

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
AĞRI İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
PATNOS DEVLET HASTANESİ 12 AYLIK MALZEMELİ YEMEK PİŞİRME,
DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLERİ ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. AMAÇ

Alım konusu hizmetin amacı; Patnos İlçe Devlet Hastanesi ve bağlı hizmet binalarında, çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak, Hastane içerisindeki mutfakta malzeme dâhil her türlü, yemek pişirilme, dağıtımını, yemek hizmetinin sağlık tesisine bağlı birimlere ulaşımı ve servis sonrası hizmetlerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesi, hizmetin sunumuna ilişkin teknik özelliklerin belirlenmesi ve hizmetin ifası hususlarının yerine getirilmesidir.

2. KAPSAM

Alım konusu hizmetin amacı; Patnos İlçe Devlet Hastanesi ve bağlı hizmet binalarının, çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak, Hastane içerisindeki mutfakta malzeme dâhil her türlü, yemek pişirilme, dağıtımını, yemek hizmetinin sağlık tesisine bağlı birimlere ulaşımı ve servis sonrası hizmetlerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesi, hizmetin sunumuna ilişkin teknik özelliklerin belirlenmesi ve hizmetin ifası hususlarına yönelik iş ve işlemleri kapsar.

3. GENEL TANIMLAR VE KISALTMALAR

Hastane	: Patnos İlçe Devlet Hastanesi
Bağlı Semt Polikliniği	: Patnos ADSM
İdare	: Sağlık Bakanlığı Patnos İlçe Devlet Hastanesi Başhekimliği'ni,
Üst İdare	: Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü'nü,
Hastane Yetkilisi	: Başhekimliğin görevlendirdiği Kontrol Teşkilatı ile Muayene Ve Kabul Komisyonu'nu,
Kontrol Teşkilatı	: İdare tarafından, işlerin denetimi için idare içinden görevlendirilmiş bir kişi veya bir komisyonu ve/veya idare dışından bu işleri yapmak üzere görevlendirilen gerçek veya tüzel kişi veya kişileri,
Muayene Ve Kabul Komisyonu	: Teslim edilen hizmetin, muayene edilerek sözleşme ve ihale dokümanına uygun olarak tamamlanıp tamamlanmadığının tespit edilmesi için İdare tarafından görevlendirilen kişilerden oluşan komisyonu,
Yüklenici Personel	: Üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan istekliyi, : Hastane, bağlı semt poliklinikleri ve Patnos ADSM'de görevli sağlık personeli, yardımcı sağlık personeli, memur, hizmetli, sözleşmeli personel (bulduğu kadronun hakları göz önüne alınarak), yüklenici personeli, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, taşeron personel, resmi yazıyla iase edilen toplantı ve konferans misafirlerini,

Dyt. Canan DEMİRCİOĞLU

Bayram Arslanpınar

Dyt. Ayşe SİER

A. 1809

Hasta	: Sağlık Bakanlığı Patnos İlçe Devlet Hastanesi'nde teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri,
Refakatçi	: Hekimin uygun gördüğü hastanın yanında kalan ve hastaya yardımcı olan kimseyi,
Mutfak	: Hastane içerisinde bulunan mutfağı,
İşçi	: Hizmetin ifası için Yüklenici tarafından çalıştırılan kişileri,
Normal Yemek	: Personel, hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan) ve/veya refakatçiye verilen 3 (Üç) kaptan oluşan menüyü,
Diyet Yemeği	: Tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak diyet yemesi uygun görülen personele, hastaya verilecek her türlü yemek ve besin maddelerini,
Diyet Ara Öğünü	: Diyet yemeği yiyenlere, ana öğünlerine ilave olarak verilecek besin maddelerini,
Kahvaltı	: Personel, hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan) ve/veya refakatçiye verilen 3 (Üç) kaptan oluşan kahvaltı menüsünü,
Diyet Kahvaltı	: Tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak diyet kahvaltı yemesi uygun görülen hastaya veya refakatçiye verilecek her türlü yemek ve besin maddelerini,
Gece Kahvaltısı	: Nöbetçi personele verilen 3 (Üç) kaptan oluşan kahvaltı menüsünü,
R2 Sulu Diyet ifade eder.	: Ameliyat öncesi ve sonrası hekimin uygun gördüğü hastalara verilecek 2(iki) kaptan oluşan besin maddelerini,

4. HİZMETİN İFA YERİ

- 4.1. Yemek, Mutfak'ta pişirilecektir. Hizmetin ifa yeri Sağlık Bakanlığı Patnos İlçe Devlet Hastanesi mutfağında, personel yemekhanesi, tüm klinikler ve yoğun bakımlar, diyaliz ünitesi, TRSM, Acil Servis, semt polikliniklerinde (ADSM) (Not: Semt Polikliniklerine yemeğin ulaştırılması, dağıtımı, Bulaşıkların yıkanması, yemekhanenin ve yemek masalarının temizliği, çöplerin toplanması ve atılması ve diğer her türlü yemek hizmeti ihaleyi alan firma tarafından yapılacaktır) yemeğin dağıtımı ve sonrası işler yapılacaktır.
- 4.2. Üst İdare tarafından Hastane'ye sonradan bağlanan semt polikliniği/poliklinikleri olması durumunda, yemek hizmeti yeni birimlere de sunulacaktır.
- 4.3. Bağlı semt polikliniklerinde ve Patnos ADSM'de yemeğin sunumu, Hastane ana binasındaki sunum esas alınarak yerine getirilecektir.
- 4.4. Yemekler, dış birimlere yüklenicinin sağlayacağı 1 adet ticari kapalı Panelvan araba ile gönderilecektir. Araç temiz tutulacak olup tüm giderleri Yüklenici'ye ait olacaktır. Aracın günlük gidiş-geliş mesafesi ortalama 12 (oniki) kilometredir.

5. 12 AYLIK ÖĞÜN SAYILARI

Hastane ve bağılı semt poliklinikleri ile Patnos ADSM için hesaplanan 12 aylık öğün sayıları Tablo 1’de verilmiştir.

HİZMET CİNSİ	NORMAL YEMEK	DIYET YEMEK	KAHVALTI	DIYET KAHVALTI	ARA ÖĞÜN	R2 (AÇIK SIVI DIYET)
ÖĞÜN SAYISI	135.000	13.000	50.000	7.500	5.500	9.000
HARF İLE	yüzotuzbeşbin	onüçbin	ellibin	yedibinbeşyüz	beşbinbeşyüz	dokuzbin

Yukarıda tabloda belirtilen toplam yemek sayıları 2(iki) yıllık olup ihale süresince eksi%20-artı%20 arasında değişebilir.

6. HİZMETİN İFA ŞEKLİ

- 6.1. Hastane 150 fiili kullanım yatak kapasitelidir. Hastanede; personele, hastalara ve refakatçilere yemek hizmeti verilmektedir.
- 6.2. Sunulan yemek öğünleri sağlığa uygun ürünlerden yapılmalı ve sağlığa uygun şartlarda korunmalı ve servis edilmelidir.
- 6.3. Her hasta ve varsa refakatçisine sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği verilir. Diyet yemeği yiyen hastalara doktor uygun gördüğü taktirde diyetine uygun diyet ara öğünü verilir. Personele öğle yemeği, nöbetçi personele gece kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği verilir. Hastane personelinden hastalığına uygun sağlık kurulu raporu almış olanlara öğle ve akşam yemeğinde diyet yemeği verilir.
- 6.4. Haftanın 7 (Yedi) günü (ulusal bayram ve genel tatil günleri dâhil) gece kahvaltısı, sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünler, normal, diyet yemekleri ve R2 sulu diyet yemekleri mutfakta pişirilecektir. Pişmiş yemeğin sipariş adedine göre İdare'nin belirlediği dağıtım yerlerindeki yemek ofislerine taşınması, sıhhi koşullarda muhafaza edilmesi, hasta ve hasta refakatçilerine yataklarında, İdare'nin uygun gördüğü birimlerdeki nöbetçi personelin çalışma yerinde porselen tabakla servis yapılacaktır. Bunun haricindeki personele ise yemekhanede porselen tabakla veya porselen görünümlü 1. kalite kırılmaz tabakla self servis düzeninde yemek servisi ve servis sonrası hizmetleri verilecektir. Kırık, çatlak ve rengi bozulmuş tabaklar kullanılmayacaktır.
- 6.5. Personel sayısına ve yemeğin cinsine göre servis yapılacak çeşit ve sayıda porselen tabak Yüklenici tarafından temin edilecektir. Yemekhanelerin tümünde porselen tabaklarla servis yapılacaktır. Acil serviste, enfeksiyon hastalarının tedavilerinin yapıldığı servislerde, ameliyathanede, acil serviste ve diğer kliniklerde bulaşma riski olan hastalara tek kullanımlık kapaklı 3 (Üç) bölmeli yemek kabı, çatal ve kaşık kullanılacaktır.
- 6.6. Mutfağın, yemekhanenin, yemek ofislerinin, self servis bölümlerinin, yemek taşıma, muhafaza ve dağıtım araç-gereç ve malzemelerinin (sözleşme hükümlerince İdare'nin Yüklenici'ye teslim ettiği ve kullanılmak üzere Yüklenici'nin hastaneye getirdiği)

- temizliği, bakımı ve arızalarının giderilmesi Y¼klenici'ye ait olacaktır. S¼z konusu malzemeler s¼rekli sağlam ve çalışır halde bulundurulacaktır.
- 6.7. Y¼klenici, hastane genel mutfağı, diyet mutfağı ve servis ofislerinde vereceği hizmetin, sağlığa uygunluk ve kalite bakımından d¼zenli olarak sağlanmasıdan sorumludur.
- 6.8. Y¼klenici, Kontrol Teşkilatı tarafından hazırlanan ve İdarece onaylanan yemek listesine uygun üretim yapacaktır. Y¼klenici, onaylanan men¼y¼ (yemek listelerini) aynen uygulayacaktır. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeniyle istenilen nitelikte sebze, meyve bulunamaması ve bulaşıcı hastalık gibi durumların ortaya çıkması) değişiklik yapılması gerektiği durumlarda Kontrol Teşkilatı'nın bilgisi ve yazılı izniyle ayda 3 seferi geçmeyecek şekilde uygun değişiklik yapılacaktır. Yemek hizmeti esnasında ¼ng¼r¼lmeyen bir durum ile karşılaşıldığında, Y¼klenici bu durumu telafi etmek üzere stokta, hizmeti aksatmayacak miktarda dondurulmuş gıda maddesi bulundurmalıdır.
- 6.9. Yemekler kalite, nefaset ve gramaj y¼n¼nden doyurucu olacak ve gramajlar y¼r¼rl¼kteki Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Y¼netmeliđi'ne uygun olarak hazırlanan ve bu teknik şartnamede belirtilen gramajdan az olmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak yağ; yemeklerin cins ve çeşidine g¼re sıvı yağ, zeytin yağ, margarin olarak teknik şartnamedeki evsafırlara uygun kalitede olacaktır. Kızartmalarda ayçiçek yağı, zeytinyağlı t¼m yemeklerde ve salatalarda zeytinyağı kullanılacaktır. Diğer yemeklerde Kontrol Teşkilatı tarafından karar verilen yağ kullanılacaktır. Yemeklerde soya, soya yağı, i yağ ve kuyruk yağı kullanılmayacaktır.
- 6.10. Kullanılan hayvansal gıdalar, y¼r¼rl¼kteki Hayvansal Gıdalar İçin ¼zel Hijyen Kuralları Y¼netmeliđi'ne uygun olacaktır.
- 6.11. Yemekte kullanılan etler, Belediye Mezbahası damgalı, sakatatsız dana eti olacak ve yağ/yağlı et oranı % 10'u geçmeyecektir. Dana takım olarak 4 (D¼rt) parça halinde olacaktır (2 uzun but, 2 kol). Etlerin veteriner raporu, kesim raporu (bu raporda hayvan kulak k¼pesi numarası belirtilmiş olacak) ve şahadetname olacaktır. Y¼klenicinin veya anlaşmalı olduğu firmanın frigorifik aracının olması gerekmektedir. Bu aracın kesimhaneden mal y¼klenmeden ¼nce hijyenik temizliğinin yapıldığına dair raporun her mal tesliminde getirilmesi gerekmektedir. Tavuk ve hindi eti kullanıldığında, bu etler kalitesine g¼venilir üreticiden alınacaktır. G¼nl¼k kesim veteriner raporu getirilecektir.
- 6.12. Et (haftada 1 kez), balık(men¼de olduğu g¼nden 1 g¼n ¼nce), tavuk(g¼nl¼k), ekmek(g¼nl¼k), s¼t-yoğurt (haftada 1 kez), sebze ve meyveler g¼nl¼k ihtiyaa g¼re teslim alınacaktır.
- 6.13. Y¼klenici, kuru gıda deposunda 15 (OnBeş) g¼nl¼k ihtiyaı karşılayacak şekilde stok bulunduracaktır. Hastaneye ait olmayan malzeme ve yiyecek maddeleri depolarda yer işgal etmeyecektir.
- 6.14. Y¼klenici, hastaneye getireceği her t¼rl¼ malzemeyi mesai saatleri içerisinde (9.00-15.00 arasında) getirecektir. Bu saatler dışında (acil ihtiyaçlar hariç) getirilen malzemeler Hastane'ye alınmayacaktır. Et, balık ve tavuk en geç saat 11.30'a kadar getirilecektir. İdare, belirtilen saatleri Hastane'nin şartlarına ve işleyişine g¼re d¼zenleyebilir.
- 6.15. ¼đle yemeği saat 11.00'de, akşam yemeği saat 16.00'da, hasta ve personel için çıkarılacak olan gece ve sabah kahvaltıları ise saat 16.00'da servis edilecek şekilde mutfakta hazır hale getirilecektir. Kontrol Teşkilatı tarafından gerekli kontrol yapıldıktan ve "SERVİSE UYGUNDUR" onayı alındıktan sonra ¼đle yemeği saat

