***AKÇAKALE ÖĞRETMENEVİ ve ASO MÜDÜRLÜĞÜ***

***KURU GIDA DOĞRUDAN TEMİN ALIMI***

TEKNİK ŞARTNAME

**MADDE – 1:** Kurumumuzun ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır. Ürünlerin taşınması da kapalı kasa gıda taşımasına uygun araçlarda yapılacaktır.

**MADDE – 2:** İhale üzerine kalan firma 2 gün içerisinde sözleşme imzalamak zorundadır. Aksi halde bir sonraki avantajlı istekliye sözleşme imzalatılacaktır. Ödemeler mal alımın sonlandırılmasına mütakip fatura kesiminden sonra kurumun ödeme olarak uygunluğuna bakılarak hakedişi yapılacaktır.

**MADDE – 3:** Doğrudan temin alımı işi, ürünlerin birim alım miktarları dolması ile veya dolmasına bakılmaksızın 19.01.2024 tarihinde otomatik olarak sonlandırılacak olup kurumun ödeme olarak uygunluğuna bakılarak hakedişi yapılacaktır.

**MADDE – 4:** Siparişi yapılan ürünlerin kabulü 09:00-15:00 saatleri arasında yapılacak olup bu saatler dışında kurum içi alım yapılmayacaktır.

**MADDE – 5:** Kontrol teşkilatınca muayenesi yapılan ve kabul gören ürünlerin depolara taşınması ve yerleştirilmesi tamamıyla yüklenici firmaya aittir.

**MADDE – 6:** Kontrol teşkilatınca muayenesi yapılan ve kabul görmeyen ürünlerin tekrar kabulü aynı gün mesai saatleri içinde yapılması zorunludur. 2 (iki) defa red yiyen ürünlerin alımı durdurulacak olup doğrudan temini sonlandırılacaktır.

**MADDE – 7:** Kontrol teşkilatınca yüklenici firmaya iş ile ilgili tutulacak 3 (üç) adet tutanak doğrudan temin alımını kuruma tek taraflı olarak fesih hakkını verecek olup fesih işlemi gerçekleştirilecektir.

**MADDE – 8:** Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

\*\*\* TÜM ÜRÜNLERİN 1. SINIF KALİTEDE OLMASI GEREKMEKTEDİR. LEZZET ve ŞEKİL BAKIMINDAN UYGUN OLMAYAN ÜRÜNLER AŞAĞIDAKİ KRİTERLERİ TAŞISA BİLE İADE EDİLECEKTİR.

**ARPA ŞEHRİYE**

**1.EVSAF VE ÖZELLİKLER:**

- Arpa şehriye kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalı, kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakikada pişmeli,

* Arpa şehriye yeni üretilmiş olmalı (yeni mala eski mal karıştırılmamalı),

-Arpa şehriyenin Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 12 ay kullanma müddeti olmalıdır.

**2.AMBALAJ:**

- Arpa şehriye sağlığa zararsız, şehriyeyi kalite açısından etkilemeyen yeni, temiz, kuru, kokusuz 5 veya 25 Kg. ambalajlar içinde olmalıdır.

* Arpa Şehriye, ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

* **TEL ŞEHRİYE**

1.EVSAF VE ÖZELLİKLERİ:

- Tel şehriye kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalı, kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakikada

pişmeli,

* Tel şehriye yeni üretilmiş olmalı (yeni mala eski mal karıştırılmamalı),
* Tel şehriyenin Okulumuz Ambarına intikalinden en az 1 yıl kullanma müddeti olmalıdır

2.AMBALAJ:

* Tel şehriye sağlığa zararsız, şehriyeyi kalite açısından etkilemeyen yeni, temiz, kuru,
* kokusuz 5 kg ambalajlar içinde olmalıdır.
* Tel Şehriye, ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**KÖFTELİK BULGUR ŞARTNAMESİ**

1. Islak, küflü içerisinde taş, kum, toprak ve bunlara benzer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
2. Yırtık çuvallar kabul edilmeyecektir. **2023** mahsulü olacak, komisyon alıp almamakta serbesttir.
3. Çuvallar standartlara uygun olacak, köftelik bulgur olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.
4. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.
5. 1 kg.ı geçmeyecek şekilde teslim edilecektir

**BULGUR**

##### EVSAF VE ÖZELLİKLER :

* Bulgur ( 2284 no.lu TS’da ) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı,
* Bulgur yeni mahsul, taneleri sağlam, temiz, bulgura has renk, tat ve kokuda olmalı, ekşimiş, acımış, gözle görülebilir küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalı.
* Bulgurda canlı ve cansız haşere ve parazitlerle, bunların parçacıkları ve yumurtaları bulunmamalıdır.
* Bulgur kimyevi boya ile boyanmış olmamalı, rutubet en çok % 13 oranında olmalı,
* Pilavlık bulgur iri tip ( göz açıklığı 3.55 mm olan elekten geçen, 200 mm olan elek üzerinde kalan ) olmalıdır.
* Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren 1 yıl kullanma müddeti olmalıdır.
* %100 Yerli üretim olacaktır. İthal olmayacaktır.

