

	Tereyağı	10 gram
	S.v. yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram

### BÖREKLER

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Kıyma	20 gram
	Süt	30 mililitre
	Yumurta	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Peynir	20 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	20 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
	Sarıyağ	5 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
KIYMALI - İSPANAKLI KOL BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Dana Kıyma	20 gram
	İspanak	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

*(Handwritten signature)*

*(Handwritten signature)*

	Soğan	10 gram	
	Salça	3 gram	
	Tuz	0.5 gram	
	Zeytinyağı	10 gram	
ZEYTİNYAĞLI PIRASA	Pirasa	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	
	Kuyuzümü	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	
	Sarımşak	1/2 diş	
	Salça	10 gram	
	Bezelye	10 gram	
	Tuz	0.5 gram	
YOĞURLU HAVUÇ-KARNABAHAH KIZARTMA	Yoğurt	100 gram	
	Yumurta	1.4 adet	
	Havuç	100 gram	
	Un	20 gram	
	Karnabahar	100 gram	
	Sıvı yağ	30 gram	
KARIŞIK KIZARTMA (yoğurtlu)	Patates	50 gram	
	Y. biber	50 gram	
	Patates	50 gram	
	Kabak	50 gram	
	Sıvı yağ	30 gram	
	Tuz	0.5 gram	

*A. J. C.*

*[Signature]*

KARIŞIK KIZARTMA (Soslu)	Yoğurt	100 gram
	Patlıcan	50 gram
	K. biber	50 gram
	Patates	50 gram
	Kahak	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
	Karnıyar 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)	Yoğurt	200 gram
AYRAN (Tam yağlı)	Yoğurt	200 ml/hirre
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	Karnıyar- Tere, Roka-	200 gram
	Marul	
	Taze soğan	12 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Zeytinyağı	10 gram

*(A. Za...)*

*(...)*

	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
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	Yiring
Taze Soğan		10 gram
Mayar		5 gram
Havuç		5 gram
Dereotu		1/8 demet
Maydanoz		1/8 demet
Kornişon turşu		5 gram
Zeytinyağı		15 gram
Limon		1/4 adet
Pul biber		0.5 gram
Karabiber		0.5 gram
Tuz		0.5 gram
FASÜLYE PİYAZI		Kuru fasulye
	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
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
	Sü	30 gram
	Karabiber	0.5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
KISIR	İnce Bulgur	30 gram
	Taze Soğan	20 gram

A. J. Cok

36/64

	Maydanoz	10 gram
	Kıvılcık	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
	Seker	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
KEMALPAŞA TATLISI	Hindistan cevizi	1 gram
	Şenolpaşa tatlısı	40 gram
	Şeker	50 gram
	Hindistan cevizi	0,5 gram
LOKMA TATLISI	Ceviz	10 gram
	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	50 gram
	Yumurta	1/10 adet
	Kabartma tozu	1,5 gram
	Sıvıyağ	10 gram
	Süt	10 gram
	Ceviz	20 gram
	Margarin	50 gram
	Şeker	50 gram
	Limon	1/10 adet
ŞAKERPARE	Un	50 gram
	Margarin	50 gram
	Yumurta	1/10 adet
	Pudra şekeri	15 gram
	Vanilya	0,5 gram
	Kabartma tozu	1,5 gram
	Fındık	1 gram
	Limon	1/10 adet
	Şeker	50 gram
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	Bıyık kabağı (soyulmamış)	250 gram
	Şeker	50 gram
	Ceviz	10 gram
MEYVELİ TATLILAR	Taze meyve	200 gram
	Şeker	50 gram
	Cevizci	5 gram

*(Handwritten signatures)*

*(Handwritten signature)*

**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**

<b>Diyet kahvaltı</b>	Poşet süt (light)	200 mililitre
	Poşet süt	200 mililitre
	Meyve suyu	200 mililitre
	İnlanmur 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
	Raşel (poşet)	30 gram
	Yumurta	1 adet (65 gram)
	Zeytin (Yeşil/Siyah)	25 gram
	Bisküvi (tatlı/tuzlu/kepekli)	30 gram
	Sögüş (Domates-Salatalık)	150 gram
	Kek	50 gram
	Poğaç	50 gram
	Börek	50 gram
	Tuzsuz ekmek	150 gram
	Kepekli ekmek	150 gram
Piknik Krem Çikolata	50 gram	
Köp Şeker	20 gram	
<b>Normal Kahvaltı</b>	Çay	1,5 gram
	İnlanmur (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
	Yu-nurta	1 adet (65 gram)
	Poşet Tahin/Pekmez karışımı/Kakaolu Fındık Ezmesi	30 gram
	Börek	100 gram
	Kek	100 gram
	Poğaç (peynirli/domates, biberli)	156 gram
	Küp şeker	20 gram
	Poşet süt	200 mililitre
	Söğüş (Domates-Salatalık)	150 gram
	Krem Helva	30 gram
	Piknik Krem Çikolata	30 gram

