



T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
TİCARİ İŞLETMESİ

Alımın Adı / Numarası	Malzeme Alımı 88096012/930/119
Son Teklif Verme Tarihi	15/09/2025 tarihi mesai bitimine kadar
Telefon/Faks/ E-Posta	0362 312 19 19 -7073-7075 / 0362 457 60 52 omer.erumit@omu.edu.tr

Teklif Sahibinin Adı ve Soyadı / Ticaret Unvanı	
TC Kimlik Numarası, Vergi Kimlik Numarası	
Adresi	
Telefon, Faks Numarası, e-posta Adresi	

Teklif Cetveli

Sıra No	Malın/Hizmetin/Yapım İşinin Adı	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Tutarı	Diğer Hususlar
1	Beyaz Peynir (Tam Yağlı)	Kg	20			
2	Siyah Zeytin	Kg	20			
3	Yeşil Zeytin	Kg	20			
4	Bezelye	Kg	20			
5	Bisküvi (Kare Petibör)	Kg	30			
6	Bulgur (Pilavlık)	Kg	25			
7	Damla Çikolata	Kg	2			
8	Ceviz İçi	Kg	3			
9	Fındık İçi	Kg	3			
10	Helva (Sade Tahin Helvası)	Kg	20			
11	Kırmızı Toz Biber	Kg	2			
12	Kaşar Peyniri	Kg	30			
13	Kuru Üzüm	Kg	5			
14	Kuru Kayısı	Kg	5			
15	Kırmızı Mercimek	Kg	25			
16	Makarna (Burgu)	Kg	50			
17	Milföy	Kg	50			
18	Nişasta Buğday	Kg	5			
19	Pirinç (Baldo)	Kg	100			
20	Kırmızı Pul Biber	Kg	2			
21	Reçel (Vişne)	Kg	5			
22	Salça (Domates)	Kg	30			
23	Sıvıyağ (Ayçiçek)	Litre	100			
24	Süt	Litre	120			
25	Tereyağı	Kg	50			
26	Tuz	Kg	20			
27	Un (Buğday)	Kg	50			
28	Karabiber	Kg	2			
29	Pudra Şekeri	Kg	2			
30	Erişte	Kg	10			
31	Mantı (1 Kg'lık Pakette)	Kg	50			



T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU

32	Bal	Kg	5			
33	İrmik	Kg	10			
34	İhlamur	Kg	2			
35	Arpa Şehriye	Kg	25			
36	Kuru İncir	Kg	5			
37	Granül Kahve (Çözünebilir Kahve 100gr Pakette)	Adet	50			
38	Çözünebilir Kahve Beyazlatıcı Toz (100gr Pakette)	Adet	50			
39	Türk Kahvesi (100gr Pakette)	Adet	60			

Yukarıda adı ve numarası yer alan alıma/işe ilişkin tüm belgeler tarafımızca okunmuş, anlaşılmış ve kabul edilmiştir. Teklif fiyata dahil olduğu belirtilen tüm masraflar ve teklif geçerlilik süresi de dahil olmak üzere tüm düzenlemeleri dikkate alarak teklif verdiğimiz ve yükümlülüklerimizi yerine getirmememiz durumunda uygulanacak yaptırımları kabul ettiğimizi beyan ediyoruz.

Alım konusu işi, (KDV Hariç) TL (teklif edilen toplam bedel para birimi belirtilerek rakam ve yazı ile yazılacaktır.) bedel karşılığında yerine getireceğimizi kabul ve taahhüt ediyoruz.

...../...../20...
Adı-SOYADI/ Ticaret
Ünvanı
Kaşe ve İmza

Ek: Teknik Şartname (13 sayfa)

Not: 1- Alım tek seferde yapılacaktır.

2- Malzemelerin üretim/paketleme tarihleri güncel olacaktır.

3- Verilen tekliflerde her bir ürünün markası yazılmalıdır.

4- Firma, malzemeleri yetkili bir kişi eşliğinde depoya teslim edecektir.

