

**OSMAN ULUBAŞ KAYSERİ FEN LİSESİ ÖĞRENCİ PANSİYONU DOĞRUDAN TEMİN UN VE UNLU MAMULLER
ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

POŞETLİ NORMAL ROLL EKMEK

1. Ekmeklik buğday ununa (TS 4500), içilebilir su (TS 266), yemeklik tuz(TS 933), ekmek mayası(TS 3522) (Saccharomyces cerevisiae) ile mevzuatında 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde izin verilen katkı maddeleri ile 'Tarım Köy İşleri Bakanlığımdan üretim izni almış şeker, enzim vb. maddeleri içeren ekmek katkı karışımları katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup, çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür. Resmi gazetenin 04.01.2012 tarih ve 28163 no lu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliği no 2012/2) gereği tüm hükümler geçerlidir.
2. Ekmek, imalatında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğü'nde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE standartlarına uygun olmalıdır.
3. Roll Ekmekler Tip 650 randımanlı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımdan üretim izni almış undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, TS 5000 standardına uygun özellik taşımalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
5. Üretici firmanın iş yeri açma ruhsatı, Ayrıca üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından 'Ekmek Üretim Sertifikasına Sahip olmalı ve bu belgeleri teklif zarfı ile sunmak zorundadır.
6. Ekmekler, hijyenik şartlarda pişirme olanağı sağlayan matador (elektrik veya gazla çalışan)ekmek fırınlarında pişirilmiş olmalıdır. Odun ateşi kullanan (kara düzen tabiri ile bilinen) taş fırınlarda pişen ekmekler kabul edilmez.
7. Duyusal özellikleri:
 1. Gıda maddelerinin duyusal kalitesi; görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.
 2. Organoleptik(duyusal) Değerlendirmede görünüş, koku, çiğneme özelliği, lezzet(tat) ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.
 3. Roll Ekmekler, dıştan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, taze, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte(kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı), pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı, görünüşleri mütecanis olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.
 4. Roll Ekmekler kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
 5. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Ekmeklerin ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
8. Kimyasal Özellikleri:
 7. Tuz miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
 8. Tuz hariç kül miktarı kuru maddede en az yüzde 0.65-en çok 1.1 olmalıdır.
 9. Su (nem) miktarı en çok %38 olmalıdır.
10. Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
11. Ekmekleri boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
12. Roll Ekmekler, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zara verecek derecede bozulmuş sayılırlar:
13. Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
14. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
15. İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında irenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.

16. Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tat verici maddeler veya müsaade edilmemiş koruma maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler.
17. Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.
18. Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'ekmeğin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
19. Ekmeklerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb. özellikleri 'TC Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
20. Taşıma vasıtaları, ekmek taşımaya uygun özel yapıda, hijyenik, içi çinko, alimünyum, paslanmaz çelik vb gibi hava şartlarında ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplı seri ve süratli olmalıdır. Amacı dışında kullanılmamalıdır. zemini hijyenik ve kolay temizlenebilen bir döşemeye kaplanmış olmalıdır.
21. Ekmeği teslim edecek müteahhit firma personeli, kişisel hijyen kurallarına (temiz iş önlüğü kullanmak ve eldiven takmak gibi) uygun olarak kurumumuza teslimatı gerçekleştirmelidir.
22. Roll Ekmekler, ekmeklik buğday unundan yapılmış net 50 gr'lık bütün ekmek şeklinde, tek tek el değmeden preslenerek poşetlenenektir. Erciyes üniversitesi logosu paket üzerinde yer alacaktır. Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği Madde 25-26-27 de belirtilen şartlar ekmek poşetleri üzerinde bulundurulacaktır.
23. Poşetli roll ekmekler en az 2 gün tazeliğini yitirmeyecektir. Poşetlerin üzerinde son kullanım tarihleri belirtilecektir.
24. Ekmekler dört tarafı kapalı veya delikli plastik ekmek kasalarında ve üstleri örtülü olarak teslim edilmelidir. Bu kasalar üst üste konulduğunda ekmekle temas etmeyecek şekilde olmalıdır.
25. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz, hijyenik görünümde olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli ve istenmeyen nahos görüntüye sahip kasalarda gelen ekmekler kabul edilmeyecektir.
26. Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kâğıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkân vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
27. İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan ekmekler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu ekmekleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan ekmeği temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
28. Ayrıca 'Ekmek ve Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saati-ne kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları ekmek numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
29. Sabah en geç saat.08.00'da öğleden sonra en geç 13.30'da olmak üzere (dini ve resmi bayramlarda geçerlidir) getirilerek depo teslimi yapılması gerekmektedir.

SOMUN EKMEK

1. Ekmeklik buğday ununa (TS 4500), içilebilir su (TS 266), yemeklik tuz(TS 933), ekmek mayası(TS 3522) (Saccharomyces cerevisiae) ile mevzuatında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde izin verilen katkı maddeleri ile 'Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izni almış şeker, enzim vb. maddeleri içeren ekmek katkı karışımları katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup, çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür. Resmi gazetenin 04.01.2012 tarih ve 28163 no lu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliği no 2012/2) gereği tüm hükümler geçerlidir.
2. Ekmek, imalatında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğü'nde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE standartlarına uygun olmalıdır.
3. Ekmekler Tip 650 randımanlı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim izni almış undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, TS 5000 standardına uygun özellik taşımalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
5. Üretici firmanın iş yeri açma ruhsatı, Ayrıca üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından 'Ekmek Üretim Sertifikasına Sahip olmalı ve bu belgeleri teklif zarfı ile sunmak zorundadır.
6. Ekmekler, hijyenik şartlarda pişirme olanağı sağlayan matador (elektrik veya gazla çalışan) ekmek fırınlarında pişirilmiş olmalıdır. Odun ateşi kullanan (kara düzen tabiri ile bilinen) taş fırınlarda pişen ekmekler kabul edilmez.
7. Duyusal özellikleri:

8. Gıda maddelerinin duyu kalitesi; görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.
9. Organoleptik (duyu) Değerlendirmede görünüş, koku, çiğneme özelliği, lezzet(tat) ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.
10. Ekmekler, dıştan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, taze, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte(kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı), pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı, görünüşleri mütecanis olmalı, basık ve yanık olamamalıdır.
11. Ekmekler kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
12. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Ekmeklerin ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
13. Sabah en geç saat.07.00'da öğlen en geç 11.30'da olmak üzere (dini ve resmi bayramlarda geçerlidir) getirilerek depo teslimi yapılması gerekmektedir.
14. Kimyasal Özellikleri:
15. Tuz miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
16. Tuz hariç kül miktarı kuru maddede en az yüzde 0.65-en çok 1.1 olmalıdır.
17. Su (nem) miktarı en çok %38 olmalıdır.
18. Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
19. Ekmekleri boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
20. Ekmekler, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zara verecek derecede bozulmuş sayılırlar:
21. Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
22. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
23. İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında irenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
24. Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tat verici maddeler veya müsaade edilmemiş koruma maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler.
25. Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.
26. Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'ekmeğin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
27. Ekmeklerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb. özellikleri 'TC Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Türk Gıda Kodeksiminde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
28. Taşıma vasıtaları, ekmek taşımaya uygun özel yapıda, hijyenik, içi çinko, alimünyum, paslanmaz çelik vb gibi hava şartlarında ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplı seri ve süratli olmalıdır. Amacı dışında kullanılmamalıdır. zemini hijyenik ve kolay temizlenebilen bir döşemeye kaplanmış olmalıdır.
29. Ekmeği teslim edecek müteahhit firma personeli, kişisel hijyen kurallarına (temiz iş önlüğü kullanmak ve eldiven takmak gibi)uygun olarak kurumumuza teslimatı gerçekleştirmelidir.
30. Taş fırın ekmeği 75 gram sandeviç şeklinde olmalıdır. Belirtilen gramaj dışında olanlar kabul edilmeyecektir.
31. Ekmekler dört tarafı kapalı veya delikli plastik ekmek kasalarında ve üstleri örtülü olarak teslim edilmelidir. Bu kasalar üst üste konulduğunda ekmekle temas etmeyecek şekilde olmalıdır.
32. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz, hijyenik görünümde olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli ve istenmeyen nahoş görüntüye sahip kasalarda gelen ekmekler kabul edilmeyecektir.
33. Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kâğıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkân vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
34. İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan ekmekler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu ekmekleri temin etmekle

mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan ekmeği temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

35. Ayrıca 'Ekmek ve Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar "kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları ekmecek numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.

