veya tamamen yerine getirilmemesi üzerine ihtara ya da yazılı bir belgeye gerek kalmaksızın sözleşme fesh edilerek hesabı genel hükümlere göre tasfiye edilir.
22. Sel, yangın, heyelan, Deprem ve Genel Grev gibi nedenlerle YÜKLENİCİ hizmet veremediği takdirde, İDARECİ ve YÜKLENİCİ birbirinden herhangi bir tazminat talep etmeyecektir.

1. SATICI FİRMA: Yukarıdaki şartları aynen kabul ediyorum. Satıcı firma olarak İhale şartname ve sözleşmelerinde belirtilen maddelerden herhangi birisine uymadığımdan dolayı, İhale Kurumca tek taraflı olarak fesh edildiğinde hiçbir hak aramayacağımı, Mahkeme ve üst makamlara yapacağım başvuru, şikâyet vb. lerin şimdiden geçersiz olacağını kabul ediyorum.

İş bu şartname bu madde dahil 23 maddeden ibarettir.

**İDARE YÜKLENİCİ**

**Burhan AKALP**

**Müdür Başyardımcısı …………………….**

**U Y G U N D U R**

**……/……/2024**

**Salim ADIGÜZEL**

**Okul Müdürü**

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

**PİRİNÇ(BALDO):**

* Pirinç Lüks Baldo özelliğinde olup, son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
* Pirinçler kütlü, küf kokulu veya gayri tabi kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
* Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
* Bozuk, lekeli, tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.
* Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı %5 i geçmeyecektir.
* Taş, toprak ve kum gibi maddelerin miktarı %5 i geçmeyecektir.
* Pirinçler rutubetli olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
* İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg. pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.
* Pirinçler standart olarak net 50 veya 25 kg. olabilecek aynı temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
* Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
* İyotlu tuz getirilecektir.
* Pirinç Torbaların içinde komisyon tarafından kırık pirinç tespit edildiği taktirde tutanak tutulup, cezai işlem tesis edilecektir.
* TSE Belgeli,

**BULGUR(İRİ):**

* İri bulgur özelliği çapında olup, Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku, rutubet, kum, taş, toprak ve çöp olmamalıdır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TSE 2284’ e uygun olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Bulgur ortam sıcaklığında olmalıdır.
* R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-24 Ek-1 Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır.
* Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
* Teslim şekli  standart olarak sağlam ve 25 kg’ lık temiz çuvallar içerisinde olmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Bulgur Torbaların içinde komisyon tarafından kırık pirinç tespit edildiği taktirde tutanak tutulup, cezai işlem tesis edilecektir.
* Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

**KURU FASULYE:**

* Kuru fasulyeler 10mm çapında olup son sene mahsulleri olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, kütlü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
* Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
* Fasulyelerin gelişigüzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr. dan aşağı olmayacaktır.
* Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
* Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.
* Fasulyelerde rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.
* TSE Belgeli,

**KURU NOHUT:**

* Nohutlar 10mm çapında olup**,** son sene mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
* Yaş, normalden fazla rutubetli, küf1ü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.
* TSE Belgeli,

**KIRMIZI MERCİMEK:**

* Kırmızı mercimekler 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü yerli yaprak türü olacaktır.
* Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Mercimek tanelerinin hepsi normal büyüklükte ve aynı cins olacak, başka cins karıştırılmış olmayacaktır.
* Ortam sıcaklığında olacak ve rutubet %12 den fazla olmayacaktır.
* Normal şartlar altında pişirildiğinde yarım saat içinde tamamen pişmiş olacaktır.
* Mercimekler; çimlenmiş, küflü, kızışmış, ekşi koku ve lezzette olmayacaktır.
* Mercimeklerde canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış yüzey ıslaklığı, yabancı tat ve koku, içerisinde ölü böcek, haşere olmayacaktır.
* 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) bulunacaktır.
* Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
* Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir, Yerli menşei olmalıdır.

**MAKARNA:**

* Buğdaydan usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşi1ikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.
* Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
* Makarnalar 5 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.
* Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
* Makarnalar irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
* Kimyevi özellikler, makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmemiş olmalıdır.
* Makarnalar şekil itibariyle idarece belirlenecek türden olacaktır.(burgu-boru-uzun vb.)