- 12.00'da servise başlanıp saat 13.00'da sona ermek üzere; akşam yemeği saat 18.00'da servise başlanıp saat 19.00'da sona ermek üzere düzenlenecektir. Personelin öğle yemeği saat 12.00-13.00 saatleri arası, akşam yemeği ise saat 18.00-19.00 saatleri arasında ilgili yemekhanelerde ve yemek dağıtım yerlerinde servise sunulacaktır. İdare olağanüstü hallerde ve işleyişe göre gerekli gördüğünde yemek teslim ve servis saatlerini değiştirme yetkisine sahiptir. Nöbetçi personele gece kahvaltısı saat 23.00-23.59'da verilecektir. Hasta ve refakatçilere sabah kahvaltısı saat 07.00'de servise başlanacak ve saat 07.30'da kahvaltı sona erecektir. Saat 08.00'de bulaşıklar yıkanmış ve gerekli temizlik yapılmış olarak teslim edilecektir. Yemek servis saatleri iş akışına göre İdare tarafından değiştirilebilir. Ayrıca, Ramazan ayında oruç tutan nöbetçi personel için öğün saatlerinde düzenleme yapılacaktır.
- 6.16. Yemekler mutfaktan servislere kapalı kaplarla sevk edilecektir.
- 6.17. Yiyecek madde ve malzemelerin kontrolü, kazana girmek üzere hazır hale getirilmeden işe edilecek kişi sayısı ve şartnamedeki gramajlara göre Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilecek ve muayene raporu imzalanacaktır. Hiçbir zaman eksik madde ve malzeme ile yemek hazırlanmayacaktır.
- 6.18. Yüklenici personel, hasta ve hasta refakatçisi dışında üçüncü kişilere ve kuruluşlara yemek satamaz.
- 6.19. Mutfakta görevli olmayan kişilerin (ister Yüklenici personeli, isterse hastane personeli olsun) mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır. İstihkakı olmayanların yemek yemesi ile istihkakı olanlara da yemek kalmaması gibi bir durum oluşturulmayacaktır. Hangi nedenle olursa olsun, hastanemiz mutfağında pişirilen yemekler bağlı semt poliklinikleri ve Patnos ADSM hariç hiç bir şekilde hastane dışına çıkarılmayacaktır.
- 6.20. Herhangi bir nedenle (yemek bozulmalarında, Kontrol Teşkilatı veya Muayene Kabul Komisyonu tarafından kalitesizliği nedeniyle ret edildiğinde, yangın, sel ve deprem gibi nedenlerle) yemek çıkarılmadığında yerine İdare ve Kontrol Teşkilatı tarafından belirlenen çeşit ve kalitede 1-2 gün için kumanya çıkarılacaktır.
- 6.21. Yemeğin pişirilme işi hastane mutfağında yapılacaktır. Hastane mutfağında yangın, su basması, arıza veya başka olağan dışı herhangi bir gelişmenin oluşması nedeniyle hastane mutfağında yemek üretimi yapılamaması durumunda; Yüklenici bu süreç içerisinde üretimi, Ağrı Belediye sınırları içerisindeki Yüklenici'nin anlaştığı Gıda Üretim İzin Belgesi'ne sahip yemek fabrikasından veya restauranttan temin edecektir. Ayrıca restaurant veya yemek fabrikasında hazırlanan bu yemekler bu teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun şekilde hazırlayarak Thermo-box kutularda Frigorifik araçlarla yüklenici tarafından hastanemize getirilecektir.
- 6.22. Hastanemize bağlı bulunan Patnos ADSM'de de (aynı çeşit ve miktarda) yemekler kapasiteye uygun ölçülerde (günlük ortalama 25-yirmibeş kişilik) Thermo-Box kutularla (üç bölmeli) panelvanla taşıma yapılacaktır. Thermo-box kutular yemeğin ısısını koruyacak şekilde, +100 °C ve -40 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
- 6.23. Muayenesi yapılarak depoya alınan malzeme, her ne sebeple olursa olsun İdare'nin haberi olmadan Hastane dışına çıkarılmayacaktır.
- 6.24. Yüklenici, hizmet alımı sırasında oluşan bitkisel atık yağları 2872 Sayılı Çevre Kanunu ve ilgili mevzuat hükümlerine göre toplamak veya bitkisel atık yağları ilgili Bakanlık'tan lisans almış geri kazanım/geri dönüşüm firmalarına bertaraf ettirmekle yükümlüdür. Söz konusu firmalarla yapılmış olan Bitkisel Atık Yağ Bertaraf Sözleşmeleri, Taşıma Ve Geri Kazanım/Geri Dönüşüm Lisans Belgeleri, Ulusal Atık Taşıma Formları İdare'ye ibraz edilmelidir. Aksi takdirde oluşabilecek cezalar yükleniciye ait olacaktır.

- 6.25. Yüklenici, hizmet alımı sırasında oluşan bitkisel atık yağların ilgili mevzuat gereği toplanması için sağlık tesisine ait mutfak ve yıkama işlemlerinin yapıldığı lavabolara yağ tutucu yaptırmakla yükümlüdür. Yağ tutucuların düzenli aralıklarla temizlenmesinden ve oluşan atık yağların bertarafından yüklenici sorumludur. Aksi takdirde oluşabilecek cezalar yükleniciye ait olacaktır.
- 6.26. Kontrol Teşkilatı'nın kontrolü dışında hiç bir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden Kontrol Teşkilatı'nın onayı alınmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır. Uygun görülmeyen yiyecek, malzemeler ve maddeler, Yüklenici tarafından uygun olanı ile derhal değiştirilecektir.
- 6.27. Yüklenici hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile hastane mutfağına, yemek hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtımı için kullanılmak üzere malzeme ve ekipman yatırımı yapabilir. Bu yatırımları, sözleşmenin feshi veya sözleşme süresinin bitiminde geri alabilecektir. Yüklenici'ye teslim edilen mutfak, depolar, yemekhaneler, yemek ofisleri, her türlü araç-gereç ihale süresince Hastane bünyesinde satın alınan demirbaşlar veya Yüklenici'ye ait teçhizat ve yemek pişirmede kullanılan her türlü malzeme ve gıda maddeleri; tertip, hijyen, kalite ve düzen içinde muhafaza edilecektir. Yüklenicinin kullanımına verilecek yerler için İdare tarafından bir bedel veya kira talep edilmeyecektir.
- 6.28. Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine göre: Her gün hasta tabelalarına yazılan normal ve rejim yemekleri, servis sorumlu hemşiresi tarafından, hasta mevcudu, çıkacak yemeklerin tür ve miktarlarını gösterip şekilde değerlendirilmesi kolay bir cetvel halinde toplanarak imza edilmek suretiyle idareye verilir. Yardımcı sağlık hizmetleri personelinin izin ve vardiye durumları göz önüne alınarak yemek adedi başhemşire tarafından, diğer personel için hastane müdürü tarafından aynı esaslara göre birer cetvel tanzim edilir. Bunlar bir araya getirilerek hesaplanan, normal ve rejim rasyonu ile yiyeceklerin miktarları saptanarak günlük tüketim maddeleri tabelası düzenlenir ve ertesi günün erzakı saat 15.00 de buna göre çıkarılır.Firma yaklaşık olarak belirlenen rasyon sayısının +%10(artı yüzdeon), - %10(eksiyüzdeon) değişme ihtimalini de göz önünde bulundurarak ertesi gün çıkacak yemek sayısını ayarlar. Rasyon sayısının faturalandırmada etkisi yoktur.
- 6.29. Yiyecek malzemeleri, teknik şartnamedeki gramajlara göre hazırlanacak, Kontrol Teşkilatı tarafından yemekler pişirilmeden önce ve sonra porsiyon kontrolü yapılacaktır.
- 6.30. Olası zehirlenme ve/veya hijyene uygun olmayan durumlarda, pişirilen yemeklerden Yüklenici gıda mühendisi/gıda teknikeri/diyetisyeni tarafından alınan numune steril kaplarda ağzı kapalı olarak soğuk hava deposunda ya da buzdolabında 72 (Yetmişiki) saat bekletilecektir. İdarenin herhangi bir zehirlenme durumunda gerek görmesi halinde numune örnekleri ilgili resmi laboratuara analiz için gönderilecektir. Bu durumda, kontrollerin tüm masrafı Yüklenici tarafından karşılanacak olup bu tür giderler teklif fiyata dâhil olacaktır.
- 6.31. Yüklenici tarafından beyaz ekmek ve kepekli ekmek (50'şer gramlık poşetli roll ekmek) günlük olarak getirtilecek, bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 6.32. Yüklenici, personele ve gerekli görülen hastalara ve refakatçilere 1 (Bir) gramlık ambalaj içerisinde paket tuz verecektir. Bu verilecek tuzlar iyotlu tuz olacaktır. Gerekliğinde iyotsuz tuz da temin edilecektir.
- 6.33. Diyet hastaları için hazırlanacak özel tatlılar, tatlandırıcı kullanılarak yapılacaktır. Kullanılan tatlandırıcı için Kontrol Teşkilatı'nın onayı alınacaktır.

- 6.34. Cacık gibi pişirilmeyen yemeklerde kullanılan içme suları, T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatı olan firmadan alınmış en çok 19 litrelik orijinal ambalajlı, kapaklı kaynak suyu olacak ve damacana ile gelecektir. İçme suyu; personele, hastalara, refakatçilere öğle ve akşam öğünlerinde 500 ml.lik ambalajda, ağzı kapalı, 1 (Bir) adet olacak şekilde verilecektir. Hasta ve refakatçilere sabah kahvaltısında ve nöbetçi personele gece kahvaltısında da 500 ml.lik ambalajda, ağzı kapalı, 1 (Bir) adet olacak şekilde verilecektir. Yüklenici tarafından mutfakta şehir şebeke suyu kullanılacaktır.
- 6.35. Hastanemizde ve bağlı semt polikliniklerinde aylık ortalama kullanılacak kapalı içme suyu miktarları Tablo 2’de verilmiştir.
- 6.36. Personele; yemek takip sisteminde kart okutularak(kart okutulmak suretiyle turnike sisteminden geçilerek) öğle ve akşam yemeği ve gece kahvaltısı dağıtımı yapılır ve sistem raporlarındaki toplam sayılara göre ödeme yapılır. (Sistem raporları hastanemiz Hbys sistemiyle entegre olan ve giderlerinin yüklenici tarafından karşılanacağı yazılım üzerinden alınır.)Hasta ve refakatçiler için servislerde dağıtılan yemeklerin ödemesi ise; hastanemiz Hbys Sistemine Servis sorumlu hemşirelerince her gün ve öğünlük olarak hasta kaydına girilen yemek sayıları baz alınarak yapılacaktır(refakatçilerin yemek alma-almama durumuna göre takibi yapılarak sisteme servis sorumlu hemşirelerince işlenecektir) Yüklenici, bu sistemden alınan sayılara göre yapılan ödemeyi kabul eder.
- 6.37. Turnike Kart okuma sisteminin arızalanarak çalışmadığı durumlarda yemek yiyen personellerden ad-soyad-görev-imza alınarak tutanak tutulur ve yine mesai saatleri içerisinde kontrol teşkilatı, mesai saatleri dışında süpervizör tarafından kişi sayısı tarihi açıkça yazılmış şekilde imzalayarak bu tutanağı idareye teslim eder bu listeler ay sonunda yemek takip sistemi raporları ile toplanarak ödeme yapılır. Sistemin çalışmadığı günden itibaren arızanın giderilmediği her gün için sözleşme metninde bulunan cezai müeyyideler uygulanacaktır. Turnike sisteminin çalıştığı günlerde hastane personeli personel kartlarını turnike sisteminde okutmadan yemek yiyemeyecektir, imza föylerini doldursalar dahi, kabul edilmeyecektir.
- 6.38. Hastanemizde Diyetisyen, yemek işleri kontrol veya muayene kabul komisyonu üyelerinin veya işe memurunun olmadığı mesai dışı saatlerde veya bu personellerin idari-resmi izinli olduğu durumlarda mutfak işleri ve işleyişini süpervizör denetleme yetkisine sahiptir.Turnike sayıları günlük olarak yüklenici gıda mühendisi/diyetisyenitarafından çıktı olarak alınacak ve işe memuruna veya kontrol teşkilatına firma yetkilisi tarafından imzalanmış olarak teslim edilecektir
- 6.39. Ramazan ayında iftar menüsü,normal akşam yemeğine ek çorba çıkarılacaktır. Normal yemek üzerinden fiyatlandırılacaktır. Sahur menüsü kahvaltıyla aynıdır.
- 6.40. Gerekli görüldüğü hallerde dondurulmuş sebze getirilecektir.
- 6.41. Menüde bulunan kızartmalı yemekler fritözlerde hazırlanmayacak olup, ocak üzerinde tencere usulu derin kızartma yapılacaktır.
- 6.42. Salgın hastalık ortaya çıkması durumunda yüklenici; bulaşmayı en aza indirmek için idarece uygun görülmüş talepleri uygulamak yükümlülüğündedir. Bu salgın durumunda tek kullanımlık 5 gözlü tabldotlara ve plastik çatal bıçak kaşığa geçilmesi uygun görülürse yüklenici idarenin uygun gördüğü süreye kadar her türlü gider yükleniciye ait olmak kaydıyla tek kullanımlık malzemelere geçecektir.
- 6.43. Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, depolar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvar temizlenecektir.Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacaktır. Yüklenici firma kullandığı ve hizmet verdiği her yerin temizliğini

yapacaktır. İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır. Ayrıca haftada bir gün (Cumartesi veya Pazar) Genel Büyük Temizlik ve Yıkama yapılacaktır.