##### AMBALAJ:

* Bulgur sağlam, temiz, yamasız, ağızları sıkıca bağlanmış 25 Kg’lık ambalajlar içinde olmalıdır.
* Bulgur, ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

- Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**+BADEM İÇİ EVSAFI**

Yeni sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins BADEM içlerinden olacaktır. Çürük,küflü,küf vs. fena kokulu,rutubetli,kurtlu,kurt yenikli taşlı, topraklı,çok siyahlanmış,ekşimiş ve acımış olmayacaktır. Badem içleri ambalajlar içinde getirilecektir.Üretim ve son kullanma tarihleri,üretici firmanın adı ve adresleri üzerlerinde olacak.

2.AMBALAJ:

* Badem içi, insan sağlığına zararsız, içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek özellikte, yeni, kuru, kokusuz, temiz 5 Kg’ lık ambalajlar içinde olmalı
* Badem içi ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**MISIR NİŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Türkiye’de üretilmiş doğal mısır nişastası olmalıdır.

Nem miktarı maksimum %13 olmalıdır.

pH değeri % 20’lik solüsyon için 4-6 arasında olmalıdır.

25 kg’lık orijinal sağlam ambalajında olmalıdır.

**SOYA SOSU :**

Piyasada satılan 1. Sınıf kalitede olmalıdır. İstenilen soya sosu 250 ml lik şişelerde teslim edilmelidir. Ambalajın üzerinde üretici firma bilgileri, üretim ve son kullanma tarihi yer almalıdır

**NAR EKŞİSİ:**

1. TS 12720 numarali standarda uygun nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta ve ya vakum altinda koyulaştırılmasıyla elde edilmiş olacaktir,
2. lyi kalitede sağlam, olgun narlardan elde edilmiş, kırmızımsı siyah renkte olacaktir.
3. Kendine has tat, koku ve kivamda olacaktir.
4. Hiçbir yabancı madde, tat, koku ve boya maddesi içermeyecektir. En son yeni mahsül ürünü olmalıdır.

+ **REÇEL(20g’lık)**

Kavanozlarda plastik veya cam kavanoz veya sağlam ambalajlarda, hoş kokulu, kapağı oynamamış, iyi kapanmış, tadı iyi, kaliteli, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ruhsat ve izin tarihleri belli ve 2023 yılı imal tarihli olacaktır. TSE ve ISO belgeli olacak.

**KUŞ ÜZÜMÜ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1-Yeni sene mahsulü iyi cins kuş üzümü olacaktır.

2-Çürük, küflü,küf kokulu,rutubetli, kurtlu, kurt yenikli,taşlı topraklı,kirli,şekerlenmiş,sulanmış ve topraklanmış olmayacaktır.

3-Ambalaj hava rutubet geçirmeyecek, iyi malzemeden yapılmış olacaktır.

4-1 Kg.’lık orijinal ambalajında olacaktır.

5-Ambalajında ISO veya HACCP amblemi olmalıdır.

6-Ambalajında firma adı,adresi, malın adı,net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

**+KURU NANE EVSAFI :**

TSE onaylı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ruhsat ve izin tarihi, temiz, deliksiz ve şişmemiş ambalajlar içerisinde 1-5’er Kiloluk Kiloluk ambalajlar halinde, kokusu hoş, gerektiğinde tahlili yapılacaktır. 2023 yılı imal tarihli olacaktır

**DÖĞME BUĞDAY EVSAFI :**

1. Yeni sene mahsulü ve sert buğdaydan olup toprak ve yabancı maddelerden arı olacaktır.
2. Karışık, küflü, küf kokulu olmayacaktır. İçinde bulunabilecek yabancı madde miktarı %1’i geçmeyecektir. İyi pişen cinsten olacaktır.
3. Standart temiz çuvallar içinde olacaktır.
4. Torba üzerinde veya içine konan etikette üretici yüklenici adı, net ağırlığı, ilk ve son kullanma tarihlerini yazan etiket bulunmalıdır.
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**MAKARNA**

1-EVSAF VE ÖZELLİKLER:

* Makarna (1620 no’ lu TS’ da) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı,
* Makarna kendine has renk, koku ve tatda olmalı, yabancı koku ve tat almış olmamalı, içinde yabancı madde bulunmamalı,
* Makarna yeni üretilmiş olmalı (Yeni üretilen makarnaya eski üretilmiş makarna karıştırılmamalı),
* Kirlenmiş, gözle görülür küflü, canlı cansı, kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalı,
* Piştiği anda kaygan, parlak görünümde olmalı ve dağılmamalı,
* Makarnanın Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 1 yıl kullanma müddeti olmalıdır.

2-AMBALAJ:

Makarna sağlığa zararsız ve makarnayı kalite açısından etkilemeyen, yeni, temiz, kuru, kokusuz, 5 kğ ambalajlarda olmalıdır.

* Makarna, ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası (TS 1620 şeklinde),

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

- Net ağırlığı ve son kullanma tarihi,

**+CEVİZ İÇİ :**

1- Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.

2-Çürük, küflü, küf kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli,taşlı-topraklı,kirli,çoksiyahlaşmış,fazlakırıklı,parçalanmış,ezilmiş, ve acımış olmayacaktır.

3- eviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş, acımamış ve ekşimemiş olmalıdır.

4- Cevizlerin dış ve iç kabukları çıkarılmış olmalıdır.

5- Dış ve iç kabuklar toplamı ( kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan ) %1 i geçmemeli.

6-İçinde yabancı madde bulunmayacak ve muayene komisyonunun beğeneceği evsafda olacaktır.

7- Piyasaya teamüllü sandık ambalajlarda getirilecek, ambalajlarda firma adı, cinsi, imal ve son kullanma tarihi ve net miktarı yazılı olacaktır.