TULUMBA VE HALKA TATLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tatlılarda kullanılacak un 1. Kalitede ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine" uygun olacaktır.
2. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
3. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır.
4. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır.
5. Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.
6. Tatlılarda kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır.
7. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.
8. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.
9. Tatlılarda yalnızca "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine" uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır.
10. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktöz gibi yapay tatlandırıcılar 23 kullanılmayacaktır.
11. Kullanılan yumurta taze olacaktır.
12. Hava boşluğu 1 cm'den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır.
13. Tatlılar için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.
14. Tatlılar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.
15. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.
16. Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00'a kadar görüldükten sonra, alınacaktır.
17. Şüpheli durumlarda ürünlerden alınan, numuneler kurumun belirlediği laboratuvarlarda tahlilleri yapıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır.

POĞAÇA-AÇMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
2. İçerisinde kullanılan peynir gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
3. Poğaçanın çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
4. Poğaçalar istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
5. Ağırlığı en az 90 gr. olacaktır.
6. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

SİMİT TEKNİK ŞARTNAMESİ

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

Bilge ÖZDEMİR
Satılma Kom. Bşk. Müdür yardımcısı

22.08.2025
Sezer İNAN
Okul Müdürü

YÜKLENİCİ FİRMA

OSMAN ULUBAŞ KAYSERİ FEN LİSESİ DOĞRUDAN TEMİN KURU GIDA BAHARAT ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Okulumuzun ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

ÇAY:

- 1- Özel kokuda, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
- 2- İçinde çöp, ot, toz, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 3- Boyalı olmayacaktır.
- 4- Rutubeti %9 dan, külü %7 den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit ettirilecektir. ÇAYKUR malı çay olacak ve ambalajları rutubet alıp küflenmemiş, özel kokulu olacaktır.

TOZ ŞEKER:

Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapılmasında kullanılan, kristal halinde sakkarozdan ibaret şekerdir.

- 2- Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3- Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
- 4- İthal şeker olmayacaktır. (Şekerpancarından yapılmış olacaktır.)
- 5- Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafı, karton, kâğıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
- 6- Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası (TS 861),malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.

KÜP ŞEKER:

Nemsiz 1000 gr 'lık kutularda olup ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. TSE 'ye uygun olacaktır.

Tek tek kâğıt ambalajlı küp şekerlerden getirilecektir.

AYÇİÇEK YAĞI

Ayçiçek bitkisinin tohumlarından elde edilmiş, kendine özgü koku, tadı ve görünümü olan oda ısısında sıvı yağ olacak Berrak acık sarı renkli, tortusuz, başka bir yağla karışmamış olacak Asiditesi oleik hesabıyla %0,3'ü geçmeyecek

18 kg.lık teneke kutularda olacak

Ambalajında imalatçı firmanın ticaret unvanı, adresi, tescilli markası, standardın numarası, sınıfı, serbest yağ asitleri % si, net ağırlığı varsa katkı maddelerinin adı ve miktarı, parti numarası, imalat ve son kullanma tarihi, TS-İSO belgeleri bulunacak

Tenekeler düzgün, temiz, delinmemi, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak. Yemek ve kızartmalarda deneme sonucu karar verilecektir.

ZEYTİNYAĞI (Riviera) :

Riviera tipi rafine zeytin olacak

Asitlik derecesi %1'i geçmeyecek

Oda ısısında berrak açık sarı renkte, tortusuz, kendine has koku ve lezzette olacak

Tadında acılık olmayacak

Başka bir yağla karışmamış olmayacak

5 kg'lık teneke kutularda olacak

Ambalajında imalatçı firmanın ticaret unvanı, adresi, tescilli markası, standardın numarası, sınıfı serbest yağ asitleri % si net ağırlığı varsa katkı maddelerinin adı ve miktarı, parti numarası, imalat ve son kullanma tarihi,TS-İSO belgeleri bulunacak

Tenekeler düzgün, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak

Yemek ve kızartmalarda deneme sonucu karar verilecektir

MAKARNA (KARIŞIK) :

1- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.

2- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.

3- 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 gibi benzeri cisimler içermeyecektir.

4- Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.

5- Makarnalar orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.

6- Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, yapanın(firmanın) adı, adresi, ticari unvanı, ürünün TSE damgası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.

7- Makarnalar kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacaktır.

8- Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.

9- Rutubet %13 ü geçmeyecektir.

10-Kül miktarı %1 den fazla olmayacaktır.

11-Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15 den, alkole geçen asitleri asit sülfirik hesabı ile %0.05 gr' dan fazla olmayacaktır.

12-Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.

13-Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makarna, burgu vs gibi) belirlenecektir

PİLAVLIK PİRİNÇ:

1-Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz, tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.

2- Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu, bozulmuş, ıslanmış- kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.

3- Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.

4- Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.

5- Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı %1 i geçmeyecektir.

6- Taş, toprak, kum gibi maddelerin miktarı %5 i geçmeyecektir.

7- Pirinçler rutubetli olmayacak, her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.

8- Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo veya ithal pirinç gelecektir.

9- Pirinçler standart olarak net 25 veya 50 kg alabilecek temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.

Fotoselli fabrikalarda işlenmiş olacaktır.

10- Pirinç ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Firmanın kısa adı veya tescilli markası ve adresi, malın adı (pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak) ve son kullanma tarihi.

PIRİNÇ UNU:

Piyasada satılan halis pirinçten imal edilmiş olacaktır.

Pirinç ununda rutubet %14 den çok olmayacaktır. Protein miktarı %6 nın altında olmayacaktır.

Burada bahsedilmeyen diğer hususlar gıda tüzüğündeki evsafılarına uygun olacaktır.

Teslim, standart naylon torbalar içinde olacaktır.

Torba üzerine konan veya etikette üretici firma adı, net ağırlığı, ilk ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır.TS 2639'a uygun olacaktır.

ŞEHİRİYE (ARPA, YILDIZ, TEL) :

1-Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.

2- Görünüş renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokul lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.

3- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.

4- Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dk kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.

5- Şehriyeler temiz, orijinal, yeni, kapalı ambalaj içinde teslim edilecektir.

6- Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi, son kullanma tarihi ve TSE damgası okunaklı olarak yazılmış olacaktır.

7- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.

8- Şehriyeler kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.

9- Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.

10- Rutubet %13 ü geçmeyecektir.

11- Kül miktarı %1 den fazla olmayacaktır.

12- Külün %10 luk miktarda klorhidrik asitte erimeyen kısmı %15 den, alkole geçen asitleri asit sülfirik hesabı ile %0.05 gr dan fazla olmayacaktır.

13- Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.

BULGUR:

1- Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır.

2- Rutubet %13 den çok olmayacaktır.

3- Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284'e uygun olmalıdır.

4- Bulgur, bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntıları ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.

5- Standart çuvallar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cins üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

DOMATES-BİBER SALCASI :

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

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

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

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

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

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

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

8- 5 kiloluk kutularda teslim edilecektir. (İdare isterse 1 kg lik kutulardan da isteyebilir.) Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alacaktır.

9- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarından düşülecektir .(%01) Konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.

SOFRA TUZU :

1- Kendine uygun normal görünüm, renk lezzet ve çekilme iriliğinde olacak, içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.

2-140 C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCl içerecektir.

3- Sofra tuzları en az 750 gr lık,en fazla 3 Kg lık naylon torbalar içinde getirilecektir.

4- İyotlu tuz getirilecektir.

İRMİK:

1- Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş, un kepeğinden ayrılmış, arzuya binaen ve ince irmiklerden olacaktır. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topraklanmış, acımış, kızışmış ve tagayyür etmiş olmayacaktır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.

2- Rutubet oranı %14 ü geçmeyecektir.

3- Kül oranı %1 i geçmeyecektir.

4- Külün %10 luk klor asidinde çözülme kısmı %002 yi geçmeyecektir.

5- Kuru gluten miktarı %10 dan aşağı olmayacaktır. Elde edilen gluten elastik olacaktır.

6- İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli ve 4 ile 6 numaralı irmiklerden olacaktır.

7-Ambalajın üstünde veya içindeki etikette üretici firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

KIRMIZI MERCİMEK:

1- İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.

2- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Hiç kırılmamış tane miktarı %1 den, rutubet %14 den fazla olmayacaktır.

3- Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir.

4- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette üretici firma adı, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

BUĞDAY NİŞASTASI:

1- Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.

2-Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

3- Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18 den çok olmayacaktır.

4-Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

5- Standart ambalajlar içerisinde, üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.

6- Muayene komisyonu gereğinde nişasta cinsinde tercih yapılabilir.

BUĞDAY UNU:

1- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs., yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

2- Yaş gluten normal elastikiyette olmalı.

3- Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.

4- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye unun boyanmaması gereklidir.

5- Un ambalajlarında; firmanın işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası (TS 4500), malın tip malın adı, malın çeşidi (Ekmeklik,bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün,ay,yıl olarak), net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.

6- Tatlı yapımı için Tip 1 un alınacaktır.

7- Muayeneler ambalaj, duyuusal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duyuusal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.

NOHUT:

1- Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2 den ve rutubeti %14 den fazla olmayacaktır.

2- Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, küçültlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.

3- Yaş, normalden fazla rutubetli, küflü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli v.s. herhangi biri gayri tabii olmayacaktır.

4- Esmer, yeşil kemale ermemiş, çok küçük, buruşuk, cılız, tanelerle, piç ve keçi denilen taneler toplamı % 3'e kadar aynen kabul edilecektir.

5- Delikli tane miktarı bir kiloda iki adedi geçmeyecektir

6- 200 gr nohut tartıldığında 240 adedi geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adedi geçmeyecek şartı ile %1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası reddedilecektir.

7- Standart çuvallarda teslim edilecektir.

8- Çuval üzerinde veya içindeki etikette üretici firma ismi, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

AŞURELİK BUĞDAY (YARMA):

1-Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.

2-Küflü, küf ve sair kokulu, acı ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır.

- 3- 1 cm2 sinde 144 delik bulunan (No:00) elekten geçen az kısmı %005 gr dan fazla olmayacaktır.
- 4- Kum, taş, toprak, çöp ve sair ot tohumları olmayacaktır.
- 5- Rutubet miktarı %13 ü geçmeyecektir.
- 6- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

KARABİBER - YENİBAHAR:

- 1- Karabiber: Toz karabiberlerden olacaktır.
- 2- Rutubet en çok %12 olacaktır.
- 3- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- 4- 1000gr'lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.
- 5- Yenibahar: Usulüne göre öğütülmüş toz yenibahar olacaktır.
- 6- Rutubet en çok % 10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- 7- 1000gr'lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.
- 8- Ambalaj üzerinde üretici firma adı , imalat tarihi , net ağırlığı olacaktır.

KIRMIZI BİBER- İSOT:

Kendine has koku, renk ve tatta olmalı,
İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır.
1000gr'lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.
Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.

VANİLYA:

Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır.
Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
5 gr'lık ambalajlar içerisinde olacak, ambalajlar üzerinde cinsi, markası ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

FINDIK İÇİ:

- 1- İyi cins kavrulmuş fındık içinde, yeni sene ürünü olacaktır.
- 2- Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 3- Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4- Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 5- İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- 6- Standart temiz bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Torba üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.

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, çok siyahlaşmış, fazla kırıklı, parçalanmış, ezilmiş ve acımış olmayacaktır.
- 3- eviz içi dışlarını 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 evsafta olacaktır.
- 7- Piyasaya teamüllü sandık ambalajlarda getirilecek, ambalajlarda firma adı, cinsi, imal ve son kullanma tarihi ve net miktarı yazılı olacaktır.

KUŞ ÜZÜMÜ:

- 1- Piyasada satılan iyi cins ve son sene mahsulü kuru kuş üzümünden olacaktır.
- 2- Gevelenmiş, kurtlu, böcekli, küflü, fena kokulu, ekşi, acı çürük, bozuk, ıslak, kurumamış, şekerlenmiş, sulanmış, taşlı, topraklı, kirli ve topaklanmış olmayacaktır.
- 3- Standart temiz bez veya naylon torbalar içerisinde teslim edilecektir.

YUFKA:

- 2_ Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 3- Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş ve çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
- 4- Yufkaların teslimi temiz kâğıt ambalajlar içinde olacaktır.
- 5- Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kg dan yukarı olmayacaktır.
- 6- Ambalajlar üzerinde firma adı ve kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır.

KONSERVE MISIR:

- 1- Mısır konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkinde olacaktır.
- 2- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi, TSE damgası bulunacaktır.
- 3- Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makinayla kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.
- 4- Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- 5- Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.

6- Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.

7- Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %0,5 den fazla kurşun bulunmayacaktır.

8- Mısır konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu beklenecektir.

9- Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir.

10- Brüt 5 kg lık kutularda getirilecek, net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.

Konservenin Vezin Kontrolü: İçindeki suyun süzülmesi (Süzme işlemi, bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar beklemek) suretiyle yapılır. Kutular arasındaki tesadüf edebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar, açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilirler.

BARBUNYA FASULYE:

1- Kuru barbunya fasulyeler son sene mahsulleri olup, mümkün olduğu kadar mütecanis, umumiyetle dolgun ve kendine mahsus renkte olacaktır.

2- Buruşmuş, çürük, küflü ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.

3- Barbunya fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.

4- Barbunya fasulyenin gelişi güzel alınan 100 adedinin ağırlığı (kusurlular çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.

5- Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.

6- Karışık cins olmayacaktır.

7- Teslimat temiz, sağlam standart çuvallarda olacak, çuvallarda veya içindeki etikette firma adı-adresi, malın cinsi, imal tarihi, net ağırlığı belirtilmelidir.

KEKİK - NANE:

Kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.

Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

TURŞU (kornişon):

Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.

Turşuların suyu salyalanmış, sebze erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acı, bayat olmayacak tabii lezzet ve rayihada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.

Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır.

Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.)

İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.

Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acı, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

SİRKE :

1- Berrak görünüşte, kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.

2- İstenildiğinde kapalı olarak 1000 gr'lık şişeler içinde, istenildiğinde de 5000 gr'lık bidonlar içinde teslim edilir.

3- Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır

KURU ÜZÜM:

1- Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16 dan fazla olmayacaktır.

2- Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

3- Standartta uygun sandıklar içinde olacak, sandıkların üzerinde soğuk damga veya şablonla cins, net kilo miktarı, imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılmış olacaktır.

KURU İNCİR:

1- Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.

2- Kurtlu, kurt yenikli böcekli, küflü, küf kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.

3- Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu, kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.

4- her bir incirin ağırlığı 20 gr aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu ağırlık tuttuğu takdirde, 20 gr dan noksan incirler, 15 gr dan aşağı olmamak şartıyla %10 a kadar aynen kabul edilir, fazlası reddedilir.

5- Kuru incirler piyasa teamüllü ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık üzerinde cinsi, net kilo ağırlığı, üretim tarihi, son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır.

KİMYON:

1- Rutubet en çok %10 olacaktır.

2- Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.

3- İçinde yabancı madde olmayacaktır.

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

KURU KAYISI (ŞEKER PARE)

1- Piyasada satılan iyi cins şekerpare- kuru kayısılardan olacaktır.

2- Çürük, küf ve fena kokulu, küflü, kurt yenikli, taşlı-topraklı, tozlu-çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, doğal görünümü değişmiş olmayacaktır. Kendine özgü lezzet ve görünümde olacaktır.

3- Şekerpare- kuru kayısılar piyasa teamülü temiz ve sağlam sandıklar içerisinde getirilecektir ve her sandık içeriği 20 kg ı geçmemek üzere hepsi standart miktarlarda bulunacak; sandıklar üzerinde cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri şablonla yazılmış olacaktır.

KURU FASULYE:

Kuru fasulyeler son sene mahsulü olduğu gibi, iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.

Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.

Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr'dan aşağı olmayacaktır. Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak; böcek yenikli tane miktarı % 2 olacaktır.

Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2'den fazla olmayacaktır.

Rutubet miktarı %15'den fazla olmayacaktır.

Teslimat standart, sağlam ve temiz çuvallar içinde olacak, çuvalların üzerinde firma adı, adresi, imal tarihi, cinsi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

ERİSTE (KESME MAKARNA): Sert buğday irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğrularak elde edilen hamurun sade biçimlendirilip kurutulması sureti ile elde edilen mamullerdir. Hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır. Kirlenmiş, küflü, canlı-cansız kurtlu, böcekli, zararlılarca yenik olmayacak, bunlara ait izler görülmeyecektir. Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakikada pişecektir. Kırıldığında kesit düz görünüşte ve lekesiz olacaktır. Çatlak ve kırık miktarı her ambalajda net miktarı %2'sini geçmeyecektir. E.coli bulunmayacaktır. Aerobik bakteriler en çok 100.000, maya sayısı en çok 500.000, küf sayısı en çok 500.000 olacaktır. 5 kg'lık paketlerde alınacaktır.

TARÇIN-SUMAK:

Kendine özgü tadı, koku ve lezzeti olmalı. Küflenmiş, boyalı, böcekli olmayacak. Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacak. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, TSE damgası yazılı olacaktır. Orijinal paketler içinde olacaktır.

KIRMIZIBİBER:

Kendine has koku renk ve tatta olmalıdır. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalıdır. Boya maddesi katılmış olmamalı. Nem oranı % 10-20 arasında olmalıdır. Açık kilo hesabı ile alınır.

Ambalaj üzerinde üretici firma adı net ağırlığı imal tarihi yazılı olmalıdır.