#### DİYET SALATALARI

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Salata (Yaz)	Domates	100 gram
	Salatalık	50 gram
	Yeşil biber	20 gram
	Maydanoz	1/3 demet
	Limon	1/4 adet
Salata (Kış)	Marul	1/8 adet
	Hevuç	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

*(Handwritten signatures)*

*(Handwritten signature)*



	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
Sütlâç	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 ayçiçekyağı kullanılacaktır.

#### 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
Yayla çorba	Maydanoz	1/8 demet
	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

*A. Ze Ca*

*42/64*

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	Niçasta	20 gram
	Tatlandırıcı	2 adet

## 22. YİYECEK MADDELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

### 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.Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- 4.Ambalajlı ürünlerin; ambalajların üzerinde firma adı, net ağırlığı, TSE numarası, son kullanma tarihi bulunacaktır.
- 5.İdare 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 duyuşsal 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. Duyuşsal 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 duyuşsal 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. Duyuşsal 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, pizola ve sarma olarak alınacaktır.
2. Her bir bonfilenin ağırlığı ortalama 500 gr. baget, pizola 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 değıştirecek 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 tabii 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.

#### İSPANAK:

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 yeşilimtrak 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.

**KARNABAHAAR:**

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. Kılıklı olmayacaktır.
2. Çamurlu, ıslak, kartlaşmış ve çürük olmayacaktır.
3. Ambalajlı olacaktır.
4. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanı sıra 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 tabii 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. 'Etili, 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 süttten 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, pürüksüz, hava kabarcıksız ve üstü sulanmamış olacaktır.
4. Frigofrik araçlarla teslim edilecektir.

#### PAKET AYRAN

1. Ayrarlar 200 ml'lik tek kullanımlık kapaklı kaplarda olacaktır.
2. Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
3. Tam yağlı olacak, yağ oranı en az % 1.8 olacaktır.
4. Ayrarlarda gözle görülür kirlilik belirtisi olmayacak, homojen olacaktır.
5. Tuz oranı en çok % 1 olacaktır.
6. İstenildiğinde tuzsuz olarak da getirilecektir.
7. Ambalaj üzerinde ayrarın 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 AMBALAJLARDADA)

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.



48/64



#### 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 pariak 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 kokmuş, 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 görünümlü 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 olacaktır

#### ZEYTİN (5 veya 10 Kg.lık AMBALAJLARDADA)

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 salğı balı olarak istenebilecektir.
2. Pazara sunulmasına 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 olacaktır

#### 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 edilmiş extra geleneksel olmalıdır.
2. Reçeller net 30 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır
3. Reçelerde çözünür katı madde miktarı en az %45 olmalıdır.

#### PİKNİK KREM ÇİKOLATA:

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



#### PİKNİK KREM HELVA:

1. Pıknık 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 taşımaktadır.
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'ı 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 AMBALAJLARDAN)

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 AMBALAJLARDAN)

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, acımuş, 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 cinsten (burgu, yüksük vb) ve numarada (fırın makarna, spagetti vb) getirilecektir.

#### ŞEHİRİYE:

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 cinsten (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 acımuş 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 AMBALAJLARDADA)

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 AMBALAJLARDADA)

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

2. Kuru Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis unumiyetle 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 geliş 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 ağırlatılmış 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 rondöllü 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, kılıksız, 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 türlerdeki sebzeler, süzildükten 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 cinsten (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 Manti kaynayan suya atıldığında 25-30 dakika içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalı, kaynatılıp tüketime hazır hale geldiğinde birbirine yapışmamalı, hamurlaşmamalıdır. Manti 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 adedi 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 yıkayıp 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 siyah 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 ispanağa 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 polietilen 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 Köyşleri 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 Standartlarına 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 öğeleri 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. Yemelik 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 öğeleri 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 yeşilimsi 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-bütül 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 (tatl-acı)

Kimyon:

Yenibahar

54/64

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'ı geçmemelidir
3. Kuru üzüm İyi 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 sofraya 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.

