BAĞLAR BAĞCILAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

KURU GIDA ÜRÜNLERİ SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

**YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI**

MİSKET KÖFTE

1-Köfteler hindi etinden yapılmış olacak ve içinde herhangi bir yabancı ve katkı maddesi bulunmayacak.

2-Köfteler 20 gr olacak

3-Köftelerin baharatı kıvamında olacak

KASAP KÖFTE

1-Köfteler hindi etinden yapılmış olacak ve içinde herhangi bir yabancı ve katkı maddesi bulunmayacak.

2-Köfteler 20 gr olacak

3-Köftelerin baharatı kıvamında olacak

**TAVUK BUT(BAGET)**

* Tavuk etleri ‘’Tavuk but’’ olarak tanımlanacak, ‘’Tavuk l but’’ olarak alınacaktır.
* Butlar çıkış yerinden Veteriner Hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekim onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
* Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
* Tavuk but; uyluk ve kaval kemiğini içine alan sırt kemiği alınmış, baget ve sarmayı içeren kemikli parça olarak alınacaktır.
* butlar ortalama 300-350 gram aralığında olmalıdır.

Butlar üzerindeki her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olacaktır. Tüy diplerinde tam ve yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Kart, sert, kararmış ve morarmış ve fena kokulu olmayacaktır.

* Butlar kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
* Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
* Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.
* Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
* Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.
* Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır.(Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
* İdare gerek görüldüğü durumlarda tavuk etlerinin TSE şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
* Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal teslimatında bulunacaktır.
* Tavuklar entegre tesislerde anatomik şekilde parçalanmış olacaktır.

**TAVUK GÖĞSÜ**

* Tavuklar göğüs bölgesinden kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 400-500 gr olacaktır.
* Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir.
* Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
* Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
* Tavuk etleri fena kokulu olmayacaktır.
* Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
* Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
* Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.
1. Tavuk etlerin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
2. İdarece ihtiyaç duyulan Tavuk eti maddelerinin listesini yükleniciye verecek, yüklenici idare tarafından istenilen emtialardan, birinci sınıf emtiayı numune olarak 2 (iki) gün içerisinde idareye getirip, muayene ve kontrol heyetine gösterecek, muayene ve kontrol heyetinin beğenisini alan emtialar 1 (bir) gün içerisinde idareye teslim edilecektir. Numune için getirilen emtianın beğeni kazanmaması durumunda muayene ve kontrol heyeti tarafından getirilen emtia red edilmiş sayılacak, red edilişi tutanağa geçirilecek ve söz konusu tutanak yüklenici tarafından da imza altına alınacaktır. Bir emtianın 3 (üç) kez üst üste muayene ve kontrol heyeti tarafından red edilmesi durumunda, yükleniciye ihtar çekilmeden ihale iptal edilecek.
3. Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur. Analize gönderilecek et miktarı ve varsa maliyeti firma tarafından karşılanacaktır.

**YOĞURT KOVA :**

**Yoğurt ( 9 veya 10 Kg’lık Kutu, Tam Yağlı Ve Yağsız Katı Madde Miktarı 100 Gr’da En Az 12 Gr):** Yoğurtlar 1. kaliteli homojen sütten imal edilmelidir. Yoğurtlar 9 kg kutularda tek sefer kullanımlık bakterisiz analizli tam vakumlu kapalı son kullanım tarihli yazılı kutularda teslim edilmelidir. Yoğurtlar tam yağlı yoğurt olmalıdır.Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır.Yoğurtta peroksidiz deneyi negatif sonuç vermelidir.Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.

**AYRAN KUTU (170 ML):**

* Ayranlar tam yağlı olmalıdır.
* Ayran yapımında kullanılan su ve yoğurt Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olmalıdır.
* Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır.
* Ayranda asitlik laktik asit cinsinden %0,6’dan aşağı %1,6’dan yukarı olmamalıdır.
* Ayranda yabancı koku tat aroma hissedilmemeli ayran yoğunluğu 1,020’den az olmamalıdır.
* Ayranda sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
* Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.
* Ayranın 1ml’sinde 10’dan çok koliform gurubu organizma 100’den çok küf ve maya olmamadır.
* Ayran günlük olmalı otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde olmalıdır.
* Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı, adresi, malın adı yapım tarihi, net ağırlığı (200 gr) tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.
* Ayranlar +8 derecenin altında saklanmalı, frigorifik araçlarda soğuk zincir korunarak taşınmalı, ambalajların üzerinde delik çatlak ve bozukluk olmamalıdır.
* Ayran piyasada 1. Kalitede olup, kendine has tat aroma ve görünüşte olmalıdır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Süt ve süt ürünleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
* Yerli menşei olmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**DOLDURULMUŞ PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ**