Tablo 2. Aylık ortalama kullanılacak içme suyu miktarları

SIRA	CİNSİ	AYLIK MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
1	Damacana Su (19 Litrelik)	30	adet
2	Ambalajlı Su (500 Mililitrelik)	17.500	adet

- 6.44. Personelin yemek esnasında kullanacağı kırmızı pul biber, karabiber, nane, sumak, kürdan, tuz (1 gramlık ambalaj paket), ekmek sepeti, zeytinyağlık, limonluk, sirkelik, sürahi, peçete, porselen tabak, paslanmaz çelik kaşık, çatal, bıçak takımı ve teflaks tepsi Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 6.45. Servis sırasında yemekhanelerde kullanılan malzemelerin (tabak, tepsi gibi) takibinden, yıpranmalarından ve kırılmalarından yüklenici sorumludur. Kullanılacak malzemelerin kırılmalarında ve eksikliklerinde yerine yenileri temin edilecektir.
- 6.46. Her öğün için yemekler ayrı ayrı pişirilecek olup arta kalan yemekler hiç bir şekilde saklanmayacak ve kullanılmayacaktır.
- 6.47. Mutfak çalışanları yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde eldiven, kolluk giyecek, bone ve maske takacaktır. Garsonlar servis sırasında eldiven, maske ve bone kullanacaktır.
- 6.48. Mutfak, yemekhane ve kat yemek ofislerinden kaynaklanan çöp ile yemek artıkları, çöp toplama ve taşıma nizamına uygun olarak yüklenici tarafından siyah çöp poşetlerine konulacak, ağızları atıkların dağılmasını önleyecek şekilde bağlanacak ve çöp alınmaya hazır hale getirildikten sonra ana çöp toplama merkezlerine iletilecektir. Taşınması sırasında gerek çöplerin gerekse diğer artık madde ve atık suların çevreyi kirletmesi Yüklenici tarafından önlenecektir. Kirilenmesi halinde derhal temizliği sağlanacaktır.
- 6.49. Yüklenici, mutfak ve kat ofislerinde çalışan işçileri için antibakteriyel sıvı sabun ve dezenfektan bulundurmak zorundadır. Yüklenici mutfak ve kat ofislerinde lavabolara metal sıvı sabunluk takacak ve içinde sürekli antibakteriyel sıvı sabun bulunduracaktır.
- 6.50. Yüklenici mutfak ve yemekhaneyi haşerelerden korumak için önlem alacak, haşere mücadelesinde gıda sektörüne uygun haşere öldürücü ilaçlar kullanacaktır. Rutin olarak 21 (YirmiBir) günde 1 (Bir) kez ilaçlanacak ve gerek görüldüğünde haşere ve kemirgenler için önleyici faaliyetlerde bulunulacaktır. Her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar deterjanla yıkanacaktır. İlaçlama işi, Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul Ve Esasları Hakkında Yönetmelik'e uygun olarak gerçekleştirilecektir. Hastanemizde yemek hizmeti kapsamında ilaçlanacak alanların yüzölçümleri Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. Yemek hizmeti kapsamında ilaçlanacak alanların yüzölçümleri

SIRA	KAPALI ALAN	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
1	Mutfak	795	Metrekare

2	Yemekhane	373	Metrekare
---	-----------	-----	-----------

- 6.51. Yüklenici, hizmet esnasında kullanacağı tüm alet ve edevatlarının kalibrasyonunu iş yeri teslimi yapıldıktan sonra 30 (Otuz) gün içinde yaptıracak ve yaptırdığına dair belgeleri İdare'ye teslim edecektir.
- 6.52. Yüklenici, mutfakta meydana gelebilecek yangınlara ve pişirilecek yemeklerde meydana gelebilecek besin zehirlenmelerinde kişilerin mağduriyetinin giderebilmek ve olası tazminatları karşılayabilmek için Üçüncü Kişi Mali Sorumluluk Sigortası yaptıracaktır. Hastanemiz, bağlı semt poliklinikleri ve Patnos ADMSM'de günlük ortalama yemek hizmetinden faydalanan kişi sayısı yükleniciye idare tarafından bildirilecektir.
- 6.53. Yemek dağıtım ve bulaşık toplama işlerinde kullanılan depo, mutfak ve kat ofisleri ile bağlantılı, mutfak içinden yemekhaneye bağlantılı 1 (Bir) asansörün bakım ve onarım işleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 6.54. Hastanemizde yemek hizmeti verilen mutfak ve yemekhaneler ile yemekhane bünyesinde bulunan tüm idari ofislerin temizliği ve temizliğinde kullanılacak olan temizlik maddelerinin temininden Yüklenici sorumludur.
- 6.55. Hastanede kullanılacak gıda maddelerinin Türk Gıda Kodeksi'ne göre ilgili Bakanlıktan üretim izni almış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ekte verilen Yiyecek Teknik Şartnamesine uygun olacaktır. Yemekhanelerde perdelerin yırtığı ve söküğü olmayacak, her zaman ütülü ve temiz olacaktır. Yemekhanedeki ve mutfaktaki dezenfektanlar Yüklenici'ye ait olacaktır. Masaların üzerine en az 8mm kalınlığında cam örtü yüklenici tarafından temin edilecektir. Masa üstü camları her öğün sonrası deterjanlı su ile silinip kurulacaktır.
- 6.56. Çalışma saatleri ve işçi dağılımı iş akışı içinde idarenin onayı alınarak değiştirilebilir. Aylık çalışma programları idare tarafından onaylanacaktır.
- 6.57. Yüklenici, personeline belirlenecek konularda hizmet içi eğitim ve İdare tarafından uygun görülen konularda gerekli eğitimlerin verilmesini sağlamalıdır. Bu eğitim mesai saatleri içerisinde yapılacaktır.
- 6.58. Yemeklerde kullanılan kıymalar hastane mutfağında günlük olarak çekilecek olup dışarıdan kıyma gelmeyecektir. Depolarda kıyma saklanmayacaktır.
- 6.59. Yüklenici çalıştıracağı işçilerin temizliğine çok dikkat edecek ve yüklenici işçileri bu ihale dokümanında tespit edilen iş elbisesini (fular, pantolon, önlük, çizme, terlik vs.) giyecektir. İşçilerin; iş kıyafetlerinin yırtığı ve söküğü olmayacak, her zaman ütülü ve temiz olacaktır. İşçilerin giyeceği kıyafetler eskimiş, yıpranmış ve rengi atmış olmayacaktır. Kılık kıyafeti tam olmayan işçi kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Çalışacak tüm işçilerin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, saç ve sakal tıraşı çalışmaya uygun olacaktır. Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen iş kıyafetlerinin yenileri ile değiştirilmesinin temini, temizlik ve bakımı yükleniciye ait olacaktır. Çalışan işçi mutlaka Sağlık Tesisi Yönetimi tarafından onaylanmış yaka kartı takacaktır ve bu kart yüklenici tarafından karşılanacaktır. Mutfak personelinin iş kıyafetlerini yıkama işlemini yüklenici yapacak/yaptıracaktır. Yüklenici işçilerinin kişisel temizlik ürünlerini çalışılan alanda kullanılmak üzere temin etmekle yükümlüdür.
- 6.60. Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan elektrik tüketim miktarının tespiti için Yüklenici tarafından sızme sayaç takılacaktır. Her aybaşında hastanemiz teknik servis birimi tarafından sayaçlar okutulduktan sonra Sayaç göstergelerine göre hesaplanan tutar, Yüklenici'nin alacağı hakedişten düşürülecektir. Sızme sayacın arızalanması



halinde bir önceki ayın tüketim bedeli esas alınacak olup takip eden aylarda mahsuplaşma yapılacaktır. Hastanemizde yükleniciye teslim edilecek yemekhane-mutfak bölümünde son üç aylık tüketim miktarları ortalaması (Elektrik: 3.875 Kw) olarak gerçekleşmiştir.

7. İŞÇİ NİTELİKLERİ

7.1. Hizmetin yürütülmesi için gerekli işçi sayısı ve nitelikleri Tablo 4'te belirtilmiştir. Yüklenici, hizmet kapsamında çalıştıracağı işçileri 4857 Sayılı İş Kanunu hükümlerine göre çalıştıracaktır. İşe başlaması kararlaştırılan işçilerin, işe başladığı gün itibarı ile her türlü sigorta işlemleri ve özlük hakları ile ilgili kayıtların yapılması Yüklenici'nin sorumluluğundadır. Çalıştırılacak işçiler 18 yaşından küçük 65 yaşından büyük olmayacaktır.

Tablo 4. Çalıştırılacak işçiler ve aranan nitelikler

ÜN VAN	NİTELİĞİ	ÜCRET	SAYI
Diyetisyen/Gıda mühendisi/Gıda Teknikeri	İlgili üniversite programından mezun olmak	Brüt Asgari Ücretin % 40 Fazlası	1
Aşçı	İlgili sertifika sahibi veya ilgili okul mezunu	Brüt Asgari Ücretin % 40 Fazlası	2
Aşçı Yardımcısı	İlgili sertifika sahibi veya ilgili okul mezunu	Brüt Asgari Ücretin % 30 Fazlası	2
Garson	en az ilkokul mezunu	Brüt Asgari Ücret	3
Bulaşıkçı ve Meydancı	en az ilkokul mezunu	Brüt Asgari Ücret	1

7.2. Her işçi için sözleşmenin imzalanmasını takip eden 3 (Üç) gün içinde aşağıda listelenen belgeler Kontrol Teşkilatı'na teslim edilecektir:

- Nüfus Cüzdanı Örneği veya e-devlet üzerinden barkotlu alınmış Nüfus Kayıt Örneği (Kişi) Belgesi
- İkametgâh İl Muhaberi aslı veya e-devlet üzerinden barkotlu alınmış Yerleşim Yeri Ve Diğer Adres Belgesi
- Adli Sicil Kaydı veya e-devlet üzerinden barkotlu alınmış Adli Sicil Kaydı Belgesi
- Diploma (Asıl veya aslına uygunluğu noterce veya İdare tarafından onaylanmış örnek)
- Yüklenici 1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 126ncı ve 127nci maddelerine uygun hareket etmek zorundadır. Yüklenici, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği gereği personelinin gerekli tüm eğitimleri alması sağlayacak ve bunu belgeleyecektir. Kontrol Teşkilatı mezkûr yönetmeliklere göre eğitimin yenilenmesi veya Kontrol Teşkilatı gözetiminde yeniden verilmesini talep edebilir. Yüklenici bu durumda 10 (On) iş günü içerisinde gereğini yapacaktır. Bulaşıcı bir hastalığı olduğu belgelenenler ile iş yerinin faaliyet ve hizmetlerinden doğrudan yararlananları rahatsız edecek nitelikte ve görünür şekilde açık yara veya cilt hastalığı bulunanlar, bizzat çalışan iş yeri sahipleri ve işletenleri de dâhil olmak üzere, alınacak bir raporla hastalıklarının iyileştiği

