	Bezelye	20 gram
	Patates	50 gram
	Domates	50 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
ETLİ KAPUSKA	Dana eti	60 gram
	Lahana	200 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram

ETLİ BAKLİYATLAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
ETLİ KURU FASULYE	Dana eti veya sucuk	60 gram
	Kuru fasulye	50 gram
	Domates	30 gram
	Y. biber	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
ETLİ NOHUT	Dana eti	60 gram
	Nohut	50 gram
	Domates	30 gram
	Y. biber	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram

KIYMALI YEŞİL MERCİMEK	Dana kıyma	60 gram
	Mercimek	50 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram

KÖFTELER

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
IZGARA KÖFTE	Dana Eti	90 gram
	Kırmızı Pul Biber	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Domates (Söğüş)	40 gram
	Yeşil Biber (Söğüş)	20 gram
	K. Soğan	20 gram
	Maydanoz	1/4 demet
	Sumak	2 gram
	Pide Ekmeği	100 gram
	Kimyon	2 gram
	Köfte baharatı	2 gram
	Yumurta	1/8 adet
İZMİR KÖFTE	Dana eti	90 gram
	Patates	100 gram
	Domates	20 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	K. soğan	20 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Kimyon	0,5 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0.5 gram
İSLİM KÖFTE	Dana eti	90 gram

	Patlıcan	200 gram
	Domates	20 gram
	Y. biber	15 gram
	K. biber	0,5 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
FIRIN KÖFTE	Dana eti	90 gram
	Patates	100gr
	Maydanoz	1/8 demet
	Yumurta	1/8 adet
	Kuru soğan	10 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Kimyon	0,5 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
ÇİFTLİK KÖFTE	Dana eti	90 gram
	Patates	100 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
TERBİYELİ KÖFTE	Dana eti	90 gram
	Un	10 gram
	Pirinç	10 gram
	Yoğurt	20 gram

	Yumurta	1/8 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Nane	1 gram
	Limon	1/8 adet
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
KURU KÖFTE (Garnitürlü)	Dana eti	90 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Yumurta	1/8 adet
	Kimyon	1 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram
ÇELTİK KÖFTE(YOĞURTLU)	Dana eti	90 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Yumurta	1/8 adet
	Kimyon	1 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Patates	100gram
	Yoğurt	100gram
PÜRELİ DALYAN KÖFTE	Dana eti	90 gram
	Patates	100 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram

	Süt	20 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Dereotu	1/10 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
PÜRELİ HASANPAŞA KÖFTE	Dana eti	90 gram
	Patates	100 gram
	Süt	20 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
SEBZELİ KÖFTE	Dana eti	90 gram
	Pirinç	10 gram
	Patates	50 gram
	Patlıcan	50 gram
	Kabak	50 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
KADINBUDU KÖFTE	Dana eti	90 gram
	Yumurta	1/2 adet
	Un	10 gram
	Pirinç	10 gram
	Maydanoz	1/10 demet
	Karabiber	0,5 gram

	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram

KIYMALI SEBZE YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KIYMALI KARNIBAHAR	Dana eti	40 gram
	Karnı bahar	200 gram
	Yoğurt	75 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0.5 gram
KIYMALI SEMİZOTU	Dana eti	40 gram
	Semizotu	200 gram
	Yoğurt	75 gram
	Pirinç	5 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Salça	15 gram
	Tuz	0.5 gram
KIYMALI PIRASA	Dana eti	40 gram
	Pırasa	200 gram
	Pirinç	40 gram
	Nohut	20 gram
	Havuç	20 gram
	Limon	1/4 adet
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0.5 gram
KIYMALI KAPUSKA	Dana eti	40 gram
	Lahana	200 gram

	Maydanoz	1/8 demet
	Kuru soğan	25 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0.5 gram
KIYMALI ISPANAK	Dana eti	40 gram
	Ispanak	200 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Pirinç	5 gram
	Yoğurt	75 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0.5 gram
KABAK KALYE	Dana eti	40 gram
	Kabak	250 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Domates	50 gram
	Maydanoz	1/8 adet
	Yoğurt	75 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
KARNIYARIK	Dana eti	40 gram
	Patlıcan	250 gram
	Domates	50 gram
	Y. biber	30 gram
	Maydanoz	1/8 adet
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram

KABAK OGRATEN	Kabak	200 gram
	Kaşar peyniri	10 gram
	Un	10 gram
	Süt	40 gram
	Yumurta	1/2 adet
	Dana eti	40 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
PATATES OTURTMA	Dana eti	40 gram
	Patates	200 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Domates	30 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
PATLICAN MUSAKKA	Dana eti	40 gram
	Patlıcan	200 gram
	Domates	30 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Karabiber	0,5 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
YUMURTALI ISPANAK	Yumurta	1 adet
	Ispanak	200 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ETLİ BİBER DOLMA (Yoğurtlu)	Dana eti	40 gram
	Dolma biber	200 gram

	Pirinç	25 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Domates	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram
	Yoğurt	100 gram
KABAK DOLMA (Yoğurtlu)	Dana eti	40 gram
	Kabak	300 gram
	Pirinç	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Dereotu	1/8 demet
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0.5 gram
	Yoğurt	100 gram
MANTI	Mantı	70 gram
	Yoğurt	100 gram
	Nane	3 gram
	Sumak	3 gram
	Pul biber	3 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	5 gram
SOSYETE MANTISI	Dana eti	40 gram
	Yufka	100 gram
	Yoğurt	100 gram
	Salça	10 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Karabiber	0,5 gram

ÇORBALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
YAYLA ÇORBA	Yoğurt	50 gram
	Pirinç	20 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Nane	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram
EZOGELİN ÇORBA	Mercimek	20 gram
	Pirinç	10 gram
	bulgur	10 gram
	Kuru nane	3 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	5 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
DÜĞÜN ÇORBA	Dana eti	30 gram
	Un	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Sıvı yağ	5 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
MERCİMEK ÇORBA	Mercimek	20 gram
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	5 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
KAŞARLI DOMATES ÇORBA	Un	10 gram
	Salça (veya Domates 100 gram)	15 gram
	Sıvı yağ	10 gram

	Süt	20 gram
	Kaşar	15 gram
	Tuz	0.5 gram
TARHANA ÇORBA	Tarhana	20 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
SEBZE ÇORBA (KIŞ)	Kereviz	25 gram
	Havuç	25 gram
	Lahana	25 gram
	Patates	25 gram
	Pirinç	10 gram
	Kuru soğan	5 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
SEBZE ÇORBA (YAZ)	Kabak	25 gram
	T. fasulye	25 gram
	Patates	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Pirinç	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
MANTAR ÇORBA	Mantar	40 gram
	Dereotu	1/8 demet
	Süt	50 gram
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
PİRİNÇ ÇORBA	Pirinç	20 gram
	Salça (veya Domates 25 gram)	5 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	10 gram

	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
PATATES ÇORBA	Patates	100 gram
	Süt	50 gram
	Un	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
MENGEN ÇORBA	Tavuk göğsü	25 gram
	Yoğurt	50 gram
	Un	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Dereotu	1/8 demet
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Tuz	0.5 gram
BUĞDAY ÇORBA	Yarma	10 gram
	Yoğurt	50 gram
	Un	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Nane	0,5 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Tuz	0.5 gram
ŞAFAK ÇORBA	Süt	50 gram
	Un	10 gram
	Domates	50gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Salça	5 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Tuz	0.5 gram
	Havuç	10 gram
ERİŞTELİ Y. MERCİMEK	Y. Mercimek	30 gram

	Erişte	15 gram
	Kuru nane	3 gram
	Kuru soğan	15 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Salça	5 gram
	Tuz	0.5 gram
KREMALI TAVUK ÇORBA	Tavuk göğsü	25 gram
	Un	10 gram
	Sıvı Yağ	10 gram
	Salça	10 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
	Kırmızı biber	0,5 gram
ŞEHRİYE ÇORBA	Şehriye	20 gram
	Salça (veya Domates 25 gram)	5 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
	Nane	0,5gram
KURU BAMYA ÇORBA	Kuru çiçek bamya	20 gram
	Et	30 gram
	Salça	5 gram
	Un	10 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Yağ	5 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet

PİLAV VE MAKARNALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60 gram

	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ÖZBEK PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Bezelye	20gram
	Havuç	20gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Şehriye	10 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
BULGUR PİLAVI	Bulgur	60 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ANTEP PİLAVI	Bulgur	60 gram
	Şehriye	10 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	10 gram
	Tuz	0.5 gram
SEBZELİ BULGUR PİLAVI	Bulgur	60 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Domates	20 gram
	Y. biber	20 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	10 gram
	Tuz	0.5 gram
MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	Bulgur	40 gram

	Y. Mercimek	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	10 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	50 gram
	Nohut	10 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
İÇ PİLAV	Pirinç	60 gram
	Kuş üzümü	5 gram
	Çam fıstığı	5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
BUHARA PİLAV	Pirinç	60 gram
	Dana eti	50gram
	Bezelye	10 gram
	Havuç	20 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ERİŞTE(CEVİZ-PEYNİR)	Erişte	60gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Peynir /ceviz	20/10gram
	Tuz	0.5 gram
DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Domates	30 gram
	Tereyağı	10 gram

	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
SPAGETTİ MAKARNA	Makarna	60 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
SOSLU MAKARNA	Makarna	60 gram
	Salça	15 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
PEYNİRLİ MAKARNA	Makarna	60 gram
	Peynir	20 gram
	Margarin	20 gram
	Tuz	0.5 gram
SOSİSLİ MAKARNA	Makarna	60 gram
	Sosis	50 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
FIRIN MAKARNA	Makarna	60 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Süt	50 gram
	Beyaz peynir veya kaşar	20 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram

BÖREKLER

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Kıyma	30 gram

	Süt	30 mililitre
	Yumurta	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
PEYNİRLİ TEPSİ BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Peynir	30 gram
	Süt	50 mililitre
	Yumurta	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
PATATESLİ-PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Patates/peynir	50/20 gram
	Süt	50 mililitre
	Yumurta	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
SİGARA BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Peynir	30 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Yumurta	1/4 adet
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
KIYMALI - PATATESLİ KOL BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Dana Kıyma	20 gram
	Patates	40 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Süt	50 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
KIYMALI - ISPANAKLI KOL BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Dana Kıyma	20 gram

	Ispanak	40 gram
	Süt	50 mililitre
	Maydanoz	1/8 demet
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
	Yumurta	1/4 adet

ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER VE KIZARTMALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
İMAM BAYILDI	Patlıcan	200 gram
	Domates	50 gram
	Yeşil biber	20 gram
	Kuru soğan	30 gram
	Sarımsak	1/2 diş
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	30 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram
ZEYTİNYAĞLI TAZE FASÜLYE	Taze fasulye	200 gram
	Soğan	10 gram
	Salça	3 gram
	Tuz	0.5 gram
	Zeytinyağı	10 gram
ZEYTİNYAĞLI PIRASA	Pırasa	200 gram
	Havuç	25 gram
	Pirinç	5 gram
	Limon	1/4 adet
	Salça	10 gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Tuz	0.5 gram
ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA	Barbunya	60 gram

	Havuç	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Patates	25 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Limon	1/4 adet
	Salça	5 gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Tuz	0.5 gram
ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA	Biber	100 gram
	Pirinç	40 gram
	Domates	20 gram
	Soğan	20 gram
	Çam fıstığı	5 gram
	Kuşüzümü	5 gram
	Nane	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Yenibahar	0,5 gram
	Salça	5 gram
	Zeytinyağı	20 gram
	Tuz	0.5 gram
ZEYTİNYAĞLI BAKLA	Bakla	200 gram
	Kuru soğan	30 gram
	Salça	5 gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Dereotu	1/4 demet
	Yoğurt	100 gram
	Un	5 gram
	Tuz	0.5 gram
ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ	Kereviz	200 gram
	Havuç	25 gram
	Patates	25 gram
	Kuru soğan	30 gram
	Karabiber	0,5 gram

	Zeytinyağı	15 gram
	Sarımsak	1/2 diş
	Salça	10 gram
	Bezelye	10 gram
	Tuz	0.5 gram
YOĞURTLU HAVUÇ-KARNABAHAR KIZARTMA	Yoğurt	100 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Havuç	100 gram
	Un	20 gram
	Karnabahar	100 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
KARIŞIK KIZARTMA (yoğurtlu)	Patlıcan	50 gram
	Y. biber	50 gram
	Patates	50 gram
	Kabak	50 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
	Yoğurt	100 gram
KARIŞIK KIZARTMA (Soslu)	Patlıcan	50 gram
	Y. biber	50 gram
	Patates	50 gram
	Kabak	50 gram
	Tuz	0.5 gram
	Domates	30 gram
	Salça	15 gram
	Sarımsak	1/2 diş

SALATALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
YEŞİL SALATA	Marul	1/6 adet
	Havuç	20 gram
	Kırmızı lahana	30 gram

	Taze soğan	12 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Zeytinyağı	10 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
ÇOBAN SALATA	Domates	100 gram
	Salatalık	50 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Taze soğan	12 gram
	Zeytinyağı	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
AYSBERG SALATA	Aysberg	1/2 adet
	Domates	50 gram
	Kuru soğan	15 gram
	H. mısır	10 gram
	Zeytinyağı	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
ROKA SALATASI	Roka	1/2 demet
	Domates	100 gram
	Soğan	15 gram
	Zeytinyağı	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
HAVUÇ SALATA	Havuç	150 gram
	K. lahana	50 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Taze soğan	12 gram
	Zeytinyağı	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
TURŞU	Karışık garnitür	100 gram

YOĞURT (Tam yağlı)	Poşet	200 gram
AYRAN (Tam yağlı)	Poşet	200 mililitre
CACIK	Salatalık	50 gram
	Yoğurt	150 gram
	Nane	0,5 gram
	Zeytinyağı	5 gram
	Tuz	0.5 gram

GARNİTÜRLER

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
YEŞİL SALATA	Kıvırcık- Tere, Roka-Marul	200 gram
	Taze soğan	12 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Zeytinyağı	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
KIRMIZI LAHANA SALATASI	Kırmızı lahana	50 gram
	Turp	50 gram
	Havuç	50 gram
	Zeytinyağı	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 adet
RUS SALATASI	Patates	100 gram
	Havuç	75 gram
	Bezelye	25 gram
	Turşu	25 gram
	Mayonez	15 gram
BROKOLİ SALATASI	Brokoli	100 gram
	Havuç	50 gram
	Zeytinyağı	10 gram
	Sarımsak	1/2 diş
	Limon	1/4 adet
PATATES SALATASI	Patates	200 gram

	T. soğan	12 gram
	Limon	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Zeytin	10 gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Pul biber	3 gram
	Sumak	3 gram
	Tuz	0.5 gram
ÇİN SALATASI	Pirinç	60gram
	Taze Soğan	10 gram
	Mısır	5 gram
	Havuç	5 gram
	Dereotu	1/8 demet
	Maydanoz	1/8 demet
	Kornişon turşu	5gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Limon	1/4 adet
	Pul biber	0.5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram
FASÜLYE PİYAZI	Kuru fasulye	50 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Zeytin	10 gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Pul biber	3 gram
	Tuz	0.5 gram
SEBZE GARNİTÜR	Patates	75 gram
	Kabak	50 gram
	Havuç	50 gram
	Bezelye	30 gram

	Maydanoz	1/8 demet
	Kırmızı biber	0,5 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
PATATES PÜRE	Patates	200 gram
	Süt	30 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
KISIR	İnce Bulgur	30 gram
	Taze Soğan	20 gram
	Maydanoz	10 gram
	Kıvırcık	10 gram
	Limon	¼ adet
	Sıvıyağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
	Salça	10 gram
	Nane	1 gram
	Dereotu	1 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Pul Biber	1 gram
PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	50 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
BULGUR PİLAVI	Bulgur	50 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
PATATES KIZARTMASI	Patates	100 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram

TATLILAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KEŞKÜL	Süt	200 gram
	Şeker	50 gram
	Yumurta	1/10 adet
	Nişasta	10 gram
	Fındık	5 gram
	Vanilya	0,5 gram
FIRIN SÜTLAÇ	Süt	200 gram
	Şeker	50 gram
	Pirinç	20 gram
	Nişasta	10 gram
	Tarçın	0,5 gram
	Vanilya	0,5 gram
KAKAOLU PUDİNG	Kakao	10 gram
	Süt	200 gram
	Şeker	50 gram
	Nişasta	10 gram
	Fındık	2 gram
	Hindistan cevizi	2 gram
AŞURE	Buğday	15 gram
	Nohut	15 gram
	Kuru fasulye	15 gram
	Şeker	50 gram
	Nişasta	3 gram
	Kuru Üzüm	10 gram
	Kuru kayısı	10 gram
	Fındık	10 gram
	Ceviz	10 gram
	Tarçın	0,5 gram
SUPANGLE	Süt	200 gram
	Yumurta	1/6 adet
	Toz şeker	50 gram

	Kakao	7,5 gram
	Nişasta	10 gram
	Hindistan cevizi	1 gram
KEMALPAŞA TATLISI	Kemalpaşa tatlısı	40 gram
	Şeker	50 gram
	Hindistan cevizi	0,5 gram
	Ceviz	10 gram
LOKMA TATLISI	Un	50 gram
	Şeker	50 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tarçın	0,5 gram
	Maya	2 gram
REVANİ	Yumurta	1/2 adet
	Toz şeker	50 gram
	Un	20 gram
	İrmik	50 gram
	Hindistan cevizi	2 gram
	Limon	
TULUMBA TATLISI	Un	50 gram
	Şeker	50 gram
	Yumurta	1/2 adet
	Yağ	30 gram
KALBURA BASTI	Un	50 gram
	Şeker	50 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Yoğurt	20 gram
	Yağ	10 gram
	Ceviz	10 gram
	Karbonat	1 gram
TEL KADAYIF	Kadayıf	50 gram
	Şeker	50 gram
	Ceviz	10 gram
	Yağ	10 gram

	Limon	1/10 adet
CEVİZLİ BAKLAVA	Un	50gram
	Yumurta	1/10 adet
	Kabartma tozu	1,5gram
	Sıvıyağ	10gram
	Süt	10gram
	Ceviz	20gram
	Margarin	50gram
	Şeker	50gram
	Limon	1/10 adet
ŞAKERPARE	Un	50 gram
	Margarin	50gram
	Yumurta	1/10 adet
	Pudra şekeri	15gram
	Vanilya	0,5gram
	Kabartma tozu	1,5gram
	Fındık	1gram
	Limon	1/10 adet
	Şeker	50gram
UN HELVASI	Un	50 gram
	Toz şeker	50 gram
	Yağ	20 gram
	Ceviz	10 gram
	Fındık	5 gram
İRMİK HELVASI	İrmik	50 gram
	Süt	20 gram
	Yağ	15 gram
	Şeker	50 gram
	Çam fıstığı	5 gram
TAHİN HELVA	Poşet (sade, kakaolu, fıstıklı)	75 gram
KABAK TATLISI	Bal kabağı (soyulmamış)	250 gram
	Şeker	50 gram

	Ceviz	10 gram
MEYVELİ TATLILAR	Taze meyve	200 gram
	Şeker	50 gram
	Ceviziçi	5 gram

KOMPOSTOLAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Kayısı komposto	Kayısı	100 gram
	Şeker	40 gram
Ayva komposto	Ayva	100 gram
	Şeker	40 gram
Elma komposto	Elma	100 gram
	Şeker	40 gram
Çilek komposto	Çilek	100 gram
	Şeker	40 gram
Erik komposto	Erik	100 gram
	Şeker	40 gram
Vişne komposto	Vişne	100 gram
	Şeker	40 gram

HOŞAFLAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Kayısı hoşafı	Kayısı	50 gram
	Şeker	40 gram
Ayva hoşafı	Ayva	50 gram
	Şeker	40 gram
Elma hoşafı	Elma	50 gram
	Şeker	40 gram
Çilek hoşafı	Çilek	50 gram
	Şeker	40 gram
Erik hoşafı	Erik	50 gram
	Şeker	40 gram
Vişne hoşafı	Vişne	50 gram

	Şeker	40 gram

MEYVELER

Meyveler	200 gram
Kavun	500 gram
Karpuz	500 gram

KAHVALTILAR

Diyet kahvaltı	Poşet süt (light)	200 mililitre
	Poşet süt	200 mililitre
	Meyve suyu	200 mililitre
	Ihlamur veya çay (poşet)	1,5 gram
	Beyaz Peynir	40 gram
	Tuzsuz peynir	40 gram
	Tuzsuz Dil Peyniri	30 gram
	Diyet Kaşar Peyniri	20 gram
	Tereyağı (poşet)	20 gram
	Bal (poşet)	30 gram
	Reçel (poşet)	30 gram
	Yumurta	1 adet (65 gram)
	Zeytin (Yeşil/Siyah)	25 gram
	Bisküvi (tatlı/tuzlu/kepekli)	30 gram
	Söğüş (Domates-Salatalık)	150 gram
	Kek	50 gram
	Poğaça	50 gram
	Börek	50 gram
	Tuzsuz ekmek	100 gram
	Kepekli ekmek	100 gram
	Piknik Krem Çikolata	30 gram
	Küp Şeker	20 gram
Normal Kahvaltı	Çay	1,5 gram
	Ihlamur (poşet)	1,5 gram
	Poşet meyve suyu	200 gram
	Beyaz peynir	40 gram

	Zeytin (Yeşil/Siyah)	25 gram
	Poşet bal	30 gram
	Poşet reçel	30 gram
	Poşet tereyağı	20 gram
	Kaşar Peyniri	20 gram
	Poşet krem beyaz peynir	20 gram
	Yumurta	1 adet (60 gram)
	Poşet Tahin/Pekmez karışımı/Kakaolu Fındık Ezmesi	30 gram
	Börek	100 gram
	Kek	100 gram
	Poğaça, simit (peynirli/domates, biberli)	100 gram
	Küp şeker	20 gram
	Poşet süt	200 mililitre
	Söğüş (Domates-Salatalık)	200 gram
	Krem Helva	30 gram
	Piknik Krem Çikolata	30 gram
	Normal Roll Ekmek	100 gram

DİYET SALATALARI

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Salata (Yaz)	Domates	100 gram
	Salatalık	50 gram
	Yeşil biber	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Limon	1/4 adet
Salata (Kış)	Marul	1/8 adet
	Havuç	50 gram
	Kırmızı lahana	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Limon	1/4 adet

DİYET MEYVELERİ

Elma	200 gram
Armut	200 gram
Üzüm	200 gram
Mandalina	200 gram
Portakal	200 gram
Kavun	500 gram
Karpuz	500 gram
Kiraz	200 gram
Çilek	200 gram
Kayısı	200 gram
Muz	200 gram
Yeşil erik	200 gram
Kırmızı erik	200 gram
Şeftali	200 gram
Yeni Dünya	200 gram
Nektarin	200 gram

DİYET YOĞURT

Yoğurt	Poşet	200 gram
Yoğurt(light)	Poşet	200 gram

DİYET KOMPOSTOLAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Kayısı komposto	Kayısı	100 gram
	Şeker	40 gram
Ayva komposto	Ayva	100 gram
	Şeker	40 gram
Elma komposto	Elma	100 gram
	Şeker	40 gram
Erik komposto	Erik	100 gram
	Şeker	40 gram
Vişne komposto	Vişne	100 gram
	Şeker	40 gram

Kuru üzüm hoşafı	Kuru üzüm	50 gram
	Şeker	40 gram
Kayısı hoşafı	Kuru kayısı	50 gram
	Şeker	40 gram
Limonata	Limon	100 gram
	Şeker	50 gram
Nişasta peltesi	Nişasta	20 gram
	Şeker	40 gram
Muhallebi	Süt	200 gram
	Pirinç unu	20 gram
	Şeker	50 gram
Sütlaç	Süt	200 gram
	Pirinç	20 gram
	Şeker	50 gram

DİYET ET YEMEKLERİ

Terbiyeli Haşlama et	100 gram
Rosto et	100 gram
Biftek	100 gram
Bonfile	100 gram
Et sote	100 gram
Izgara köfte	100 gram
İzmir köfte	100 gram
Çiftlik köfte	100 gram
Fırın köfte	100 gram
Tavuk Biftek-Pirzola	150 gram
Haşlama–Terbiyeli-Fırın Tavuk	150 gram
Tavuk sote	150 gram
Izgara tavuk köfte	150 gram
Buğulama balık	150 gram
Fırın balık	150 gram

Diyet et yemekleri hazırlanırken,diyet et yemekleri tablosundaki gramajlar baz alınacak olup, diğer malzemelerde ise normal yemek gramaj tablosundaki ölçüler esas alınacaktır. Ancak yemeklerde tuz kullanılmayacak, yağ ve salça miktarı yarıya düşürülecektir. Zeytinyağlı ibaresi olan yemeklerde zeytinyağı, bunun dışındaki yemeklerde ayçiçekyağıkullanılacaktır.

