BAĞLAR BAĞCILAR KIZ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

KURU GIDA VE İÇECEK ÜRÜNLERİ SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

**YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI**

# 1 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.**

# 2 BEZELYE KONSERVESİ:

* Bütün bezelye konservelerinde taneler sağlam, büyük, zedelenmemiş ve temiz çeşidine özgü tabii renk, tat ve kokuda olmalıdır. Bunlar herhangi bir madde ile boyanamaz.
* Bezelye konservelerinde; değişik renkli, lekeli taneler ağırlıkça %4 den çok ezik ve bölünmüş taneler ağırlıkça %6’dan çok, başka boylardan taneler ağırlıkça %10’dan çok kutu doldurma oranı %90’dan az, süzme ağırlık oranı %60’tan az olmamalıdır.
* Bezelye konservelerinin ambalajları üzerinde firmanın adı ve tescilli markaları ve adresi, Türk Malı değimi ve TM işareti, bu standardın işaretli veya numarası (TS 382) malın adı ve net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak) yazılacaktır.
* Konserve muayenesinde kutular şişkin olamayacaktır. Beklemekle oluşan şişkin kutuları, yüklenici firma değiştirmekle yükümlüdür.
* Konserve bezelyeler, kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır, muayene sırasında bir yıl önce üretilen konserve alınacaktır. Açılan kutular, teslim sayısından düşülecektir. (%0,3)

Konserve ve bezelyeler içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.

# 3 BULGUR:

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

Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

# 4 DOMATES SALÇASI

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

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

# 5 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.

# 6 KEKİK (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)

* 1. 1. sınıf olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
  2. 1 kg ambalajda olacaktır.
  3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
  4. Kendine has tat ve lezzette ve nem almamış olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır.Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:**Kurşun/aflatoksin

# 7 KURU FASULYE:

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

# 8 NOHUT

Nohutlar iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp

kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı %2 ‘den fazla olmayacaktır.

Taş , toprak kum gibi kısımlar %1 ‘den fazla olmayacaktır. Bit yenikli taneler %3’den fazla

olmayacaktır.9 mm’lik elek üzerine konulduğu zaman elek altına geçen nohut miktarı %3 ‘ den fazla

olmayacaktır. Standart 25 kg’lık çuvallarda teslim edilecektir.Yabancı ve ağırlaştırılmamış maddelerle karıştırılmış, suni olarak beyazlatılmış,kükürtlenmiş, boyanmış olmayacaktır.Nohutlar önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.Nohutların içinde canlı, cansız , böcek vs olmayacaktır.

# 9 PİLAVLIK BALDO PİRİNÇ:

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

TSE Belgeli,

# 10 PUL BİBER (5 veya 1 Kg’lık AMBALAJLARDA) :

* 1 kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
* 1 kg’lık ambalajda olacaktır, ve gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.
* Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
* Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.
* Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
* **İstenilen analiz metodları:**Kurşun/aflatoksin

# 11 PUL BİBER İSOT (5 veya 1 Kg’lık AMBALAJLARDA) :

* 1 kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
* 1 kg’lık ambalajda olacaktır, ve gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.
* Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
* Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.
* Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
* **İstenilen analiz metodları:**Kurşun/aflatoksin

# 12 ŞEHRİYE

• Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış tel ve arpa şehriyelerden olacaktır.

•

Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu, lezzet, acılık ve anormal eşlikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.

• Şehriyeler kütlenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler içermeyecektir.

• Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak, fakat dağılmayacaktır.

• Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı ve 5 kiloluk ambalaj içinde teslim edilecektir.

• Ambalaj üzerine cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.

• Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafında olacaktır.

• Şehriyeler kimyevi özellikler, şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyelere suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.

• Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.

• Rutubette % 13' ü geçmeyecektir.

• Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.

• Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %l5'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.

• Kuru glutem miktarı %10’dan az olmayacaktır.

• TSE belgeli olacaktır. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

# 13 KIRMIZI TOZ BİBER

1. Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.

2. Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanıp, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.

3. Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.

4. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.

5. Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.

6. Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.

7. Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.

8. Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.

9. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.

10. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

# 14 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

# 15 KARIŞIK TURŞU(NET,SUSUZ):

Turşu doğal sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (salatalık, domates, taze biber, lahana) veya karışık sebzelerden normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (Nefaset, lezzet ve görünüş bakımından) olacaktır.

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

Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımış, 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.

Sebzeler aynı yıl mahsulü olacaktır.

Turşuda kullanılacak sebzeler acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

Turşular 10 - 20 kg aralığında olacaktır. Turşu suyu kaç kg geliyorsa içerisindeki sebzelerden kg olarak düşürülüp net sebze olarak teslim alınacaktır. Yeni yıl üretimi olacak.