İdari Şartname / Açıklamalar

1. Teklif edilen bedel Türk Lirası cinsinden rakam ve yazı ile birbirine uygun olarak açıkça yazılacaktır. Üzerinde kazıntı, silinti ve düzeltme yapılmayacaktır.
2. Ad ve soyadı veya ticaret unvanı yazılmak suretiyle yetkili kişilerce imzalanmış ve kaşelenmiş olacaktır.
3. Tekliflerin geçerlilik süresi takvim günü olacaktır.
4. Alımın/işin tamamı için ilgili mevzuat gereğince ödenecek vergi (KDV hariç) , resim, harç ve benzeri giderler ile **ulaşım, nakliye, kurulum, montaj, sigorta, numune analizi vb¹** ve teknik şartnamede belirtilen diğer giderler istekliye ait olup, teklif edilen fiyata dahil edilecektir.
5. **Alıma/işe ilişkin marka-model-menşei, teknik kodlar, teslim süresi, KDV oranı vb. idarece istenen diğer bilgiler** Diğer Hususlar kısmında belirtilecektir.¹
- 6.....¹

¹ İdare tarafından gerekli ise ekleme veya değişiklik yapılabilir.

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ
GENEL ÖZELLİKLER

- -Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır.
- -Ürünler, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış işletme kayıt belgesi ile üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır. (5996 sayılı gıda kanunu kapsamında çıkarılan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır.)
- -Ürünler, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olarak etiketlenmiş olacaktır.
- -Malzeme, muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulursa her türlü masrafı müteahhite ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir. Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen vaktinden önce bozulan malzemeler tüm kayıpları ve masrafları yüklenici tarafından karşılanmak üzere yenileri ile değiştirilir.
- -Malzeme, son kullanım süresinden önce bozulursa her türlü masrafı müteahhite ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir. Bu maddeye sözleşme süresi bitmiş olsa dahi uyulacaktır.
- -Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Hasarlardan müteahhit sorumludur.
- -Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.
- -Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler, bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluştaki yapılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- -Malzemenin teslim yeri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Merkez Mutfağı iase ambarlarıdır.
- -Bütün malzemeler bakılarak, ellenecek, koklanarak, tadılarak muayene edilecektir.
- -Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma ve saklama süresinde malzemeyi bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışarıdan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olacaktır.
- -Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olacaktır.
- -Malzemeler istediğimize uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.
- -Yüklenici firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili yönetmelik ve tebliğlerine göre yaptırılacaktır.
- -Ürünler son sene mahsulü olacaktır.
- -Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için en az 3 eleman bulunduracaktır.
- -Yüklenici firma, malzemenin teslimatı sırasında kullanacağı fork-lift ve paletleri yanında bulunduracaktır.
- -Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden ilgili Kurum ve Kuruluşlarca düzenlenen kanun, yönetmelik, tüzükler geçerlidir.

1. BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Beyaz peynir çiğ inek sütlerin TS 1018 TS 11044 TS 11046 veya karışımlarından pastörize edilmesi veya pastörize inek sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi gerekmektedir.
- 1.sınıf ve Tam yağlı peynir olmalıdır.
- İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.
- Beyaz peynirler setçe kalıplar halinde hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS EN 10202'ye uygun tenekelerde alınacaktır.
- Beyaz peynir tabi kokuda ve beyaz renkte, delikli, gözeneksiz olacaktır.
- Peynir 7-8 cm boyutlarında prizma şeklinde olacaktır.
- Aranan mikrobiyolojik kriterler aşağıdaki tabloya uygun olacaktır.

Mikroorganizma	n	c	m	M
Koagülaz pozitif stafilokoklar	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella	5	0	0/25g-mL	
L.monocytogenes	5	0	0/25g-mL	

- Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı(kuru madde üzerinden)%45'ten daha az olmayacaktır.
- +4 - 8°C dereceleri arasında muhafazalı nakil edilecektir.
- Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi TM işareti, standardın işareti ve numarası(TS 591),malın adı,katkı maddesi grubu ,tipi veya miktarı,net ağırlığı(kg veya gr)olarak seri ve parti numarası,imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olacaktır. İstendiğinde 1 kg'lık, 10 kg'lık, 17 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.

