

S.NO	GIDANIN ADI	GIDA VE TEMİZLİK MALZEMELERİ TEKNİK ÖZELLİKLERİ
1	ÇAY (1 KG'LIK PAKET) (1.KALİTE)	Birinci sınıf çaylardan olacaktır. Paketleri açılmamış yırtılmamış, ıslanmamış veya herhangi bir şekilde sağlığa zararlı işlem görmüş ve tahriş edilmiş olmayacaktır. İçinde çay tozu oranı çok cüzi miktarda olmalıdır. Kendine has görünüş, renk ve kokuda olmalı, yabancı madde (Lift ve çöp) bulunmamalıdır. Çaylar 1 kg'lık paketler şeklinde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, net miktarı, paketleme tarihi, (Ay-Yıl)seri numarası ve raf ömrü yazılı olmalıdır. Kendine has tat ve kokuda olmalı, yağdan kaynaklanan sabunumsu, acımsı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Ambalajlarda firma adı, adresi, malın cinsi, içeriği, imalata ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı bulunmalıdır.
	TOZ ŞEKER (1 kg lık) (1.KALİTE)	Şeker küflenmiş, ıslanmış, rutubetli, topraklanmış ve ince toz halinde olmamalıdır.Gıda maddeleri tüzüğüne ve eklerindeki şartlara uygun evsafıta olacaktır. Yerli ve Şekerpancarından üretilmiş olacak.1 kilogramlık kapalı torbalarda olacak.
3	SIYAH ZEYTİN (1 kg) (1.KALİTE)	Yenme olgunluğuna gelmiş , siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucu hazırlanan mamuldür. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır.Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek , zeytinin kalitesini bozmayacak , içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır. İmalatçının markası veya kısa adı Malzemenin adı (siyah zeytin) Kalite ve sınıfı (birinci sınıf) Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre) Boyu ve derecesi Net miktarı (süzme ağırlık) İmalat seri numarası TSE işareti ve numarası TM deyiimi Mahsul yılı Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak) Koruyucu , çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı
4	KIRMIZI MERCİMEK (1 kg lık) (1.KALİTE)	FİZİKSEL ÖZELLİK: Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli kırmızı mercimeklerden olacaktır. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. Kırmızı mercimekler ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubet en çok % 12,0 olmalıdır. ORJİN: Yerli menşei AMBALAJ VE DAĞITIM: Teslim şekli 1 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda olacak. Ambalaj üzerindeki işaretleme gıda kodeksi yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır. DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ: Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10. bölümündeki gibi olacaktır. MAL KABULÜNDEN ÖNCE PİŞİRME VE DENEME: Her parti mal tesliminden önce pişirme ve duyuusal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka marka ürün istenir.
5	SIVI YAĞ (2 kg) (1.KALİTE)	2 Kilogramlık petler halinde Yağın rengi berrak, açık sarı ve tortusuz olacaktır. Petlerin üzerinde imalatçının adı, adresi, imal tarihi, içeriği, barkotu, Türk gıda kodeksine uygunluğu, net yağ miktarı bulunmalıdır. Serbest yağ asitliği en çok (0,3) olacaktır. Net ağırlık üzerinden alınacaktır. Tarım Bakanlığından izinli olacaktır.

6	MAKARNA (Yüzük-Düdük- Burgu) (1.KALİTE)	FİZİKSEL ÖZELLİK: Kendine has parlak sarı renk, tat ve kokuda olmalıdır. Makarnalar ortam sıcaklığında olmalıdır Durum Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak ve dağılmayacaktır. ORJİN: Yerli menşei – 1.KALİTE AMBALAJ VE DAĞITIM: Makarnaların teslimi 500 gr'lık standart naylon ambalajlardı olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10. bölümündeki gibi olacaktır. DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ: Depolama Kodeksi Yönetmeliğinin 10. bölümündeki gibi olacaktır. Muayene komisyonun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka marka makarna ile değiştirilir. Ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, üretim izni,Türk Gıda Kodeksine uygun,fırma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. Net ağırlık üzerinden kabul işlemi yapılacaktır.
7	PİRİNÇ (Baldo-2 kg lık) (1.KALİE)	FİZİKSEL ÖZELLİK :Pilavlık iri ve uzun taneli, yeni sene mahsulü, baldo tipi pilavlık pirinç olmalı. Pirinç kendine has tatta olmalı, kirlenmiş, acımuş, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermemelidir. Pirinçler ortam sıcaklığında olmalıdır. Lekeli ve kırık olmamalıdır. Rutubet miktarı en fazla %14.5 olmalıdır. Kırık tane oranı %10 'u geçmemelidir. ORJİN:Pilavlık, Baldo, iri ve uzun taneli AMBALAJ VE DAĞITIM: Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olan uygun malzemeden yapılmış 2 kg 'lık torbalarda olacak, kırık pirinç, alınmayacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme gıda kodeksi yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Pirinç ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, üretim izni, gıda kodeksine uygun,fırma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır.
8	DOMATES SALÇA (1 Kg.'lık Net) (1.KALİET)	Tamamen domatesten yapılmış olacaktır.Başka bir yabancı madde karışımı olmayacaktır.Birinci sınıf olmalı,Gıda maddeleri tüzüğüne tamamen uygun olacak, fabrikadan çıktığı gibi 1 kg.lık kapalı kutular içinde olacaktır.Yabancı tat ve koku bulunmamalı,ambalajların taban ve kapakları dışa doğru kabarıklık göstermemelidir.Kıvamı oldukça koyu ve içerisinde suda çözünebilen tuzsuz kuru madde miktarı %28-30 briks olmalı, Tuz miktarı %10'u geçmeyecektir.Salçaların üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, üretim izni,gıda kodeksine uygun,fırma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. Net ağırlık üzerinden kabul işlemi yapılacaktır.
9	UN (5 Kg.lık) (1.KALİE)	%74-%76 randımanlı ve gıda maddeleri talimatnamesi ve eklerindeki özelliklere uygun 1.Sınıf böreklik un olacaktır. Unlar eskimiş, acımuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmayacak, çuvalar sağlam ve yeni olacak, unlar börek yapmaya elverişli olacaktır. (İsteğe göre 5 Kg' lık paketler halinde istenecektir.)
10	EL SABUNU (1.KALİTE)	(4 X 70 GR) 1.KALİTE – KALIP SABUN - CİLDİN Ph DENGESİNE UYUMLU
11	BANYO SABUNU (1KALİTE)	(4 X150 GR) - 1.KALİTE- KALIP SABUN – CİLDİN Ph DENGESİNE UYUMLU
12	BULAŞIK DETERJANI (ELDE YIKAMA- 650 ML) (1.KALİTE)	650 ml lik – cilt pH dengesine uygun olmalıdır .dermatolojik olarak test edilip onaylanmış olmalı
13	ÇAMAŞIR DETERJANI (1,5 KG LİK) (1.KALİTE)	Otomatik çamaşır makinesi deterjanı-1,5 kg lık paketlerde olacak- Toz deterjan
14	TUVALET KAĞIDI (1.KALİE)	12 li paket - beyaz renk . 1.kalite -2 katlı