**+KAHVALTILIK ÇİKOLATA (Kakaolu Fındık Ezmesi 40gr.):**

1. 40gr.’lık ambalajlarda olacaktır.
2. Fındık oranı minimum % 10 olacaktır.
3. Koku, nem ve kremanın üzerinde yağ tabakası olmayacaktır.
4. Son kullanma tarihine en az 12 ay süresi olan maddeler kabul edilir.

* Kahvaltılık çikolata ambalajları insan sağlığına zarar vermeyen yeni, temiz ve sızıntı yapmayacak balın özelliğini bozmayacak malzemeden yapılmış olmalı,

Kahvaltılık çikolata ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmalıdır;

* Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası,
* Malın adı
* Parti numarası, sınıfı, tipi,
* Üretim tarihi ( ay ve yıl olarak)
* Net ağırlığı ( 20 gr.ağırlıkta olmalı, PVC ambalaj, ağırlığı için)
* TSE Amblemli

**KIRMIZI İÇ MERCİMEK**

1-EVSAF VE ÖZELLİKLERİ

* 1.Derece Kırmızı iç mercimek (143 no.lu TS’da ) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı,
* Kırmızı mercimek sağlam, bütün ve iyi kurutulmuş olmalı, içinde canlı böcek, gözle görülebilir, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem (ıslaklık) yabancı tat ve koku bulunmamalı,
* Kırmızı iç mercimek tanelerinin içi (çenek) renkleri turuncu kırmızı, çeneklerin içi düz, dış yüzeyleri yuvarlak olmalı,
* Kırmızı iç mercimek yeni mahsul olmalı, (yeni mahsule eski mahsul karıştırılmamalı),
* Kırmızı iç mercimekte toleranslar ağırlıkça;

- Rutubet miktarı en çok % 14,5

- Yabancı madde miktarı en çok % 1

- Bozuk tane miktarı en çok % 1

- Kırık tane miktarı en çok % 3

- Diğer çeşitlerden karışma oranı en çok % 5 oranında olmalı

* 1.Derece iç mercimek Okulumuz ambarına intikalinden itibaren en az bir yıl kullanma müddeti olmalıdır.
* Kırmızı iç mercimek 2023 yılı mahsulü olacaktır.
* %100 Yerli üretim olacaktır. İthal olmayacaktır.

**2-AMBALAJ**

* Kırmızı iç mercimek; taşıma, saklama ve pazarlama süresince mercimekleri iyi bir durumda tutacak, sağlığa ve ürüne zarar vermeyecek nitelikte temiz, yeni, kuru, kokusuz, malzemeden yapılmış 5 veya 25 kg’lık çuvallarda olmalıdır
* . Mercimek, ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

- Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**KARABİBER:**

1. Piyasada satılan malın en iyisi olmalıdır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
4. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi

-   Bu Standardın işaret numarası

-     Seri Numarası

-     Malın Adı

-     İmal ve son kullanma Tarihi

- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**TÜRLÜ KONSERVE (3 No.)**

**TSE BELGELİ**

EVSAF VE ÖZELLİKLER:

* İmalatçı Firma, geçerlilik süresini yitirmemiş TSE belgesine sahip olmalı,
* Türlü konserve (382 no.lu TS’ da) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı,
* Türlü konservenin dolgu suyu fazla bulanıklık göstermemeli,
* MAL ALIMI ESNASINDA KONSERVENİN SÜZME/NET AĞIRLIĞI HESAPLANIR.

Türlü konserve 2023 yılı mahsulü olmalı, Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 1 yıl kullanma müddeti olmalı ( bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)

AMBALAJ:

* Türlü konserve, sebze ve meyve konserve kutuları standardında belirtilen (brüt 5 Kg.lık) ambalajlarda hazırlanmalı,
* Konserve kutuları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı olmalıdır;
  1. Firmanın kısa adı, adresi varsa tescilli markası,
  2. Bu standardın işaret ve numarası (TS 382 şeklinde),
  3. Malın adı (Türlü Konserve)
  4. İmalat seri numarası,
  5. Boyu ve sınıfı,
  6. İmal tarihi ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
  7. Süzme ağırlığı,
  8. TSE Amblemi,

**FASULYE KONSERVE (3 No.)**

**TSE BELGELİ**

EVSAF VE ÖZELLİKLER:

* İmalatçı Firma, geçerlilik süresini yitirmemiş TSE belgesine sahip olmalı,
* Fasulye konserve (382 no.lu TS’ da) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı,
* Fasulye konservede daneler sağlam, bütün, zedesiz ve temiz, çeşidine özgü tabii renk, tat ve kokuda olmalı, herhangi bir boya ile boyalı olmamalı,
* Fasulye konservenin dolgu suyu fazla bulanıklık göstermemeli,
* MAL ALIMI ESNASINDA KONSERVENİN SÜZME/NET AĞIRLIĞI HESAPLANIR.