2. SIYAH ZEYTİN

- Çekirdeği küçük, et oranı fazla , olgunlaşmış olacak,
- 1 kg sayıldığında 261-290 adedi geçmeyecektir
- Çekirdeği etinden kolay ayrılacak,
- Zeytinler orta ve eşit büyüklükte olacak,
- Zeytinlerde acı, ezik, çürük, küflü, kötü kokulu,olgunlaşmamış akçıl taneler olmayacak,
- Zeytinler fazla tuzlu olmayacak, üzeri beyazlaşmamış olacak,
- 10 kg'lık ambalajlarda teslim edilecek,
- Üretim teknolojisi gereği üründe bulunmaması gereken çekirdek,yaprak,sap,zeytin parçaları ve dolgu gıda maddeleri gibi maddelerin miktarı 100 gramda en fazla 10 adet olmalıdır.
- Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, ürünün çeşidi, ürünün adı, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır.
- Ambalaj üzerindeki net miktarlar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır
- Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

3. ZEYTİN (YEŞİL, CİZİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği'ne ve TSE 774'e uygun olacaktır.
 - 1 kg sayıldığında 261-290 adedi geçmeyecektir.
- Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.
- Fiziksel özellikler: Salamurasını almış, tat, koku, görünüş itibariyle ekstra sınıf zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük, küflü, fena kokulu, canlı-cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır.

4. DONDURULMUŞ BEZELYE

- Dondurulmuş taze bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Yeni üretim olup 3 no'lu olacaktır. Taneler istenilenden fazla iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
- Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

5. BİSKÜVİ – KARE PETİBÖR

- Türk Gıda Kodeksine uygun olan Bisküvi getirilecektir.
- Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.
- Rutubet %6'dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1'den ve külün %10'luk klor hidrik asitte erimeyen kısmı %0.015'den fazla olmayacaktır.
- Piyasadaki ürünlerin en iyisinden, 1.sınıf ürün olacaktır.
- Muhteviyatındaki şeker ve tuza göre tatlı, tuzlu, olarak 2 tiptir. Her 2 tip bisküvide de kendine has renk ve kokuda olmalıdır.
- Kirlenmiş, acımsı, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır.
- Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirlili ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır.
- Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince bisküvileri kırmadan, iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selofan kağıt, karton gibi gıda sanayinde kullanılan uygun malzemeden yapılmalıdır.
- Ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş katkı maddelerinin adları ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası, malın adı, çeşidi ve tipi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
- Ürünlerde boya maddesi kullanılmayacaktır.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

6. BULGUR (PİLAVLIK)

- Bulgur yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- Pilavlık bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir.
- Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımsı, boyanmış olmayacak, kum, taş, toprak, çöp, canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır.
- Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş, yeni sene ürünü olmalıdır.
- Bulgur pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.
- İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.

7. Damla Çikolata:

- Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.
- Kendine özgü kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.

- Bitter çikolatadan imal edilmiş olmalıdır. Damla çikolata parlak, beyazlanmayan ve matlaşma yapmayan cinsten olmalıdır.
- Bitter damla çikolata orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen, 500-1000 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

8. CEVİZ İÇİ

- Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden, 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, ikiye bölünmüş olacaktır.
- Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımuş ve ekşimiş olmayacaktır.
- Ceviz içi dışlarını örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş olmalıdır. İç buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş olmamalı, iç kısmı birbirinden ayıran bölmeler kuru olmalıdır.
- Cevizlerin dış ve iç kabukları tamamen çıkarılmış olmalıdır.
- Dış ve iç kabuklar toplamı kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan % 1'i geçmemelidir.
- İçinde yabancı madde bulunmayacaktır.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

9. FINDIK İÇİ

- İyi cins, iyi gelişmiş, iyi kavrulmuş findık içinden, yeni sene mahsulü ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Findık içleri temiz ve sağlam olacaktır. Findık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.
- Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, bayat, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