DİYET ÇORBALARI

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Domates çorba	Domates	200 gram
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Süt	20 gram
Şehriye çorba	Şehriye	20 gram
	Domates	50 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
Pirinç çorba	Pirinç	20 gram
	Domates	50 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 demet
Yayla çorba	Pirinç	20 gram
	Yoğurt	30 gram
	Nane	2 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Yumurta	1/ 8 adet
Mercimek çorba	Mercimek	20 gram
	Domates	50 gram
	Un	5 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
Etsiz un çorba	Un	20 gram
	Sıvı yağ	5 gram
Ezogelin çorba	Mercimek	20 gram
	Pirinç	10 gram
	Domates	10 gram
	Nane	2 gram

	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
Düğün çorba	Un	20 gram
	Dana Et	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram

DİYET PİLAV VE MAKARNALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Pilav	Pirinç	60 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Domates	20 gram
Makarna	Makarna	60 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Domates	20 gram
Bulgur Pilavı	Bulgur	60 gram
	Domates	20 gram
	Sıvı yağ	5 gram

SEBZE YEMEKLERİ (DİYET) TAZE VEYA DONDURULMUŞ OLARAK

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Zeytinyağlı bakla	Bakla	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Dere otu	1/10 demet
Zeytinyağlı Ispanak	Ispanak	200 gram
	Pirinç	5 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
Zeytinyağlı Pırasa	Pırasa	200 gram
	Pirinç	5 gram

	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Limon	1/4 adet
Zeytinyağlı Kereviz	Kereviz	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
Zeytinyağlı Lahana	Lahana	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
Zeytinyağlı Karnabahar	Karnabahar	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
Zeytinyağlı Patlıcan	Patlıcan	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
Zeytinyağlı Kabak	Kabak	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Dereotu	1/8 demet
Taze Fasulye	Taze fasulye	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
Zeytinyağlı Bamya	Bamya	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram

Zeytinyağlı Bezelye	Bezelye	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
Zeytinyağlı Semizotu	Semizotu	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram

TATLANDIRICILI DİYET TATLILARI

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Muhallebi	Süt	200 gram
	Pirinç unu	20 gram
	tatlandırıcı	2 adet
Komposto	Kuru meyve	50 gram
	Taze meyve	100 gram
	tatlandırıcı	2 adet
Pelte	Nişasta	20 gram
	Tatlandırıcı	2 adet

MADDE 28 : YİYECEK MADDELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ VE GENEL ŞARTLAR;

1.İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

2.Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.

3.Ambalajlı ürünlerin; ambalajların üzerinde firma adı, net ağırlığı, TSE numarası, son kullanma tarihi bulunacaktır.

4.Sağlık tesisi gerek gördüğü durumlarda gelen ürünlerin numunelerini ayda en çok 4 kez olmak şartı ile muayene komisyonun belirleyeceği yer ve zamanda masraflar firmaya ait olmak üzere fiziksel, bakteriyolojik ve kimyasal analizlerini isteyebilir.

KIRMIZI ET TEKNİK ŞARTNAMESİ

KISA BUT TOSUN ETİ:

1. Tarım bakanlığından ruhsatlı kombina, mezbahane, soğuk hava deposu ve parçalanma ünitelerinden 3285 sayılı hayvan sağlığı zabıta kanunu ile ilgili yönetmeliklere uygun olarak kesilmiş depolanmış ve nakledilmiş uygun damgalanmış olacaktır.
2. Teslim edilecek etler kesimden an az 24 saat sonra (rigor mortisi tamamlanmış) teslim edilecektir.

3. Etler soğuk hava zinciri muhafazası bozulmadan (Termokingli) kapalı araçlarla teslim edilecektir. Etler çengellere asılı olacak etler arasında hava sirkülasyonu sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacak, araçta toz, saman, pislik, çöp, yabancı madde olmayacaktır. Etlerin açıldığı çengeller temiz olacaktır. Teslim edilen etler kefenli olarak getirilecektir. Dondurulmuş etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.

4. Etlerin üzerinde kesim tarihi, firma adı ve veteriner hekim onayı belirtilecektir. Etler üzerinde kesimhaneye ait kodlu mühür okunaklı şekilde basılmış olacaktır. Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

5. Muayene komisyonu, gerek görüldüğü durumlarda ayda en çok 4 kez olmak şartı ile etlerin alınacak numunelerini muayene komisyonunun belirleyeceği yer ve zamanda masraflar firmaya ait olmak üzere TÜR analizine gönderebilir.

6. Kimyasal özellikleri: Muayene komisyon üyelerince gerek görülerek istendiği takdirde müteahhit firma tarafından etlerin kesim öncesi insan sağlığına zararlı hormonlarla beslenmediğine dair yetkili kuruluşlardan alınacak hormon analizi raporu muayene sırasında ibraz edilecektir.

7. Fiziksel ve duyusal muayeneler: Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır. Etlerin gözle ve elle muayenesi tek tek yapılacaktır. Veteriner damgası kesim tarihi grup ve sınıf işareti her ette aranacaktır. Numunenin görünüşü (rengi ve yapısı) tat ve kokusu dikkate alınarak yapılacaktır. Etler elle yoklanarak parmakla bastırılarak (taze ve soğutulmuşlarda) koklanarak gerektiğinde tartılarak mezbaha grup işareti aranarak ambalaj durumu incelenerek muayene edilecektir. Duyusal muayene sırasında etlerin hem haşlanarak hem de kızartılarak tadına bakılarak çiğnenerek etlerin lif sertliği kontrol edilecektir.

8. Grup Özellikleri: Etlerinin hangi gruba ait olduğu ve hangi kalitede olduğu hazırlanacakları mezbahalarda belirlenecek ve buna göre damgalanacaktır. İstendiğinde hayvanın kulak küpesi numarası istenebilecek.

KARKAS TOSUN ETİ:

1. Her karkas eti ağırlığı 200 ile 350 kg ağırlığı arasında olacaktır
2. Tarım bakanlığından ruhsatlı kombina, mezbahane, soğuk hava deposu ve parçalanma ünitelerinden 3285 sayılı hayvan sağlığı zabıta kanunu ile ilgili yönetmeliklere uygun olarak kesilmiş depolanmış ve nakledilmiş uygun damgalanmış olacaktır.
3. Teslim edilecek etler kesimden an az 24 saat sonra (rigor mortisi tamamlanmış) teslim edilecektir.
4. Etler soğuk hava zinciri muhafazası bozulmadan (Termokingli) kapalı araçlarla teslim edilecektir. Etler çengellere asılı olacak etler arasında hava sirkülasyonu sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacak, araçta toz, saman, pislik, çöp, yabancı madde olmayacaktır. Etlerin açıldığı çengeller temiz olacaktır. Teslim edilen etler kefenli olarak getirilecektir. Dondurulmuş etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
5. Etlerin üzerinde kesim tarihi, firma adı ve veteriner hekim onayı belirtilecektir. Etler üzerinde kesimhaneye ait kodlu mühür okunaklı şekilde basılmış olacaktır. Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
6. Muayene komisyonu, gerek görüldüğü durumlarda ayda en çok 4 kez olmak şartı ile etlerin alınacak numunelerini muayene komisyonunun belirleyeceği yer ve zamanda masraflar firmaya ait olmak üzere TÜR analizine gönderebilir.
7. Kimyasal özellikleri: Muayene komisyon üyelerince gerek görülerek istendiği takdirde yüklenici firma tarafından etlerin kesim öncesi insan sağlığına zararlı hormonlarla beslenmediğine dair yetkili kuruluşlardan alınacak hormon analizi raporu muayene sırasında ibraz edilecektir.
8. Fiziksel ve duyusal muayeneler: Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır. Etlerin gözle ve elle muayenesi tek tek yapılacaktır. Veteriner damgası kesim tarihi grup ve sınıf işareti her ette aranacaktır. Numunenin görünüşü (rengi ve yapısı) tat ve kokusu dikkate alınarak yapılacaktır. Etler elle yoklanarak parmakla bastırılarak (taze ve soğutulmuşlarda) koklanarak gerektiğinde tartılarak mezbaha grup işareti aranarak ambalaj durumu incelenerek muayene edilecektir. Duyusal muayene sırasında etlerin hem haşlanarak hem de kızartılarak tadına bakılarak çiğnenerek etlerin lif sertliği kontrol edilecektir.
9. Grup Özellikleri: Etlerinin hangi gruba ait olduğu ve hangi kalitede olduğu hazırlanacakları mezbahalarda belirlenecek ve buna göre damgalanacaktır. İstendiğinde hayvanın kulak küpesi numarası istenebilecek.

DANA KARACİĞERİ:

1.Ciğerlerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibariyle kusursuz olacaktır.

2.Karaciğer yüreksiz ve akciğersiz net olarak alınacaktır.

3.Ulusal veya uluslar arası kalite belgesine sahip olan tesislerden karşılanacaktır.

KUYRUK YAĞI:

1. Taze olmalıdır.

2. Koyun Hayvanından elde edilmiş olmalıdır.
3. Kuyruk yağları usulüne uygun olarak kesilmiş olmalı, kuyruk yağlarının üzerinde kan, tüy, kıl, pislik ve deri parçası bulunmamalıdır.

TAVUK ETİ GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tavuklar isteğe göre kemiksiz göğüs eti, baget, pirzola ve sarma olarak alınacaktır.

2.Her bir bonfilenin ağırlığı ortalama 500 gr. baget, pirzola ve sarmanın ağırlığı ortalama 150 gr. olacaktır.

3. Görülebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam ya da yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. Kart, sert siyahlaşmış ve morarmış olmayacaktır. Her ne suretle olursa olsun tavuk etleri bakteri florasını değiştirecek bir işleme tabi tutulmayacaktır.

4.Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen vb. malzemelerden yapılmış gıda maddelerinin temasına uygun kasalara konulmuş ambalajlı şekilde teslim edilecektir.

5. Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır;

a) Tavuk etlerinin tipi ve sınıfı

b) Kesim ve teslim tarihi

c) Veteriner hekim onayı

d)Teslim eden firma adı ve kaşesi

6. Tavuk etleri nakil sırasında, 0 +4 derece hijyenik koşullara uygun bir şekilde kuruma ulaştırılacaktır.

7.Gerek görüldüğünde tavuk etleri komisyonun belirleyeceği yer ve zamanda, giderler firmadan karşılanmak üzere analize tabii tutulur.

BALIK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Balıkların hiçbir bozukluğa uğramadan her türlü tabi vasıflarını ve tazeliklerini muhafaza edebilecek şekilde nakledilmesi ve satılması ve satış kaplarının üzerinde bu balıkların cinsini bildirir bir etiket bulunması zorunludur. Balıklar soğuk hava zinciri muhafazası bozulmadan termokingli kapalı araçlarla teslim edilecektir. Yüklenici firma balıkları kurumun istediği çeşitlerde getirmekle yükümlüdür. Balıklar temizlenmiş, muhafazalı, soğuk (buzlu) saklama kaplarında getirilmelidir.

YAŞ SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

LİMON:

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, olgunlaşmış sulu limonlardan olacaktır.
2. Yeşil, ezik, çürük, donmuş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.
3. İnce kabuklu ve sulu olacak, suyu çekilmiş ve donmuş olmayacak, ağırlığı ortalama 70 Gr. dan az olmayacak, plastik kasalarda getirilecektir.

MAYDANOZ:

1. Piyasada satılan iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, çamurlu olmayacaktır.
2. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

PATATES:

1. Yeni mahsul ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
2. Ezik, haşere yenikli, kesik, donmuş, topraklı ıslak, filizlenmiş, hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
3. Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden, filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında %2'ye kadar aynen alınır.
4. Yılın diğer aylarında bu miktar %2'yi geçmeyecektir. Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç veya normal iyi vasıflı patatesler alınacaktır.

PIRASA:

1. Piyasada satılan iyi cins ve olgunlaşmış olacaktır.(1. Sınıf)

2. Pırasalar demetler halinde alınır.

KURU SOĞAN:

1. Yeni mahsul ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır..
2. Soğanlar sapsız ve kök püskülleri koparılmış olacaktır.