Karışıma giren her bir turşu kendine has renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamura salyalanmamış olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

Her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3 en çok %25,0 olmalıdır.

**Ambalaj:** Karışık turşu, karışık turşuyu etkileyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan şeffaf polietilen ambalajlar içinde alınır. Polietilen ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombe yapmış olamayacaktır. Yüklenici firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.

**İşaretleme:**

Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve basılır.

* Firmanın ticari unvanı, adresi veya kısa adı varsa tescilli markası
* Standardın işareti ve numarası (TS 42 14 şeklinde)
* İmalat seri / kod numarası
* Malın adı (karışık turşu)
* İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
* Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
* Tipi (salamura)
* Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı

İhraç mallarında bu bilgiler yabancı dille yazılabilir.

# 16 TUZ:

İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.

Rutubeti %2 den fazla olmayacak, 140 santigrat derecede kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva edecek, suda erimeyen miktarı %0,5’den, bunun hidrolik asitteki erimeyen kısımları miktarı %0,09’dan fazla olmayacaktır.

Teslim şekli: 1-3 kiloluk naylon torbalarda 25 kiloyu geçmeyen koliler halinde olacaktır.,

İstenilen miktarın bir kısmı, rafine ve iyotlu tuz şeklinde idarece alınabilir.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

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

# 17 MAKARNA

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

# 18 YOĞURT :

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine, TSE’ye uygun olacaktır.
2. Süt yağı oranı en az %3 olan tam yağlı yoğurt olacaktır.
3. 1500 ila 10000gram arasındaki ambalajlarda teslim edilecektir.

**Fiziksel Özellikler:** Yoğurtların kıvamı normal ve pürtüksüz, yüzeyi düzgün olacak, tadı ekşi olmayacaktır. Parlak süt renginde, serum ayrılması oluşmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen yapıda olmalıdır. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda olacaktır. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmayacak, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermeyecek, dipte tortu olmayacaktır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

# 19 DONDURULMUŞ TAZE FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

-Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

-Dondurulmuş taze fasulyelerde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat  bulunmayacaktır. Dondurulmuş taze fasulyelerde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.

-Dondurulmuş taze fasulyeler tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

-Naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde 10 kg’lık veya 2,5 kg’lık orijinal ambalajlarda 10 kg’ lık karton kolilerde teslim edilecektir.

-Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti,seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. -Frigofirik araçlarda getirilmelidir.

-Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği’nde belirtildiği gibi olmalıdır.

-Müteahhit firma kurumumuzun ihtiyaç duyduğu miktarlardaki ürünlerin kurumumuzda muhafazasını sağlamakla yükümlüdür. Bu amaçla yeterli miktarda dondurucuları temin etmek ve bakım onarımını üstlenmekle mükelleftir.

# 20 BARBUNYA:

Yeni sene mahsulü olmalıdır. Barbunya, kendine özgü doğal renk tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır. Barbunyaların tane renkleri düz bej, zemin üzerine kırmızı çizgili ve yahut alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval olmalıdır.

Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini (8 mm aralığı olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan ) taşımalıdır. Barbunyalar; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş, gelişimini tamamlamamış ham tane ve böcek yeniği tane içermemelidir.

Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5,

Yabancı madde miktarı ağırlıkçı en çok % 1,12

Kalbur altı ağırlıkça en çok % 1,

Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1

Kırık tane ağırlıkça en çok % 1 ,

Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağırlıkça en çok % 5 olmalıdır.

Barbunyaların ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.

25 ve/veya 50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

› T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’nın üretim izin numarası ve tarihi,

› İlgili standardın işaret ve numarası,

› Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS’ları ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

# 21 BEŞ TÜRLÜ: (Tüm Baharat Çeşitlerini Kapsar )

1. Türk Gıda Kodeksi ‘Baharat Tebliği ( Tebliğ No: 2013/12)’ ne uygun olacaktır. Yabancı madde içermeyecektir.

2. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.

3. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

4. Öğütülmüş baharat, en az %90’ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.

5. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta,

irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılamaz.

6. Baharat karışımlarında; baharat oranı kütlece %85‘den az olamaz.

7. Baharat ele alındığında renk vermeyecektir.

8. Kuş üzümünde, 25 gr’daki tane sayısı 200-500 arasında olacaktır. Rutubetli, acı, zenep çöplü olmayacaktır.

9. Üretim tarihi olarak öğütülmüş baharatlarda paketleme tarihi, diğerlerinde ürün yılı esas alınacaktır.