10. TAHİN HELVA (SADE)

- Helvalar yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği" özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun piyasada satılan, iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.
- Helvalar kendine has özellikte, tipine uygun lezzet ve renkte olmalıdır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır.
- Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.
- Helvalarda; ekşime, macunlaşma, yağın kurumması, dağılma, haşere ve haşere parçaları, kalıntıları vb. yabancı madde bulunmamalıdır.
- Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden findık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler bütün veya ayıklanabilecek parçalar halinde katılmalı ve ürünün net kütlesindeki oranı en az % 8 olmalıdır.
- Tahin helvasındaki yağ %100 susam yağı olmalıdır. Tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen yağ kullanılabilir.
- Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi diğer yabancı maddeler katılmaz.

- Diyabetik tahin helvasında şeker yerine tatlandırıcılardan sorbitol, maltitol, izomalt, polydextroz ürünlerinden bir veya birkaçı yer almalıdır. Diyabetik helvalar 350 gr'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
- Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
- Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- Ambalaj taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunmalıdır.
- Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
- Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

11. KIRMIZIBİBER TOZ

- Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
- Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlani, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
- Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
- Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.
- Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
- Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
- Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
- Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoxin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

12. KAŞAR PEYNİRİ

- Kendine özgü tat, renk olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Görünüşü mükemmel olmalı, kesinlikle süngerleşmiş, delikler olmamalıdır.
- Kabuk rengi beyaz sarımtırak olmalıdır. Temiz ve parlak olmalıdır. Kumlu, kaba, sert veya çok yumuşak ve küflü olmamalıdır.
- Tuz miktarı 100 gram kuru maddede en az %2,5 en çok %6 olmalıdır.
- Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir.
- 1 kg / 1,5 kg / 2 kg'lık vakumlu ambalajlarda olmalıdır.
- Kaşar peynirler eritme peynir olmayacaktır.
- Eritme peyniri kesinlikle alınmayacaktır.
- Kaşar peynir lezzet testinin yanı sıra erime testine tabi tutulacaktır. İstenilen erime kapasitesine sahip peynirler kabul edilecektir.

13. KURU ÜZÜM

- Yeni sene ürünü olup, piyasanın en iyi cinsinden (tercihen Sultani) ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Rengi sarı, tadı doğal ve lezzetli olacaktır.

- İçerisinde çekirdek bulunmayacaktır.
- Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış ve acımış olmayacaktır.
- Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
- Rutubet miktarı % 16'dan fazla olmayacaktır.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

14. KURU KAYISI

- Yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Rengi açık sarı, lezzeti kendine has olacaktır.
- İçinde canlı cansız kurt, böcek, bunların kalıntıları ve yumurtaları bulunmayacaktır.
- Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
- Komposto yapıldığında taneler dağılmayacaktır.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

15. KIRMIZI MERCİMEK

- Mercimek yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- 1. Sınıf ve son sene mahsulü olacaktır.
- Futbol türü olacaktır.
- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır
- Yeteri derecede kurumamış, nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.
- Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
- Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
- Çöp, muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,1'i (binde bir) geçmeyecektir.
- Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağmalama, fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır.
- Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa kusurlu taneler miktarı %1'den fazla olmayacaktır.

16. MAKARNA (Burgu)

- Tüm ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabi, fena koku, lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır. Görünüşleri mütenaciz olacaktır.
- Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval çöküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
- Makarnalar % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- Makarnalar 5 kg'lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Kuruluş ihtiyacına göre 1 kg'lık ambalajda makarna isteyecektir.

- Ambalaj üzerinde hangi cins irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, üretici firmanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Üretim tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
- Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
- Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubet % 13'ü geçmeyecektir.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
- Makarna çeşidi, tipi, alt tipi ve miktarı kuruluşun istediği doğrultuda getirilecektir.
- Makarna çeşitleri; fırın makarna, spagetti, yassı spagetti, linguini, fetuçini, kelebek, midye, mantı, yüksük, kalem (penne), dirsek, burgu, fiyonk, boncuk, çarliston, papatya, bukle, kuskus, erişte, tel şehriye, arpa şehriye, yıldız şehriye ve benzeri şekillerde istenecektir.

17. DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU

- Kendine özgü renk, koku ve tatta olmalıdır. Bozulmuş veya kokuşmuş olmayacaktır.
- Rengi açık krem olmalıdır.
- Un 1. kalite olup, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Hamurun yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlaklar olmamalıdır. Gözle görülebilir yağ ve un partikülleri bulunmamalıdır.
- Milföy hamuru talimatlara uygun olarak pişirildiğinde (180-210 C° sıcaklıkta/ 20-25 dk) hacmi en az 15 kat artmalı, katmerli, katlar arasında boşluklu ve gevrek olmalıdır.
- Hamurun bir kenarı 14 cm – 15 cm boyunda ve kare olmalıdır.
- Her parça hamur 100 gr $\pm$ 5 gr ağırlıkta olmalıdır.
- Her 100 gramlık parça arasında kokusuz jelatin veya kağıt bulunacaktır.

18. NIŞASTA (Buğday)

- 1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır.
- Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
- Kuruluş ihtiyacına göre sipariş sırasında çeşidi belirtilecektir.
- Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, aynı veya ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18'den çok olmayacaktır.
- Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır.
- Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- 5 kg'lık torbalarda olacaktır.

19. PIRİNÇ (BALDO PİLAVLIK / BASMATİ)

- Pirinç yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenip, ayıklanmış, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte, tatta ve kokuda, Trakya veya Gönen BALDO cins olacaktır. Tip A olacaktır.
- İstenildiğinde BASMATİ pirinç getirilecektir.
- Kirlenmiş, acımış, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermemelidir. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
- Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1'i (Yüzde bir) geçmeyecektir.
- Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
- Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.
- Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.

- İthal malı BALDO pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir. Basmati Pirinçler ithal olarak kabul edilecektir.
- Ambalaj üzerinde malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

20. KIRMIZI PUL BİBER

- Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
- Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanylup, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
- Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
- Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.
- Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
- Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
- Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
- Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

21. EKSTRA GELENEKSEL VİŞNE REÇELİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- -Reçeldeki meyve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir.
- -Ekstra Geleneksel olarak yapılacaktır.
- -Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılış Kestane Püresi Tebliğine uygun olmalıdır.
- -1000 gramlık ambalajlarda olacaktır.

22. DOMATES SALÇASI

- Salçalar yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği" özelliklerine uygun olmalıdır.
- Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. 1. kalitede olacaktır.
- Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, bozulmuş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Kutuları kurşun veya diğer zehirli maddelerle karışık, kalayla kaplı olmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Salçalar içinde bulunulan yeni yıl mahsulü olacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır. Tenekeler üzerinde yapım tarihi belirtilmiş olacaktır.
- Salçalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Domates Salçası; domates bitkisinin (*Lycopersicon esculentum* P.Mili) olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulunun tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılarak ısıtılmış üründür.
- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- Salçalar kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden teslim alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Biber salçası: "*Capsicum galata*" türüne giren bitkilerin meyvesi olan biberden, taze olgun, sağlam, kırmızı renkli, tatlı olanlarının iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulunun tuz hariç briksi en az %28 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıtılmış üründür. Tatlı olacaktır.
- Biber Salçaları gerektiğinde acı olarak istenilecektir.

- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarına dahil edilmeyecektir.
- Her parti değişiminde küf analizi firma tarafından yapıp sonucu tarafımıza teslim edilecektir.
- Ambalajı ürünü 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 Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firmanın adı, cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
- Salçalar 5 kiloluk kutularda, mukavva koliler içerisinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyyeye tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.
- İstenildiği takdirde 1 kg'lık kutulardan getirilecektir.
- Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alabilecektir.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

23. BİTKİSEL YAĞLAR (AYÇİÇEK YAĞI)

- Yağlar; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği" tüm değerlerine ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Yağlar kendilerine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
- Ayçiçek Yağı: Ayçiçek bitkisinin (Helianthus annuus L.) tohumlarından elde edilmiş olacaktır. Kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Berrak, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
- Fındık yağı: Fındık ağacının (Corylus avellana L., Corylus maxima ve Corylus colbina) meyvelerinden elde edilecektir.
- Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
- Ekstraksiyon yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.
- Yağlar Net 16-18 kg'lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, yağın cinsi, yapım şekli, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunacaktır.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

24. UHT YARIM YAĞLI SÜT (1 litre/adet) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- -Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Süt Tebliğine ve TSE 1192' ye uygun olmalıdır.
- -1 litrelik tetrapak ambalajlarda teslim alınacaktır.