TAZE FASULYE KONSERVESİ

- 1) Konserve yapımında kullanılan taze fasulyelerin özellikleri TS 797 ye uygun olmalıdır.
- 2) Konservedeki fasulyeler aynı çeşitten etli kılçıksız dağılmamış fazla yumuşamamış oldukça sert durumda olmalı. Dolgu suyu fazla bulanık göstermemeli ve tuz miktarı % 2 yi geçmemeli.
- 3) Konserve edilmiş taze fasulyeler çeşidine özgü renk tat ve kokuda olmalı yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 4) Taze fasulye konservesi içinde tuzdan başka her hangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır. Konserve süzme ağırlığı net ağırlığı % 70 inden az tepe boşluğu kap hacminin % 10 undan çok olmamalı
- 5) Taze fasulye konservelerinin üzerine firmanın adı veya tescilli markası ve adresi TÜRK malı deyimi veya TM işareti bu standardın işareti veya numarası (TS 1468) malın adı ve çeşidi seri numarası süzme net ağırlığı imalat tarihi yıl olarak yazılı olmalıdır.
- 6) Konservelerin muayenesinde tutulan şişkin olmayacak bekleme sırasında şişkinlik olduğu takdirde yüklenici firma değiştirecektir.
- 7) Taze fasulye konservesi kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır. Muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. (%03) konserve fasulyeler içinde bulunan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.

KARIŞIK TURŞU

1. Turşu tabi sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, domates, taze biber, lahanası) sebzelerinden yalnız bir cinsten normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (nefaset, lezzet ve görünüş bakımından olacaktır.).
2. Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır
3. Turşuların suyu salyalanmış sebzeleri erimiş küflenmiş koku dağılmış acımsı bayat olmayacak. Tabi lezzet ve rainada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
4. Turşu suyunun içindeki tabi sirke miktarı (asetik, asetik) cinsinden % 1 den az olmayacaktır. Turşu suyuındaki su miktarı (Sodyum klorür % 4 den fazla olmayacaktır.) içerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.

YUFKA

1. **Böreklik Yufka:** Böreklik Yufka, buğday ununun baklava ve böreklik çeşidine, içme suyu, yemeklik tuz ve gerektiğinde katkı maddeleri ilave edilip tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun açılarak kısmen pişirilmeyle elde edilen yarı mamuldür.
2. Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim (Unlu Mamuller: Yufka, böreklik yufka) Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
3. Üretici firma yufka yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tuz vs.)ait Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış 'üretim izin belgelerini' ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır. Yufka yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
4. Böreklik yufka yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.

Duyusal özellikleri:

1. Gıda maddelerinin duyuşal kalitesi; Gıda maddelerinin duyuşal kalitesi, görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.
2. Organoleptik (duyuşal) Değerlendirmede görünüş, koku, çiğneme özelliği, lezzet(tat) ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.
3. Yufkalar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yufkalar, dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalı, pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.
4. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.

5. Yufkalar ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
6. Yufkalar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zara verecek derecede bozulmuş sayılırlar:
7. Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
8. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
9. İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
10. Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.
11. Yufkalar kendine özgü renkte ve yaklaşık daire şeklinde olacaktır.
12. Yufkalar parçalanmış olmayacaktır. Yufkaların kenarından içeriye doğru 3 (üç) cm'den fazla olmamak koşuluyla en çok 3 (üç) yırtık olabilecektir.
13. Yufkalarda pişirmeden dolayı aşırı yanıklar bulunmayacaktır.
14. Yufkaların kalınlığı en çok 1.2 (bir nokta iki) mm olacaktır.
15. Aynı partideki yufkaların, en büyük çaplı veya kenar uzunluğunda olanı ile en küçüküğünün arasındaki fark en fazla 5 (beş) cm olacaktır.
16. Kimyasal Özellikler:
17. Rutubet Miktarı: Yufkalarda rutubet miktarı en çok % 43 (yüzde kırk üç) (m/m) olacaktır.
18. Tuz Miktarı: Yufkalarda tuz miktarı (kuru maddede) en çok % 2 (yüzde iki) (m/m) olacaktır

Mikrobiyolojik ve Toksikolojik Özellikler:

1. Yufkalarda; Salmonella, E. coli, Staphylococcus aureus bulunmayacaktır.
2. Yufkalarda Küf sayısı en çok 100 (yüz) adet/g olacaktır.
3. Yufkalarda mikroorganizmalardan ve diğer etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksik madde bulunmayacaktır.
4. Yufkalarda toplam mezofilik aerobik bakteri sayısı en çok 105 (on üzeri beş) adet/g olacaktır.
5. Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'yufkanın ve/veya yufka yapımında kullanılan bütün malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama ve etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Teslim edilen partideki yufkalar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
8. İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan yufkalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu yufkaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan yufkayı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
9. Yufkalar istenilen günlerde, sabah saat 09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

NOT: DİĞER ALACAĞIMIZ TÜM KURU GIDA MADDELERDE TÜZÜĞE VE TÜRK SITANDARLARINA UYGUN OLACAK ŞEKİLDE ALINACAKTIR.

- Muayene Kabul komisyonu tarafından kabul edilmeyen ürünler Yüklenici tarafından aynı gün içerisinde alınıp komisyonun uygun gördüğü standartlarda yeni ürün okulumuza ulaştırılacaktır.

Bilge ÖZDEMİR
Satılma Kom. Bşk. Müdür yardımcısı

22.08.2025
Sezer İNAN
Okul Müdürü

Yüklenici Firma
İmza kaşe

OSMAN ULUBAŞ KAYSERİ FEN LİSESİ DOĞRUDAN TEMİN SEBZE VE MEYVE ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

KAVUN EVSAFI:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
- 2- Kabak, ham tatsız, ezik, kesik, kurtlu kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi sal yalanmış, kelek, kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır.
- 3- Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde (İç kısmına işlenmiş) tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar şayanı kabuldür.
- 4- Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- 5- Kavunların en küçüğü 3 kilodan aşağı olmayacaktır. Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla %10 'a kadar aynen kabul edilir.

KARPUZ EVSAFI:

- 1- Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- 2- Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, patlak, kurtla, tatsız zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş olmayacaktır. Kalın kabuklu olmayacaktır.
- 3- Üzerleri topraklı, kirli çamurlu olmayacaktır.
- 4- Kesildikte içleri kırmızı veya (tatlı olmak şartıyla) sarı renkte olacak.
- 5- Karpuzların en küçüğü 3 kilodan aşağı olmayacak.

ELMA EVSAFI :

- 1- Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
- 2- Teslim edilecek elmalar ayrı cins ve kalite olmayıp, aynı kalitede olacaktır.
- 3- Elmalar koyu pembe, kırmızı ve kısmen sarımsı renkli olacaktır.
- 4- Kemale ermemiş, yeşil, ekşi ağız buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
- 5- Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
- 6- Tanelerinin ağırlığı 130-170 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- 7- Elmalar temiz sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir.

ŞEFTALİ EVSAFI:

- 1- Piyasanın iyi cins, kemale ermiş tatlı ve kendine has, hafif mayhoş lezzetteki Şeftalilerinden olacaktır.
- 2- Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, kirli ve herhangi bir surette tegayür etmiş olmayacaktır. Heyeti umumiyesi iyi vasıfta bulunan şeftaliler arasında görülebilecek ham ve bereli olanların %2'ye kadar aynen kabul edilir.
- 3- Şeftalilerin beheri 130-170 gramdan aşağı gelmeyecektir. Aralarında bulunabilecek bu gramajdan noksan şeftaliler yüz gramdan az olmamak şartıyla %5'e kadar aynen alınır.
- 4- Şeftaliler piyasaya teamülü temiz tahta veya plastik ambalajlar içinde getirilecektir.

ERİK EVSAFI:

- 1- Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş, kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (can eriği yeşil olabilir) taze eriklerden olacaktır.
- 2- Ham, çok ekşi, çürük, ezik, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, kurtlu, buruşmuş, çatlak veya patlak olmayacaktır.
- 3- Erikler temiz sandık veya küfeler içinde getirilecektir. Erikler orta büyüklükte olacak, küçük, cılız veya çok iri olanlar kabul edilmeyecektir.

ÇİLEK EVSAFI:

- 1- Piyasada satılan iyi cins çileklerden olacaktır.
- 2- Çilekler temiz olacak, çöp, yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddelerden arı bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş ve ham, küflenmiş, parçalanmış kurtlu tegayyür etmiş olmayacaktır.
- 3- Çilekler temiz sepet veya tahta kutu veya plastik ambalajlar içinde getirilecektir.

KAYISI EVSAFI:

- 1- Piyasanın iyi cins, kemale ermiş, tatlı veya hafif mayhoş lezzette taze kayısılarından olacak ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
- 2- Ham, ezik, ekşi, yeşil, tozlu, topraklı, çürük, çok yumuşamış, ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
- 3- Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacaktır.
- 4- Kayısılar en az orta büyüklükte olacak küçük ve cılız olmayacaktır.
- 5- Kayısılar temiz sandık veya sepetler içinde getirilecektir.