TSE Belgeli olmalıdır.

**ARPA ŞEHRİYE:**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu, lezzet, acılık ve anormal eşlikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Şehriyeler kütlenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler içermeyecektir.
* Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak, fakat dağılmayacaktır.
* Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı ve 5 kiloluk ambalaj içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerine cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
* Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafında olacaktır.
* Şehriyeler kimyevi özellikler, şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyelere suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
* Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
* Rutubette % 13' ü geçmeyecektir.
* Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.
* Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %l5'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
* Kuru glutem miktarı %10’dan az olmayacaktır.
* **TSE belgeli olacaktır**. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**TEL ŞEHRİYE:**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu, lezzet, acılık ve anormal eşlikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Şehriyeler kütlenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler içermeyecektir.
* Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak, fakat dağılmayacaktır.
* Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı ve 5 kiloluk ambalaj içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerine cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
* Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafında olacaktır.
* Şehriyeler kimyevi özellikler, şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyelere suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
* Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
* Rutubette % 13' ü geçmeyecektir.
* Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.
* Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %l5'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
* Kuru glutem miktarı %10’dan az olmayacaktır.
* **TSE belgeli olacaktır**. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**AYÇİÇEK YAĞI:**

* Sıvı Yağ ayçiçek yağı 18 lt'lik teneke olmalıdır.
* Kırılma indisi 40°Cde 1.461-1.468 olmalıdır.
* Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
* Uçucu madde105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
* Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalenaktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
* Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05olacaktır.
* Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
* İyot sayısı 118-141 olacaktır.
* Sabunlaşmayan madde max.≤15olacaktır.
* Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900kcal,kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır.
* 18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
* Mineral yağ bulunmamalıdır.
* Birinci sınıf kalitede olacaktır.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.İstenilen analiz metodları: iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı
* **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

**BEYAZ TOZ ŞEKER:**

* 1.Sınıf 50 Kg’lık ambalajda olacaktır.
* Rafine, 1. sınıf ve yerli şeker olacaktır.
* Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır.
* Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
* Ambalajında 50 kg lık temiz sağlam olarak teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metotları:** Kurutma kaybı/renk tipi/kurşun/invert şeker/polarizasyon değeri

**DOMATES SALÇASI**

* Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1.kalitede olacaktır.
* Boya maddesi katılmamış olacaktır.
* 5 kg.lık tenekeler içinde ve en az %30 brikseli olacaktır.
* Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.

Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**BİBER SALÇASI(ACI-TATLI)**

* Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır.
* Duble konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında olmalıdır.
* Koyu kırmızı renkte, koyu kıvamda ve kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.
* İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır.
* Biberden başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır.
* Boya maddesi içermemelidir.
* Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.

Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

* Biber salçası hermetik olarak kapatılabilen TS 1234‘e uygun özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak’lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924’e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.

**TUZ(YEMEKLİK):**

* İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
* Rutubeti %2 den fazla olmayacak, 140 santigrat derecede kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva edecek, suda erimeyen miktarı %0,5’den, bunun hidrolik asitteki erimeyen kısımları miktarı %0,09’dan fazla olmayacaktır.
* Teslim şekli: 1-3 kiloluk naylon torbalarda 25 kiloyu geçmeyen koliler halinde olacaktır.,
* İstenilen miktarın bir kısmı, rafine ve iyotlu tuz şeklinde idarece alınabilir.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir

**SİYAH ÇAY(KURU):**

* Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* Koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacak, küflenmiş, ıslak, dışardan yabancı koku çekmiş, içerisinde boya maddesi olmayacaktır.
* Çay ortam sıcaklığında olmalıdır.

**KARABİBER:**

* Karabiber toz karabiberden olacaktır.
* Kendine has koku ve tadı ihtiva edecektir.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
* kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
* Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KURU NANE:**

* Rutubeti en çok %10 olacaktır. Kendine has renk koku, tat da olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
* Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
* En çok 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan nane yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

**KURU KEKİK:**

* Rutubeti en çok %10 olacaktır. Kendine has renk koku, tat da olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
* Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
* En çok 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kekik yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

**KIRMIZI - SİYAH PUL BİBER :**

* 1 kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
* 1 kg’lık ambalajda olacaktır, ve gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.
* Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
* Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.
* 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. **İstenilen analiz metodları:**Kurşun/aflatoksin
* 5 veya 1 Kg’lık ambalajlarda olacaktır.