ISPANAK:

1. Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, renkleri yeşil olacaktır. Soğuktan donmuş, çürük, tohuma kaçmış olmayacaktır.
2. Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
3. Ispanaklar demet halinde getirilecektir.

SARIMSAK:

1. Bütün, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş, çeşidi kendine özgü renkte, başları iyice temizlenmiş kusursuz, dişleri sıkı olacaktır.
2. Yeni mahsul olup piyasanın en iyi ürünü olacaktır.

YEŞİL SOĞAN:

1. Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır.
2. Taze soğanlar dağınık olmayacak demetler halinde teslim edilecektir.

BEYAZ LAHANA:

1. Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif yeşilimtırak renkte taze ve olgun lahanalardan olacaktır.
2. Kurtlanmış, ezik, tohuma kaçmış, çamurlu, çürük, donmuş olmayacaktır.
3. Lahanalar top halinde olacaktır.

HAVUÇ:

1. Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.
2. Ezik, donmuş, çamurlu olmayacaktır.
3. Yenmeyecek kök ve yapraklardan arındırılmış olacaktır.
4. Ambalajlarda olacaktır.

BAL KABAĞI:

1. Yeni yıl ürünü doğal tatta, dış kabuk rengi kurşuni, beyaz et rengi sarıdan turuncuya kadar değişen tonlarda ve olgun olacaktır.
2. Çürümüş, donmuş, çözülmüş ve ezik olmayacaktır.

MARULLAR (AYSBERK MARUL, KIVIRCIK MARUL):

1. Marullar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Marullar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, taze görünüşlü, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olacaktır.
2. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
3. Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

TURP:

1. Çürümüş, donmuş, ıslak, çamurlu olmayacaktır.
2. Piyasadaki en iyi cins kırmızı turp dan olacak.

KARNABAHAR:

1. 1. sınıf iyi cins karnabahardan olacaktır.
2. Beyaz veya hafif krem renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
3. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
4. Karnabaharların üzerinde tek sıra yaprak olacaktır.

SALATALIK:

1. Salatalıklar taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, gevşek, çamurlu, çürük, olmayacaktır.
2. Ambalajlı olacak, piyasanın en iyi malı olacaktır.

DOMATES:

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çamurlu, bozulmuş olmayacaktır.
2. Domatesler temiz ve sağlam plastik kasalar içinde getirilecektir.

ÇARLİBİBER-SİVRİ BİBER:

1. Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır.
2. Ezik, çürük, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacak.
3. Temiz plastik kasalarda veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Diğer biberlerden karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.

PATLICAN:

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, tabii rengini almış patlıcanlardan olacaktır.
2. Çürük, ezik, çekirdekli ve kararmış olmayacaktır.
3. Ambalajlı olacak.

TAZE FASULYE:

1. Piyasada satılan iyi cins fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Kılçıklı olmayacaktır.
2. Çamurlu, ıslak, kartlaşmış ve çürük olmayacaktır.
3. Ambalajlı olacaktır.
4. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.

TAZE KABAK:

1. Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
2. Çürük, tohuma kaçmış ve çamurlu olmayacaktır.
3. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.
4. Ambalajlı olacaktır. Plastik kasalarda teslim edilecektir.

KIRMIZI LAHANA:

1. Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
2. Piyasada satılan en iyi cinsten (1. Sınıf) olacaktır.

DOLMA BİBER:

1. Körpe parlaklığını kaybetmemiş ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır.
2. Çürük, ezik, parçalanmış olmayacaktır. Dolmalık biberler ne çok büyük ne çok küçük olmamalı.

DEREOTU:

1. Piyasadaki iyi cins dereotundan alınacak.
2. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
3. Demetler halinde bağlanmış olacaktır.

SEMİZOTU:

1. 1.sınıf olacak
2. Yaprakları bütün, zedelenmemiş ve diri olacaktır.
3. Tohuma kaçmamış ve sararmamış olacaktır. Demetler halinde teslim alınacaktır.

BROKOLİ

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins brokoli olacaktır.
2. Kartlaşmış, çamurlu, böcek yenikli olmayacaktır.

MANTAR

1. Bütün, sağlam, temiz kültür mantarı olacaktır.
2. Mantar eti tamamen sağlam olmalı, kararmış olmamalıdır.
3. Temiz, düzgün, saklanmaya elverişli plastik kasalarda getirilmelidir.

PAZI

1. Piyasanın en iyi cinsi olup piyasada bulunduğu müddetçe alınır.
2. Taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacak, soğuktan donmuş, çürük olmayacak, aralarında yapraklar bulunmayacaktır.

KIRMIZI – YEŞİL ERİK

1. Piyasanın en iyisinden olup, taze, haşarat tarafından yenilmemiş olacaktır.
2. Doğal lezzetinde, ham, ekşi, ezik olmayacaktır.
3. Kompostoluk erik için de genel özelliklere uygun (sağlam, temiz, yabancı madde, kimyasal madde artıkları bulunmamalı) olması beklenir.

MANDALİNA

1. İyi cins tabi rengini almış kendine has tat koku ve lezzette olacaktır.

2. Ham, ezik, çekirdekli ve çürük olmayacaktır.

3. Mandalinaların bir adetinin ağırlığı 100 gr.dan aşağı olmayacak ve plastik kasalarda teslim edilecektir.

ÜZÜM (TAZE)

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, isteğe göre çekirdekli veya çekirdeksiz, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.

2. Ezik, ekşi, küflü, kalın kabuklu olmayacaktır.

3. Üzümler plastik kasalarda getirilecektir.

AYVA

1. Piyasada satılan orta veya büyük boy, iyi cins sarı renkte ve kendine mahsus kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ayvalardan olacaktır
2. Yenildiği zaman boğazı tıkayan ve susuz olanlar kabul edilmeyecektir.
3. Ayvaların en küçüğü ORTALAMA 200 gr. dan aşağı olmayacak, temiz ve plastik sandıklarda getirilecektir.

KAVUN

1. İyi cins, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
2. En küçüğü 3 kg.dan aşağı olmayacaktır.

ARMUT

1. İyi cins, olgunlaşmış, sulu ve tatlı olacaktır.
2. Armutların ağırlığı ortalama 200 gr.olacaktır.

PORTAKAL:

1. Piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, tabii rengini almış, kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.
2. Portakal ağırlığı ORTALAMA 200 gr.olacaktır.
3. Portakallar plastik kasalarda getirilecektir.

ELMA:

1. İyi cins elmalardan olacaktır.
2. Elmalar ayrı cins olmayacaktır.
3. Elmalar cinsine göre koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.
4. Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurt yenikli olmayacaktır.
5. Elmaların ağırlığı ORTALAMA 200gr olacaktır.
6. Elmalar temiz plastik kasalar içinde teslim edilecektir.

KARPUZ:

1. Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
2. Ham, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, tatsız, içi boşalmış, elyafı ipliklenmiş ve ekşimiş olmayacaktır.
3. Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.
4. Karpuzun en küçüğü 5 kg dan aşağı olmayacaktır.

TAZE KAYISI:

1. Ham, çürük, topraklı, çok yumuşak, beklemeden dolayı ekşimiş, kurtlu olmayacaktır.
2. Kayısılar orta büyüklükte tatlı olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.
3. Temiz plastik kasalarda teslim edilecektir.

ÇİLEK:

1. İyi cins çileklerden olacaktır.
2. Çilekler temiz olacak çöp, yaprak, toz vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham, küflü olmayacaktır.
3. Temiz plastik kasalar içinde getirilecektir.
4. Elden geçirilmeye dayanacak sertlikte olacaktır.

KİRAZ:

1. Piyasada satılan iyi cins, olgun, taze ve lezzetli kirazlardan olacaktır.
2. Ham, kurtlu, çürük, topraklı, kurumuş, olmayacaktır.
3. Kirazlar temiz plastik kasalar içinde getirilecektir.

ŞEFTALİ:

1. Piyasada satılan iyi cins şeftali olacak.
2. Her bir şeftalinin ağırlığı ORTALAMA 200 gr olacaktır.
3. Ezik ve çürük olmayacak
4. Sulu tadını kaybetmemiş halde olacak.

MUZ:

1. Ezik, kararmış, çürük olmayacaktır.
2. Her bir muzun ağırlığı ortalama 200 gr. olacaktır.

MALTA ERİĞİ:

1. Etli, sarı ve tatlı olacaktır.
2. Yaralı, ham ve lezzetini kaybetmemiş olacaktır.

SÜT-SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

KASE YOĞURT

1. Yoğurtlar 200 gramlık tek kullanımlık plastik kaplarda,folyo kapaklı ve vakumlanmış olacaktır.
2. Tam yağlı olacak,yağ oranı % 3.8'den az olmayacaktır.
3. Pastörize sütten yapılmış ,homojen,yüzeyi düzgün,kendine has tat ve kokuda olacaktır.
4. Frigofrik araçlarla teslim edilecektir.

KOVA YOĞURT

1. Yoğurtlar geri dönüşümsüz plastik kaplarda vakumlu olacaktır.
2. Tam yağlı olacak,yağ oranı % 3.8'den az olmayacaktır.
3. Kıvamı normal,pürtüksüz,hava kabarcıksız ve üstü sulanmamış olacaktır.
4. Frigofrik araçlarla teslim edilecektir.

PAKET AYRAN

1. Ayranlar 200 ml'lik tek kullanımlık kapaklı kaplarda olacaktır.
2. Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.
3. Tam yağlı olacak,yağ oranı en az % 1.8 olacaktır.
4. Ayranlarda gözle görülür kirlilik belirtisi olmayacak,homojen olacaktır.
5. Tuz oranı en çok % 1 olacaktır.
6. İstenildiğinde tuzsuz olarak da getirilecektir.
7. Ambalaj üzerinde ayranın tuzlu veya tuzsuz olduğu belirtilecektir.
8. Frigofrik araçlarla teslim edilecektir.

PAKET SÜT

1. Sütler kurumun isteğine göre 1 litrelik veya 200 ml'lik karton kutularda getirilecektir.
2. UHT yöntemiyle sterilize edilmiş olacaktır.
3. Tam yağlı olacak ve yağ oranı % 3.5 'tan az olmayacaktır.

YEMEKLİK TEREYAĞI

1. Tereyağı pastörize olacak; rengi,kokusu ve tadı yapıldığı inek sütünün özelliklerine uygun olacaktır.
2. Süt yağı kütlece en az % 82 ,asiditesi en çok % 18 olacaktır.
3. Frigofrik araçlarla teslim edilecektir.

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÇAY (1. SINIF-1 KG.LIK AMBALAJLARDA)

1.kalitede olacaktır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır. İçerisinde boya maddesi olmayacaktır. Denendiğinde çay tadı verecektir.

2. Orijinal ambalajında olacaktır. 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/42) uygun olacaktır. Üretici firmanın ''T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları:Rutubet/kül/su ekstraktı tayini/kafein/selüloz/aflatoksin

POŞET SÜZME SİYAH ÇAY:

1. Kendine has koku ve aromada, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
2. Evvelce kullanılmış veya diğer bir suretle cevheri alınmış veya bozulmuş, nemli, küflü olmayacak
3. İçinde çöp, ot, toz, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacak
4. Çay Gıda maddeleri tüzüğüne uygun en az (1,5) gr.lık özel ambalaj halinde

MEYVE SUYU:

1. Çeşitler Vişne, Kayısı Şeftali, karışık olacak paketler 200ml'lik tetrapakkutularda üzerlerinde pipetleriyle getirilecektir.
2. Paketler ezilmiş, delik, patlak, tozlu olmayacak.
3. İçinde tatlandırıcı olmayacaktır.

TOZ ŞEKER:

1. Sınıf tip 1 olmalıdır.
2. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
4. Şekerpancarından yapılmış olacaktır.

KÜP ŞEKER:

1. Sınıf tip1 olmalıdır.
2. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, görülmemelidir.
4. Şekerpancarından yapılmış olacaktır.
5. Kesme şekerler birer adetli ayrı ayrı poşetlenmiş olacaktır. Bir adet Kesme şekerin ağırlığı standart 2,5 (iki buçuk) gram olacak ve kg. üzerinden alınacaktır.

YUMURTA:

1. Yumurtalar, tavuk yumurtası olmalı. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalı
2. Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
3. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
4. Hava boşlu yüksekliği en çok 5 mmyi geçmemelidir.
5. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
6. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
7. Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 65' gr dan az olmayacaktır .

TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR (Tuzlu-Tuzsuz)

1. Peynir tenekelerinin üzerinde 'tam yağlı beyaz peynir' ibaresi olmalı.
2. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır.
3. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
4. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekeleri açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır
5. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %45 den daha az olmayacaktır.
6. Peynir isteğe göre tuzlu veya tuzsuz olarak istenilecektir.

KAŞAR PEYNİRİ:

1. Peynir paketi ortadan ikiye kesildiğinde kesitleri düz pürüzsüz ve homojen bir yapıda olacaktır, kurumsu veya kaba olmayacak fazla sert veya fazla yumuşak olmayacak. Hava boşluğundan ileri gelen büyük delikler olmayacak süngerimsi manzara göstermeyecektir.
2. Peynirlerin kabuk kısmı kalın fazla sert veya yumuşak donuk görünüşlü açık kahverengi veya açık krem renginde olmayacaktır.
3. Kaşar peynirlerde süt yağı miktarı tam yağlı kaşarda kütlece en az %45 olmalıdır.
4. Kaşar peynirde tuz miktarı kuru madde de kütlece en çok %3 olmalıdır.

PİKNİK KREM PEYNİR:

1. Piknik krem peynir; kendine özgü tadı, kokusu, rengi ve homojen yapıda olmalı.
2. Hiçbir şekilde diğer peynirlerin eritilmesinden elde edilmiş olmamalıdır.
3. Piknik krem peynir net 20 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktı

ZEYTİN (5 veya 10 Kg.lık AMBALAJLARDA)

1. sınıf olacaktır.

2. Salamura halinde 5 veya 10 kg.lık teneke kutularda olacaktır.

3. Orijinal Fabrika ambalajında olacaktır.

4. 100 gr'ında 30-35 Adet zeytin bulunacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ''Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.. İstenilen analiz metodları:Asitlik/tuz/demir/kalay

PİKNİK BAL:

1. Kurumun isteğine göre ballar kaynağına göre çiçek balı veya salgı balı olarak istenebilecektir.
2. Pazara sunuluşuna göre süzme olacaktır.
3. Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır. Saydam görünümlü olmalıdır.
4. Ballar net 30 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktı

PİKNİK REÇEL:

1. 30 gr' lık ambalajlarda vişne, çilek, kayısı, gül, şeftali, portakal ve diyetisyen tarafından istenecek diğer çeşitler olacak, sağlam, taze meyvelerden sakarozla imal edilmişextra geleneksel olmalıdır.
2. Reçeller net 30 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktı
3. Reçellerde çözünür katı madde miktarı en az %45 olmalıdır.

PİKNİK KREM ÇİKOLATA:

1. Krem çikolata net 30 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktı
2. Homojenize olmalıdır.

PİKNİK KREM HELVA:

1. Piknik krem helva 30 gr ağırlığında, tekniğine uygun olarak elde edilen, özel koku ve lezzette olacaktır.
2. %40 tahin ihtiva etmelidir.
3. Homojenize olmalıdır.

PİKNİK TAHİN - PEKMEZ:

1. Tahin pekmez 30 gr ağırlığında, tekniğine uygun olarak elde edilen, özel koku ve lezzette olacaktır.
2. Homojenize olmalıdır.

PİKNİK TEREYAĞ:

1. Tereyağı 1. Sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır.
2. Kahvaltılık tereyağının tadı ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmayan yapı ve görünüşçe kusursuz süt yağ miktarı kütlece en az %82 olmalıdır.
3. Her bir paketin ağırlığı 15 gr. olacaktır.

BİSKÜVİ: (Tatlı-Tuzlu)

1. Pötibör özelliği taşımalıdır.
2. Kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır. Tozlu, kırık olmayacaktır.
3. Az pişmiş veya çok kızarmış yanık tatta olmamalıdır. Gevrek olmalı, nemlenmiş olmamalıdır. Nem oranı %6'yı geçmemelidir.

KEK:

1. Ezilme olmayacak.

2. Kurumun isteğine kakaolu veya meyveli olarak istenebilecektir
3. Kekler nemli, tazeliğini kaybetmemiş olacaktır.
4. Her bir paketin ağırlığı 35 gr. olacaktır

SANDİVİÇ EKMEĞİ:

1. Her bir sandviçin ağırlığı 63-72 gr. olacaktır
2. Kendine hasa tatta olacak.
3. Piyasanın en iyi Tip 1 un kullanılarak imal edilecek.

UN:

1. Un tip 650 alınacaktır.
2. Beyaz hafif sarımtırak renkte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşime, kokuşma, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelebekli ve herhangi bir şey karışmamış olacaktır.
3. Unlar beyazlatılmış, boyanmış veya herhangi bir maksatla zararsızda olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.

PİLAVLIK PİRİNÇ(1.SINIF BALDO 25 veya 50 Kg'LIK AMBALAJLARDA)

1. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, baldo cins olacaktır.
2. Pirinçler küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
3. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1 (Yüzde bir)'i geçmeyecektir.
4. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
5. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.
6. Pirinçlerin rutubeti en fazla %14,5 olmalıdır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
7. İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir.
8. Pirinçler standart olarak 50 (elli) kilo olabilecek aynı, temiz sağlam ambalajlarda teslim edilecektir. Malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/10) uygun olacaktır. Üretici firmanın ''T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: kırık dane/ okratoksin A analizi/nem tayini/kadmiyum

ÇORBALIK PİRİNÇ:

1. Kalitesi düşük pirinç olacak,kırık pirinç olmayacaktır..
2. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.

BULGUR(1.SINIF 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Bulgur sert buğdaydan usulüne göre yapılmış olacak, bulgur imalinde kullanılacak buğdaylar son sene mahsulü, pilavlık ve yerli üretim olacaktır

2. Bulgurların koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.

3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır

4. İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.

5. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ''T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: Okratoksin A analizi/böcek analizi

ÇORBALIK MISIR:

1. Çorbalık mısır kurutulmuş, kırılmış olmalıdır.
2. Koku, renk ve tat kendine özgü olmalıdır.

3. Yeni sene mahsullü olmalıdır.

MAKARNA (muhtelif):

1. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak. Pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık, anormal ekşilikte bulunmayacak, görünüşleri bütün olacaktır.
2. Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Pişirildikten 20 dakika sonra bakıldığı zaman hepsi iyice pişmiş olacaktır ve dağılmayacaktır
3. Kurumun isteğine göre istenilen cinste (burgu, yüksük vb) ve numarada(fırın makarna, spagetti vb)getirilecektir.

ŞEHRİYE:

1. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak. Pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık, anormal ekşilikte bulunmayacak, görünüşleri bütün olacaktır.
2. Şehriye %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
3. Kurumun isteğine göre istenilen cinste (arpa, telvb) getirilecektir.

ERİŞTE:

1. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak. Pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık, anormal ekşilikte bulunmayacak, görünüşleri bütün olacaktır.
2. Kirlenmiş acımış küflü, kurtlu böcekli olmayacak

.KIRMIZI MERCİMEK (1.SINIF 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJ LARDA)

1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
2. Yeter derecede kurumamış nemli,ıslak, kızışmış,çimlenmiş,olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
4. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır
5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.
6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.
7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın ''T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: Boya aranması/kurşun

YEŞİL MERCİMEK (25 veya 50Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. kalitede, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.

2. Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak.

3. Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacak

4. Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.

5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,5 (binde beş) gr geçmeyecektir.

6. 25 veya 50 kg'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.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın ''T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: kuru madde ve rutubet miktarı/ kül tayini

KURU FASULYE (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Kuru Fasulye son sene mahsulü , 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.

2. Kuru Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş, çürük, ıslak, küflü, böcekli, yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.

3. Kuru Fasulye önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.

4. Kuru Fasulyeden gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 g dan aşağı olmayacaktır.

5. Kuru Fasulyede çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.

6. Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2'den fazla olmayacaktır.

7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 141'e uygun olacaktır Üretici firmanın ''T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: kurşun/bozuk dane

NOHUT (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Nohutlar son sene mahsulü, 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.

2. Yaş normalden fazla rutubetli, küflü, küf kokulu, kurtlu, böcekli v.s. herhangi bir yabancı madde olmayacaktır.

3. Taş, toprak, kum miktarı %1'i geçmeyecektir.

4. Delikli tane miktarı 1 kg 'da 2 adedi geçmeyecektir.

5. Nohutlarda pişme durumu, hepsinin aynı derecede olmalıdır.Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış, suni olarak ağartılmış olmamalıdır, sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.

6. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 142'e uygun olacaktır. Üretici firmanın ''T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: Kurşun/bozuk dane

BARBUNYA (8-9 ELEK 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJ LARDA)

1. Barbunyalar son sene mahsulü, 1.kalite ve yerli üretim olacaktır.

2. Barbunya taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş, çürük, ıslak, küflü, böcekli, böcek yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.

3. Barbunyalar önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.

4. Barbunyalardan gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 gr.dan aşağı olmayacaktır.

5. Barbunyalarda çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.

6. Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2'den fazla olmayacaktır.

7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda 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. İstenilen analiz metodları: kuru madde ve rutubet miktarı/ kurşun/bozuk dane

DOMATES-BİBER SALCASI:

1. Koyu kırmızı renkte kendine has koku ve lezzette içinde yabancı madde, çekirdek, lif bulunmayacak, küflenmemiş olacaktır
2. Başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
3. Konsantrasyon: % 28–30,Tuz: %10'u geçmeyecektir.

KONSERVE ÜRÜNLERİ:

1. Konserve kutularının kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiç birinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makineyle kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.
2. Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
3. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
4. Dolgu sıvısında tuz oranı en çok %2 asitlik (dolgu suyunda sitrik asit cinsinden) en çok %0,5 olacaktır.
5. 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.
6. Konservede, süzme ağırlığı net ağırlığının % 70 inden az, tepe boşluğu kabın hacminin % 1 0 undan çok olmamalıdır.
7. Konserve bezelye 3 nolu bezelyeden üretilecek.
8. Konserve fasulyede fasulyeler aynı çeşitten etli, kılçıksız, dağılmamış, fazla yumuşamamış, dolgu suyu fazla bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %2 yi geçmemelidir.
9. Konserve bamya aynı çeşitten etli, iyi ayıklanmış, dağılmamış, fazla yumuşamamış, dolgu suyu fazla bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %2 yi geçmemelidir.
10. Konserve mısır kendine has tat koku ve renkte, kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır
11. Konserve mantar kendine has tat koku ve renkte, kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır
12. Konserve türlüdeki sebzeler, süzüldükten sonra aşağıdaki oranlarda bulunmalıdır.

Taze fasulye %25-30 Patlıcan

%25-30 Biber %5-10

Domates % 10-15 kabak % 10- Bamya %10-15

TURŞU:

1. Turşu yapılan malzemeler çeşide özgü renk, tat ve kokuda olmalı yabancı tat ve kokuda olmamalıdır.
2. Konserve edilmiş malzeme dağılmamış, yumuşamış veya sert olmamalıdır.
3. Kurumun isteğine göre istenilen cinste (kornişon turşu, fasulye turşusu, karışık turşu vb)

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:

1. Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin üretiminde kullanılan bu maddeler sağlam, taze ve dondurulmaya uygun özellikte olmalı.
2. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin sıcaklığı ürünün tüm noktalarında -18 veya daha düşük sıcaklıkta olmalı ve bunu muhafaza edilmelidir. Ancak taşıma sırasında +/- 3 den fazla sıcaklık değişimi olmamalıdır.
4. Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme olmamalıdır.
5. Frigofirik araçlarda getirilmelidir
6. Dondurulmuş ürünler: bezelye, taze fasulye, vişne, milföy, dondurma, vb...
7. Dondurulmuş Mantı kaynayan suya atıldığında 25-30 dakika içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalı, kaynatılıp tüketime hazır hale geldiğinde birbirine yapışmamalı, hamurlaşmamalıdır. Mantı hamurunun kalınlığı en çok 1 mm olmalıdır.
8. Dondurulmuş bir adedi 100 gram olacak şekilde paketlenmiş olmalıdır.
9. Dondurmalar kurumun isteğine göre sade veya kakaolu olarak istenebilecektir. Kup dondurma olacak.1 adeti 80 gr olmalıdır.

DONUK TAZE FASULYE (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü koku olmamalıdır.

2. Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
3. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Kendisine has tat ve renkte olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır.
5. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
6. 1000 g örnek numunede saplı veya ucu alınmamış taze fasulye oranı 4 adedi, taze fasulye üzerinde oluşan 6 mm den büyük koyu kahverengi lekeler 8 adedi, 6 mm den küçük siyak kahverengi lekeler de 10 adedi geçmeyecektir.
7. Büyük boy fasulye taneleri(6 cm üstünde),%7 yi geçmemelidir.
8. Kesim sırasında iri fasulye içinden çıkan serbest tane miktarı 12 adedi geçmemelidir.
9. Taze fasulyeler kaynayan suya atıldığında 30-35 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli,sert olmamalıdır.
10. Dondurulmuş taze fasulyeler -18 °C de muhafaza edilecektir.
11. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir.
12. Üretici firma ,dondurulmuş ıspanağa ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.
13. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
15. 2,5 veya 5 Kg'lık polyetilen naylon torba içerisinde 10 kg.lık karton kolilerde teslim edilecektir.
16. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarının, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın ''Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.. İstenilen analiz metodları:Mikrobiyolojik analizler

YAĞLAR

Yemeklerde sadece 1.sınıf ayçiçeği yağı, Ekstra Naturel Sızma zeytinyağı, ve tereyağı kullanılacaktır, margarin yağı hiçbir surette kullanılmayacaktır.

a) Sıcak yemeklerde ; TSE 886 Standartarına uygun 1. Sınıf Ayçiçekyağı

b) Kızartmalarda ; TSE 886 standartlarına uygun 1. Sınıf kızartmalık Ayçiçeği yağı ve Riveria Zeytinyağıkullanılacaktır.(Kızartmalarda kullanılan yağlar bir defadan fazla ve yemek içinde kullanılamaz)

c) Börek, makarna ve pilavlarda; TSE 886 standartlarına uygun 1. Sınıf ayçiçeği yağı ve TSE 1331 Standartlarına uygun 1. sınıf tereyağı,

d) Salatalarda; Ekstra Naturel Sızma zeytin yağı kullanılacaktır/ bulundurulacaktır.

e) Zeytinyağlılarda ise Ekstra Naturel Sızma zeytinyağı kullanılacaktır.

AYÇİÇEK YAĞI:

1. Kırılma indisi 40°C de 1.461-1.468 olmalıdır.
2. . Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
3. Uçucu madde 105 °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.
4. Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
5. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.
6. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
7. İyot sayısı 118-141 olacaktır.
8. Sabunlaşmayan madde max.≤15 olacaktır.
9. Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900 kcal, kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0 mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır

10. 18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
11. Mineral yağ bulunmamalıdır.
12. 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
13. Ayçiçeği bitkisinin tohum ve meyvelerinden elde edilmiş, rengi altın sarısı veya açık sarı olacaktır. Yemeklik özelliği kazanması için iyi rafine edilmiş, Ayçiçeği kendine özgü koku, tadı ve görünümü olan oda ısısında sıvı yağ olacaktır.
14. Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.

ZEYTİNYAĞI:

1. Kırılma indisi 40° C de 1.477-1.4705 olmalıdır.

2. Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,910 - 0,916 olmalıdır.

3. Serbest asitil oleik asit cinsinden en çok % ≤ 1.0 olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok % 0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.

4. Peroksit sayısı riviera yağlarda en çok 15 miliekivalen, aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.

5. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.

6. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 184-196 olacaktır.

7. İyot sayısı 75-94 olacaktır.

8. Sabunlaşmayan madde max.≤15 olacaktır.

9. Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 810 kcal, kolesterol 0 mg, Sodyum0g,Vit. E 15 mg, protein 0 mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır

10.18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.

11.Mineral yağ bulunmamalıdır.

12.Birinci 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: Sterol kompozisyonu/UV özgül soğurma

Birinci kalite zeytinyağı olacaktır.

13.Adi ısıda sıvı ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır.

14.Rengi altın sarısı veya yeşilimtırak sarı veya açık sarı olacaktır.

15.Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı ve herhangi bir bitkisel yağla karışık olmayacaktır.

16.Kurumun isteğine göre istenilenriviera veya sızma getirilecektir.

KIZARTMALIK YAĞ:

1. Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
2. Palm Süper Olein, Ayçiçek Yağı ve Antioksidan (Tersinir-bütil hidrokinon (TBHQ) – E319) karışımından oluşan kızartmalık yağ olacaktır.

BAHARATLAR:

1. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.

2. Rutubet en çok %12 olacaktır.
3. Kendine has koku renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde boya maddesi olmamalıdır.
4. Karabiber:Karabiber toz karabiberlerden olacaktır
   Pul biber

   Kırmızı toz biber (tatlı-acı)

Kimyon:

Yenibahar

Köfte baharatı

Tarçın
Vanilya
Kabartma tozu

Çam fıstığı (kolay parçalanmayacak),

Kuş üzümü

Kuru nane

Kekik

Hindistan cevizi

Sumak

Susam(İyi cins susam olacaktır)

Galeta unu

Kakao

Tarhana

Pudra şekeri

KURU MEYVE:

1. Yeni sene ürünü ve iyi cins olacaktır.
2. Nem oranı %16'i geçmemelidir
3. Kuru üzümİyi cins sultani 10 numara kuru üzüm olacaktır
4. Kuru kayısı: İyi cins şekerpare türü kayısılarından natürel, çekirdekleri çıkarılmış olacaktır.
5. Kuru incir:İyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.Her bir incirin ağırlığı 20 gr.dan aşağı olmayacaktır

YEMEKLİK-PAKET SOFRA TUZU:

1. Tuz İyotlu tuz olacaktır.
2. İdarenin isteğine göre sofra tuzu ve yemeklik tuz olarak isteyebilecek.
3. Tuzun rutubet oranı %0.5 ten fazla olmayacak
4. Sofra tuzları 2(İki) gr'lık ambalajlar içinde getirilecektir.İdarenin isteğine göre iyotsuz tuz olarak istenebilecek.

AŞURELİK BUĞDAY:

1. Küflü, küf vesaire kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır.
2. 1 cm 2 sinde 144 delik bulunan (No:00) elekten geçen az kısmı %0.05 gr dan fazla olmayacaktır.
3. Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecektir.

NİŞASTA:

1. Buğday tahılından usulüne göre elde edilmiş olacaktır.

2. Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrıca cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
3. Rutubet; buğday nişastasında %16 çok olmayacaktır.
4. Muayene komisyonu gerektiğinde mısır nişastası da isteyebilecektir.

PİRİNÇ UNU:

1. Yalnız pirinçten yapılmış olmalıdır.
2. Rengi beyaz olmalı, siyah noktaları olmamalıdır.
3. Rutubet; %16 çok olmayacaktır.

İRMİK:

1. İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli irmiklerden olmalıdır
2. Doğal görünüm, renk, koku, lezzetti olacaktır.
3. Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.

PUDİNG

1. İdarenin isteğine göre hazır toz puding kakaolu, çilek, muzlu cinste istenilebilecek.
2. Puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
3. Pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.

FINDIK İÇİ:

1. Yeni sene ürünü ve iyi cins kavrulmuş fındık olacaktır
2. İdarenin ön gördüğü zamanlarda fındık içleri bütün veya kırılmış istene bilecek.
3. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
4. Fındık içleri temiz olacaktır. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
5. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
6. Kırık tane miktarı % 1' e kadar fireli olarak kabul edilecektir.

CEVİZ İÇİ:

1. Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.,
2. Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş, acımamış ve ekşimemiş olmalıdır.
3. Dış ve iç kabukları çıkarılmış olmalı, dış ve iç kabuklar toplamı (kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan) %1'i geçmemelidir.

YUFKA:

1. Yufkalar ekstra undan yapılacaktır.
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. Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kgdan yukarı olmayacaktır.
5. Yufkalar temiz kağıtlara sarılarak temiz naylon poşetlere içerisinde getirilecektir

YAŞ TEL KADAYIF:

1. Teller birbirine yapışmış olmayacaktır.
2. Su miktarı %16 ' yı geçmeyecek
3. Kadayıflar temiz kâğıtlara sarılarak temiz naylon poşetlere içerisinde getirilecektir.

KURU KEMALPAŞA:

1. Pişmeden önce herhangi gayri tabi lezzet ile koku ve acı hissedilmeyecektir.
2. İyi cins Kemalpaşa olacaktır. Hamur bayat, yanık, kırık olmayacaktır.

3. Tatlılar aynı ebatlarda olacaktır. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Pişirildiği zaman normal büyüyecektir.

TAHİN HELVASI:

1. Tahin helvaları kendine has tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere, haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır.
2. 75 gr.'lık orijinal ambalajlarda olacaktır,
3. Tahin helvası kakaolu ve fıstıklı olacaktır.
4. Tahin helvasındaki yağ susam yağı olmalıdır. Tahin helvanın susam yağı dışında başka yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabil izan ve emülgatörlerden gelebilen yağ bulunabilir.

SİRKE:

1. Üzüm sirkesi olarak alınacaktır.
2. Kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.

KETÇAP:

1. Domates püresinden olacaktır piyasada bilinen markalarda ve malzemenin üstünde imal ve son kullanım tarihleri Türk gıda kodeksine uygun olacaktır.
2. Ketçaplar net 12 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş tek kullanımlık ketçap olacaktır

MAYONEZ:

1. Sınıf kalitede kurumun isteğine göre mayonez net 12 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş tek kullanımlık mayonez olacaktır.

SU:

1. Tat Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. 200 cc' lik pet bardaklarda, ağzı alüminyum folyo kapak ile kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda olmalıdır.
3. Doğal kaynak suyu olmalı, işlenmiş ya da arıtma suyu olmamalıdır.

EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

NORMAL – KEPEKLİ ROLL EKMEK

1. Ekmekler %70-80 randımanlı undan yapılmış, taze, iyi pişmiş, kabarmış, kendine has görünüm, koku ve lezzette, kesildiği zaman gözenekler normal büyüklükte, süngerimsi ve içi yumuşak olmalı, çabuk ufalanmamalıdır. Yanık, hamur, yapışkan, içinde un topakları, iplikleşme, büyük boşluklar olmamalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Alt ve üst kabuklar iyi ve tam pişmiş, iç kısmından ayrılmamış olmalıdır.
2. Kepekli ekmekler tuzsuz olacak ve kepek oranı en az %40 olacaktır.
3. Normal ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede en çok %2 olacaktır.
4. Ekmek ve ekmek çeşitleri ambalajlı (poşet içerisinde) getirilecektir.
5. Ekmeklerin ağırlığı 50 gr ve şekli yuvarlak olmalıdır.
6. Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değiştirilecektir.
7. İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekler ertesi sabah taze ekmekle değiştirilecektir.
8. kurumun isteğine göre ramazan ayına özel olarak iftar yemeği için ekmek yerine ramazan pidesi temin edilecektir.

LAVAŞ:

1. Görünüş renk, koku ve lezzet normal olacak, herhangi bir fena koku olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
2. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20'yi geçmeyecektir.
3. Lavaşlar ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
4. 1 adeti 260 gr ağırlığında olacaktır.

TATLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tatlılar günlük taze olmalı, kendine has kokusu olmalı, kötü koku(yanmış yağ kokusu vb.) ve şekerlenme olmamalı, yapımında sağlığa zararlı herhangi bir madde kullanılmamalıdır.
2. Tatlıların kişi başı 1 porsiyonu 100 gram olup adeti tatlının türüne göre değişiklik gösterir:
3. Kadayıf kişi başına 100 Gram olup 1 Adet olacaktır.
4. Tulumba, Bülbül yuvası, Baklava kişi başına 100 Gram olup 3 Adet olacaktır.
5. Şekerpare kişi başına 100 Gram olup 2 Adet olacaktır.
6. Kadayıf iri dövülmüş ve fark edilir cevizli olacaktır.
7. Bülbül yuvası ceviz içinden yapılacaktır.
8. Baklava, extra buğday unundan yapılmış usulüne göre tepsilere konulmuş ve baklava adı altında ve nitelikleri uygun olmalıdır. Cevizli harç döşenmiş olmalıdır.
9. Şekerparelerin üzerinde bütün fındık olmalı ve şerbeti iyi çekmiş olmalıdır. Extra undan usulüne göre yapılan içine yumurta, irmik ve şeker konulan, hamurlara uygun şekiller verilip uygun koşullarda pişirilip şerbeti döküldükten sonra şekerpare tatlısı adıyla teslim edilir.
10. Tatlı şerbetinde toz şeker kullanılacaktır.
11. Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.