ÜZÜM EVSAFI:

- 1- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins kemale ermiş, taze ve tatlı üzümlerden olacaktır.
- 2- Ezik, ekşi tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, buruşmuş, kurumuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız ve piyasanın arı üzümlerinden olmayacaktır.
- 3- Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş taneler miktarı (Küflü bozuk çürük ve ekşi olmamak şartıyla) %5'e kadar aynen kabul edilir.
- 4- Üzümler temiz, sağlam sandık, sepet veya küfeler içine muntazam istif edilmiş olarak teslim edilecek ve istiflerin her tarafı aynı nefasette olacaktır.

KIRAZ VE VIŞNE EVSAFI:

- 1- Piyasada satılan iyi cins, kemale ermiş, taze ve lezzetli kirazlardan olacaktır.
- 2- Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı bayat, bozuk kurumuş pislikli ve çok küçük taneli olmayacaktır.
- 3- Kirazlar temiz sandık veya sepetler içinde getirilecektir.

LİMON EVSAFI:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır.
- 2- Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tagayyür etmiş, tabii özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. (Devamlı olarak)
- 3- Beher limon 50 gr.dan aşağı gelmeyecektir.

KIVIRCIK MARUL EVSAFI:

- 1- Piyasada satılan iyi cins kıvırcık salatalardan olacaktır.
- 2- Kökü ve sararmış dış yaprakları kesilmiş olacak, ıslak, çürük, ezik, tozlu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat kartlaşmış, tohuma kaçmış acı lezzet ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.
- 3- Kıvırcık salatalar göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar %10'a kadar aynen alınır.
- 4- Salataların ağırlığı 200 gr'dan aşağı gelenler; 150 gr'dan aşağı gelmemek şartıyla %10'a kadar aynen alınır.

ICEBERG MARUL EVSAFI:

- 1- Marullar körpe ve taze olacaktır.
- 2- Acı ve tohuma kaçmış kararmış pörsümüş ve sararmış kurt yenikli yapraklı olmayacaktır.
- 3- Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır.
- 4- Islak çamurlu olmayacaktır.
- 5- Her bir marulun ağırlığı 500 gr.dan aşağı olmayacaktır. Daha aşağı olduğu takdirde %3'e kadar ve son turfanda zamanında 300 gr.dan aşağı olmamak şartıyla %10'a kadar kabul edilir. (ilk turfanda da aynı)

SALATALIK EVSAFI:

- 1- Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı çürük, ezik ve basralı olmayacaktır.
- 2- Boyu 20 cm.den kutru 4 cm.den aşağı olmayacaktır.
- 3- Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

DOMATES EVSAFI:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve tegayyür etmiş olmayacaktır.
- 2- Domateslerin en küçüğü 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- 3- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5'e kadar aynen alınır.
- 4- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla) %3'e kadar aynen alınır.
- 5- İlk ve son turfanda mevsimlerinde tamamen kızarmamış domates miktarı %10'u geçmeyecektir.
- 6- Domatesler temiz, sağlam sandık veya küfeler içinde getirilecektir.

TAZE FASULYE EVSAFI:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ayşekadın sırık fasulyelerden olacaktır. Taze, körpe olacak büküldüğünde kırılacaktır.
- 2- Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük, yeşil kanatları körpe olup odunlaşmamış ve sertleşmemiş olacaktır.

PATLICAN EVSAFI:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
- 2- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmüş olmayacaktır.
- 3- Patlıcanlar orta büyüklükte olacak ve küçük olmayacaktır.
- 4- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
- 5- Patlıcanlar en aşağı 150 gr. olacaktır.

DOLMALIK BİBER EVSAFI:

- 1- Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.
- 2- Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.
- 3- Aralarında bulunması muhtemel sivri cins ve doldurulamayacak gibi ufak biberler %3 (yüzde üç)'e kadar aynen alınır.

PIRASA EVSAFI:

- 1- Piyasada satılan iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır.
- 2- Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış tegayyür etmiş ve buna benzer kusurlu pırasalar miktarı %2 (yüzde iki) ye kadar aynen alınır.
- 3- Pırasaların beyaz kısımlarını takip eden yeşil yaprak kısımlarının boyu 20 cm'den fazla olmayacak şekilde yapraklar kesilmiş olacaktır. (Ölçü pırasanın yeşil kısmı ile beyaz kısmının birleştiği boğaz yerinden yaprakların ucuna doğru yapılır. Yaprak boyları 25 yirmi beş santime kadar olan pırasa miktarı %5'e kadar aynen alınır. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olacaktır.
- 4- Pırasaların kalınlığı, kutru itibarıyla iki buçuk santimden aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmın tam ortasından yapılır. Pırasa demetleri arasında kutru 2,5 cm'den daha incelerine rastlanırsa %5'e kadar alınır.
- 5- Pırasalar piyasa teamülü demetler halinde getirilecektir.
- 6- Mevsiminde.

ISPANAK EVSAFI:

- 1- Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, neşvünema bulmamış, cılız, soğuktan donmuş çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacak.
- 2- Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- 3- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.

- 4- Heyeti umum iyesi itibariyle iyi evsftaki ıspanaklar arasında tesadüf olunacak sararmış, pörsümüş, yeşermemiş durumda olanlar %5'e kadar alınır.
- 5- Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar vasat büyüklükte olacak, çok küçük olmayacaktır.

HAVUÇ EVSAFI:

- 1- Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- 3- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4- Kırık havuçlar %3'e kadar alınır.
- 5- Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm. den az ve 5 cm'den fazla olmayacaktır. Bir cm.lik tolerans %5'e kadar kabul edilir. Devamlı.

KARNİBAHAR EVSAFI:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.
- 2- Beyaz hafif sarımtırak renkte, top halinde taze ve çiçekleri sağlam sıkı ve esmerleşmiş olacaktır.
- 3- Karnabaharların sapları, çiçek kısmından dışa doğru üstünde gelen üçüncü yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
- 4- Yaprakların üst uçları çiçek kısmını açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
- 5- Rengi hafifçe koyulaşmış, kartlaşmış, cılız beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kök kısmı çok karnabaharlar kabul edilmez.
- 6- Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, topraklı çamurlu, porsuk bayat, ezik vs. iyi vasıfta bulunmayan karnabaharlar alınmayacaktır.
- 7- Heyeti umum iyesi iyi olan karnabaharlar arasında tesadüf edilebilecek çiçeği kısmen dökülmüş ve dağılmış olanlar, dağınık ve dökülmüş kısımları, göbek kısmının üçte birini aşmamak ve bozuk olmamak şartıyla %5 (yüzde beş) 'e kadar kabul edilir.

PATATES EVSAFI:

- 1-Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
- 2-Ezik, çürük haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.
- 3- Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır.
- 4-Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir.
- 5- Kusurlular hariç normal ve iyi vasıflı patatesler alınacak numunenin gramaj analizinde; Patateslerin %50 si 80 gramdan %30 u 50 gramdan ve mütebaki %20 si 40 gramdan aşağı olmayacaktır.

KURU SOĞAN EVSAFI:

- 1- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacak.
- 2- Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
- 3- Soğanlar sapsız olacaktır.
- 4- İçleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 yi geçmeyecektir.
- 5- Kusurlular hariç normal ve iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde; Soğanların %50 si 60 gramdan %30 u 40 gramdan ve mütebaki %20 si 30 gramdan aşağı olmayacaktır.
- 6- Çuvallar içerisinde soğan kabukları olmayacaktır. Olduğu takdirde müteahhit tarafından ayıklanacaktır. Devamlı alınır.

TAZE BİBER – KIRMIZI SÜS BİBER EVSAFI:

Taze olup, çürük, ezik, pörsük olmayacak, orta boyda dolmalık olarak sivri biber lüzumuna göre alınacaktır. Mevsiminde kırmızı süs biber alınabilir.

NANE- MAYDANOZ- DEREOTU EVSAFI:

- 1- Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.
- 2- Demet halinde olacaktır. Devamlı olarak alınır.
- 3- Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- 4- Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

SARIMSAK EVSAFI:

Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük, ezik olmayacak. Piyasada bulunduğu müddetçe alınır.

YENİDÜNYA EVSAFI:

1. Piyasada satılan iyi cins, taze ve olgun, kendine has renk ve lezzette olacaktır.
2. Ham, aşırı olgun, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden dolayı ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmamalıdır.
3. Temiz ve tekli kasalarda teslim edilecektir

ARMUT EVSAFI:

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, doğal rengini almış, kendine has kokusu ve tadı olan armutlar olacaktır. Sulu ve tatlı olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır.
3. Her birinin ortalama büyüklüğü 140-160 g. olacaktır.
4. İkili ya da üçlü kasalarda teslim edilecektir

MUZ EVSAFI:

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins olgunlaşmış yerli muz olacak, ham ve sert olmayacaktır.