Fasulye konserve 2023 yılı mahsulü ve imali olmalı, Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 1 yıl kullanma müddeti olmalı ( bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)

**AMBALAJ:**

* Fasulye konserve, sebze ve meyve konserve kutuları standardında belirtilen (brüt 5 Kg.lık) ambalajlarda hazırlanmalı,
* Konserve kutuları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı olmalıdır;
  1. Firmanın kısa adı, adresi varsa tescilli markası,
  2. Bu standardın işaret ve numarası (TS 382 şeklinde),
  3. Malın adı (Fasulye Konserve)
  4. İmalat seri numarası,
  5. Boyu ve sınıfı,
  6. İmal tarihi ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
  7. Süzme ağırlığı,
  8. TSE Amblemi,

**BEZELYE KONSERVE (3 No.)**

**TSE BELGELİ**

EVSAF VE ÖZELLİKLER:

* İmalatçı Firma, geçerlilik süresini yitirmemiş TSE belgesine sahip olmalı,
* Bezelye konserve (382 no.lu TS’ da) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı,
* Bezelye konservede daneler sağlam, bütün, zedesiz ve temiz, çeşidine özgü tabii renk, tat ve kokuda olmalı, herhangi bir boya ile boyalı olmamalı,
* Bezelye konservenin dolgu suyu fazla bulanıklık göstermemeli,
* MAL ALIMI ESNASINDA KONSERVENİN SÜZME/NET AĞIRLIĞI HESAPLANIR.

Bezelye konserve 2023 yılı mahsulü ve imali olmalı, Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 1 yıl kullanma müddeti olmalı ( bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)

**AMBALAJ:**

* Bezelye konserve, sebze ve meyve konserve kutuları standardında belirtilen (brüt 5 Kg.lık) ambalajlarda hazırlanmalı,
* Konserve kutuları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı olmalıdır;
  1. Firmanın kısa adı, adresi varsa tescilli markası,
  2. Bu standardın işaret ve numarası (TS 382 şeklinde),
  3. Malın adı (Fasulye Konserve)
  4. İmalat seri numarası,
  5. Boyu ve sınıfı,
  6. İmal tarihi ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
  7. Süzme ağırlığı,
  8. TSE Amblemi,

**TURŞU**

**TSE BELGELİ**

EVSAF VE ÖZELLİKLER:

* İmalatçı Firma, geçerlilik süresini yitirmemiş TSE belgesine sahip olmalı,
* Turşuda daneler sağlam, bütün, zedesiz ve temiz, çeşidine özgü tabii renk, tat ve kokuda olmalı, herhangi bir boya ile boyalı olmamalı,
* Turşunun suyu fazla bulanıklık göstermemeli,
* MAL ALIMI ESNASINDA TURŞUNUN SÜZME AĞIRLIĞI HESAPLANIR.

Turşu 2023 yılı mahsulü olmalı, Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 1 yıl kullanma müddeti olmalı ( bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)

AMBALAJ:

* Turşu standardında belirtilen (brüt 18 Kg.lık) ambalajlarda hazırlanmalı,
* Turşu tenekeleri üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı olmalıdır;

- Firmanın kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Bu standardın işaret ve numarası

- Malın adı (Turşu)

- İmalat seri numarası,

- Boyu ve sınıfı,

- İmal tarihi ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)

- TSE Amblemi,

**KIRMIZI PUL BİBER(KURU BİBER)**

EVSAF VE ÖZELLİKLER:

* Acı pulbiber (3706 no.lu TS’ da) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı,
* acı pul biber kendine özgü renk, tat ve aromada olmalı,
* Küflenmiş, yabancı tat ve koku almış olmamalı, içinde canlı, cansız böcek kalıntıları görülmemeli, bunlara boya, nişasta vb. maddeler katılmış olmamalı,
* Rutubet oranı %24’ ü geçmemeli,
* Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 1 yıl kullanma müddeti olmalıdır.

**AMBALAJ:**

* Ambalajlar pul biberi iyi bir şekilde tutacak ve koruyacak, sağlığa zarar vermeyen nitelikte yeni, temiz, kokusuz, materyalden yapılmış olmalı, ağırlıklar 50 Kg.mı geçmemelidir.

**TOZ ŞEKER (YERLİ)**

1.EVSAF VE ÖZELLİKLERİ:

-Toz şekerler aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı.

* Toz Şeker temiz olmalı, içinde zararlı bitki tohumları, böcek, kurt, küf ve diğer canlı/cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri bulunmamalı;
* Toz şekerde rutubet olmamalı;
* Toz şeker yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı (Bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)

2.AMBALAJ:

* Toz şeker, Gıda Maddeleri tüzüğünde müsaade edilen ve insan sağlığına zararsız, içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek özellikte, yeni, kuru, kokusuz, temiz en fazla 50 Kg lık ambalajlar içinde olmalı;
* Ambalajlar üzerindeki aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılı veya basılı olmalı;

-Firmanın tescilli markası veya kısa adı ve adresi;

-Bu standardın işaret ve numarası

-Malın adı (Toz şeker)

-Üretim Tarihi (Ay ve yıl olarak), Son kullanma Tarihi;

-Net Ağırlığı (Kg.) olarak;

* %100 Yerli üretim olacaktır. İthal olmayacaktır.
* %100 Şeker Pancarından üretilmiş olmalıdır.

**SEBZELİ ÇEŞNİ-FESLEĞENLİ MAKARNA SOSU-BEŞAMEL SOS -SIVI KREMA TEKNİK ŞARTNAMESİ (1 KGR LIK):**

FİZİKSEL:

-Tuzot baharatı kendine has koku,renk ve tadda olacaktır.