10. Depo kuru olmalı, istenmeyen kokular olmamalı, böcek ve haşere girişine karşı korunmalıdır. Havalandırma öyle ayarlanmalıdır ki kuru mevsimde düzenli havalandırma yapılırken, rutubetli mevsimde havalandırma tamamen durdurulmalıdır. Deponun buharla dezenfekte edilmesini sağlayacak uygun alt yapı oluşturulmalıdır.

11. Sağlıklı koşullarda taşınmalıdır. Ortam sıcaklığında olacaktır.

12. Muayene kabul komisyonunun gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için tarafsız bir labaratuvara analize gönderilir Masraflar tedarikçi firmaya aittir.

13. Baharat Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajlarda gaz oluşumuna bağlı şişme olmayacaktır.

14. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 ‘uncu bölümündeki gibi olacaktır.

15. Ambalaj üzerinde Firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

16. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

17. Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerişinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

18. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

19. Karanfil, yenibahar, kırmızı pul biber, kuru nane, kuru kekik, tarçın (toz-kabuklu), defne yaprağı, köfte baharatı, toz köri, sumak, toz kimyon, toz zerdeçal, karabiber, kişniş, beştürlü, isot, limon tuzu, toz karbonat, kuş üzümü, çam fıstığı, hardal, susam, çörek otu, fesleğen ve İdarenin gerekli görmesi halinde Baharat Tebliği’ne uygun olarak diğer baharatlar istenecektir.

20. Yenibahar: Rutubet en çok %10 olacak,en fazla 250 gr’lık paketlerde teslim alınacaktır.

21. Kuru Nane: Mentha (Lamiaceae) cinsine giren kültür bitkilerinin çiçeklenme döneminde hasat edilen ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halidir.

22. Kuru Kekik: Thymus cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak

saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını

23. Tarçın (Toz – Kabuklu): Cinnamomum (Lauraceae) cinsine giren bitkilerin, dalları ve genç sürgünlerinin kabuklarından, mantar ve parankima dokusunun sıyrılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutularak öğütülmüş halini,

24. Defne Yaprağı: Laurusnobilis L. (Lauraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak

kurutulmuş yaprağını,

25. Köfte Baharatı: Tatlı kırmızı biber, kimyon, soğan toz, karabiber, kırmızı acı biber, yenibahar, sarımsak tozu, maydanoz, sodyum bikarbonat karışımından elde edilen ürün.

26. Toz Köri: İçinde başta zerdeçal olmak üzere, kimyon, zencefil, karanfil, kişniş, demirhindi, acı kırmızıbiber, kakule, biber bulunan baharat karışımıdır. Nem miktarı %12,kuru madde de kül oranı ise en çok %8 olacaktır.

27. Sumak: Rhusaromatica türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün hali ya da sofra tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün hali veya öğütülmüş meyve kabuklarıdır. Göz açıklığı 2 mm olan kare gözlü tel elekten (TS 1227 ISO 3310-1) geçecek şekilde öğütülmüş olmalı.

28. Kimyon: Cuminumcyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

29. Zerdeçal: Curcuma longa L. (Zingiberaceae) türüne giren bitkilerin temizlenip, suda kaynatıldıktan sonra, tekniğine uygun olarak kurutulmuş, koyu sarı renkli birincil veya ikincil parmak ve soğan şeklindeki köksaplarının bütün veya öğütülmüş halini,

30. Karabiber: Pipernigrum L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil veya siyah renkli yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüşhalini,

31. Kişniş:Coriandrumsativum L. Türüne giren bitkilerin küre şeklindeki sarımsı yeşilden açık kahverengine kadar değişen renklerdeki meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş ve bunların öğütülmüş halidir.

# 22 KİMYON

1. Kimyon: Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
3. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.

Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk

vermeyecektir.

# 23 KARABİBER:

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

# 24 BİBER SALÇA

• Yemeklik salça biber bitkisinden usulüne uygun olarak imal edilmiş olacaktır. • Salça kendisine has renk, tat ve kokuda olacaktır. • Salçaların içinde bulunduğu tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır. • Salça tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari unvanı, imal ve son kullanma tarihi ( ay ve yıl olarak), brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, salçanın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır. • Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar salça içinde geçerlidir. • Salça için ( normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhide ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir. • Salçalar TSE belgeli ve Gıda Mevzuatı Tüzüğü'ne uygun olacaktır. • Konsantre konserve salçasının kutuları orijinal fabrikanın ambalajında olacaktır. • İçinde biberden domatesten başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddeler olmayacaktır. • Su miktarı % 82'den, tuz miktarı % 6'dan fazla olmayacaktır, tuzsuz kül miktarı % 1 'den, külün sulun klorür asidinde erimeyen kısmı % 0,1 ve tuzsuz kuru madde miktarı % I5'ten az olmamalıdır. • Getirilen salçalar kokmuş, kütlenmiş, bozulmuş olmayacaktır. • Salçaların imal tarihi 1 yılı geçmeyecektir. • En fazla 5 kg ‘lık ambalajda olup 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.