TEMİZLİK MALZEMELERİ

Çamaşır Suyu Teknik Şartnamesi:

Ürünün Sağlık Bakanlığı üretim izni olmalıdır. Üçlü sorumluluk belgesi olmalıdır Avrupa konseyi 99/ 45/ EC direktifinin son haline göre düzenlenmiş 16 Maddelik ürün güvenlik bilgi formu olmalı. TS5682 belgeli olmalıdır. Görünüşü berrak sıvı olmalı, çökelti içermemelidir, % 5 sodyum hipoklorit içermelidir. Aktif klor % minimum 4,5 olmalıdır. PH (direkt) 12,5–14 olmalıdır. 30 kg. bidonlar da olmalıdır. Kokusu rahatsız edici olmamalıdır. Kullanıcıya toksik ve alerjen etkisi olmamalıdır. Temizlikte dezenfektan olarak kullanıldığında maksimum etki sağlamalıdır.

Sıvı Bulaşık Deterjanı Teknik Şartnamesi:

Ürün Endüstriyel ve musluklu bidonlarda olmalıdır. Kapakta emniyet pimi olmalıdır. TSE belgesi olmalıdır. 30 kg.lık Orijinal ambalajında olmalı Türkçe etiketi olmalıdır. Hoş kokulu olmalı çabuk köpürmelidir. Kurumuş zor lekeleri çıkarmalı ve yıkanan malzemelerde iz bırakmamalıdır. Eli tahriş etmemelidir. Koyu kıvamlı olmalıdır.

Yüzey Temizlik Maddesi (30 KG) Teknik Şartnamesi:

Yüzey temizleyicinin asiditesi 7,0±0.5 Ph olacaktır. Ürün 30 kg'lık plastik bidon ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde mutlaka ürünün adı, üretim/ithal izin tarihi no su ve içeriği yazılacaktır. Ürünün raf ömrü en az 2 (iki) yıl olacaktır. Ürün toksik ve zararlı uçucu madde içermeyecektir. Ürünün kullanılan malzemeler üzerinde aşındırıcı, matlaştırıcı etkisi olmayacaktır. Ürünün cilt, göz ve solunum yollarına irritant etkisi olmayacaktır. Ürün ıslanmasında sakınca olmayan her türlü yüzeyde (yer, duvar, masa, her türlü cihaz yüzeyleri) kullanıma uygun olacaktır. Ürün uygulamayla geride hoş bir koku bırakmalıdır.

Kireç Çözücü (30 KG) Teknik Şartnamesi:

Ürün 30 kg.lık ambalaj halinde olmalıdır Hidroklorikasit miktarı > % 15 olmalı, inhibitor ve deiyonize saf sudan oluşmalıdır. Ambalaj üzerinde mutlaka ürünün adı, üretim/ithal izin tarihi nosu ve içeriği yazılmalıdır. Ürünün raf ömrü en az 2 (iki) yıl olacak, toksik ve zararlı uçucu madde içermemelidir. Ürünün cilt, göz ve solunum yollarına irritan etkisi olmamalıdır. Ürün uygulamayla geride hoş bir koku bırakmalıdır.

Yağ çöz Teknik Şartnamesi:

Sağlık Bakanlığı üretim izni olmalıdır.% 4 sles, % 10 sıvı kostik, % 2 militil aminoksit, %2 edta, %2 berol 226 dan oluşmalıdır Bidonların üzerinde üreticinin adı, adresi, markası, ürünün kullanma talimatı bulunmalıdır. Ürünün cilt, göz ve solunum yollarına irritant etkisi olmamalıdır. Ürünün raf ömrü en az 2 (iki) yıl olacak, toksik ve zararlı uçucu madde içermemelidir. Ürün 30 kg.lık ambalaj halinde olmalıdır.

Sanayi Tipi Bulaşık Makinesinde Kullanılacak Kireç Çözücü (20kg) Teknik Şartnamesi.

%5 non iyonik aktif madde inorganik asit karışımı PH=1-2(+-0,5) olmalıdır. Sanayi tip bulaşık makinelerinde oluşan kireç birikimini çözmeli, metalaksama zarar vermemeli, resistansı temizlemelidir. Minimum %80oranında doğada parçalanabilir olmalıdır. Asidite %30-%35arasındaolmalıdır.Sağlık Bakanlığınca verilmiş 'Üretim İzin Belgesi' veya ithal izin belgesi olmalıdır.

Sanayi Tipi BulaşıkMakinesindeKullanılacakBulaşıkMakinedeterjanıTeknikŞartnamesi:

Ürün Sanayi tipi bulaşık makinelerine uyumlu olmalı, özel dozajlama sistemi olmalıdır. Ürünyağ çözücü madde olarak alkali madde içermelidir. Ürün içerisinde sudaki sertliği bağlayıcı madde olmalıdır. Ürünün PH değeri 9-12 arasında olmalıdır. Ürün 30 kg lık original ambalajda olmalıdır. Ambalaj ağız kısmı nemden dolayı oluşacak olan topaklaşmayı engellemek için kapak sistemi olmalı suyla temas etmemelidir. Ürün bulaşıklar üzerinde oluşmuş lekeleri etkili bir şekilde çıkarma özelliği olan, kokusuz,sıvı, durulandıktan sonra iz ve tortu bırakmayan ve bulaşık üzerinden tamamen kaybolan,insan sağlığına zararsız olmalıdır.Ürün normal depo şartlarında muhafaza edildiğinde 1(bir) yıl boyunca özelliğini yitirmeyeceği hususunda yüklenici tarafından belgelenmelidir. Bütün ambalajların üzerinde firma adı, marka, bileşim özellikleri ile net ve brut ağırlık miktarlarını gösteren etiketler kolayca sökülmeyecek şekilde basılmış veya yapıştırılmış olacaktır.Bu malzeme için Sağlık Bakanlığınca verilmiş'Üretim İzin Belgesi' veya ithal izin belgesi olmalıdır.Ürün % 80 doğada parçalanabilir olmalıdır.

Sanayi Tipi Bulaşık Makinesinde Kullanılacak Bulaşık Makine Sıvı Parlatıcı Teknik Şartnamesi:

Ürün sanayi tipi bulaşık makineleriyle uyumlu olmalıdır. Özel düşük köpüklü noniyonik aktif maddeler içermelidir. Ürün PH sı 2-4 arasında olmalıdır. Ürün su sertliğini giderici polimer malzeme içermelidir. Ürün bulaşıklarda iz bırakmamalı, leke oluşturmamalı, parfümsüz olmalı ve koku bırakmamalıdır. Ürün durulandıktan sonra iz ve tortu bırakmamalı ve bulaşık üzerinden tamamen kaybolmalı, insan sağlığına zararsız olmalıdır. Ürün 20 kg lık orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajların kapakları sağlam olacak akıntı ve sızıntı olmamalıdır. Ürün normal depo şartlarında muhafaza edildiğinde 1 (bir) yıl boyunca özelliğini yitirmeyeceği hususunda yüklenici tarafından belgelenmelidir. Bütün ambalajların üzerinde firma adı, marka, bileşim özellikleri ile net ve brüt ağırlık miktarlarını gösteren etiketler kolayca sökülmeyecek şekilde basılmış veya yapıştırılmış olacaktır. Bu malzeme için Sağlık Bakanlığınca verilmiş' Üretim İzin Belgesi' veya ithal izin belgesi olmalıdır. Ürün % 80 doğada parçalanabilir olmalıdır.

Bulaşık Süngeri Teknik Şartnamesi:

Bulaşık süngeri oluklu olmalıdır. Bulaşık süngeri fiberli olmalıdır. Bulaşık süngeri ortalama 4,5x9±1cm ebadında olmalıdır. Bulaşık süngeri kaliteli malzemeden imal edilmiş olmalı, kolay deforme olmamalıdır.

Plastik Çatal-Kaşık Teknik Şartnamesi:

Sağlam plastikten üretilmelidir. Rengi beyaz olmalıdır. Orijinal paketlerinde olmalıdır Gıda maddelerine hiçbir geçirgenlik vermemelidir ve toksik madde içermemelidir. Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır. İnsan sağlığına ve içine konulan gıdaya zarar vermemelidir. İstendiğinde bu durum belgelendirilecektir. Kolay kırılmayan, şekil bozukluğuna uğramayan yapıda olmalıdır. Ürün gıda maddeleri ile temas eden malzemelerin tebliğinde

geçen şartları sağlamalıdır Gıda maddesiyle temasta gıda maddesini emmemeli, gıdanın tad, renk ve kokusunu değiştirmemeli. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır. Üretim esnasında kullanılan malzemeler gıda tüzüğüne uygun olmalıdır.

Köpük Yemek Kabı Teknik Şartnamesi:

Sağlam köpükten üretilmelidir. Rengi beyaz olmalıdır. Orijinal paketlerinde olmalıdır. Yemek kapları 5 gözlü olmalıdır. Sıcak yemek servislerine dayanıklı olmalıdır. Gıda maddelerine hiçbir geçirgenlik vermemelidir ve toksit madde içermemelidir. Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır. İnsan sağlığına ve içine konulan gıdaya zarar vermemelidir. İstendiğinde bu durum belgelendirilecektir. Kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan yapıda olmalıdır. Gıda maddesiyle temasta gıda maddesini emmemeli, gıdanın tat, renk ve kokusunu değiştirmemeli. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır. Üretim esnasında kullanılan malzemeler gıda tüzüğüne uygun olmalıdır Ürün gıda maddeleri ile temas eden malzemelerin tebliğinde geçen şartları sağlamalıdır. Bulaşık süngeri poşetli olmalıdır.

Köpük Yemek Kabı Teknik Şartnamesi:

Sağlam köpükten üretilmelidir. Rengi beyaz olmalıdır. Orijinal paketlerinde olmalıdır. Yemek kapları 3 gözlü olmalıdır. Sıcak yemek servislerine dayanıklı olmalıdır. Gıda maddelerine hiçbir geçirgenlik vermemelidir ve toksit madde içermemelidir. Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır. İnsan sağlığına ve içine konulan gıdaya zarar vermemelidir. İstendiğinde bu durum belgelendirilecektir. Kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan yapıda olmalıdır. Gıda maddesiyle temasta gıda maddesini emmemeli, gıdanın tat, renk ve kokusunu değiştirmemeli. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır. Üretim esnasında kullanılan malzemeler gıda tüzüğüne uygun olmalıdır. Ürün gıda maddeleri ile temas eden malzemelerin tebliğinde geçen şartları sağlamalıdır. **Plastik Bardak (En az 150 ml) Teknik Şartnamesi**

Plastikten imal edilmiş ve şeffaf olmalıdır. Ağız kısmı yuvarlatılmış olmalıdır.Tutma anında kolay kolay bükülmemelidir.Delik, yıpranmış ürün olmamalı, Temiz olmalıdır.Gıda maddelerine hiçbir geçirgenlik vermemelidir ve toksik madde içermemelidir.Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır.İnsan sağlığına ve içine konulan gıdaya zarar vermemelidir. İstendiğinde belgelendirilmelidir. Kolay kırılmayan, yırtılmayan ve dolu iken elle tutulduğunda şekil bozukluğuna uğramayan yapıda olmalıdır.Gıda maddesiyle temasta gıda maddesini emmemeli, gıdanın tad, renk ve kokusunu değiştirmemeli. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır. Üretim esnasında kullanılan malzemeler gıda tüzüğüne uygun olmalıdır. Ürün gıda maddeleri ile temas eden malzemelerin tebliğinde geçen şartları sağlamalıdır.

Köpük Bardak (en az 150 ml) Teknik Şartnamesi

Sağlam köpükten imal edilmiş olmalıdır. Ağız kısmı yuvarlatılmış olmalıdır. Tutma anında kolay kolay bükülmemelidir. Delik, yıpranmış ürün olamamalı, Temiz olmalıdır. Gıda maddelerine hiçbir geçirgenlik vermemelidir ve toksik madde içermemelidir. Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır. İnsan sağlığına ve içine konulan gıdaya zarar vermemelidir. İstendiğinde belgelendirilmelidir. Kolay kırılmayan, yırtılmayan ve dolu iken elle tutulduğunda şekil bozukluğuna uğramayan yapıda olmalıdır. Gıda maddesiyle temasta gıda maddesini emmemeli, gıdanın tad, renk ve kokusunu değiştirmemeli. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır. Üretim esnasında kullanılan malzemeler gıda tüzüğüne uygun olmalıdır Ürün gıda maddeleri ile temas eden malzemelerin tebliğinde geçen şartları sağlamalıdır.