- belgeleninceye kadar iş yerlerinde çalışamaz ve çalıştırılmazlar. Çalışanlar, hastalıkları konusunda Kontrol Teşkilatı'na yazılı bilgi vermekle yükümlüdür. Bundan dolayı meydana gelebilecek maddi ve manevi olumsuzluklardan dolayı Yüklenici İdare'yi sorumlu tutamaz. Yüklenici ayrıca sağlık tesisinin maruz kaldığı zararları karşılar. Hizmetin aksamaması için Yüklenici gerekli her türlü tedbiri alır. Hizmetin zamanında tam ve eksiksiz olarak sunulmaması halinde de bu durumu (personelin uzaklaştırılmasını) gerekçe göstererek sorumluluktan kaçamaz ve/veya cezai müeyyideden muaf tutulmayı talep edemez.
- 7.3. Yüklenici işveren sıfatıyla çalıştırdığı işçilerine karşı muamele ve iş mevzuatından doğan görevlerinden doğrudan doğruya sorumludur. İstekli iş bu şartname ile taahhüt ettiği faaliyetlerin yürütülmesi esnasında işveren olduğu işçilerin sağlığını ve 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu gereklerine göre hareket etmek, gerekli şartları sağlamak ve araçlarını noksansız bulundurmakla yükümlü olup meydana gelecek iş kazalarından işveren sıfatıyla sorumlu olacaktır.
- 7.4. Çalışma saatleri ve işçi dağılımı idare tarafından iş akışı içinde değiştirilebilir. Aylık çalışma saatleri idare tarafından kontrol edilecektir.
- 7.5. 4857 Sayılı İş Kanunu'nun 55inci maddesi uyarınca izne hak kazanan işçilerin izin hakları idarenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullanılacaktır. İzin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dâhil kabul edileceğinden, izin kullanan işçilerin yerine başka işçilerin getirilerek sayının tamamlanması talep edilmeyecektir. Ancak istirahat raporlu işçinin geçici iş göremezliğinin üçüncü gününden sonra, Yüklenici istirahat raporu kullanan işçinin yerine başka işçi getirerek çalışan sayısını tamamlayacaktır. İşçinin raporlu olduğu günlerde ise hizmetin aksamaması için Yüklenici gerekli tedbirleri alacaktır. İşçiler için hakediş ödemeleri ise, işçinin fiilen işe geldiği günlere göre yapılacaktır.
- 7.6. Yüklenici işçileri, iş başında ve görev yerlerinde kesinlikle sigara içmeyecektir. Açık yarası olan veya üretim sırasında rahatsızlanan işçi tamamen iyileşene kadar üretim alanından Yüklenici tarafından uzaklaştırılarak tıbbi tedavi alması için yönlendirilir. Bu tür durumları Yüklenici yazılı olarak hemen Kontrol Teşkilatı'na bildirecektir. Kusma ve ishale neden olan yaygın bağırsak enfeksiyonu belirtileri gösteren işçi kesinlikle besinlerle veya besin hazırlanması ve servisi ile ilgili araç gereçle temas ettirilmeyecektir. Bu tür enfeksiyonu olan işçi derhal Kontrol Teşkilatı'na yazılı olarak bildirilmelidir.
- 7.7. İşçilerin hizmet içi eğitimleri mesai saatleri içinde eğitim hemşireleri ve/veya yüklenici gıda mühendisi/gıda teknikeri/diyetisyeni tarafından verilecektir. Eğitim konuları; hastane organizasyonu, görgü kuralları, iletişim, kişiler arası iletişim, hasta ve yakınına davranış, hasta mahremiyeti, yemekler ve diyet yemekleri hakkında genel bilgi, beslenme, servis kuralları, el yıkama, hijyen, bulaşıcı hastalıklar konularını içermelidir.
- 7.8. İdarenin yazılı onayını almadan hiçbir personele işbaşı yaptırılmayacak ve işten çıkarılmayacaktır. Yüklenicinin işten personel çıkarmalarında idareye en az bir gün önceden yazılı olarak bildirmesi zorunludur.
- 7.9. Hizmet kapsamında çalışan işçiler, yemek ihtiyaçlarının karşılanması için hastane mutfağında pişirilen yemekten bedelsiz olarak faydalanacaktır.
- 7.10. İşçilerin hizmetin ifası için kullanacakları giyim malzemeleri Tablo 5'de belirtilmiş olup bu giyim malzemeleri sözleşmenin imzalanmasını takip eden 3 (Üç) işgünü içerisinde Kontrol Teşkilatı'nın da bulunduğu ortamda işçilere tutanak karşılığı teslim edilecektir. Kontrol Teşkilatı bölümlere göre giyim malzemelerini farklı renklerde

yaptırabilir.Yıllık verilecek giyim malzemeleri, ikinci yıl için sözleşmenin yıldönümünde teslim edilecektir.

Tablo 5. İşçilerin hizmetin ifası için kullanacakları giyim malzemeleri

SIRA	GİYİM MALZEMESİ CİNSİ	GİYİM MALZEMESİ VERİLECEK İŞÇİ	KİŞİ BAŞI GİYİM MALZEMESİ MİKTARLARI
1	Aşçı Pantolonu + Uzun Kollu Aşçı Gömleği	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	2 Takım / Yıl 2 Takım / Yıl - -
2	Pantolon	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 2 Adet / Yıl 2 Adet / Yıl
3	Beyaz Gömlek	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 2 Adet / Yıl -
4	Tişört	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - - 2 Adet / Yıl
5	Yelek + Hırka / Süveter	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 1 Adet / Yıl -
6	Fular/Papyon	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 1 Adet / Yıl -
7	Mutfak Önlüğü	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı Gıda mühendisi/Gıda teknikeri/diyetisyen	1 Adet / Yıl 1 Adet / Yıl 1 Adet / Yıl - 1 Adet / Yıl
8	Muşamba Önlük	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - - 1 Adet / Yıl
9	Beyaz Çorap	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	2 Çift / Yıl 2 Çift / Yıl 2 Çift / Yıl 2 Çift / Yıl



SIRA	GİYİM MALZEMESİ CİNSİ	GİYİM MALZEMESİ VERİLECEK İŞÇİ	KİŞİ BAŞI GİYİM MALZEMESİ MİKTARLARI
10	Ayakkabı	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 1 Çift / Yıl -
11	Terlik	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	1 Çift / Yıl 1 Çift / Yıl 1 Çift / Yıl 1 Çift / Yıl
12	Çizme	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - - 1 Çift / Yıl

- 7.11. Yüklenici, işçiler için idarece onaylanmış kimlik kartlarını çıkaracaktır. Kartı bulunmayan işçiler, görevliler tarafından binaya alınmayacaktır. Bina içinde yaka kartı ve iş kıyafeti olmadan dolaşan personel belirlendiğinde Yükleniciye cezai müeyyide uygulanacaktır.
- 7.12. İşçilerin kıyafetleri hijyene ve toplumsal yaşama uygun olmalıdır.
- 7.13. Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile bu günlerde çalışacak gün sayıları Tablo 7’de belirtilmiştir. Ulusal bayram ve genel tatil günleri 2021 ve 2022 yıllarını kapsayacak şekilde 2429 Sayılı “Ulusal Bayram Ve Genel Tatiller Hakkında Kanun” hükümlerine göre oluşturulmuştur. Bu günlerde; 1 (Bir) Aşçı veya aşçı Yardımcısı, 2 (İki) Garson ve 1 (Bir) Bulaşıkçı çalışacaktır.

ULUSAL BAYRAM VE GENEL TATİL GÜNÜ ADI	TATİL GÜNÜ TARİHLERİ	GÜN SAYISI
Yılbaşı	1 Ocak 2022	1,0
Ulusal Egemenlik Ve Çocuk Bayramı	23 Nisan 2022	1,0
Emek Ve Dayanışma Günü (+Ramazan Bayramı Arifesi)	1 Mayıs 2022	1,0
Ramazan Bayramı 1. Günü	2 Mayıs 2022	1,0
Ramazan Bayramı 2. Günü	3 Mayıs 2022	1,0
Ramazan Bayramı 3. Günü	4 Mayıs 2022	1,0
Atatürk’ü Anma Gençlik Ve Spor Bayramı	19 Mayıs 2022	1,0
Kurban Bayramı Arifesi	8 Temmuz 2022	0,5
Kurban Bayramı 1. Günü	9 Temmuz 2022	1,0
Kurban Bayramı 2. Günü	10 Temmuz 2022	1,0
Kurban Bayramı 3. Günü	11 Temmuz 2022	1,0
Kurban Bayramı 4. Günü	12 Temmuz 2022	1,0
Demokrasi Ve Milli Birlik Günü	15 Temmuz 2022	1,0
Zafer Bayramı	30 Ağustos 2022	1,0

Tablo 6. Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile çalışılacak gün sayıları

ULUSAL BAYRAM VE GENEL TATİL GÜNÜ ADI	TATİL GÜNÜ TARİHLERİ	GÜN SAYISI
Cumhuriyet Bayramı	29 Ekim 2022	1,5
Yılbaşı	1 Ocak 2023	1,0

- 7.14. Yüklenici hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmadan gerekli emniyet tedbirlerini zamanında almakla ve kazalardan korunma yöntemlerini işçilerine öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla hizmetin ifasında ihmal, dikkatsizlik, tedbirsizlikten veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan Yüklenici sorumludur.
- 7.15. Yüklenici iş esnasında meydana gelecek hasar ve zarar tazmini ile mükelleftir. Meydana gelen zarar ve hasarın, beklemeye tahammülü olmayan durumlarda derhal, normal şartlarda ise en geç 24 (YirmiDört) saat zarfında Yüklenici tarafından yaptırılması gerekir. Aksi takdirde İdare, masrafları Yüklenici'ye ait olmak üzere gerekli işlem(ler)i yapar ve masrafları Yüklenici'ye ödenecek hakedişten keser.

8. İSTENİLEN ARAÇ VE GEREÇLER İLE GIDA DIŞI SARF MALZEME MİKTARLARI VE ÖZELLİKLERİ

Tablo 7. Hizmetin ifasında kullanılacak araç ve gereçler

İstenilen Miktar	İstenilen Araç-Gereçler ve Özellikleri
2 adet	Döner bıçağı
1 adet	Döner tertibatı (3 gözlü)
1 adet	Kancalı et taşıma arabası
1 adet	Kıyma makinesi
1 adet	Şahit Numune Dolabı (Soğutucu)
3 adet	Dipfriz derin dondurucu sandık tipi 230 lt(dondurulmuş sebze ,tavuk için ayrı ayrı olacak)
2 adet	Konveksiyonel fırın (12 tepsili fırın)
1 adet	2000 tabak kapasiteli bulaşık makinesi
2 adet	Kazan yıkama tekne
1 adet	4 gözlü fırınlı ocak
4 adet	Sanayi tipi koşan ocak
1 adet	6 gözlü fırınlı ocak
1 adet	Sanayi tipi patates soyma makinesi
1 adet	Sarı renk tezgah
1 adet	Yeşil renk tezgah
1 adet	Kırmızı renk tezgah
1 adet	Kırmızı kare et tezgahı
1 adet	Beyaz hamur tezgahı
1 adet	Ara öğün arabası
6 adet	Çöp bidonu battal boy
2 adet	Yemek taşıma arabası
1 adet	Derin dondurucu(en az 800 lt)(üsten kapaklı)
1 adet	Ev tipi bulaşık makinesi (*Hastaneye bağlı hastane dışı yemek servisi

	yapılan her tesis için)
1 adet	Çöp taşıma arabası
1 adet	1000'lik kazan
1 adet	750'lik kazan
4 adet	500'lik kazan
4 adet	250'lik kazan
4 adet	100'lük kazan
5 adet	Ev tipi kapaklı çelik tencere(5 adet 5 lt'lik 5 adet 10 lt'lik)
24 adet	Çelik fırın tepsisi(konv. Fırın ölçüsünde 6 cm derinlikte)
24 adet	Çelik fırın tepsisi(konv. Fırın ölçüsünde 10.5 cm derinlikte)
10 adet	Çelik fırın tepsisi kapağı(silikon contalı)*
1 adet	Yağ tavası
2 adet	Süzgeç
5 adet	1/1 çelik küvet
5 adet	1/2 çelik küvet
5 adet	1/4 çelik küvet
5 adet	Çelik kevgir no:2
5 adet	Çelik kevgir no:3
2 adet	Çelik kevgir no:6
2 adet	Çelik kevgir no:8
2 adet	Çelik kevgir no:10
2 adet	Çelik kepçe no:1
2 adet	Çelik kepçe no:2
2 adet	Çelik kepçe no:3
2 adet	Çelik kepçe no:6
2 adet	Çelik kepçe no:8
2 adet	Çelik kepçe no:10
5 adet	Servis maşası
5 adet	Tırnak maşa (salata için)
5 adet	Çelik Spatula
10 adet	Servis kaşığı
4 adet	Çiğ et bıçağı no:2 kırmızı renkte
4 adet	Çiğ tavuk bıçağı no:2 sarı renkte
2 adet	Çelik kemik sıyırma bıçağı no:2
5 adet	Çelik sebze doğrama bıçağı no: 2
5 adet	Çelik sebze doğrama bıçağı no :4
2 adet	Polietilen doğrama tahtası
3 adet	Çelik kabak oyacağı
3 adet	Çelik sebze soyacağı
3 adet	Isıtmalı servis arabası Benmari 4 gözlü
6 adet	Tepsi taşıma Arabası (2 adet 30luk ve 4 adet 60lık)
2 adet	Çelik çırpma teli no:7
2 adet	Çelik çırpma teli no:2
2 adet	Izgara maşa
500 adet	Servis tepsisi (seflon)(4 Kap yemek alabilecek ölçüde)
500 adet	Yemek kaşığı

500 adet	Yemek çatalı
500 adet	Yemek bıçağı
1 adet	Büyük boy granit tava
500 adet	12cm'lik porselen çorba kasesi
500 adet	21cm'lik porselen çukur yemek tabağı
500 adet	21cm'lik porselen düz tabak
500 adet	19cm'lik porselen düz tabak
40 adet	Porselen menaj takımı(baharat takımı)
1 adet	Kantar (max. Ölçümü en az 200 kg olacak)
90 adet	Açık renk masa örtüsü(açık mavi, beyaz veya açık pembe)(60 tanesi de aynı renk olacak)*
40 adet	Dispanser peçete aparatı
500 adet	Çelik tabldot tepsisi (5 gözlü)
3 adet	Galoş dispansiyer
3 adet	Bone dispansiyer
3 adet	3 raflı kurutma tezgahı
30 adet	Depolar için PVC palet
3 adet	Çay otomatı
3 adet	Sıcak su termosu
2 adet	Tabak taşıma arabası(500 tabak kapasiteli)*
35 adet	Yemek masaları için cam masaüstü koruyucu(en az 8mm kalınlığında)
3 adet	Plastik çöp konteynırı
1 adet	Narenciye sıkacağı
2 adet	Klor dozaj pompası
1 adet	Elektronik hassas mutfak terazisi
1 adet	Blender
1 adet	10 bıçak alma kapasiteli Steril bıçak dolabı (UV sterilizatör)
3 adet	Probtermometre
10 adet	Kapaklı baharat kapları
6 şar adet	Antibakteriyel sıvı sabunluk (hastane enfeksiyon komitesinin uygun gördüğü ürün kullanılacak), Fotoselli kağıt havluluk (yeteri kadar)
1 adet	Polietilen tezgah temizleme rendesi
1 takım	Mutfak işlerinin yürütüldüğü masaüstü bilgisayar takımı(sabit)
1 adet	Hastanemiz Hbys ile entegre çalışan Yemekhane Turnike sistemi
2 adet	Hastanemiz Hbys sistemiyle uyumlu kimlik kartı okuyucu cihaz

Covid-19 salgını sebebiyle köpük tabak kullanılmaktadır. Bulaşık makinası, porselen tabaklar,porselen kaseler, çelik çatal-kaşık-buçaklar,yemek taşıma arabalarına normal porselen tabakla yenilmeye geçildiği zaman yükleniciden talep edilecektir.