**.Dondururlmuş peynirli sigara böreği 30-25 gr / adet ağırlığında olmalı donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ve son kullanım tarihi bir haftadan az olamayacak.**

**PUDİNG TOZU (KAKAOLU ve MUZLU)**

1-Kakaolu ve Muzlu puding yapmak üzere; içinde şeker, mısır nişastası, kakao tozu, bitkisel sıvı yağ, kıvam verici (karragenan) bulunmalıdır.

2-Kendine özgü karakteristik koku ve görünümde, toz halinde ve kahverengi renkte olmalı ve içerisinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmamalıdır.

3-Birim ambalajı; karton kutular içindeki net 3000 gramlık kapalı folyo (pet + aliminyum + pe) ambalajlar şeklinde olacaktır. İç ve dış ambalajlarda; üretici firmanın adı, adresi, imal ve son kullanma tarihi, orijinal ofset baskılı ambalajı olacaktır.

4-Raf Ömrü 2 (iki) yıl olacaktır.

5-Üretici firma, “TS EN ISO 9001 Kalite Güvence Sistem belgesine”, “Gıda Sicil Sertifikasına”, “Gıda ile Temasta Bulunan Materyal Sicil Sertifikasına” ve ürüne ait “Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Gıda Üretim Sertifikasına” sahip olacaktır. Malı teslim edecek firma (ihaleyi kazanan firma) üretici değil ise “TS EN ISO 9001 belgesini” kullanabileceğini belirten üretici firma ile arasında yapılmış anlaşma protokolünü ihale aşamasında ibraz edecektir.

**YUMURTA (M) :**

1. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, yüzeyi girintili-çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
2. Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
3. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerinde parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Hava boşluğu yüksekliği en çok 5 mm’yi geçmemelidir.
4. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
5. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
6. Yumurta tabağa kırıldığında gözle görülür embriyo bulunmamalıdır.
7. Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı Asgari (M) 50gr olacaktır.
8. Yumurtalar Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta ürünleri Tebliğine uygun ve A sınıfı olacaktır.
9. Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yumurta yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**AYÇİÇEK YAĞI** (SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LT’LIK TENEKE)

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

**KIZARTMALIK BİTKİSEL MARGARİN 18 LİTRELİK TENEKE**

Kızartmalık yağda katkı maddelerine ait değerler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ndeki adı geçen yağlar için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, TS’ye uygun nitelikte olmalıdır.

**TOZ ŞEKER (1.SINIF 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

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

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

**TULUMBA TATLISITINDA KULLANILACAK UN**

 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine (2013/9)” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır.

**SÜT YARIM YAĞLI (1 LT)**

1. UHT sütler yağ miktarlarına göre yağlı süt en az 1,5 gram/100 ml süt yağı içermelidir.
2. Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 M/V olmalıdır. E. Coli bulunmamalıdır.
3. 1.Sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya 1. Sınıf çiğ sütleri (TS. 1018) pastörize edilmesiyle elde edilmiş olmalı, 1 ml’de toplam bakteri sayısı 20.000’den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0,5 mg-0.05 mg. Fenol değerinde çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalik, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Ambalajlama Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izin vermiş olduğu, içi alüminyum kaplı tetrapak kutularda olmalıdır. 1 litrelik UHT süt kutuları, yırtılmış, bombeleşmiş, üstü kirlenmiş, çamurlaşmış ve deforme olmuş olmamalıdır.
5. Sütler frigorifik araçlarda + 4 derece sıcaklıkta soğuk zincire riayet edilerek kuruma getirilmelidir.
6. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, amblemi, üretim ve son kullanma tarihi, seri ve barkod numarası olmalıdır.
7. UHT tekniği ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Süt tebliğinde belirtilen şartlarda üretilmiş olmalıdır.
8. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda; son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
9. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır. Kuruma getirilen sütler son kullanma tarihi dolmadan bozulduğu takdirde yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
10. Ürünler yerli menşei olacaktır.
11. Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
13. UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Siparişler kurumun ihtiyacına göre 200 ml veya 1 Litrelik ambalaj içinde olacak şekilde teslim edilecektir. Küçük ambalaj 200 ml’lik kutu süt olmalıdır. Büyük ambalaj 1 litrelik kutu süt olmalıdır. Bu ambalajlama şekli yağlı, yarım yağlı ve laktozsuz sütler içinde geçerlidir. Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.