-Et ve/veya tavuk ekstraksiyonlarına mutfak tuzu ve lezzet verici maddelerin bir veya birkaçı, gerektiğinde katkı maddeleri ile hayvansal ve bitkisel yemeklik yağlardan herhangi biri, nişasta ve/veya sakaroz ilavesiyle, tekniğine uygun olarak, tablet, macun, granül, toz ve konsantre halde hazırlanan bir üründür.

-Gerçek tavuk ve sığır etinden elde edilmelidir.

AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ:

-Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.

-Tarım ve Köy işleri Bakanlığı’nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı , Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı,tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri Net miktarları yer almalıdır.

**-**1 kg lık ambalajlarda kurumumuza teslim edilmelidir.

-Salata sosları çeşitleri fesleğenli kekikli ve tatlı kırmızı biber maydanozlu olacaktır.

Ambalajlar;yırtık ,ezilmiş, kirli olmayacak.

**TUZ**

1.EVSAF VE ÖZELLİKLERİ:

-Tuz aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı.

* Tuz temiz olmalı, içinde zararlı bitki tohumları, böcek, kurt, küf ve diğer canlı/cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri bulunmamalı;
* Tuzda rutubet olmamalı;
* Tuz yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı (Bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)
* Tuz iyotlu olmalı.

2.AMBALAJ:

* Tuz, Gıda Maddeleri tüzüğünde müsaade edilen ve insan sağlığına zararsız, içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek özellikte, yeni, kuru, kokusuz, temiz 1-3 Kg lık ambalajlar içinde olmalı;
* Ambalajlar üzerindeki aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılı veya basılı olmalı;

-Firmanın tescilli markası veya kısa adı ve adresi;

-Malın adı ( İyotlu Tuz)

-Üretim Tarihi (Ay ve yıl olarak), Son kullanma Tarihi;

-Net Ağırlığı (Kg.) olarak;

**KURU İZMİR ÜZÜMÜ**

1.EVSAF VE ÖZELLİKLERİ:

-Kuru İzmir Üzümü aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı.

* Kuru izmir üzümü temiz olmalı, içinde zararlı bitki tohumları, böcek, kurt, küf ve diğer canlı/cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri bulunmamalı;
* Kuru izmir üzümü yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı (Bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)

2.AMBALAJ:

* Kuru izmir üzümü, Gıda Maddeleri tüzüğünde müsaade edilen ve insan sağlığına zararsız, içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek özellikte, yeni, kuru, kokusuz, temiz 5 Kg’ lık ambalajlar içinde olmalı;
* Ambalajlar üzerindeki aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılı veya basılı olmalı;

-Firmanın tescilli markası veya kısa adı ve adresi;

-Malın adı ( Kuru izmir üzümü)

-Üretim Tarihi (Ay ve yıl olarak), Son kullanma Tarihi;

-Net Ağırlığı (Kg.) olarak;

**KURU KAYISI**

1.EVSAF VE ÖZELLİKLERİ:

-Kuru kayısı aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı.

* Kuru kayısı temiz olmalı, içinde zararlı bitki tohumları, böcek, kurt, küf ve diğer canlı/cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri bulunmamalı;
* Kuru kayısı yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı (Bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)

2.AMBALAJ:

* Kuru kayısı, insan sağlığına zararsız, içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek özellikte, yeni, kuru, kokusuz, temiz 5 kg’ lık ambalajlar içinde olmalı
* Kuru Kayısı ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**KURU İNCİR EVSAFI**

Son sene mahsulü piyasanın en iyi cins, tatlı ve kuru incirlerinden olacaktır. Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, küflü,çürük,şekerlenmiş parçalanmış ve ekşimiş olmayacaktır. Sağlam ambalajlar içerisinde getirilecek ve üzerine cinsi ve miktarı, üretici firmanın adı ve adresi yazılmış olacaktır. Üretim ve son kullanma tarihleri üzerlerinde olacak.

2.AMBALAJ:

* Kuru incir, insan sağlığına zararsız, içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek özellikte, yeni, kuru, kokusuz, temiz 5 kg’ lık ambalajlar içinde olmalı
* Kuru incir ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**FINDIK İÇİ EVSAFI**

Yeni sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins fındık içlerinden olacaktır. Çürük, küflü, küf vs. fena kokulu, rutubetli, kurtlu, kurt yenikli taşlı, topraklı, çok siyahlanmış, ekşimiş ve acımış olmayacaktır. Fındık içleri ambalajlar içinde getirilecektir. Üretim ve son kullanma tarihleri, üretici firmanın adı ve adresleri üzerlerinde olacak.

2.AMBALAJ:

* Fındık içi, insan sağlığına zararsız, içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek özellikte, yeni, kuru, kokusuz, temiz 5 Kg’ lık ambalajlar içinde olmalı
* Fındık içi ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**KURU FASULYE (TS 141)**

1.ÖZELLİKLERİ:

Kuru Fasulye;

* İri boy olmalı, dermason olmalıdır.
* Sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı,
* Canlı böcek, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem (ıslaklık), yabancı tad ve koku bulunmamalı,

- 2023 yılı ürünü olmalı ve Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 1 yıl kullanma müddeti olmalıdır.

* Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5

- Yabancı Madde miktarı ağırlıkça en çok %1

- Kalbur altı miktarı ağırlıkça en çok %1

- Bozuk tane “ “ “ %1

- Kırık tane “ “ “ %1

- Diğer çeşitlerden taneler ağırlıkça en çok %5 oranında olmalıdır.

* %100 Yerli üretim olacaktır. İthal olmayacaktır.