Yüklenici firma tüm araç-gereç sayılarında sürekliliği sağlamak zorundadır.Yüklenici firma, bunların dışında işini kolaylaştırmak veya hastane diyetisyenlerinin talebi doğrultusunda hastane idaresinin belirteceği nitelikte araç gereç getirmekle ve mevcut araç gerecin gerekli durumda kapasitesini yükseltmekle yükümlüdür. Hastanemiz Taşınır Mal Kontrol Komitesi tarafından 6 aylık periotlarla sayım+malzeme kullanılabilirlik denetimi yapılacaktır.Arızalı olduğu tespit edilen malzemelerin 24 saat içerisinde arızaları giderilecek ; kullanılmayacak durumda olan malzemeler idarece verilen sürede yenisi ile değiştirilecektir.

- 8.1. Hizmetin ifasında kullanılacak araç ve gereçler ile miktarları Tablo 7’de verilmiştir. Listelenen araç ve gereçler çalışır durumda olacaktır. Yüklenici tarafından hizmetin sunumu için gerekli olan araç ve gereçler, sözleşme bitiminde Yüklenici tarafından iade alınacaktır.
- 8.2. Hizmetin ifasında kullanılacak gıda dışı sarf malzemeler ile aylık ortalama kullanım miktarları Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8. Hizmetin ifasında kullanılacak gıda dışı sarf malzemeler ve aylık ortalama tüketim miktarları

SIRA	MALZEME CİNSİ	MİKTAR	BİRİM
1	Kürdan (Ambalajlı)	30	paket
2	Köpük 3 gözlü kahvaltı tepsi (kapaklı)	6.000	adet
3	Alüminyum kâse (kapaklı-kapaksız)	2.000	adet
4	Bone (100’lü paket)	12	paket
5	Bulaşık süngeri	100	adet
6	Bulaşık teli (6’lık)	5	paket
7	Çamaşır suyu (30 Kg.lık)	4	bidon
8	Çöp poşeti Jumbo Battal boy	20	kilogram
9	Eldiven (100’lük)	60	paket
10	Genel temizlik deterjanı	40	kilogram
11	Temizlik bezi (27 x 33 cm)	10	kutu
12	Kolluk (100’lük)	12	paket
13	Sıvı el sabunu	15	litre
14	Köpük bardak 170 ml	5.000	adet
15	Maske (100’lük)	20	paket
16	Paspas bezi	12	adet
17	Dispanser peçete (200’lük)	70	adet
18	Plastik bıçak 100’lü	30	paket
19	Plastik çatal 100’lü	30	paket
20	Tahta karıştırıcı 100’lü	60	paket
21	Sanayi tipi makina deterjanı	40	kilogram
22	Sanayi tipi makine parlaticısı	40	kilogram
23	Sıvı bulaşık deterjanı	30	kilogram
24	Streç film (genişlik 45 cm- uzunluk 300 m)	10	adet
25	Numune kabı (200 gramlık)	500	adet

Tablo 8. Hizmetin ifasında kullanılacak gıda dışı sarf malzemeler ve aylık ortalama tüketim miktarları

SIRA	MALZEME CİNSİ	MİKTAR	BİRİM
26	Yağ çözücü	15	kilogram
27	Tepsi örtüsü (kâğıt)	12.000	adet
28	Tuz (1 gramlık, 100 adetlik kutu ambalaj)	5	kutu

9. YEMEK ÖĞÜNLERİNİN TANIMLARI, MİKTARLARI, SUNUM SAATLERİ VE DİĞER HUSUSLAR

9.1. Normal Kahvaltı ve Gece Kahvaltısı

- 9.1.1. Hasta ve refakatçilere Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'ne uygun olarak her gün birer öğün kahvaltı verilecektir. Kahvaltılar hasta ve refakatçi odalarına, tek kullanımlık köpük üç gözlü tabldotlarda; plastik çatal-bıçak, peçete ve ıslak mendilden oluşan şekilde servis arabalarıyla servis edilecektir. Gece nöbet tutan personele ise 23.00 – 23.59 saatleri arasında yemekhanede gece kahvaltısı verilir.
- 9.1.2. Yumurta verileceği zaman yumurta diğer gıda maddeleriyle temas etmeyecek şekilde önlem alınmalıdır.
- 9.1.3. Çay, süt veya meyve suyu, şeker ve ekmek dışında 3 (üç) çeşit olarak verilecektir.
- 9.1.4. Reçel veya balın yanında tereyağı verilecek ve bunlar birlikte bir çeşit olarak kabul edilecektir.
- 9.1.5. Kahvaltılık ürünlerin piyasada iyi nam salmış ürünler arasından seçilecektir.
- 9.1.6. Haftada 2 kere olmak kaydıyla menüde de belirtilecek şekilde kahvaltı-gece kahvaltısı öğününde ekmek yerine simit veya poğaçaya verilecektir.

Tablo 8. Normal kahvaltıda kullanılacak yiyeceklerin ve içeceklerin gramajları

SIRA	YİYECEK VEYA İÇECEK	GRAMAJLAR
1	Çay	1 paket (1,5 gr'lık)
2	Şeker	2 paket (4 er gr'lık)
3	Süt (UHT)	200 ml.
4	Meyve Suyu	200 ml.
5	Beyaz Peynir	40 gr.
6	Kaşar Peyniri	20 gr.
7	Krem Peynir	20 gr.
8	Üçgen Peynir	20 gr.

Tablo 8. Normal kahvaltıda kullanılacak yiyeceklerin ve içeceklerin gramajları

SIRA	YİYECEK VEYA İÇECEK	GRAMAJLAR
9	Poşet Reçel	30 gr.
10	Poşet Tahin-Pekmez	20 gr
11	Poşet Sürülebilir Çikolata	30 gr
12	Poşet Bal	30 gr.
13	Poşet Tereyağı	15 gr.
14	Yumurta	60-70 gr.
15	Siyah Zeytin	25 gr.
16	Yeşil Zeytin	25 gr.
18	Unlu Mamuller (Poğaç/simit Vb.)	100 gr.

Tablo 9. OnDört günlük normal kahvaltı ve gece kahvaltısı menü örneği

GÜN	NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ	GÜN	NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ
1. GÜN	Çay Yumurta Reçel + Tereyağı Siyah Zeytin	8. GÜN	Çay Yumurta Bal + Tereyağı Yeşil zeytin
2. GÜN	Süt Kaşar Peyniri Bal + Tereyağı Siyah Zeytin	9. GÜN	Çay Yumurta Reçel + Tereyağı Siyah Zeytin
3. GÜN	Çay Krem Peynir Tahin-pekmez Yeşil zeytin	10. GÜN	Çay Beyaz Peynir Siyah Zeytin Sürülebilir çikolata
4. GÜN	Çay Yumurta Bal + Tereyağı Siyah Zeytin	11. GÜN	Çay Beyaz Peynir Reçel + Tereyağı Yeşil Zeytin
5. GÜN	çay Beyaz Peynir Reçel + Tereyağı Yeşil Zeytin	12. GÜN	Süt Kaşar Peyniri Bal + Tereyağı Siyah Zeytin
6. GÜN	Süt Kaşar Peyniri Sürülebilir çikolata Siyah zeytin	13. GÜN	Çay Üçgen Peynir Tahin Pekmez Siyah zeytin

Tablo 9. OnDört günlük normal kahvaltı ve gece kahvaltısı menü örneği

GÜN	NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ	GÜN	NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ
7. GÜN	Çay Yumurta Reçel + Tereyağı Siyah Zeytin	14. GÜN	Çay Yumurta Bal + Tereyağı Siyah Zeytin

9.2. Normal Yemek Öğle ve Akşam

Bu yemekler 3 (Üç) kap olacaktır. Öğle yemeği ve akşam yemeği farklı olacaktır. Ana yemeğin yanında yazılan garnitür dördüncü kap olarak sayılmaz. Kapların muhteviyatı aşağıda belirtilen gruplardan oluşacaktır.

1. Grup : Et yemekleri, tavuk, balık, hindi, köfteler, etli sebze yemekleri, etli kuru baklagiller, etli dolma ve sarmalar, yumurtalı yemeklerden oluşur. Birinci kap bu gruptan seçilir.
2. Grup : Çorbalar, pilavlar, makarnalar, börekler, zeytinyağlı yemekler, kızartmalardan oluşur. İkinci kap bu gruptan seçilir.
3. Grup : Meyveler, salatalar, kompostolar, hoşaflar, tatlılar, dondurma, yoğurt, cacık, ayran, piyaz, turşudan oluşur. Üçüncü kap bu gruptan seçilir.

Öğle ve akşam için 14(ondört) günlük normal yemek menüsü Tablo:11'de verilmiştir.

Normal yemeklerin öğle veya akşam olarak her öğün için ayrı ayrı hesaplanması kaydıyla, verilme sıklığı Tablo10'da belirtilen şekilde olacaktır.

Tablo10. Yemek Çeşitlerinin Aylık Verilme Sıklığı

A-BİRİNCİ KAP YEMEK ÇEŞİTLERİ AYLIK VERİLMEMİKTARI	
1.Parça ve kuşbaşı et yemekleri	5-7
2.köfte	4-7
3. Etli taze sebzeler	5-6
4. Kıymalı taze sebzeler	1-4
5. Etli kuru Baklagiller	2-4
6. Yumurtalı yemekler veya etli börekler	0-2
7. Tavuk	6-8
8. Balık	0-2
B- İKİNCİ KAP YEMEK ÇEŞİTLERİ AYLIK VERİLMEMİKTARI	
1. Çorbalar	4-10
2. Pilav ve makarnalar	
a) bulgur pilavı	4-10
b) Pirinç pilavı	4-10
c) Şehriye	0-4

d) Makarna	4-10
3. Börekler	3-5
4. Z.Y sebze yemekleri	1-4
5. Z.Y baklagiller	1-3
6. Kızartmalar	1-4
7. Z.Y. Dolma	0-4
C-ÜÇÜNCÜ KAP YEMEK ÇEŞİTLER	AYLIK VERİLMEMİKTARİ
1. Salata	3-10
2. Yoğurt /Ayran	3-10
3. Cacık	2-6
4. Tatlılar	
a) tulumba tatlısı	1-4
b) revani	1-4
c) kadayıf	1-4
d) Sütlu tatlı	3-5
e) Diğer tatlılar(aşure vb.)	1-4
f) Helvalar	1-4
6. Meyveler	6-10
7. Hoşaf lar ve kompostolar	2-4

Tablo 11. Öğle ve akşam için 14 (OnDört) günlük normal yemek menüsü

GÜN	NORMAL ÖĞLE YEMEĞİ	NORMAL AKŞAM YEMEĞİ
1. GÜN	Haşlama Et Soslu Makarna puding	Etlı Kuru Fasulye Şehriyeli Pirinç Pilavı Cacık
2. GÜN	Etlı Bamyalı Peynirli Kol Böreği Yoğurt	Kadınbudu Köfte Karışık Kızartma Karpuz
3. GÜN	Pürelı Rostó Et Yayla Çorbası Çoban Salata	Etlı Yaz Tür lüsü Bulgur Pilavı Yoğurt
4. GÜN	Tavuk Döner + Şehriyeli Pirinç Pilavı Ayran Baklava	Patlıcan Musakka Bulgur Pilavı Yoğurt
5. GÜN	Terbiyeli Köfte Spagetti Makarna Kavun	Bahçevan kebabı Zeytinyağlı Pırasa Portakal
6. GÜN	Balık Kızartma + Garn Salata Domates Çorba Revani	Patates Oturtma Pirinç pilavı Puding
7. GÜN	Tavuk Sote Nohutlu Pirinç Pilavı Mevsim Salata	Biber Dolma Yeşil Mercimek Çorba Karışık Turşu
8. GÜN	Etlı Nohut Şehriyeli Pirinç Pilavı Cacık	Çoban Kavurma Tarhana Çorba Mevsim Salatası

Tablo 11. Öğle ve akşam için 14 (OnDört) günlük normal yemek menüsü		
GÜN	NORMAL ÖĞLE YEMEĞİ	NORMAL AKŞAM YEMEĞİ
9. GÜN	orman Kebabı Mercimekli Bulgur Pilavı Yoğurt	Yoğurtlu Kabak Dolma Mercimek Çorba Çoban Salata
10. GÜN	Etli Taze Fasulye Fırın Makarna Kakaolu puding	Sebzeli Fırın Hindi Ezogelin Çorba Sütlaç
11. GÜN	Musakka Peynirli Makarna Kayısı Komposto	Şehriyeli Güveç Karnabahar+Havuç Kızartma+Yoğurt Üzüm
12. GÜN	Etli Nohut Şehriyeli Pirinç Pilavı Karışık Turşu	Çiftlik Köfte Fırın Makarna Vişne Komposto
13. GÜN	Kuru Köfte + Patates Kızartması Sebze Çorba Ayva Tatlısı	Karniyarık Köylü Çorba Sütlaç
14. GÜN	Sebzeli Fırın Tavuk Şehriyeli Pirinç Pilavı Ayran	Yoğurtlu Kabak Dolma Peynirli Milföy Böreği Meyve Suyu

Günlük her öğünde kişi başı ortalama 2 adet Roll Ekmek (50 gr x 2 = 100 gr) eklenecektir.