2. Çürük, donmuş, kalın kabuklu olmayacaktır.
3. Her birinin ağırlığı 150-200 g. olacaktır.

KABAK EVSAFI:

- 1-Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
- 2-Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- 3-Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

KIRMIZI LAHANA:

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

TURP:

- 1- Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu, içleri pörsümüş olmayacaktır.
- 2- En küçüğü 150 gr dan az olmayacaktır.

PORTAKAL EVSAFI:

- 1- Piyasada satılan iyi cins, doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olacaktır.
- 2- Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.
- 3- Portakalların büyüklüğü 180-200 gr olacaktır.
- 4- Portakallar sandık içinde teslim edilecektir.

MANDALİNA EVSAFI:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins mandalina olacaktır.
- 2- Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır.
- 3- Mandalinaların büyüklüğü ortalama 100 gr olacaktır. Kişi başına 200 gr verilecektir.
- 4- Mandalinalar iki sıra olarak tahta kasalarda getirilecektir.

BAMYA EVSAFI:

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ve körpe bamyalardan olacaktır. Kuru, tohuma kaçmış, kararmış, sararmış, pörsük, ıslak, çamurlu ve kurtlu olmayacaktır.

NOT: DİĞER ALACAĞIMIZ TÜM SEBZELER TÜZÜĞE VE TÜRK STANDARTLARINA UYGUN OLACAK ŞEKİLDE ALINACAKTIR.

- Muayene Kabul komisyonu tarafından kabul edilmeyen ürünler Yüklenici tarafından aynı gün içerisinde alınıp komisyonun uygun gördüğü standartlarda yeni ürün okulumuza ulaştırılacaktır.

Bilge ÖZDEMİR
Satılma Kom. Bşk. Müdür yardımcısı

22.08.2025
Sezer İNAN
Okul Müdürü

YÜKLENİCİ FİRMA
İmza kaşe

KAĞIT VE KAĞIT ÜRÜNLERİ ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1) Z KAĞIT HAVLU

Ürünlerin Teknik Özellikleri

- 1- %100 selülozdan imal,
- 2- Çift katlı, 42 gr kağıttan olmalıdır.
- 3- 200 yaprak koli içi 12x200 21x21 (+-1) ebatlarında olmalıdır,
- 4- Yaprak sayısı 200-250 adet aralığında,
- 5- Emiciliği yüksek ve hızlı olmalı ayrıca dayanıklı olup ıslanıldığında ve yapışmamalıdır,
- 6- Ürün baskısız, parfümsüz olmalı ve sağlığa zararlı maddeler içermemelidir,
- 7- Beyaz renkte olmalıdır,
- 8- Önerilen mala dair numune şahit numune olarak İdareye teslim edilecektir. Şahit numune üzerine ürün adı, ürün kodu ve firma adı yazılmalıdır.

2) TUVALET KÂĞIDI (72'LI RULO 3 KATLI)

Ürünlerin Teknik Özellikleri

- 1- 100% selülozdan imal edilmiş olmalı
- 2- Emici özelliği yüksek olmalıdır.
- 3- Suda kolay erimelidir.
- 4- Kullanım esnasında kolay parçalanmayan, deforme olmayana, huzur evi ortamında kullanıma uygun, kaliteli olmalıdır.
- 5- Üç kat ve beyaz renkte olmalıdır.
- 6- Yapraklar perfore yerinden rahat kopmalıdır.
- 7- Kâğıt yoğunluğu 54 g/m olmalıdır.
- 8- Yaprak boyutları 10*12,4 olmalıdır.
- 9- İhale aşamasında okul idaresine numune sunulacak, numuneye göre değerlendirme yapılacaktır.

3) - KAĞIT HAVLU 48'Lİ

Ürünlerin Teknik Özellikleri

1. %100 selülozdan imal edilmiş olmalıdır.
2. Emici özelliği yüksek olmalıdır.
3. İki katlı ve suya dayanıklı olmalıdır.
4. Ürünün rengi beyaz olmalıdır.
5. Ürün rutubetli ya da nemli olmamalıdır.
6. Yapraklar perfore yerinden kolay kopmalıdır.
7. Kullanım esnasında kolay parçalanmayan, deforme olmayan, hastane ortamında kullanıma uygun, kaliteli olmalıdır.
8. Her pakette 48 rulo bulunmalıdır.
9. Kağıt yoğunluğu 57 g/m² olmalıdır.
10. Kokusuz olmalıdır.
11. Yaprak eni 22,5 cm olmalıdır.
12. Yaprak boyu 13,4 cm olmalıdır.
13. Rulo uzunluğu 11,25 (±0,1) metre olmalıdır.
14. Koli ağırlığı 3,5 (±0,1) kg olmalıdır.

4) Hareketli Kağıt Havlu (6'lı Rulo)
Ürünlerin Teknik Özellikleri

- 1. 21 Cm 6 Rulo 3 kg**
- 2. 3 Kg. Hareketli havlu, birinci sınıf %100 selüloz beyaz kaliteli kağıt havlu.**
- 3. Fotoselli veya manuel, ekonomik, çift katlı hareketli kağıt havlu.**
- 4. Otomatik ve sensörle çalışan özel bir dispenser ile kullanılabilecektir.**
- 5. 2 Katlı olmalıdır.**
- 6. Koli ağırlığı : 4 kg olmalıdır.**
- 7. Rulo uzunluğu : 48(+2) metre olmalıdır.**
- 8. Rulo adeti : 6 Rulo olmalıdır.**
- 9. Rulo Genişliği : 205 mm olmalıdır.**
- 10. Renk: Beyaz olmalıdır.**
- 11. %100 Selüloz olmalıdır.**

22/08/2025
Sezer İNAN
Okul Müdürü

OSMAN ULUBAŞ KAYSERİ FEN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ TEMİZLİK MALZEMELERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1- ANTİSEPTİK SIVI KÖPÜK EL İÇİN: Ürün görünüşü berrak sıvı olmalı, parfüm içermeli; ellerin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi amacıyla üretilmiş, bol köpüklü sıvı köpük sabunu olmalı ve bu husus yüklenici firmaya tarafından taahhüt edilmelidir. Kalite güvence belgelerinden (TSE ve ISO belgesi) olmalıdır. 30 Lt.'lik orijinal bidonlarda olmalıdır. Teknik Özellikler: PH değeri 5,5-6 arasında olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edilecek veya belgeleyecektir.

2- SABUN, SIVI, EL: Ürünün görünümü berrak ve homojen olmalı, elde kuruma ve çatlamaya sebep olmamalıdır. PH 5-7 ,arası olmalıdır. Ürün TSE veya TSEK belgesine sahip olmalı, ürün üzerinde orijinal lamina etiket bulunmalı; etiket üzerinde üretici firma adı, markası, ürün adı, kullanma talimatı, uyarıcı öneriler, son kullanma tarihi, yoğunluk oranı, ph değeri ile ilgili Türkçe yazılı bilgiler olmalıdır. Sonradan yapıştırma etiketli ürünler kabul edilmeyecektir. Ürün 5 kg.lık ambalajlarda ve raf ömrü en az 2 yıl olmalıdır. Ürünün depolanmasından kullanılmasına kadar geçen sürede belirlenebilecek her türlü bozulma karşısında firma ürünü aynısı ile değiştirecektir. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

3- DETERJAN TOZ ÇAMAŞIR MAKİNESİ İÇİN: TSE 5155 belgeli olmalı, her çeşit makinelerde (sanayi ve ev tipi) kullanılabilmeli ve her türlü su sertliğinde etkili olmalı, otomatik çamaşır makinelerinin tüm yıkama programlarında, her ısıda en iyi sonucu vermeli, antialerjik özellikte olmalıdır. Ürün görünümü beyaz akıcı toz olmalı, kirli ve nemli olmamalı, her türlü tekstilde, beyaz ve renkli çamaşırların yıkanmasında güvenle kullanılabilmeli, çamaşırları koruyucu olmalı, yıpratmamalı, grileşme ve sararma yapmadan renklerini korumalı ve yağ, protein vb. her türlü lekenin çıkarılmasında etkili olmalıdır. Ekonomik ve az köpüklü olmalı, leke çıkarmaya etkili olan enzim ihtiva etmeli ve parfüm içermelidir. İçerdiği aktif maddeler doğada biyolojik olarak kolayca parçalanabilir olmalıdır. TSE ve Çevre Yönetim Sistemine uygun ISO 9001-14001 belgesi olmalıdır. 20 Kg.'lık kaliteli polietilen torbalar içerisinde olmalıdır. Ürünün pH değeri %1 sulu çözeltisinde 10,5 (± 1.0) ; yoğunluğu en az 550 g/lit. çözünürlük suda %100 olmalıdır. Ürünün; toplam aktif madde miktarı minimum % 12 ; su sertliğini giderici fosfat miktarı minimum % 20 olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

4- YUMUŞATICI ÇAMAŞIR MAKİNESİ İÇİN : Ürün görünümü renkli opak olmalı, bakteri oluşumunu engelleyici, koruyucu maddeler ve parfüm içermelidir. Çamaşırları yumuşatmalı, içerdiği katyonik madde (minimum % 5) ile statik elektriklenmeyi önlemeli, Ürün her türlü çamaşır makinesinde kullanılmaya uygun olmalıdır. Ürün köpük inhibitörü ve koruyucu maddeler içermeli ve bu hususlar yüklenici firma tarafından taahhüt edilecektir. Kalite güvence belgelerinden (TSE ve ISO belgeleri) olmalıdır. 5 lt.'lik bidonlarda bulunmalıdır. pH'sı 2-3

olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt e<Jecek veya belgeleyecektir.