25. TEREYAĞI

- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Tereyağı: Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip olacaktır.
- Kendine has, renk, kokusu olmalıdır. Tat ve kokusu hoş olmalıdır.

- Yabancı madde, tat ve koku bulunmaz. Acılaşmış, bozuk olmamalıdır. Herhangi bir katkı ögesi içermeyecektir.
- 1 kg'lık ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır.
- Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir.
- Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, imal tarihi (gün, ay, yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan tereyağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

26. YEMEKLİK/SOFRALIK TUZ

- Tuz yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Piyasada satılanın en iyisinden, 1.kalite, ince öğütülmüş, kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
- Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır.
- Homojen olmalıdır.
- Orijinal 750 gr'lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketlenme yapılmalıdır.
- Sofralık Tuz; masada kullanım için 1 gr'lık, kağıt ambalajlı ürünler getirilecektir.
- Arzu edildiğinde iri tuz istenecektir. İRİ TUZ; temiz taş ve topraktan arınmış beyaz renkli olup yabancı maddelerle karışık ıslak ve rutubetli olmayacaktır.
- Kuruluş ihtiyacına göre istenildiğinde iyotlu tuz ile aynı vasıflarda İYOTSUZ TUZ getirilecektir.

27. BUĞDAY UNU

- Buğday Unu yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmek gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkılı unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin yapımına uygun buğday unudur.
- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekstra-ekstra lüks böreklik undan, 1.kalite ve yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- Rengi beyaz olacaktır.
- Yabancı tat ve kokuda olmamalı, acılaşma, küf, canlı, cansız parazit ve/veya artıkları, kurt, böcek, taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- Yaş gluten normal elastikiyette olmalıdır.
- Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
- Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
- Tatlı yapımı için Pastalık/Böreklik tip 1 un alınacaktır.
- Un ambalajları 25 kg'lık olacaktır.

28. KARABİBER

- Karabiber: Piper nigrum L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil veya siyah renkli yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır.
- Yeni yıla ait ürün getirilecektir.
- Karabiber öğütülmüş olacaktır.
- Kuruluş isteğine göre tane karabiber temin edilecektir

29. PUDRA ŞEKERİ

- Pudra Şekeri yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
- Topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş beyaz şeker olacaktır.
- Pudra şeker üretiminde nişasta kullanılması durumunda nişastanın varlığı ve bulunduğu maksimum miktarı etiket üzerinde açıkça görülmelidir.
- Diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı durumda Nişasta içeriği; $\square$ 5.0 (%m/m olarak) olmalıdır.
- 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

30. MAKARNA (ERİŞTE)

- Tüm ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabi, fena koku, lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır. Görünüşleri mütenaciz olacaktır.
- Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval çöktüntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
- Makarnalar % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- Makarnalar 5 kg'lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Kuruluş ihtiyacına göre 1 kg'lık ambalajda makarna isteyecektir.
- Ambalaj üzerinde hangi cins irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, üretici firmanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Üretim tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
- Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
- Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubet % 13'ü geçmeyecektir.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
- Makarna çeşidi, tipi, alt tipi ve miktarı kuruluşun istediği doğrultuda getirilecektir.
- Makarna çeşitleri; fırın makarna, spagetti, yassı spagetti, linguini, fetuçini, kelebek, midye, mantı, yüksük, kalem (penne), dirsek, burgu, fiyonk, boncuk, çarliston, papatya, bukle, kuskus, erişte, tel şehriye, arpa şehriye, yıldız şehriye ve benzeri şekillerde istenecektir