9.3. Diyet Kahvaltı

- 9.3.1 Hastanemiz diyetisyenleri, tıbbi beslenme tedavisine göre Tablo 13'teki kahvaltılık malzemelerden uygun olanları verir.
- 9.3.2 Çay, süt, şeker ve ekmek dışında 3 (üç) çeşit olarak verilecektir.
- 9.3.3 Günlük her öğünde kişi başı ortalama 2 adet kepekli Roll Ekmek (50 gr x 2 = 100 gr) eklenecektir.
- 9.3.4 Tablo 12'de On Dört günlük örnek diyet kahvaltı menüsü verilmiştir.

Tablo 12. Diyet kahvaltı malzemeleri	
KAHVALTILIK MALZEME	MİKTARI
Çay	1 Paket (1,5gr'lık)
Şeker	2 Paket (4 er gr'lık)
Süt (UHT)	200 Ml. (İstenildiği Takdirde Light Süt Gelecektir.)
Bitki Çayları	1 Poşet
Kaşar Peynir	20 Gr
Beyaz Peynir (Tuzsuz-az yağlı)	40 Gr
Krem Peynir	20 Gr
Üçgen Peynir	20 Gr

Tablo 12. Diyet kahvaltı malzemeleri	
KAHVALTILIK MALZEME	MİKTARI
Yumurta	1 Adet (60-70 Gram)
Poşet Bal	30 Gr
Poşet Reçel diyabetik	30 Gr
Poşet Tereyağı	15 Gr
Zeytin (Siyah, Yeşil)	25 Gr
Diyet Zeytin (Siyah)	25 Gr

Tablo 13. Diyet kahvaltı için 14 (OnDört) günlük menü				
GÜN	DİYET KAHVALTI		GÜN	DİYET KAHVALTI
1. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel		8. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
2. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin		9. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin
3. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel		10. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
4. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin		11. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin
5. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel		12. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
6. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel		13. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
7. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin		14. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin

9.4. Diyet Öğle ve Akşam Yemeği

9.4.1 Diyetli hastalara asgari 4 kap yemek verilecektir. Aşağıdaki farklı gruplardan 1'er adet seçim yapılarak 4 kap oluşturulacaktır.

BİRİNCİ KAP:	Et yemeği haşlama et -ızgara ya da sulu köfte haşlama-ızgara ya da fırında tavuk, balık
İKİNCİ KAP:	Çorba veya Pilav veya Makarna
ÜÇÜNCÜ KAP:	Zeytinyağlı sebze yemeği
DÖRDÜNCÜ KAP:	şekersiz Meyve komposto, salata, yoğurt, cacık veya tatlandırıcılı sütlü tatlı (muhallebi, sütlaç)

9.4.2 Diyet yemeği menüleri hazırlanırken öğle ve akşam öğünleri için ayrı ayrı menüler uygulanacaktır ve yemekler taze olarak yeniden pişirilecektir. Diğer öğünlerden kalan yemekler kesinlikle kullanılmayacak ve saklanmayacaktır.

9.4.3 Diyet yemeklerinin pişirilme şekli, miktarı ve servisinin Hastane Beslenme ve Diyetetik Biriminin ngrdğ diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur.

d.Diyet yemeklerde zeytinyağı ve ayçiçek yağı kullanılacak, kızartma ve kavurma işlemi yapılmayacaktır.

9.4.4 Özel diyetleri olan hastalara diyetisyenlerin verdiği diyete göre (şekerli, şekersiz veya yapay tatlandırıcı ile yapılmış muhallebi, komposto, pelte, haşlama patates vb.) yemek hazırlanacaktır.

9.4.5 Firma, hastalar için diyetisyenlerin uygun gördüğü yapay tatlandırıcı getirecektir.

9.4.6 Diyetteki et yemeklerinde ve diğer yemeklerde kullanılacak malzemelerin gramajları normal yemek gramajlarıyla aynı olacaktır sadece yemekler tuzsuz ve baharatsız yapılacaktır.

9.4.7 14 (OnDört) günlük örnek diyet yemek menüsü Tablo 14'te verilmiştir.

Tablo 14. Diyet yemek için 14 (OnDört) günlük örnek menüsü		
GÜN	ÖĞLE DİYET YEMEK	AKşAM DİYET YEMEK
1. GÜN	Sebze Çorba Et Haşlama Zyt. Bamya Yemeği Cacık	Tarhana Çorba Sulu Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği şekersiz Karışık Hoşaf
2. GÜN	Ezogelin Çorba Tavuk Haşlama Zyt. Türlü Yemeği Cacık	Domates Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Pazı Yemeği Mevsim Salata
3. GÜN	Süzme Mercimek Çorba İzmir Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Yoğurt	Sebze Çorba Mantarlı Et Sote Zeytinyağlı Bamya şekersiz Karışık Hoşaf
4. GÜN	Mercimek Çorba Et Sote Zyt. Taze Fasülye şekersiz Elma Komposto	Gırar Çorba Tavuk Haşlama Zyt.Taze Türlü Yemeği Mevsim Salata
5. GÜN	Sebze Çorba Tavuk Haşlama Zeytinyağlı Ispanak Mevsim Salata	Arpa şehriye Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Cacık

Tablo 14. Diyet yemek için 14 (OnDört) günlük örnek menüsü		
GÜN	ÖĞLE DİYET YEMEK	AKŞAM DİYET YEMEK
6. GÜN	Köylü Çorba Tavuk Sote Z.Yağlı Taze Fasülye Yemeği Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Et Haşlama Zyt. Türlü Şekersiz Ayva Komposto
7. GÜN	Süzme Çorba Et Haşlama Zyt. Bezelye Yemeği Mevsim Salata	Ezogelin Çorba Tavuk Fırın Baget Z.Yağlı Kabak Yemeği Yoğurt
8. GÜN	Sebze Çorba Et Haşlama Zyt. Bamyaya Yemeği Cacık	Tarhana Çorba Sulu Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Şekersiz Karışık Hoşaf
9. GÜN	Ezogelin Çorba Tavuk Haşlama Zyt. Türlü Yemeği Cacık	Domates Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Pazı Yemeği Mevsim Salata
10. GÜN	Süzme Mercimek Çorba İzmir Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Yoğurt	Sebze Çorba Mantarlı Et Sote Zeytinyağlı Bamyaya Şekersiz Karışık Hoşaf
11. GÜN	Mercimek Çorba Et Sote Zyt. Taze Fasülye Şekersiz Elma Komposto	Gırar Çorba Tavuk Haşlama Zyt.Taze Türlü Yemeği Mevsim Salata
12. GÜN	Sebze Çorba Tavuk Haşlama Zeytinyağlı Ispanak Mevsim Salata	Arpa Şehriye Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Cacık
13. GÜN	Köylü Çorba Tavuk Sote Z.Yağlı Taze Fasülye Yemeği Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Et Haşlama Zyt. Türlü Şekersiz Ayva Komposto
14. GÜN	Süzme Çorba Et Haşlama Zyt. Bezelye Yemeği Mevsim Salata	Ezogelin Çorba Tavuk Fırın Baget Z.Yağlı Kabak Yemeği Yoğurt

Günlük her öğünde kişi başı ortalama 2 adet Roll Ekmek (50 gr x 2 = 100 gr) eklenecektir.

9.5. Ara Öğün(Ara Kahvaltı)

a.Hastanemiz servislerinde yatan hastalara hekim tarafından gerekli görüldüğü takdirde ve yine gerekli görüldüğü takdirde refakatçiler için tedavinin bir parçası olarak ara öğün (ara kahvaltı) verilir.

b.Özellik gerektiren kliniklerde ara öğün (ara kahvaltı) sayısı 2(iki)dir. Ara öğünleri (ara kahvaltı), hastanın alması gereken günlük enerji ve besin ögesi ihtiyaçlarına göre 2 (iki) çeşit olarak Tablo15'teki diyet ara kahvaltıda verilebilecek yiyecekler tablosundan hekim veya diyetisyen tarafından hastanın durumuna uygun kombinasyonda seçim yapılara verilir.

c.Ara öğünler firma personeli tarafından üzeri streçlenmiş olarak dispozible-köpük tabaklarda dağıtımı yapılacaktır. Ara öğünler 10:00 ve 21:00 saatlerinde verilecektir. Diyetisyen, hastanın rahatsızlığına göre ara öğün çeşidinde ve saatinde değişiklik yapabilecektir.

Ayrıca Tablo 16'da OnDört günlük ara öğün menüsü verilmiştir.

Tablo 15. Ara öğün malzemeleri	
ARA ÖĞÜN MALZEMESİ	MİKTARI
Süt/Yoğurt (Light/Normal)	200 MI'lik UHT / 100 MI'lik
Meyve Suyu (Taze Sıkılmış)	200 MI
Komposto (Normal Ve Tatlandırıcılı)	200 MI
Ayran	200 MI
Meyve	Diyet Meyve Gramajlarına Uygun
Pelte (Normal Ve Tatlandırıcılı)	200 Gr
Beyaz Peynir	40 Gr
Kuru Meyve	25 Gr
Kuru Yemiş(ceviz/findık/badem)	10 Gr

Tablo.16 OnDört günlük ara öğün menüsü

GÜN	SAAT 10.00	SAAT 21.00
1. GÜN	Hurma Süt	Meyve Ayran
2. GÜN	Kuru İncir Ceviz	Meyve Yoğurt
3. GÜN	Meyve Yoğurt	Meyve Ayran
4. GÜN	Kuru Kayısı Ceviz	Meyve Süt
5. GÜN	Kuru Kayısı Ceviz	Meyve Ayran
6. GÜN	Kuru Üzüm Fındık	Meyve Yoğurt
7. GÜN	Hurma Ceviz	Meyve Süt

GÜN	SAAT 10.00	SAAT 21.00
8. GÜN	Kuru Kayısı Badem	Meyve Ayran
9. GÜN	Kuru İncir Ceviz	Meyve Yoğurt
10. GÜN	Meyve Yoğurt	Meyve Ayran
11. GÜN	Kuru Kayısı Ceviz	Meyve Süt
12. GÜN	Kuru Kayısı Ceviz	Meyve Ayran
13. GÜN	Kuru Üzüm Fındık	Meyve Yoğurt
14. GÜN	Hurma Ceviz	Meyve Süt

9.6.R2 Sulu Diyet

Diyet hastalarının hastalıklarına uygun özel gavajlar ve içeriği belirtilmiş özel karışımlar diyetisyenlerin öngördüğü şekilde hazırlanacaktır.

R2 diyetleri ameliyat sonrası kullanılan diyetler olup hastanın durumuna göre Klinik Diyetisyenin belirttiği sayı ve miktarda (bir öğün için 2 çeşit) verilebilir. Bebekler, yutma güçlüğü vb. özel durumu olanlarda, muhallebi, yoğurt, sebze püreleri, unlu çorbalar vb. kıvamlı-sulu yiyecekleri kapsar. Cerrahi klinikleri, yoğun bakım hastaları için rutin olarak istenilebilir. Sabah-öğle-akşam ve gece öğünü olabilir. (bir öğün için 2 çeşit)

Tablo 17.OnDört Günlük R2 sulu örnek menüsü

GÜN	Öğle	Akşam
1. GÜN	Sebze Çorba Cacık	Tarhana Çorba Hoşaf
2. GÜN	Ezogelin Çorba Cacık	Domates Çorba Ayran
3. GÜN	Süzme Mercimek Çorba Yoğurt	Sebze Çorba Şekersiz Karışık Hoşaf
4. GÜN	Mercimek Çorba Komposto	Gırar Çorba Şekersiz Karışık Hoşaf
5. GÜN	Sebze Çorba Ayran	Arpa Şehriye Çorba Cacık
6. GÜN	Köylü Çorba Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Şekersiz Ayva Komposto

GÜN	Öğle	Akşam
7. GÜN	Süzme Çorba Ayrar	Ezogelin Çorba Yoğurt
8. GÜN	Sebze Çorba Cacık	Tarhana Çorba Hoşaf
9. GÜN	Ezogelin Çorba Cacık	Domates Çorba Ayrar
10. GÜN	Süzme Mercimek Çorba Yoğurt	Sebze Çorba Şekersiz Karışık Hoşaf
11. GÜN	Mercimek Çorba Komposto	Gırar Çorba Şekersiz Karışık Hoşaf
12. GÜN	Sebze Çorba Ayrar	Arpa Şehriye Çorba Cacık
13. GÜN	Köylü Çorba Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Şekersiz Ayva Komposto
14. GÜN	Süzme Çorba Ayrar	Ezogelin Çorba Yoğurt

10. GRAMAJLAR

Kahvaltı ve normal yemeklerde uygulanacak gramajlar yürürlükteki Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'ne bağlı kalınarak düzenlenmiştir. Yemekler hazırlanırken kullanılan gıda maddelerinde bu gramajlara uyulacaktır. Yüklenicinin uyacağı gramajlar ve çıkartılacak yemek listeleri aşağıda verilmiştir. Ancak bu listede olmayan yemekleri kontrol teşkilatının menüye yazdığı takdirde, Yüklenici tarafından bu yemeklerde kullanılan gramajlar listedeki benzer yemekler dikkate alınarak diyet uzmanlığınca belirlenecektir. Gramaj listesinde verilen miktarlar çiğ malzeme miktarıdır. Dana eti; kemiksiz ve yağı ayrılmış olacaktır. Tavuk/hindi eti kemikli – kemiksiz olacaktır. Tabloda belirtilen gramajlar yemeklere girecek net miktarlardır.