**CEVİZ İÇİ:**

* Piyasada satılan yeni sene mahsulü ve en iyi cins ceviz içi olacaktır.
* İçinde yabancı madde bulunmayacak, kendine özgü tat ve kokuda olmamalıdır.
* Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımış olmayacaktır.
* Cevizlerin iç ve dış kabukları çıkarılmış olacaktır. Ancak kırılma ve ayıklanma işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuk toplamı %1 i geçmeyecektir.
* Sağlığa zararlı olmayan temiz naylon vakumlu ambalajlar içerisinde olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir,
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Ambalaj üzerinde firma adı, amblemi, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Taşıma Gıda Kodeksinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır.
* Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.
* 1 kg’lık vakumlu ambalajlarda teslim edilecektir.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**FINDIK İÇİ:**

* İyi cins kavrulmuş fındık içinden olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
* Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü sair fena, çürük, ekşi, kurtlu, ıslak rutubetli, bayat, tabi hal ve rengini kaybetmiş tozlu taşlı topraklı çamurlu, taneleri ezilmiş olmayacaktır.
* Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
* Kırık tane miktarı, %1’e kadar fire olarak kabul edilecektir.
* İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır. TS 3075’e uygun olacaktır.
* Standart temiz vakumlu ambalaj içerisinde olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* 1 kg’lık vakumlu ambalajlarda teslim edilecektir.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KURU ÜZÜM:**

* Kendine özgü koku ve görünüşte olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* Piyasadaki 1. Sınıf, yeni sene ürünü olup, iyi cins sultani üzüm olacaktır. Rengi sarı, tadı doğal olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
* Numune değerlendirilmesi tat, görünüş, koku bakımından değerlendirilerek yapılacaktır ayrıca mutfak ortamında su ile ısıl işlem gördüğünde dağılma veya kabuk kalınlığı uygun olmayan ürünler alınmayacaktır
* Kuru üzümlerin boyutları birbirine yakın ve çok küçük olmayacaktır.
* Kuru üzümlerin kabukları çok kalın olmayacak ve sultani çekirdeksiz üzüm olacaktır.
* Rutubet miktarı da %15 dan fazla olmayacak.
* 1-5  kg.' lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru üzüm yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Üretici firmaya ait TSE ve ISO 22000 kalite belgesi ile 5179 sayılı yasa kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış ‘’İşletme Kayıt Belgesi’’ olacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KURU KAYISI:**

* Kendine özgü koku ve görünüşte olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* İyi cins Malatya veya şekerpare kuru kayısılardan ve yeni sene ürünü olacaktır. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çürük, küflü vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak, kızışmış ve kirli olmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.
* Rengi acık sarı, canlı renkte, taneleri yapışmış ve ezilmiş olmayacaktır.
* Kayısıların boyutları birbirine yakın, iri kayısılar olacak, çok küçük olmayacaktır.
* Kayısıların kabukları çok kalın olmayacaktır. Piyasadaki 1. Sınıf kayısılardan olacaktır.
* Numune değerlendirilmesi tat, görünüş, koku bakımından değerlendirilerek yapılacaktır ayrıca mutfak ortamında su ile ısıl işlem gördüğünde dağılma veya kabuk kalınlığı uygun olmayan ürünler alınmayacaktır.
* 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 veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Üretici firmaya ait TSE ve ISO 22000 kalite belgesi ile 5179 sayılı yasa kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış ‘’İşletme Kayıt Belgesi’’ olacaktır.
* Orijinal 1-5 kg.ı geçmeyen ambalajlarda teslim  edilecektir. Rutubet miktarı da %15 dan fazla olmayacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**HİNDİSTAN CEVİZİ:**

* Piyasada satılan yeni sene mahsulü ve en iyi cins olacaktır.
* İçinde yabancı madde bulunmayacak, kendine özgü tat ve kokuda olmamalıdır.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

Ambalaj üzerinde firma adı, amblemi, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Taşıma Gıda Kodeksinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır

* Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Salim ADIGÜZEL

**Okul Müdürü**