5- DETERJAN sıvı, BULAŞIK MAKİNASI İÇİN: Ambalajında açılma yırtılma ve patlama olmayacak, ürün sıvı halde en çok 30 Kg.lık plastik bidon ambalajlarda olacak; ambalaj bidonun üzerinde orijinal etiketi bulunacak, etiket üzerinde markası, üretici firma bilgileri, son kullanma tarihi ve teknik özellikleri yazılı olacaktır. Raf ömrü teslim tarihinden itibaren en az bir yıl olacaktır. Kalite güvence belgelerinden (TSE ve İSO) belgeleri olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

6- PARLATICI sıvı, BULAŞIK MAKİNASI İÇİN: Ambalajında açılma yırtılma ve patlama olmayacak, ürün sıvı halde en çok 20 lt.lık plastik bidon ambalajlarda olacak; ambalaj bidonun üzerinde orijinal etiketi bulunacak, etiket üzerinde markası, üretici firma bilgileri, son kullanma tarihi ve teknik özellikleri yazılı olacaktır. Raf ömrü teslim tarihinden itibaren en az bir yıl olacaktır. Kalite güvence belgelerinden (TSE ve İSO) belgeleri olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

7- ÇAMAŞIR SUYU 5 KG'LIK : Ürünün görünümü açık sarı renkte ve berrak sıvı olmalıdır. Leke çıkartıcı özelliği olan klor bazlı ağartıcı içermelidir. Ambalajının üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihi olmalıdır. Kalite güvence belgelerinden (TSE ve ISO belgesi) olmalıdır. 5 Kg'lık bidonlarda olmalıdır. Ürünün pH değeri 10-11 aralığında olacaktır. Çamaşır suyunun leke çıkartıcı özelliği olan klor bazlı ağartıcı içerdığı, çözünürlüğünün %100 olduğu yüklenici firm a tarafından yazılı olarak taahhüt edilecektir. Malzemeler sağlam, dayanıklı karton koli içerisinde 20 Kg. geçmeyecek şekilde teslim edilecektir. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

8- KİREÇ SÖKÜCÜ : ÜrÜn sıvı halde ve 5 Kg.lık. ambalajlarda olacak, kireç ve çimento artıklarını, pas tabakalarını, boya kalıntılarını, cüruf, yosun ve mineral tortularını sökebilecek; Ambalajının üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacak, Kalite güvence belgelerinden (TSE veya ISO belgesi) olmalıdır. Raf ÖLİMÜ t1?slim tarihinden itibaren en az bir yıl olacaktır. Malzemeler sağlam, dayanıklı karton koli içerisinde 20 Kg. geçmeyecek şekilde teslim edilecektir. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

9- YÜZEY TEMİZLEME MADDESİ SIVI: Ambalajında açılma yırtılma ve patlama olmayacak, her türlü su sıcaklıklarında istenilen temizliği sağlayan özellikte olmalı, cilde zarar vermeyecek, yüksek performanslı, lavanta, çam veya çiçek kokulu ve çevre sağlığına uygun olmalıdır. Ürün sıvı halde en az 1 lt. en fazla 5 lt.lık plastik bidon ambalajlarda olacak; ambalaj bidonun üzerinde orijinal etiketi bulunacak, etiket üzerinde markası, üretici firma bilgileri, son kullanma tarihi ve teknik özellikleri yazılı olacaktır. Raf ömrü teslim tarihinden itibarn en az bir yıl olacaktır. Malzemeler sağlam, dayanıklı karton koli içerisinde 20 lt. geçmeyecek şekilde teslim edilecektir. Kalite güvence belgelerinden (TSE ve İSO) belgeleri olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından

yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

10- MİKROFİBER TEMİZLİK BEZİ 30X30 Mikrofiber temizlik bezi kolay silme özelliği ve sık dokunmuş pamuktan imal edilmiş olmalıdır. Bir yüzü hafif tüylü diğer yüzü düz tek parça halinde toz bırakmayan malzeme olmalıdır. Yıkabilir olmalı bez ebadı 30x30 cm (+-%10) olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

11- TORBA PLASTİK ÇÖP ENDÜSTRİYEL SİYAH KALIN: Siyah renkte dayanıklı ve sağlam yapıda olmalıdır. 80x110 cm ebatlarında rulo halinde olmalıdır. 1 rulo içinde 10 adet koli içinde 20 rulo naylon ambalajında olmalıdır. Rulo ağırlığı en az 620 gr olmalıdır. Kalite güvence belgelerinden (TSE veya ISO Belgesi) herhangi biri olmalıdır.

12- TORBA NAYLON 65*80 CM.ÇÖP: 65*80 cm (+- %1Q) ebatlarında rulo halinde olmalıdır. 1 rulo içinde 10 adet koli içinde 50 rulo naylon ambalajında olmalıdır. 13 mikron en az 80 gram ağırlığında ve mavi renkte olacak bu husus yüklenici firma tarafından taahhüt edilecektir. Kalite güvence belgelerinden (TSE veya ISO Belgesi) herhangi biri olmalıdır.

13- ÇÖZÜCÜ, AGIR/YANMIS YAG TEMİZLİĞİ; Her türlü ağır yanmış yağ ve kirin arıtılmasında kullanılabilen, hem kaynatma hem de daldırma yöntemiyle kullanılabilen olmalıdır. Ürün sıvı halde en az 5 lt.lık plastik bidon ambalajlarda olacak; ambalaj bidonun üzerinde orijinal etiketi bulunacak, etiket üzerinde markası, üretici firma bilgileri, son kullanma tarihi ve teknik özellikleri yazılı olacaktır. Raf ömrü teslim tarihinden itibaren en az bir yıl olacaktır:- Malzemeler sağlam, dayanıklı karton koli içerisinde 30 lt. geçmeyecek şekilde teslim edilecektir. Kalite güvence belgelerinden (TSE ve İSO) belgeleri olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

16- DETERJAN,SIVI,ELLE BULAŞIK YIKAMA: Tencere, tabak, çatal, kaşık, bıçak gibi her türlü mutfak gereçlerinin temizliğinde kullanılabilen yağ ve kirleri kolay sökebilen ve köpüğü bol olmalı, kokusu rahatsız etmeyen piyasada kabul görmüş kokuda olmalıdır. Ürün sıvı halde en az 5 lt.lık plastik bidon ambalajlarda olacak; ambalaj bidonun üzerinde orijinal etiketi bulunacak, etiket üzerinde markası, üretici firma bilgileri, son kullanma tarihi ve teknik özellikleri yazılı olacaktır. Raf ömrü teslim tarihinden itibaren en az bir yıl olacaktır. Malzemeler sağlam, dayanıklı karton koli içerisinde 30 lt. geçmeyecek şekilde teslim edilecektir. Kalite güvence belgelerinden

(TSE ve İSO) belgeleri olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

17- BULAŞIK SÜNGERİ: Bir yüzeyi yumuşak diğer yüzeyi yeşil keçe şeklinde olmalıdır. Eni 110 mm., boyu 155 mm. Et kalınlığının ise 25 mm. Olmalıdır. Kolay deforme olmamalıdır. Kurumuş ağır lekeleri kolayca çıkarabilmelidir. Her bir pakette 4 adet olmalıdır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edilecek veya belgeleyecektir.

18- BULAŞIK TELİ TOP TEL: Alüminyum malzemeden üretilmiş yumuşak yapıda ve örgülü olmalıdır. Yüklenici firma tarafından alüminyum malzemeden üretilmiş olduğu, paslanmaz olduğu hususu yazılı olarak taahhüt edilecektir. Her bir tel İyi kaliteli paslanmaz olmalıdır. Her bir tel ayrı ayrı paketlenmiş olmalıdır. Ambalajların her biri en az 38 gr. Ağırlığında olacaktır. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

19- CAMSİL 500 ML. PÜSKÜRTMELİ: 500 ml'lik özel ambalajında olmalı, Sprey Püskürtmeli özellikli olmalı, Her türlü cam, ayna, fayans, ocak, kapı, Televizyon, ve diğer suya dayanıklı sert yüzeyleri iz bırakmadan temizleyici özellikte olmalı, Cam Temizleme Maddesi kullanım esnasında cildi tahriş etmeyecek ve hoş kokulu- olacak, Malzemeler sağlam dayanıklı karton koli içerisinde 25 adeti geçmeyecek şekilde teslim edilecektir. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir. .