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Ankara Tava	Dana Eti (Kemiksiz)	120 gr.
	Pirinç	60 gr.
	Tuz	1 gr.
	Yağ	10 gr.
	Karabiber	0,2 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Bahçivan Kebabı (Kış)	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Bezelye Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 20 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 20 gr.
Bahçivan Kebabı (Yaz)	Dana Eti (Kemiksiz) Domates Patates Taze Kabak Kuru Soğan Salça Patlıcan Tuz Karabiber Yağ	90 gr. 20 gr. 50 gr. 20 gr. 15 gr. 5 gr. 20 gr. 1 gr. 0,2 gr. 30 gr.
Balık Buğulama	Mevsime Uygun Balık Kuru Soğan Yağ Limon Defne Yaprağı Havuç Patates Tuz	150 gr. 10 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet 1 gr. 20 gr. 50 gr. 1 gr.
Balık Kızartma	Balık (Çeşitleri) Yağ Un Tuz Limon	150 gr. 30 gr. 15 gr. 1 gr. 1/4 Adet
Bostan Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Mısır Bezelye Kuru soğan Yağ Maydanoz Tuz Salça	90 gr. 200 gr. 20 gr. 20 gr. 20 gr. 30 gr. 1/10 Demet 1 gr. 5 gr.



Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Çardak Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Yufka Bezelye Mısır Havuç Kuru Soğan Maydanoz Tuz Karabiber Yoğurt Salça Yağ	70 gr. 70 gr. 15 gr 15 gr. 5 gr. 15 gr. 1/10 Demet 0,2 gr 0,2 gr 100 gr 5 gr 30 gr
Çiftlik Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Patlıcan Kuru Soğan Havuç Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 50 gr. 10 gr. 20 gr. 1 gr. 10 gr.
Çoban Kavrma	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Yağ Kuru Soğan Tuz Salça Biber (Mevsiminde)	120 gr. 30 gr. 10 gr. 20 gr. 1 gr. 5 gr. Domates 30 gr.
Döner	Dana Eti veya Tavuk Eti Tuz Kuru soğan Süt/Yoğurt Yağ (Mevsimine Göre Garnitür)	120 gr 1 gr. 10 gr. 20 ml. / gr. 10 gr. 2-3 adet
El Basan Tava	Dana Eti (Kemiksiz) Yumurta Yağ Un Tuz Süt	120 gr 1 / 4 Adet 5 gr. 5 gr. 1 gr. 30 ml.

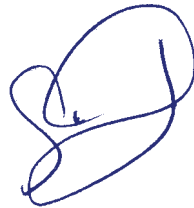
Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Et Sote-Tavuk Sote-Hindi Sote (NOT: Mantarlı et sotede mantar 40 gr. kemiksiz dana eti 100 gr. olacaktır.)	Dana Eti (Kemiksiz)-Tavuk-Hindi Göğsü Kuru Soğan Yeşil Biber Yağ Kekik Karabiber Tuz Domates	120 gr. 20 gr. 20 gr. 10 gr. 0.5 gr. 0.2gr. 1 gr. 30 gr
Etlı Bamyı	Dondurulmuş Bamyı Dana Eti (Kemiksiz) Tuz Salça Yağ Kuru Soğan	150 gr. 40 gr. 1 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr.
Etlı Dondurulmuş Bezelye	Bezelye Dana Eti (Kemiksiz) Tuz Salça Yağ Kuru Soğan Patates Havuç	150 gr. 40 gr. 1 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr. 10 gr. 10 gr.
Etlı Dügün Pilavı	Dana Eti (Kemiksiz) Pirinç Nohut Tuz Yağ Dere Otu Kuru Soğan	90 gr 50 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 1/20 demet 10 gr.
Etlı Kuru Fasulye	Kuru Fasulye Dana Eti (Kemiksiz) Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	50 gr. 40 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Etlı Nohut	Nohut Dana Eti (Kemiksiz) Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	50 gr. 40 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.



Tablo 18. Et yemekleri iğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Fırın Tavuk / Izgara Tavuk	Tavuk Eti (Kemikli) Salça Tuz Yağ Kekik Karabiber	150 gr. 5 gr. 1 gr. 2 gr. 0,2 gr. 0,2 gr.
Haşlama Et	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Yoğurt Un Tuz Yağ Yumurta Limon	120 gr. 100 gr. 20 gr. 20 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr. 1 / 10 Adet 1 / 8 Adet
İslim Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Yeşil Biber Domates Yağ Tuz	120 gr. 100 gr. 10 gr. 50 gr. 30 gr. 1 gr.
Kıymalı Pide	Dana Eti (Kemiksiz) Kuru Soğan Yeşil Biber Yağ Domates Maydanoz Karabiber Tuz Pide Hamuru	50 gr. 40 gr. 20 gr. 5 gr. 50 gr. 1/10 Adet 0,2 gr. 1 gr. 1 Adet
Körili Tavuk	Tavuk Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Kuru Soğan Salça Tuz Yağ Karabiber	120 gr. 20 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 2 gr. 0,2 gr.



Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Macar Gulâş	Dana Eti (Kemiksiz) Havuç Salça Yağ Patates Un Tuz	120 gr 20 gr 5 gr. 5 gr. 50 gr 5 gr 1 gr.
Mantarlı Tavuk	Tavuk Fileto Mantar Domates Çarliston Salça Tuz Yağ Kuru Soğan	120 gr. 40 gr. 20 gr. 20 gr. 3 gr. 1 gr. 5 gr. 10 gr.
Mantı (Dondurulmuş)	Mantı Yoğurt Yağ Salça Kuru nane Sumak	75 gr. 100 gr. 5 gr. 5 gr. 0,2 gr. 0,2 gr.
Mantı Makarna	Makarna Dana Eti (Kemiksiz) Yoğurt Yağ Tuz Kuru Soğan Salça	60 gr. 40 gr. 100 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 5 gr.
Orman Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kuru Soğan Havuç Kekik Tuz Yağ	90 gr. 75 gr. 10 gr. 20 gr. 0.5 gr. 1 gr. 10 gr.
Paşa Kebabı	Tavuk Eti (Kemiksiz) Patates Domates Ç.Biber Kuru Soğan Salça Tuz Yağ Karabiber	120 gr. 50 gr. 30 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 2 gr. 0,2 gr.

33/80

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Patlıcan Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Kuru soğan Domates Yağ Maydanoz Yeşil Biber Tuz Salça	90 gr. 150 gr. 20 gr. 30 gr. 30 gr. 1/10 Demet 10 gr. 1 gr. 5 gr.
Pürelı Kebab	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Kuru Soğan Domates Bezelye Ç.Biber Süt Tuz Yağ	120 gr. 100 gr. 20 gr. 10 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 30 ml. 1 gr. 10 gr.
Pürelı Rostı Et	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Salça Un Süt Tuz	120 gr. 100 gr. 5 gr. 2 gr. 30 ml. 1 gr.
Sebzeli Fırın Tavuk / Hindi	Tavuk / Hindi Eti (Kemikli) Patates Havuç Bezelye Salça Yağ Tuz	150 gr. 100 gr. 20 gr. 20 gr. 5 gr. 5 gr. 1 gr.
Sebzeli Güveç	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Patlıcan Kuru Soğan Domates Ç,Biber Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 100 gr. 10 gr. 20 gr. 5 gr. 1 gr. 10 gr.



Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Sosyete Mantısı	Yufka Dana Eti (Kemiksiz) Yoğurt Yağ Tuz Kuru Soğan Salça	75 gr. 40 gr. 100 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 5 gr.
Sultan Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Domates Kuru Soğan Ç.Biber Yoğurt Tuz Yağ	90 gr. 100 gr. 30 gr. 10 gr. 20 gr. 100 gr. 1 gr. 10 gr.
Şehriyeli Güveç	Dana Eti (Kemiksiz) Şehriye Yağ Salça Tuz Kuru Soğan	90 gr. 60 gr. 10 gr. 3 gr. 1 gr. 10 gr.
Şnitzel	Tavuk Galeta Unu Yumurta Yağ	120 gr. 10 gr. 1 / 4 Adet 30 gr.
Tas Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Soğan (Kuru) Salça Tuz Yağ	120 gr. 75 gr. 15 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Tavuk Kroket	Tavuk Eti (Kemiksiz) Galeta Unu Yumurta Tuz Yağ Karabiber	120 gr. 10 gr. 1/4 Adet 1 gr. 30 gr. 0,2 gr.
Tepsi Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kuru Soğan Havuç Bezelye Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 10 gr. 20 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr.



Tablo 19. Köfteler çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Çiftlik Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Patates Havuç Bezelye Kimyon Karabiber Kuru Soğan Maydanoz Salça Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 70 gr. 20 gr. 10 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 10 gr. 1/100 Demet 5 gr. 1 gr. 5 gr. 1/20 Adet
Fırın Köfte/ Izgara Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Patates Kimyon Karabiber Kuru Soğan Salça Maydanoz Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 100 gr. 0.3 gr. 0.2 gr. 10 gr. 5 gr. 1/100 Demet 1 gr. 30 gr. 1 / 20 Adet
Kadınbudu Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Yumurta Un Kimyon Karabiber Maydanoz Pirinç Tuz Yağ Kuru Soğan	90 gr. 1/2 Adet 5 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 1/100 Demet 10 gr. 1 gr. 40 gr. 10 gr.
Karışık Izgara	Dana Eti (Kemiksiz) Tavuk (Kemiksiz) Yumurta Soğan Karabiber Tuz	60 gr. 60 gr. 1/40 adet 10 gr. 0,2 gr. 1 gr.



Tablo 19. Köfteler çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Kuru Köfte + Patates Kızartması	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kimyon Karabiber Kuru Soğan Maydanoz Yağ Tuz Yumurta	90 gr. 100 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 10 gr. 1/100 Demet 30 gr. 1 gr. 1/20 Adet
Pürelı Dalyan Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Bezelye Kuru Soğan Salça Kimyon Karabiber Süt Yumurta Maydanoz Tuz Yağ	90 gr. 100 gr. 20 gr. 10 gr. 10 gr. 5 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 30 ml. 1/4 Adet 1/100 Demet 1 gr. 10 gr.
Pürelı Hasan Paşa Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Süt Soğan Kimyon Karabiber Salça Maydanoz Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 75 gr. 30 ml. 10 gr. 0.3 gr. 0.2 gr. 5 gr. 1 / 100 Demet 1 gr. 10 gr. 1 / 20 Adet
Rosto Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kimyon Karabiber Kuru Soğan Salça Maydonoz Tuz Yağ Yumurta	50 gr. 100 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 10 gr. 5 gr. 0,01 Adet 1 gr. 30 gr. 1 / 20 Adet



Tablo 19. Köfteler çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Saray Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Domates Ç.Biber Karabiber Kuru Soğan Salça Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 25 gr. 20 gr. 5 gr. 0.2 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr. 1 / 20 Adet
Sebzeli Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Patlıcan Bezelye Domates Ç.Biber Kuru Soğan Salça Karabiber Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 50 gr. 10 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 5 gr. 0,2 gr. 1 gr. 10 gr.
Sebzeli Midita Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Bezelye Çarliston Biber Yumurta Domates Karabiber Maydanoz Salça Tuz Yağ Kuru Soğan	90 gr. 50 gr. 10 gr. 5 gr. 1/20 Adet 20 gr. 0,2 gr. 1/100 Demet 5 gr. 1 gr. 5 gr. 10 gr.

Tablo 19. Köfteler çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Sulu Köfte	Dana Eti (kemiksiz)	90 gr.
	Patates	30 gr.
	Domates	20 gr.
	Bezelye	10 gr.
	Ç.Biber	5 gr.
	Karabiber	0.2 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Tuz	1 gr.
	Yağ	5 gr.
	Yumurta	1/20 Adet
Terbiyeli Köfte	Dana Et (Kemiksiz)	90 gr.
	Pirinç	20
	Yoğurt	50
	Yumurta	1 /10 Adet
	Kimyon	0.3 gr.
	Karabiber	0.2 gr.
	Maydanoz	1/100 Demet
	Nane	0.5 gr.
	Tuz	1 gr.
	Kuru Soğan	10 gr
	Yağ	5 gr.
	Limon	1 / 8 Adet

Tablo 20. Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Biber Dolma NOT: Lahana Sarmasında 200 gr. Lahana kullanacaktır.	Dana Eti (Kıyma)	50 gr.
	Dolma Biber	100 gr.
	Pirinç	15 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Domates	25 gr.
	Sıvı Yağ	5 gr.
	Kuru Nane	0,2 gr.
	Tuz	1 gr.
	Maydanoz	1/10 Demet

Tablo 20. Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Etli Kış Türlüsü	Dana Eti (Kemiksiz) Kereviz Bezelye Kuru soğan Patates Taze Fasulye Salça Tuz Yağ	40 gr. 40 gr. 30 gr. 10 gr. 50 gr. 30 gr. 5 gr. 1 gr. 20 gr.
Etli Patates	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Salça Kuru Soğan Yağ Tuz	60 gr. 175 gr. 5 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr.
Etli Taze Fasulye	Dana Eti (Kemiksiz) Taze Fasulye Domates Salça Kuru Soğan Yağ Tuz	40 gr. 150 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr.
Etli Yaz Türlüsü	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Kabak Kuru soğan Patates Taze Fasulye Domates Yeşil Biber Salça Tuz Yağ	40 gr. 40 gr. 40 gr. 10 gr. 50 gr. 30 gr. 30 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 20 gr.
Kabak Kalye	Dana Eti (Kıyma) Kabak Sıvı Yağ Salça Kuru Soğan Tuz Dereotu Pirinç	40 gr. 150 gr. 5gr. 5 gr. 10gr. 1 gr. 1/10 Demet 5 gr