2.AMBALAJ:

Kuru Fasulye taşıma ve saklama süresince fasulyeleri iyi bir durumda tutacak, sağlığa ve ürüne zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz malzemeden yapılmış 25 Kg.lık ambalajlar içinde olmalı, ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmalıdır;

1. Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası,
2. Bu standardın işaret ve numarası (TS 141 şeklinde)
3. Parti numarası,
4. Malın adı (Kuru fasulye)
5. Çeşidi, boyu, derecesi,
6. Üretim bölgesi,
7. Ürün yılı, net veya brüt ağırlığı.

**NOHUT (TS 142)**

1.ÖZELLİKLERİ:

* İri boy olmalı, 10 numara olmalıdır.
* Sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı,
* Canlı böcek, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem (ıslaklık), yabancı tat ve koku bulunmamalı,
* 2023 yılı ürünü olmalı ve Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 1 yıl kullanma müddeti olmalıdır.
* Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14
* Yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok %1
* Kalbur altı miktarı “ “ %1
* Bozuk tane “ “ “ %1
* Kırık tane “ “ “ %1
* Diğer çeşitlerden karışma oranı ağırlıkça en çok %5
* Diğer çeşitler arasındaki keçi ve piç oranı ağırlıkça en çok %2 oranında olmalıdır.
* %100 Yerli üretim olacaktır. İthal olmayacaktır.

2.AMBALAJ:

Nohut, taşıma ve saklama süresince nohutları iyi bir durumda tutacak, sağlığa ve ürüne zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz malzemeden yapılmış 25 Kg.lık çuval ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmalıdır;

1. Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası,
2. Bu standardın işaret ve numarası (TS 141 şeklinde)
3. Parti numarası,
4. Malın adı (Nohut)
5. Çeşidi, boyu, derecesi,
6. Üretim bölgesi,
7. Ürün yılı, net veya brüt ağırlığı.

**YEMEKLİK MISIR YAĞI**

1-EVSAF VE ÖZELLİKLER

* Mısır yağı TSE Belgeli olacak ve üretici firmanın Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü’nden Gıda Üretim Sertifikası’nı almış olması gerekmektedir.
* Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 12 ay kullanma müddeti olmalı, bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.

**2-AMBALAJ**

* Mısır yağı brüt 5 litrelik pet ambalajlar içinde olmalı,
* Ambalajlar üzerinde brüt ve net Kg. muhakkak yazılı olmalıdır.
* Mısıryağının ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**YEMEKLİK ZEYTİN YAĞI**

1-EVSAF VE ÖZELLİKLER

* Zeytin yağı TSE Belgeli olacak ve üretici firmanın Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü’nden Gıda Üretim Sertifikası’nı almış olması gerekmektedir.
* Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 12 ay kullanma müddeti olmalı, bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.

**2-AMBALAJ**

* Zeytin yağı brüt 5 litrelik pet ambalajlar içinde olmalı,
* Ambalajlar üzerinde brüt ve net Kg. muhakkak yazılı olmalıdır.
* Mısıryağının ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**YEMEKLİK AYÇİÇEK YAĞI**

1-EVSAF VE ÖZELLİKLER

* Ayçiçek yağı TSE Belgeli olacak ve üretici firmanın Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü’nden Gıda Üretim Sertifikası’nı almış olması gerekmektedir.
* Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 12 ay kullanma müddeti olmalı, bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.

**2-AMBALAJ**

* Ayçiçek yağı brüt 5 litrelik pet ambalajlar içinde olmalı,
* Ambalajlar üzerinde brüt ve net Kg. muhakkak yazılı olmalıdır.
* Mısıryağının ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**ACI BİBER SALÇASI**

**TSE BELGELİ**

**1.EVSAF VE ÖZELLİKLER:**

* İmalatçı firma, geçerlilik süresini yitirmemiş TSE belgesine sahip olmalı.
* Acı Biber salçası (14666 nolu TS’da) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı.
* Acı Biber salçası duble konsantre (Suda çözünebilir tuzsuz kuru madde miktarının % 30-32 arasına kadar konsantre edilmesi) tipi olmalı.
* Acı Biber tipine uygun kırmızı renkte, kendine has yeknesak görünüşte, tat ve kokuda olmalı, yabancı koku ve tat (veya yanık tat) almış olmamalı,
* Acı Biber temiz görünümlü olmalı, içinde yabancı madde (salça imalinde kullanılması kabul edilen maddelerin dışındakiler ile domatesin gözle görülebilen kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları) bulunmamalı, çok tuzlu olmamalı,
* **Domates salçasında:**
* Kutu doldurma oranı en az %90,
* Siyah leke miktarı en çok 2 adet/gram olmalı,
* Acı Biber salçası 2019 Yılı ürünü, imali ve aynı parti malı olmalı, (Değişik tarihlerde üretilmiş olmamalı)
* Domates salçasının Okulumuz Ambarına intikalinden sonra en az 12 ay kullanma müddeti olmalı (Bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)

**2.AMBALAJ:**

* Acı Biber salçası insan sağlığına zararsız, hiç kullanılmamış, temiz, passız, küfsüz, salçanın kalitesini bozmayacak nitelikte brüt 4-5Kg.lık ambalajlar içinde olmalı,
* Ambalajlar (Taşıma ve depolama süresince) hiçbir surette hava almamalı, sızıntı ve bombe yapmamalı
* Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılı veya basılı olmalı:

-Malın adı (Acı Biber salçası)

-Çözünür kuru madde,

-Tipi ve çeşidi,

-Bu standardın işaret ve numarası (TS 1466 şeklinde)

-İmal tarihi (Ay ve yıl olarak)

-Parti, seri veya kod numaralarından en az birisi,

-Net miktarı (gr. Veya kg. olarak),

-Son kullanma tarihi,

**DOMATES SALÇASI**

**TSE BELGELİ**

**1.EVSAF VE ÖZELLİKLER:**

* İmalatçı firma, geçerlilik süresini yitirmemiş TSE belgesine sahip olmalı.
* Domates salçası (14666 nolu TS’da) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı.
* Domates salçası duble konsantre (Suda çözünebilir tuzsuz kuru madde miktarının % 30-32 arasına kadar konsantre edilmesi) tipi olmalı.
* Domates salçası tipine uygun kırmızı renkte, kendine has yeknesak görünüşte, tat ve kokuda olmalı, yabancı koku ve tat (veya yanık tat) almış olmamalı,
* Domates salçası temiz görünümlü olmalı, içinde yabancı madde (salça imalinde kullanılması kabul edilen maddelerin dışındakiler ile domatesin gözle görülebilen kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları) bulunmamalı, çok tuzlu olmamalı,
* **Domates salçasında:**
* Kutu doldurma oranı en az %90,
* Siyah leke miktarı en çok 2 adet/gram olmalı,
* Domates salçası 2023 Yılı ürünü, imali ve aynı parti malı olmalı, (Değişik tarihlerde üretilmiş olmamalı)
* Domates salçasının Okulumuz Ambarına intikalinden sonra en az 12 ay kullanma müddeti olmalı (Bu süre içinde bozulma emaresi göstermemelidir.)

**2.AMBALAJ:**

* Domates salçası insan sağlığına zararsız, hiç kullanılmamış, temiz, passız, küfsüz, salçanın kalitesini bozmayacak nitelikte brüt 4-5Kg.lık ambalajlar içinde olmalı,
* Ambalajlar (Taşıma ve depolama süresince) hiçbir surette hava almamalı, sızıntı ve bombe yapmamalı
* Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılı veya basılı olmalı:

-Malın adı (Domates salçası)

-Çözünür kuru madde,

-Tipi ve çeşidi,

-Bu standardın işaret ve numarası (TS 1466 şeklinde)

-İmal tarihi (Ay ve yıl olarak)

-Parti, seri veya kod numaralarından en az birisi,

-Net miktarı (gr. Veya kg. olarak),

-Son kullanma tarihi,

**BALDO PİRİNÇ**

1-EVSAF VE ÖZELLİKLER:

* Baldo pirinç 2408 sayılı TS’ da yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı,
* Baldo pirinç kendine has renk, koku ve tatda olmalı, yabancı koku ve tat almış olmamalı,
* Pirinç kirlenmiş, acımış, küflü, canlı cansız, kurtlu, böcekli olmamalı ve aralarında böcek kalıntıları bulunmamalı,
* Pirinç içinde yabancı madde (taş, toprak, kum, kavuz, kepek, pirinç dışındaki tohum ve daneler ile unlanmış pirinç parçaları ve embriyon gibi maddeler) bulunmamalı
* Baldo pirinç’ in özellikleri ağırlıkça;

- Yabancı madde en çok %0.01

- Lekeli, çiçekli ve sararmış pirinçler en çok %0.01

- Tebeşirleşmiş ve ham pirinç toplamı en çok %0.1

- Kırık pirinç en çok %1.0

- Mandık ( pirinç üzerinde o çeşide has olmayan kesik, boydan boya ince veya kalınca kolu kırmızı renkli çizgiler bulunan) en çok %0.1

- Diğer pirinç çeşitlerinden karışım en çok %0.1

- Rutubet oranı en çok %14 oranında olmalıdır.

* Baldo pirinç 2023 Yılı ürünü, imali ve aynı parti malı olmalı, (Değişik tarihlerde üretilmiş olmamalı)
* Baldo pirinç’ in Okulumuz Ambarına intikalinden itibaren en az 12 ay kullanma müddeti olmalıdır.
* %100 Yerli üretim olacaktır. İthal olmayacaktır.

2.AMBALAJ:

* Pirinç, taşıma ve saklama süresince pirinçlerin iyi korunmasını sağlayacak nitelikte sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız malzemeden yapılmış 5 Kg.lık ambalajlar içinde olmalıdır.

Ambalaj üzerinde

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi, varsa tescilli markası,

- Pirincin cinsi,

- Sınıfı tipi,

- Parti numarası

- Üretim tarihi,

- Net ağırlığı (5Kğ.ağırlıkta olmalı, ),

- TSE Amblemi

+**KURU kemalpaşa TATLISI ve ŞEKERPARE TATLISI EVSAFI**

1. **TS 12102/T1’e uygun olarak üretilmiş,** ekstra veya ekstra ekstra buğday unundan ya da irmiğinden yapılmış, doğal renk, tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde içermemelidir.
2. Sağlam, bütün olmalı, kırılmış, parçalanmış ve böcek yenikli olmamalı; yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Ürünler denenip alınacaktır.
3. Şekerpare ve kemalpaşa, Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte ambalajlanmalı; ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
4. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→**Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’**nınüretim izin numarası ve tarihi,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 12102** gibi),

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları,

→İçeriği (muhteviyatı), yapılış tarifesi.

1. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.
2. Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
3. Şekerpare ve kemalpaşanın imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
4. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “şekerpare ve kemalpaşanın**fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik**analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
5. Şekerpare ve Kemalpaşa, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**

**KEMAL PAŞA TATLISI**

Yeni üretim olmalı ,boyutları homojen olmalı. Ambalaj üzerinde üreten firmanın adı, üretim tarihi, son kullanım tarihi ,bürüt ve net ağırlığı olmalı.

2.AMBALAJ:

Kemal paşa tatlısı, insan sağlığına zararsız, içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek özellikte, yeni, kuru, kokusuz, temiz 1 Kg’ lık ambalajlar içinde olmalı

* Kemalpaşa tatlısının ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı ve kısa adı, adresi varsa tescilli markası,

- Malın adı, çeşidi, tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası

- İmalat seri / kod numarası,

- İmalat tarihi, ay ve yıl olarak,

Net ağırlığı ve son kullanma tarihi

**MEYVE SUYU NEKTARI (200 Ml.):**

1. Meyve konsantresinden işlenmiş olup, pastörize edilmiş ve steril şartlarda doldurulmuş olacaktır.

b) Meyve suyu oranı Vişne yüzde 35, şeftali yüzde 45, kayısı yüzde 40, elma yüzde 50, portakal yüzde 50 olmalıdır.

c)Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Berrak olacak ve tortu bulunmayacaktır.

d)Son kullanma tarihine en az 8 ay süresi olan maddeler kabul edilir.

e) 2023 yılında elde edilen ürünlerden hazırlanmış olmalıdır.

**Meyve Nektarı ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmalıdır;**

* Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası,
* Malın adı ,
* Parti numarası, sınıfı, tipi,
* Üretim tarihi ( ay ve yıl olarak)
* Net hacmi ( 200 ml olamalı,)

- TSE Amblemli

**KURU ÇAY :**

1. Çaylar, Çaykur’un ürettiği markalardan olacaktır. .
2. Yeni yıl ürünü olmalıdır. İçinde yabancı cisim ve küf olmamalıdır.
3. Çay ambalajları üzerinde cins ve nevilerinin, net miktarlarının ve hazırlayanın ismini gösteren bilgiler bulunması zorunludur.
4. Demlenip kontrol edilmeden teslim alınmayacaktır. Uygun olmayan çaylar geri iade edilecektir.
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır
6. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**PUDİNG:**

1. Piyasada satılan malın en iyisi olmalıdır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
4. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi

-   Bu Standardın işaret numarası

-     Seri Numarası

-     Malın Adı

-     İmal ve son kullanma Tarihi

- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**LİMON SUYU**

Fiziksel:

-Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.

-Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.

-Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.

-**1 kg lık orijinal ambalajlarında teslim ediecektir**.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 limon suyu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Ambalaj ve Dağıtım Özellikleri:

-Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.

-Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının üretim izin numarası ve tarihi

-TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı, tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.

**İRMİK :**

1. Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş un ve kepeğinden ayrılmış arzuya göre kalın veya ince irmikten olacaktır. O numara irmik alınmayacaktır. 3 numara alınacaktır.
2. İrmikte rutubet miktarı %14’ten fazla un halinde elendikten sonra kuru gluten miktarı %10’dan az olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır.
3. Boyanmış sağlığa zararsız da olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır
4. Bez veya polipropilen elyaflı dokunmuş torbalar veya çuvallarda getirilecektir.
5. Ambalajda veya içindeki etikette üretici yüklenici adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, ağırlığı yazılı olmalıdır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
7. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**TAVUK SUYU:**

1. Usulüne uygun öğütülmüş tavuk suyu olacaktır.
2. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
3. Ambalajlar üzerinde cinsi, markası ve net ağırlığı gramajı yazılı olacaktır.
4. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
5. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
6. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi

-   Bu Standardın işaret numarası

-     Seri Numarası

-     Malın Adı

-     İmal ve son kullanma Tarihi

-     Net Ağırlığı (1-5 kğ)

**VANİLYA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Vanilya (Vanilla Plani Folia) denilen nebatın ham meyvelerinin kurutulması ile elde edilmiş olmalıdır.
* Kül azami %4.7, muri şeker en fazla %9, vanilin miktarı en fazla %0.70 olmalıdır.
* 5 Gramlık paket ambalajlarda getirilecek.
* Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış ve bozulmuş olmayacaktır.

**KURU BİBER**

**(İSOT):**

1. Piyasada satılan malın en iyisi olmalıdır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
4. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi

-   Bu Standardın işaret numarası

-     Seri Numarası

-     Malın Adı

-     İmal ve son kullanma Tarihi

- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**KARABİBER:**

1. Piyasada satılan malın en iyisi olmalıdır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
4. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi

-   Bu Standardın işaret numarası

-     Seri Numarası

-     Malın Adı

-     İmal ve son kullanma Tarihi

- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**KİMYON:**

1. Piyasada satılan malın en iyisi olmalıdır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
4. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi

-   Bu Standardın işaret numarası

-     Seri Numarası

-     Malın Adı

-     İmal ve son kullanma Tarihi

- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**MADDE – 9:** İş bu teknik şartname bu madde dâhil **9 maddeden** ibarettir.

**İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**…/10/2023**

**Mehmet GÜNEY**

**Akçakale Öğretmenevi ve**

**ASO Müdürü**