# 25 BARDAK SU (676200 ADET)

- Bardak sular 200 cc miktarında olacaktır.

- Sular, doğal kaynak suyu olacaktır.

- Sağlık Bakanlığı’nca 17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan, ‘İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik’ te belirtilen hususlara uygun olacaktır.

- Kimyasal parametreler ambalajın üzerinde belirtilmiş olmalıdır.

- Bardak suların ambalajlarında delik, yırtık ve ezilme olmayacaktır.

- Bardak sular içinde tortu, yabancı madde vb. bulunmayacak, doğal kaynak suyu niteliğinde olacaktır.

- Bardak sular içinde yabancı madde ve ambalaj kalıntısı olmamalıdır.

- Bardak suların ambalajının üzerinde firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihleri okunaklı bir şekilde yazılı olacaktır.

- Bardak suları taşıyan araç, sağlık ve hijyen kurallarına uygun olacaktır.

- Firma, suları yetkili bir kişi eşliğinde depoya teslim edecektir.

- Komisyon gerektiğinde firmanın dolum tesislerini denetleme yetkisine sahiptir. Bundan doğacak masraflar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

- Teklifte bulunduğu membanın ismini taşıyan bardak sular dışında diğer membalara ait sular getirilmeyecektir.

- Doğal Kaynak Suyunun sağlık kurallarına uymaması, öğrenci ve personelde su ile ilgili herhangi bir sorun çıkması halinde istekli hem yasal hem mali sorumluluğu karşılayacaktır

**26 UN (TULUMBA TATLISI UNU)**

Birinci kalite ürünü olacaktır. Son sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Glüteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır. Unlar, 50kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**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-**Listedeki ürünlerin genel için % 20 oranında arttırılıp/azaltılabilecekti**r.

3- Firma TSE ve İSO Belgesi ibraz edecektir.

4- Sözleşme Yapılacaktır.

5- Ödeme Kasım 2025 ayı içerisinde yapılacak.

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

**ALINACAK GIDA ÜRÜNLERİ CİNSİ VE BİRİMİ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SATIN ALINACAK MALIN/HİZMETİN/YAPIM İŞİNİN | | | | | | |
| S.NO | CİNSİ | ÖZELLİKLERİ | MİKTAR | BİRİM | BİRİM FİYAT (KDV HARİÇ) | KDV HARİÇ TOPLAM FİYAT(TL) |
| 1 | AYÇİÇEK YAĞI |  | 720 | litre |  |  |
| 2 | BEZELYE (Konserve net) |  | 175 | kilogram |  |  |
| 3 | BULGUR |  | 800 | kilogram |  |  |
| 4 | DOMATES SALÇASI |  | 125 | kilogram |  |  |
| 5 | KIZARTMA YAĞI |  | 216 | litre |  |  |
| 6 | KEKİK |  | 2 | kilogram |  |  |
| 7 | KURU FASULYE |  | 300 | kilogram |  |  |
| 8 | NOHUT |  | 300 | kilogram |  |  |
| 9 | PİRİNÇ |  | 1.000 | kilogram |  |  |
| 10 | PUL BİBER |  | 20 | kilogram |  |  |
| 11 | PUL BİBER (İSOT) |  | 10 | kilogram |  |  |
| 12 | ŞEHRİYE |  | 450 | kilogram |  |  |
| 13 | TOZ BİBER |  | 5 | kilogram |  |  |
| 14 | TOZ ŞEKER |  | 400 | kilogram |  |  |
| 15 | TURŞU (KARIŞIK NET SUSUZ) |  | 550 | kilogram |  |  |
| 16 | TUZ (YEMEKLİK ) |  | 50 | kilogram |  |  |
| 17 | MAKARNA |  | 450 | kilogram |  |  |
| 18 | YOĞURT |  | 550 | kilogram |  |  |
| 19 | DONUK FASULYE |  | 180 | kilogram |  |  |
| 20 | BARBUNYA |  | 160 | kilogram |  |  |
| 21 | BEŞ TÜRLÜ (BAHARAT) |  | 5 | kilogram |  |  |
| 22 | KİMYON |  | 5 | kilogram |  |  |
| 23 | KARABİBER |  | 4 | kilogram |  |  |
| 24 | BİBER SALÇASI |  | 100 | kilogram |  |  |
| 25 | SU 200ML'LİK AĞZI KAPALI PAKET |  | 60.000 | adet |  |  |
| 26 | UN ( TULUMBA TATLISI UNU) |  | 220 | kilogram |  |  |

Recai KIRTAY

Okul Müdürü