UHT süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve/veya basılır. Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescil markası, malın adı, sınıfı, tipi, net miktarı, imal tarihi (gün, ay, yıl olarak) + 4 C ile + 10 C de muhafaza edilir ibareleri bulunmalıdır.

**GENEL HÜKÜMLER**

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.

3. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.

4. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.

5. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır, (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)

6. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

7. Bir gün öncesinden telefon, faks ya da e-posta yoluyla söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00’da siparişe göre kurum depolarına teslim edilecektir. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

8. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00’ e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.

9. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.

Son kullanma tarihi içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.

10.Yüklenici gıdaların kullanıldığı zamanlarda, idare veya Mutfak yetkilileri tarafından çağırılması taktirde her an gelebilecek şekilde Yüklenicinin veya Yetkilisinin hazır olması ve malzemenin pişirilmesine katılması istenebilecektir.

11. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır. İlgili yasal dokümanlar teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

**12. İhale Uhdesinde kalan 1.ci ve 2.ci en avantajlı teklif sahiplerinden İhaleden sonra Tüm ürünlerin numuneleri istenecek olup, ihale süresi bitimine kadar aynı ürünler getirilecektir.**

**İstekli/Yüklenici Sorumluluklarına Ait Diğer Hususlar;**

 1-İdare/ Muayene komisyonu veya teslim alma görevlilerince gıdaları teslim alma aşamasında gıdalarda Teknik Şartnameye uygunsuzluk veya herhangi bir anormallik tespit ettiği veya gözlemlediği durumunda gıdaların herhangi birinde veya tamamından birer adet numune alıp tutanak ile Tarım ve Orman Müdürlüğüne masrafları yükleniciye ait olmak üzere teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun olup, olmadığının tespiti amacıyla tahlil ve kontrol edecek olup yüklenici bunu peşinen kabul etmiş sayılacak ve itirazı kabul edilmeyecektir. Tahlillerin olumsuz veya şartname hükümlerine aykırı olduğu tespiti halinde olumsuzluğun boyutuna göre Sözleşme feshi dâhil olmak üzere idarece cezai işlem uygulanacaktır.

2- En az %25 iş deneyim belgesi ve TSE Belgesi İstenecektir.

3- **Listedeki ürünlerin bir ürün için % 40 genel % 20 oranında arttırılıp/azaltılabilecekti**r.

**Yüklenici İdarenin Günlük veya Haftalık sipariş miktarına göre Gıdaları idarenin Muayene komisyonun teslim edecektir.**

 Recai KIRTAY

 Okul Müdürü

 **ALINACAK GIDA ÜRÜNLERİ CİNSİ VE BİRİMİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sıra No | Satın Alınacak Mal ve Hizmetin | Özellikleri | Miktarı |
| 1 | MİSKET KÖFTE (HİNDİ) |   |   | 400 |   | Kilogram |
| 2 | KASAP KÖFTE (HİNDİ) |   |   | 800 |   | Kilogram |
| 3 | TAVUK BAGET |   |   | 1.250 |   | Kilogram |
| 4 | TAVUK GÖĞÜS |   |   | 1.700 |   | Kilogram |
| 5 | YOĞURT (KOVA) |   |   | 3.000 |   | Kilogram |
| 6 | AYRAN 170 ML |   |   | 50.000 |   | Adet |
| 7 | PEYNİRLİ SİGARA BÖREK (ÇİĞ DONUK 1 KG ORTALAMA 25-35 ADET)  |   |   | 1.400 |   | Kilogram |
| 8 | PUDİNG (TOZ) |   |   | 1.700 |   | Kilogram |
| 9 | YUMURTA  |   |   | 38.010 |   | Adet |
| 10 | AYÇİÇEK YAĞI |   |   | 1.440 |   | Litre |
| 11 | KIZARTMALIK YAĞ (KATI) |   |   | 288 |   | Litre |
| 12 | TOZ ŞEKER  |   |   | 3.000 |   | Kilogram |
| 13 | TULUMBA UNU |   |   | 1.250 |   | Kilogram |
| 14 | SÜT 1 LİTRE |   |   | 8.500 |   | Litre |