20- OVMA MADDESİ, SIVI MİNERALLİ (CİF): Görünümü limon sarısı veya beyaz rengine, 750 ml.lik orijinal ambalajında olmalıdır. Kalite güvence belgelerinden (TSE ve ISO belgesi) olmalıdır. Ürünün pH değeri 9-10 aralığında olmalı ve bu husus yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edilmelidir.

21- ELDİVEN KAUCUK, GENEL TEMİZLİK: Bulaşık, çamaşır ve temizlik işlerinde kullanılan ve deterjandan koruyucu özellikte olacak, doğal kauçuktan imal edilmiş olacak, kırmızı renkte olacak, iç yüzeyi pamuk tozu ile kaplı dış yüzeyi ise kaydırmaz özellikte olacak, her bir çift ambalajlanmış olacaktır. (Beden numarası bulunması halinde L, XL olacak şekilde eşit sayıda teslim edilecektir. Yukarıda belirtilen özellikler ürünün üzerindeki bilgilendirme etiketinde yazmadığı takdirde yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edecek veya belgeleyecektir.

- 22- ÇÖP KUTUSU MADENİ (MASA ALTI): Masa altı çöp kutusu 30 cm. yüksekliğinde 13 lt hacimli ve koyu renkli olacak, kutuda ezik, kırık, çökük bulunmayacak, boyası üzerinde silinti, kazıntı, pas vb. leke olmayacaktır.
- 23- BULAŞIK MAKİNESİ TABLETİ: En az 90'lı paketler halinde ve tablet olacaktır. Ürün poşet ağırlığı en az 1.700 gr. olmalıdır. Ev tipi bulaşık makinelerinde kullanılacaktır. Tabak, bardak vb. malzeme yıkama sonrası iz leke yağ bırakmamalı cam bardaklarda çizige sebep olmamalıdır. Uygun yıkama programında ağır ve kurumuş kir ve lekeyi temizleyebilmelidir. Bu hususlar yüklenici firma tarafından taahhüt edilecektir.
- 24- BULAŞIK MAKİNESİ TUZU: Ev tipi bulaşık makinelerine uyumlu olmalıdır. 1,5 kg'lık orijinal ambalajlarında piyasa teamülü olmalıdır. Bulaşık makinesini korumalı ve makineye zarar vermemelidir. Ambalaj üzerinde özellikleri belirtilmemiş ise Yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edilecektir.
- 25- DİSPANSER KAGIT HAVLU: Beyaz renk kağıttan üretilmiş olmalı her bir yaprak en az 21x23 cm ebadında, çift kat ve dayanıklı olmalıdır. Koli içi 12 paket ve her bir paket içerisinde 200 adet olmalıdır. Su emme özelliğinde olmalı ve kullanıldığında dağılmamalı, (Z) katlama olmalıdır. Kalite güvence belgelerinden (TSE veya İSO belgesi) herhangi biri olmalıdır. Kağıt havlunun natürel olmadığı yüklenici firma tarafından yazılı olarak taahhüt edilecektir.
- 26- CÖP KOVASI PVC, 50 LT. PEDALLI: Teslim edilecek pedallı çöp kovası lavabo girişlerinde kullanılacak ve kaliteli olacak, Pedal basma yeri sağlam pedal aparatları orijinal ve kullanışlı olacak, Renk olarak tamamı aynı renkte olmak koşuluyla mavi renk veya gri olacaktır.
- 27- TEMİZLİK SETİ, SIKMA PRESİ KOVALI <VİLEDA>, (OYNAR BASLIKLIL YEDK PÜSKÜLÜ İLE BİRLİKTE): Teslim edilecek Vileda temizlik seti iç mekan temizliğinde kullanılacak, kova hacmi en az 15 Litre olacak, Vileda seti fırça döner başlıklı tek elle kolayca çevrilebilecek özellikte olacak, Her bir set için birer adet yedek püskülü ile birlikte teslim edilecek, Vileda kovalarında ve paspasında zorlanmadan dönmeyi sağlayıcı mekanizma yer alacak, Paspas kısmı %100 mikrofiber olacak, su ve kir emici özellikte 1 sınıf malzemeden üretilmiş olacak, paspas sap kısmının su sıkma aşamasında döner başlığı nedeniyle su kalmayacak özellikte olacak, piyasa muadili birim ambalajlarda olacak ve Malzemeler sağlam dayanıklı sağlam karton koli içerisinde karton koli içerisinde 1 adeti geçmeyecek şekilde teslim edilecektir. Muayene aşamasında ürün paket içeriği tek tek kontrol edilecek; kırık, ezik, veya hatalı olanlar yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
- NOT: TUM DETERJAN GRUPLARINDA:
- A. TSE istenen ürünlerde TSE/TSEK Belgesi,
B. İSO istenen ürünlerde 9001, 14001, 18001 Belgesi,
c. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Bildirim Belgesi,
D. Üretici Firmanın ÇED raporu,
E. Ürnlere ait MŞDS belgesi bulunacak ve muayene heyetine teslim edilecektir.
F. Son kullanma tarihi bulunan ürünlerin tamamının etiketi üzerinde yazılı olacaktır.

YÜKLENİCİ FİRMA; ÖLÇÜ VE TARTILARIN KONTROLÜ AMACI İLE LİTRE KABI VE TARTI ALETİ, PH METRE CİHAZINI MUAYENE ESNASINDA HAZIR BULUNDURACAKTIR.

DİĞER HUSUSLAR

1. Taahhüdün (ilave işler nedeniyle meydana gelebilecek artışlar dahil) yerine getirilmesine ilişkin; yürürlükteki mevzuat Hükümleri gereğince, taahhüdün tamamının yapılmasına ait yükleme, boşaltma, tartı, istif etme, ambalajlama, taşıma, muayene, her türlü sigorta giderleri ile her türlü vergi, resim ve harçlarla ilgili diğer giderler yükleniciye aittir.
2. Tedarik edilecek mallar, yüklenici tarafından Osman Ulubaş Kayseri Fen Lisesi Pansiyon Deposuna getirilerek teslim edilecektir. Malzemelerin muayene ve kabul işlemleri Osmann Ulubaş Kayseri Fen Lisesi Muayene Komisyonu Başkanlığınca yürürlükteki mal alımları denetim, muayene ve kabul işlemlerine ait mevzuat hükümlerine göre yapılacaktır.
3. Taahhüt konusu mal/mallar Piyasa Fiyat Araştırma Karar Tutanağının yüklenici firmaya tebliğ edilmesini takip eden günden itibaren en kısa süre içerisinde DEFATEN teslim edilecektir.
4. Malın teslimi. aşamasında yaşanabilecek gecikme vb. sebepler olması durumunda idare işi/malı alıp almamaya yetkili olup, yüklenici firma herhangi bir hak talebinde bulunamayacaktır.
5. Yüklenici teslim etmiş olduğu malı; yürürlükteki yönergesinde muayeneye başlanamayacağı belirtilen şartlar ve muayene sonucu reddedilme hali dışında geri alamaz.
6. Muayene sonucu, hazır bulunan yüklenici veya kanuni temsilcisine muayene muhtırası ve komisyon kararı okunarak karar üzerine imzası alınmak suretiyle tebliğ edilir. Mümkün olmaması halinde yüklenici adresine resmi iadeli taahhütlü olarak bildirilir. Bu husus ilgili muayene ve kabul komisyonunca tutanakla tespit edilecektir. Yüklenici hizmet alımı işini teslim etmesi gereken süre içerisinde veya kendisine verilen süre içerisinde teslim etmediği takdirde taahhüdünü yerine getirmeyen yükleniciye idare herhangi bir gecikme cezası kesmeyecek olup, işi sonlandırma yetkisine sahiptir.
7. Yüklenici taahhüdünü tamamen yerine getirirse dahi ödeme emrinin gelmesini beklemek zorundadır. Bu hususta herhangi bir hak talebinde bulunamaz.
8. Belirtilen genel ölçülerde muayene esnasında problem olduğu takdirde idareye görüş sorulacak, kamu yararı adına idare görüş bildirebilecektir.
- 9.

NOT: ÖLÇÜ VE AĞIRLIK STANDARTLARINDA (+-%3) DEĞERLER MUAYENE KOMİSYONU BAŞKANLIĞINCA DEĞERLENDİRİLMESİNİ MÜTEAKİP KABUL EDİLEBİLECEKTİR.

ÜRÜNLERİN FİZİKİ MUAYENESİ YAPILACAKTIR.

22/08/2025
Sezer İNAN
Okul Müdürü