#### NIŞASTA:

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, lezzeti olacaktır.
3. Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.

#### PUDİNG

1. İdarenin isteğine göre hazır toz puding kakaolu, çilek, muzlu cinsten 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.

55/64

#### CEVİZ İÇİ:

1. Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.,
2. Ceviz içi dışlarını 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 tabii lezzet ile koku ve acı hissedilmeyecektir.
2. İyi cins Kemalpaşa olacaktır. Hamur bayat, yanık, kırık olmayacaktır.
3. Tatlılar aynı ebatlarda olacaktır. Pişirilken 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 15gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır

#### MAYONEZ:

1. Sınıf kalitede kurumun isteğine göre mayonez net15 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.

#### SU:

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. 250 cc' lik pet bardaklarda, ağız alüminyum folyo kapak ile kapalı ve sağlığa zararı olmayan ambalajlarda olmalıdır.
3. Doğal kaynak suyu olmalı, işlenmiş ya da arıtma suyu olmamalıdır.

### EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

#### NORMAL - KEPEKLİ EKMEK

1. Ekmekler %70-80 randımanlı undan yapılmış, günlük, 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 toprakları, iplikleşme, büyük boşluklar olmamalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Alt ve üst kabuklar iyi ve tam pişmiş, iç kısmından ayrılmamış olmalıdır.
2. Normal ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede en çok %2 olacaktır.
3. Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değiştirilecektir.
4. Ekmekler idarenin belirleyeceği saatlerde temiz kasalar içinde ve üzerinde temiz bez ile kapalı olarak teslim edilecektir.



5. İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekekler ertesi sabah taze ekmekeklerle değiştirilecektir.
6. KEPEKLİ EKMEKLER tuzsuz olacak ve kepek oranı en az %40 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 ŞARTNAMESİ

#### 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 belgesi 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, inhibitör 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 milistil 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 Bulaşık Makinesinde Kullanılacak Bulaşık Makine Deterjanı Teknik Şartnamesi:**

Ürün Sanayi tipi bulaşık makinelerine uyumlu olmalı, özel dozajlama sistemi olmalıdır. Ürünü yağ 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 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.



## **BULAŞIK ELDİVENİ**

Eldiven muhtelif numaralarda (7,5 ile 9 arası) olmalıdır. Eldivenin içi pamuksu yüzeyle 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 süreli 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. Tablet in suda kolay ve tamamen çözünmelidir. Dezenfektan solüsyonun hazırlanmasında musluk suyu kullanılabilir, ısıtma ve karıştırma gibi uygulamalara gerek olmadan çözünebilir, 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 parçalanabilir. 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 süre 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 içerisinde 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 bağıışıklık 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 fazla 12 ay öncesi olmalıdır. İlaçlar kokusuz olacak, kullanıldığı yerde koku bırakmayacaktır. Kullanılacak ilaçların LD50 değeri 4000 mg/kg'dan yukarı olacaktır. İlaçlar tablet şeklinde olacaktır. İdare tarafından yıl içerisinde ilacın etkisinin azaldığı düşünüldüğü takdirde yüklenici 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 süresi 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 idareye bildirmek zorundadır. Bu nedenle ilaçlamayı kurumumuz

61/64

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 ile 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, TEPŞİ, KASA, KÜVETLER, VS. MUTFAK
YAĞ VE KİR ÇÖZÜCÜ	OCAK, DAVLUMBAZ, FIRIN, ZEMİN, FAYANSLAR
GENEL AMAÇLI YÜZEY	ZEMİNLER FAYANSLAR
BULAŞIK MAKİNA DETERJANI	TABAK, ÇATAL, KAŞIK, BIÇAK, BARDAK, TABL DOT
BULAŞIK MAKİNA PARLATICISI	TABAK, ÇATAL, KAŞIK, BIÇAK, BARDAK, TABL DOT
BULAŞIK MAKİNASI İÇİN KİREÇ	TABAK, ÇATAL, KAŞIK, BIÇAK, BARDAK, TABL DOT

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

İz bu Teknik Çatname 62 sayfadan oluşmaktadır.

*(Handwritten signatures)*

**Mehmet NARİN**  
Müdür Yardımcısı  
Patnos Devlet Hastanesi

*(Handwritten signatures)*

**Mehmet NARİN**  
Müdür Yardımcısı  
Patnos Devlet Hastanesi