BULAŞIK ELDİVENİ

Eldiven muhtelif numaralarda (7,5 ile 9 arası) olmalıdır. Eldivenin içi pamuksu yüzeyli olmalıdır. Eldiven kauçuktan imal edilmiş olmalıdır. TSE standartlarına uygun olmalıdır

Non–Steril Eldiven Teknik Şartnamesi:

Ürün pudralı olmalıdır. Rahat giyilebilir olmalı, ele yapışmamalıdır. Sağlık Bakanlığı SB-2003/3 nolu mecburi standart tebliğinde belirlenen tıbbi eldivenlere ilişkin standartlara uygun olmalıdır. Ölçüleri 7,5-9 olmalıdır. Komisyon tarafından ihtiyaç doğrultusunda belirtilen eldiven numaralarında değişikliğe gidilebilir.

Şeffaf Eldiven Teknik Şartnamesi:

Yapışma yerlerinden su sızmamalıdır. Yapışma yerleri tırtıklı ve rahatsız edici olmamalıdır Yapışma yerleri kolayca yırtılmamalıdır Yumuşak olmalıdır. Şeffaf olmalıdır Sağlık Bakanlığı SB-2003/3 nolu mecburi standart tebliğinde belirlenen tıbbi eldivenlere ilişkin standartlara uygun olmalıdır.

KLOR TABLET TEKNİK ŞARTNAMESİ

Kolay saklana bilecek tabletler halinde olmalıdır. Aktif madde olarak, dezenfektan solüsyon hazırlandığında 24 saat sürekli serbest klor açığa çıkaran NaDCC (sodyumdikloroisosyanurat) içermelidir. Hazırlanmış dezenfektan solüsyonun pH'sı saf su pH' sına yakın olmalıdır. Ürünün ambalajı üzerinde Türkçe kullanım kılavuzu olmalıdır. Hazırlanan dezenfektan solüsyon aktivitesini 24 saat boyunca koruya bilmeli ve etkinliği güvenceli olmalıdır. Ortamda bulunabilecek organik maddelerle inaktivasyona karşı maksimum dirençli olmalıdır. Kullanma talimatları uyarınca lastik, plastik, cam, porselen, altın, paslanmaz çelik malzeme ve zeminlerde zararlı etkisi olmamalıdır. Hazırlanmış dezenfektan solüsyonla deterjanlar arasında geçimsizlik olmamalı, biosidal aktivite deterjanlarla karşılaştığında azalmamalı veya yok olmamalıdır. Dezenfektan tabletler uzun sureli ve rahat saklanabilecek şekilde az hacimli ve sağlam ambalajlarda (hava almayan kapakçı, blister ambalaj vb.) olmalıdır. Saklanma süresi (raf ömrü) en az 2 yıl olmalıdır. Dezenfektan tabletlerden solüsyon hazırlanması, kullanılması, kullanım alanları ve dozajları gösteren ayrıntılı bir tablosu bulunmalı, bu tablo tabletlerle birlikte ücretsiz olarak temin edilmelidir. Ambalaj ve temin edilen dokümanlar da imal yeri, gerekli uyarılar, imal tarihi, seri numarası bulunmalıdır. Tabletler kolay ve çabuk hazırlanabilir efervesan (suya atıldığında kendiliğinden eriyen) formüle sahip olmalıdır. Tabletin suda kolay ve tamamen çözünmelidir. Dezenfektan solüsyonun hazırlanmasında musluk suyu kullanılabilmeli, ısıtma ve karıştırma gibi uygulamalara gerek olmadan çözünebilmeli, tortu oluşturmamalıdır.

RİBANALI KOLLUK ŞARTNAMESİ

Ölçüler: 50(+-10cm)x 22(+-5cm) ebatında olmalıdır. Yapısı: nonwoven olmalıdır. Dikiş: Polyester iplik ultrasonik dikiş olmalıdır. Disposale (tek kullanımlık) olmalıdır. Hava geçirgenliği (Kolay nefes alma) olmalıdır.

SIVI EL SABUNU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Asiditesi 5.5 ±0.2 pH olmalıdır. Ürün 5 kg.lik plastik bidonlarda olmalıdır. Ürünün raf ömrü en az 2 yıl olmalıdır İçeriğinde bulunacak doğal nemlendirici ile cilde yumuşaklık vermelidir. Ürün zararlı ve toksik madde içermemeli, iritan etkisi olmamalıdır. İçeriğindeki yüzey aktif maddeler biyolojik olarak parçalana bilmelidir. Ürünün bakteri oluşturucu ve tahriş edici etkisi olmamalıdır. Ürün uygulamada geriye hoş bir koku bırakmalıdır.

ALKOL BAZLI EL ANTİSEPTİĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ürün % 60-95 oranında alkol bazlı olmalı ve yumuşatıcı madde içermelidir. Bir litrelik orijinal ambalajlarda kullanıma hazır olmalıdır. Hoş kokulu olmalı ve ciltte iritasyon, kuruma yapmamalıdır. Ürünün Sağlık Bakanlığı üretim veya ithal izni olmalıdır. TİTUBB Kaydı olmalıdır. Ürün üzerinde Türkçe kullanım kılavuzu olmalıdır. Cilt pH'sına (5.5±0.5) uygun olmalıdır. Teslimat tarihinden itibaren 2 (iki) yıl miadlı olmalıdır. Firma ürün ile birlikte 2 adet dispenseri bedelsiz vermelidir.

SIVI SABUNLUK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Sıvı sabunluk 16x10x6cm (+2-2 cm) ebadında olmalıdır. Sıvı sabunluk şeffaf sert plastik malzemeden yapılmış olmalıdır. Sıvı sabunluk üzerinde plastik kapağı olmalıdır. Sıvı sabunluk duvara güçlü şekilde monte edilebilir olmalıdır.

LASTİK ÇİZME TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Değişik numaralarda olacaktır.(Teslimatta numaralar bildirilecektir) İnsan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır. Kullanımı kolay, ayağı tahriş etmeyen yumuşaklıkta olmalıdır.

BÖCEK İLACI (İNSEKTİSİT CİNS HAŞERE MÜCADELESİ İÇİN)

İlaçlar T.C. Sağlık Bakanlığı'ndan halk sağlığı alanında kullanıldığını belirtir olacaktır. Ruhsat veya ithal izin belgesi olacaktır. İlaçların etken maddesi WHO tarafından Kabul görmüş olmalıdır. Formülasyon LD 50 değeri yüksek olmalıdır. İlaçların antidote bulunmalıdır. İlaçlar dış etkenlere dayanıklı olmalıdır. İlaçlar parçalanabilir özellikte olmalıdır. Kullanılacak ilaçların üretim tarihleri ile ilaçlama tarihi arasında en fazla 12 ay öncesi olmalıdır. İnsektisit LD 50 değeri 4000 mg/kg'dan yukarı olacaktır. İlaçlar uçan ve yürüyen haşerelere (hamam böceği, kalorifer böceği, kakalak, bit, pire, tahta kurusu, karınca, örümcek, akrep)lere karşı öldürücü etkili, uygulandığı mekanlar da en az 8(sekiz) hafta sure ile kalıcı etkiye sahip olacaktır. İlaçlama süresince çalışanlar, çalışma ortamından uzaklaştırılmadan ilaçlama imkanı vermelidir. İlaçlar kokusuz olacak, kullanıldığı yerde koku bırakmayacaktır. İlacın uygulanmasında, püskürtülen yüzeylere ve püskürtme cihazlarına zarar vermemelidir. İlaç 5-10 litrelik original ambalajlarda olmalıdır. İdare tarafından yıl içersinde ilacın etkisinin azaldığı düşünüldüğü takdirde yüklenici firma farklı bir ürün getirmekle yükümlüdür. İlaç kullanım öncesinde Enfeksiyon Kontrol Komitesi tarafından onaylanmalıdır.

FARE İLACI (TABLET ŞEKLİNDE- FARE MÜCADELESİ İÇİN)

İlaçlar WHO (Dünya Sağlık Teşkilatı), T.C. Sağlık Bakanlığınca onaylanmış olan rodentisitler kullanılacaktır. Kullanılacak rodentisitler kemiriciler üzerinde bağışıklık yapmayan antikoagulant rodentisit olacaktır. Kullanılacak rodentisitlerin insan ve hayvan için toksik doz miktarları ve antidotları bildirilecektir. İlaçlar parçalanabilir özellikte olmalıdır. Kullanılacak ilaçların üretim tarihleri ile ilaçlama tarihi arasında en fazla12ayöncesiolmalıdır.İlaçlar kokusuz olacak, kullanıldığı yerde koku bırakmayacaktır. Kullanılacak ilaçların LD50 değeri 4000 mg/kg'dan yukarı olacaktır. İlaçlar

tablet şeklinde olacaktır. İdare tarafından yıl içersinde ilacın etkisinin azaldığı düşünüldüğü takdirdey üklenici firma farklı bir ürün getirmekle yükümlüdür. İlaç kullanım öncesinde Enfeksiyon Kontrol Komitesi tarafından onaylanmalıdır.

BÖCEK İLACI (İNSEKTİSİT CİNS HAŞERE MÜCADELESİ İÇİN), BÖCEK İLACI (TABLET ŞEKLİNDE-FARE MÜCADELESİ İÇİN)

Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümleri gereği; Kamu kurum ve kuruluşları sadece kendi işyerlerinin ilaçlama faaliyetleri için bu Yönetmelikte öngörülen izin işlemlerinden müstesnadır. Ancak bu Yönetmelikte belirtilen diğer hükümlere uymak (ilaç hazırlama ve ilaçlama işlerinde çalışan işçiler için ayrı ayrı birer dosya tutulur. Bu dosyalarda sözleşmeli personel için sözleşme suresi ve unvanlarını gösterir belge ile dosya sahiplerinin fotoğraflı nüfus cüzdanı sureti, işçilerin göreve başlarken bu işte çalışmasında sakınca olmadığını gösterir sağlık raporu ve periyodik sağlık kontrollerine ait raporlar muhafaza edilecektir. Ayrıca ilaçlama yapılan yerler, ilaçlama tarihleri, kullanılan ilaçlar, ilaçlamayı yapanlar, varsa meydana gelen kaza ve zehirlenmeler ile ilgili Ek-1'de belirtilen formun doldurularak ayrı bir dosyada muhafaza edilir ve istenildiğinde denetim elemanlarının incelenmesine açık tutulur ve her ilaçlama işleminden önce kullanılacak ilaçların isimleri ve ilaçlama tarihlerini Müdürlüğe bildirmek zorundadır. Bu nedenle ilaçlamayı kurumumuz yönetmelik hükmü gereği ya bu istisna çerçevesinde direkt olarak kendisi yapmalı, ya da Halk Sağlığı Alanında Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümleri İl Sağlık Müdürlüğünden izinli işletmelere yaptırmalıdır.

ÜRÜN ADI	KULLANIM YERİ
SIVI EL SABUNU	EL
ALKOL BAZLI EL ANTİSEPTİĞİ	EL
KLOR TABLET	SEBZE VE MEYVELER, ZEMİN, TEZGAH,
ÇAMAŞIR SUYU	LAVOBO, FAYANS VE ZEMİN, ÇÖP
SIVI BULAŞIK DETERJANI	KAZAN, İSLİM, TEPSİ, KASA, KÜVETLER, VS. MUTFAK EKİPMANI
YAĞ VE KİR ÇÖZÜCÜ	OCAK, DAVLUMBAZ, FIRIN, ZEMİN, FAYANSLAR
GENEL AMAÇLI YÜZEY TEMİZLEYİCİSİ	ZEMİNLER, FAYANSLAR
BULAŞIK MAKİNA DETERJANI	TABAK, ÇATAL, KAŞIK, BIÇAK, BARDAK, TABLDOT
BULAŞIK MAKİNA PARLATICISI	TABAK, ÇATAL, KAŞIK, BIÇAK, BARDAK, TABLDOT
BULAŞIK MAKİNASI İÇİN KİREÇ	TABAK, ÇATAL, KAŞIK, BIÇAK, BARDAK, TABLDOT

Not: Belirtilmeyen ürünlerde firma kullanacağı malzemeler de hastane yönetiminin onayını arayacak olup, idarece uygun görülmeyen ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır.

İç bu teknik şartname 118 sayfadan oluşmaktadır.

Dyt. Ayşe ÖZER

Dyt. Cansın DEMİRDÖĞEN

Mehmet NARİN
Müdür Yardımcısı
Patnos Devlet Hastanesi