31. MANTI

- Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite ürünlerden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Manti içerisinde %100 dana eti olacaktır. Soya ve soya bazlı ürünler bulunmayacaktır.
- Manti büyüklüğü kuruluşun isteğine göre yapılacaktır.
- Mantılar el mantısı olarak yapılacaktır.
- Mantılar birbirine yapışmış ve şekilleri bozulmuş olmayacaktır.
- Pişirildiğinde dağılmamalıdır.
- Temiz, sağlam, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir ambalaj içerisinde teslim edilecektir.
- Soğuk hava zinciri kırılmamış olacaktır.
- Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.
- Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

32. BAL ŞARTNAMESİ

- TSE 3036 ve Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olacaktır.
- Fiziksel Özellikler: Ballar ekşimiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş, herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır. Şekerleme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır. İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak vb. gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.

33. İRMİK

- İrmik yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- İrmikler piyasada satılan, iyi kaliteli irmiklerden, 1. kalite olacaktır.
- Sert ve buğdaydan usulüne uygun elde edilmiş ve un kepeğinden ayrılmış olacaktır.
- Orta boy ve taze olacaktır. Arzuya binaen ince irmiklerden istenebilir.
- Doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
- Elastikiyeti normal olacaktır.
- Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20'yi geçmemelidir.
- İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.

34. YAPRAK İHLAMUR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ürün taze ihlamurun kurutulmasıyla elde edilmiş olmalıdır.
- Tozsuz, içinde sap, yaprak atığı ve yabancı madde olmamalıdır.
- Paketler delik, ıslak, ezik, küflü ve dışarıdan koku sinmiş olmamalıdır.
- Demlendiğinde kendi özgül aroması olmalıdır.
- Paketlerin üzerinde barkod, üretici firma adı, adresi, TS numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- T.S.E. belgeli olacaktır.

35. ARPA ŞEHİRİYE

- Tüm ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii, fena koku, lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır. Görünüşleri mütenaciz olacaktır.
- Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval çöküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
- Makarnalar % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.

- Makarnalar 5 kg'lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Kuruluş ihtiyacına göre 1 kg'lık ambalajda makarna isteyecektir.
- Ambalaj üzerinde hangi cins irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, üretici firmanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Üretim tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
- Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmaması olacak.
- Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubet % 13'ü geçmeyecektir.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
- Makarna çeşidi, tipi, alt tipi ve miktarı kuruluşun istediği doğrultuda getirilecektir.
- Makarna çeşitleri; fırın makarna, spagetti, yassı spagetti, linguini, fetuçini, kelebek, midye, mantı, yüksük, kalem (penne), dirsek, burgu, fiyonk, boncuk, çarliston, papatya, bukle, kuskus, erişte, tel şehriye, arpa şehriye, yıldız şehriye ve benzeri şekillerde istenecektir.

36. KURU İNCİR

- Yeni sene ürünü olacak, sağlam, olgun, bütün, usulüne uygun kurutulmuş, piyasanın iyi cins ve 1. kalitede tatlı kuru incirlerinden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Yabancı madde, koku, tat bulunmayacaktır. Kurt, kurt yenikli böcekli, küflü, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, güvelenmiş ve ekşimiş olmayacaktır. Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarından rastlanacak kurtlu kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
- Her bir incirin ağırlığı 20 gr'dan aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu aralık tuttuğu takdirde 20 gr'dan noksan incirler 15 gr'dan aşağı olmamak şartıyla % 10 a kadar aynen kabul edilir. Fazlası reddedilir.
- Kuru incirler piyasa temahülü ve sağlam paketler içerisinde getirilecektir. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa temahülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

37. CÖZÜNEBİLİR KAHVE (100 GR'LIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- -Çözülebilir kahve (%100) Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği'ne uygun olacaktır.
- -100 gr.lık paketlerde olacaktır.
- -Paketlerde deforme, şişme, yırtılma olmayacaktır.

38. SÜT TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- -Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
- -İsteğe göre 100gr'lık paketlerde olacaktır.
- -Paketlerde deforme, şişme, yırtılma olmayacaktır

39. TÜRK KAHVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
- İsteğe göre 100 gr'lık paketlerde olacaktır.
- Paketlerde deforme, şişme, yırtılma olmayacaktır