Tablo 20. Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Kabak Ograten	Kabak Kaşar Peyniri Un Süt Yumurta Kıyma Margarin Tuz	100 gr. 15 gr. 10 gr. 20 ml. 1 / 4 Adet 40 gr. 10 gr. 1 gr.
Karnıyarık	Dana Eti (Kıyma) Patlıcan Kuru Soğan Domates Maydanoz Tuz Salça Sıvı Yağ Çarliston Biber	40 gr. 150 gr. 10 gr. 20 gr. 1 / 10 Demet 1 gr. 5 gr. 30 gr. 5 gr.
Kıymalı Kapuska	Et (Kıyma) Lahana Kuru Soğan Yağ Tuz Salça Kırmızı Biber	40 gr. 150 gr. 20 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 1 gr.
Kıymalı Karnabahar	Dana Eti (Kıyma) Karnabahar Havuç Kuru Soğan Salça Sıvı Yağ Tuz	40 gr. 200 gr. 20 gr. 10 gr. 5gr. 5 gr. 1 gr.
Kıymalı Pırasa	Dana Eti (Kemiksiz) Pırasa Pirinç Sıvı Yağ Salça Limon Tuz	40 gr. 150 gr. 5 gr. 5 gr. 2 gr. 1 / 4 Adet 1 gr

Tablo 20. Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Kıymalı Semiz Otu	Dana Eti (Kıyma) (Yoğurtlu) Semiz Otu Salça Yoğurt Pirinç Kuru Soğan Tuz Sıvı Yağ	40 gr. 200 gr. 5 gr. 100 gr. 5 gr. 10 gr. 1 gr. 5 gr.
Menemen	Domates Biber Soğan Maydanoz Yumurta Yağ Tuz	100 gr. 30 gr. 10 gr. 1/10 Demet 1 Adet 10 gr. 1 gr.
Patates Oturtma	Dana Eti (Kıyma) Patates Kuru Soğan Salça Domates Maydanoz Sıvı Yağ Tuz	40 gr. 200 gr. 10 gr. 5 gr. 25 gr. 1/10 Demet 30 gr. 1 gr.
Patlıcan Musakka	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Sıvı Yağ Kuru Soğan Domates Salçası Tuz Domates Çarliston Biber	40 gr. 150 gr. 30 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 20 gr. 10 gr.
Talaş Böreği	Milföy Yumurta Et Bezelye Kuru Soğan Karabiber Maydanoz Tuz Un Asta Yağı Yumurta	100 gr. 1/15 Adet 50 gr. 15 gr. 20 gr. 0,2 gr. 1/10 Demet 1 gr. 50 gr. (Hamurdan Yapılırsa) 40 gr. (Hamurdan Yapılırsa) 1/4 Adet (Hamurdan Yapılırsa)



Tablo 20. Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Yoğurtlu Kabak Dolma	Dana Eti (Kemiksiz) Kabak Pirinç Dere Otu Kuru Soğan Tuz Salça Sıvı Yağ Yoğurt	40 gr. 200 gr. 15 gr. 1/50 Demet 10 gr. 1 gr. 5 gr. 5 gr. 100 gr.
Yoğurtlu Kıymalı Ispanak	Dana Kıyma Ispanak Kuru Soğan Salça Pirinç Yoğurt Sıvı Yağ Tuz	40 gr. 200 gr. 10 gr. 5 gr. 5 gr. 100 gr. 5 gr. 1 gr.
Yumurtalı Ispanak	Yumurta Ispanak Kuru Soğan Sıvı Yağ Tuz	1 Adet 150 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr.

Tablo 21. Zeytinyağlılar çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Karışık Yaz Kızartması	Patlıcan Biber Yağ Domates Patates Kabak Tuz	50 gr. 50 gr. 40 gr. 50 gr. 50 gr. 50 gr. 1 gr.
Karnabahar/Havuç Kızartma	Yumurta Havuç Un Karnabahar Sıvı Yağ Tuz Yoğurt	1/4 Adet 50 gr. 10 gr. 150 gr. 30 gr. 1 gr. 75 gr.

Tablo 21. Zeytinyağlılar çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Müçver	Yumurta Kabak Kaşar Peyniri Un Dereotu Sıvı Yağ Tuz Karabiber	1/4 Adet 150 gr. 10 gr. 5 gr. 1/10 Adet 30 gr. 1 gr. 0,2 gr.
Şakşuka	Patlıcan Domates Çarliston Biber Patates Tuz Yağ Salça	150 gr. 50 gr. 30 gr. 50 gr. 1 gr. 30 gr. 5 gr.
Zeytinyağlı Bakla	Taze Bakla Yoğurt Taze Soğan Zeytin Yağı Dere Otu Limon Tuz Un	150 gr. 100 gr. 12 gr. 10 gr. 1/4 Demet 1/8 Adet 1 gr. 5 gr.
Zeytinyağlı Biber Dolma	Dolma Biber Pirinç Kuru Soğan Çam Fıstığı Kuş Üzümlü Zeytinyağı Tuz Kuru Nane Tarçın Domates Limon	100 gr. 40 gr. 15 gr. 2 gr. 2 gr. 15 gr. 1 gr. 0,2 gr. 0,2 gr. 10 g 1/4 Adet
Zeytinyağlı Kereviz	Kereviz Kuru Soğan Havuç Limon Zeytinyağı Patates Tuz	200 gr. 25 gr. 25 gr. 1 / 4 Adet 10 gr. 25 gr. 1 gr.



Tablo 21. Zeytinyağlılar çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Zeytinyağlı Kuru Fasulye / Barbunya Pilaki	Barbunya-Kuru Fasulye Patates Havuç Salça Zeytinyağı Tuz Limon Maydanoz Kuru Soğan	50 gr. 20 gr. 10 gr. 10 gr. 10 gr. 1 gr. 1/4 Adet 1/20 Demet 20 gr.
Zeytinyağlı Patlıcan NOT: İmambayıldı aynı tariften kullanılacaktır.	Patlıcan Domates Zeytinyağı Salça Tuz Kuru Soğan Sivri Biber	200 gr. 50 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 25 gr. 10 gr.
Zeytinyağlı Pırasa	Pırasa Havuç Pirinç Zeytinyağı Tuz Limon	200 gr. 20 gr. 5gr. 10 gr. 1 gr. 1/4 Adet
Zeytinyağlı Taze Fasulye	Taze Fasulye Dondurulmuş Soğan Salça Tuz Zeytin Yağı Domates	200 gr. 150 gr 20 gr. 5 gr. 1 gr. 10 gr. 20 gr.

Tablo 22. Çorbalar çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Brokoli Çorba	Brokoli Un Yağ Tuz Süt	20 gr. 5 gr. 5 gr. 1 gr. 20 ml.

Tablo 22. orbalar iğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Domates orbası	Un Salça Yağ Tuz Kaşar Süt	10 gr. 5 gr. veya 25 gr. Domates 5 gr. 1 gr. 10 gr 40 ml.
Düğün orba	Dana Eti Un Yumurta Yağ Tuz Süt	20 gr. 10 gr. 1 / 10 Adet 5 gr. 1 gr. 10 ml.
Erişteli Yeşil Mercimek orba	Yeşil Mercimek Erişte Yağ Nane Sala Un Tuz	15 gr. 5 gr. 5 gr. 0,5 gr. 5 gr. 2 gr. 1 gr.
Ezogelin orba	Kırmızı Mercimek Pirin Un Yağ Tuz Limon Karabiber K. Nane Sala Bulgur	15 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 1 gr. 1 / 4 Adet 0,2 gr. 0,5 gr. 5 gr. 5 gr.
Gemici orba	Aşurelik Buğday Nohut Kuru Fasulye Yoğurt Un Yağ Nane Tuz Mercimek	15 gr. 5 gr. 5 gr. 50 gr. 5 gr. 5 gr. 0.5 gr. 1 gr. 15 gr.

Tablo 22. orbalar iğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Köylü orba	Aşurelik Buğday Nohut Yoğurt Kuru Nane Yağ Tuz Un	15 gr. 5 gr. 50 gr. 0,5 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Mantar orba	Mantar Un Yumurta Limon Yağ Tuz Süt	30 gr. 5 gr. 1/20 adet 1/8 adet 5 gr. 1 gr. 20 ml.
Mercimek orba	Mercimek Un Yağ Sala Limon Tuz	20 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 1/4 Adet 1 gr.
Pirin orba	Pirin Domates Yağ Maydanoz Tuz Limon Un	15 gr. 25 gr veya 5 gr. Sala 5 gr. 1/10 Demet 1 gr. 1 / 4 Adet 5 gr.
Sebze orba	Kabak T. Fasulye Patates Havu Kuru Soğan Yağ Pirin Sala Tuz Un	10 gr. 10 gr. 10 gr. 10 gr. 5 gr. 5 gr. 2 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Şehriye orba	Şehriye Sala Yağ Limon Yumurta Tuz Un	15 gr. 5 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet 1/10 Adet 1 gr. 5 gr.

Tablo 22. orbalar iğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Tarhana orba	Tarhana Salça Yağ Tuz	20 gr. 5 gr. 5 gr. 1 gr.
Yayla orba	Yoğurt Pirinç Yumurta Un Yağ Nane Tuz	50 gr. 10 gr. 1 / 20 Adet 5 gr. 5 gr. 0,5 gr. 1 gr.

Tablo 22. Pilav, makarna ve Börekler iğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Cevizli Erişte	Erişte Ceviz Salça Tuz Yağ	60 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 10 gr.
Fırın Makarna	Makarna Yumurta Süt Beyaz Peynir Yağ Tuz Un Kaşar Peyniri	50 gr. 1/4 Adet 40 ml. 20 gr. 10 gr. 1 gr. 5 gr. 15 gr.
Ispanaklı Kol Breği	Yufka Ispanak Yumurta Süt Yağ Tuz Soğan	75 gr. 100 gr. 1 / 4 Adet 30 ml. 10 gr. 1 gr. 10 gr.
İ Pilav	Pirin Kuş Üzümü am Fıstığı Karabiber Yağ Tuz Dereotu	60 gr. 5 gr. 5 gr. 0.2 gr. 10 gr. 1 gr. 1 / 20 Demet

Tablo 22. Pilav, makarna ve Börekler çığ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Karışık Pizza	Sosis Yeşil Zeytin Siyah Zeytin Mantar Kaşar Peyniri Salam Çarliston Biber Yumurta Un Yağ Tuz	5 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 1/10 Adet 50 gr. 5 gr. 1 gr.
Mercimekli Bulgur Pilavı	Bulgur Yeşil Mercimek Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	60 gr. 10 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 15 gr.
Meyhane/Bulgur Pilavı	Bulgur Salça Kuru Soğan Tuz Yağ Kuru nane Karabiber Pul Biber	60 gr. 5 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 0,2 gr. 0,2 gr. 0,2 gr.
Nohutlu Pirinç Pilavı	Pirinç Nohut Tuz Yağ	60 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr.
Patatesli Kol Böreği	Yufka Patates Soğan Yumurta Maydanoz Süt Yağ Tuz	75 gr. 50 gr. 10 gr. 1 / 4 Adet 1 / 8 Demet 30 ml. 10 gr. 1 gr.

Tablo 22. Pilav, makarna ve Börekler çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Peynirli Börek	Yufka Yumurta Yağ Peynir Tuz Maydanoz, Dereotu Süt	75 gr. 1/4 Adet 10 gr. 20 gr. 1 gr. 1/10 Demet 30 ml.
Peynirli Kol Böreği	Yufka Peynir Yumurta Maydanoz Süt Yağ Tuz	75 gr. 20 gr. 1 / 4 Adet 1 / 8 Demet 30 ml. 10 gr. 1 gr.
Peynirli Makarna	Makarna Peynir Tuz Yağ	60 gr. 20 gr. 1 gr. 10 gr.
Peynirli Milföy Böreği	Milföy Peynir Maydanoz Yumurta	100 gr. 20 gr. 1/10 Demet 1/15 Adet
Sebzeli Gül Böreği	Yufka Patates Patlıcan Yumurta Süt Yağ Tuz Soğan	75 gr. 50 gr. 20 gr. 1 / 8 Adet 10 ml. 10 gr. 1 gr. 10 gr.
Sebzeli Pilav	Pirinç Havuç Bezelye Tuz Yağ	60 gr. 10 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr.
Sigara Böreği	Yufka Peynir Maydanoz Yağ	75 gr. 20 gr. 1/8 Demet 30 gr.
Soslu Makarna	Makarna Salça Tuz Yağ	60 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr.

Bayram Arslan

50/80

Tablo 22. Pilav, makarna ve Börekler çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Spagetti Makarna	Makarna Salça Tuz Yağ	60 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr.
Şehriyeli Pirinç Pilavı	Pirinç Şehriye Tuz Yağ	60 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr.

Tablo 23. Salatalar ve 3. Kap Yemekler çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Cacık	Yoğurt Salatalık Nane, Dereotu Zeytin Yağı Tuz	100 gr. 50 gr. 1/10 Demet 2 gr. 1 gr.
Çoban Salata	Domates Salatalık Taze Soğan Maydanoz Sivri Biber Limon Tuz Zeytinyağı	140 gr. 30 gr. 10 gr. 1/10 Demet 20 gr. 1 / 4 Adet 1 gr. 3 gr.
Garnitür Pilav	Pirinç Yağ	40 gr. 5 gr.
Garnitür Salata	Havuç Kırmızı Lahana veya Turp Limon Zeytin yağ Tuz	15 gr. 25 gr. 1/8 Adet 2 gr. 1 gr.
Garnitür Söğüş	Domates Biber	100 gr. 25 gr.
Garnitür Yoğurt	Yoğurt	100 gr.
Havuç-Kırmızı Lahana Salata	Kırmızı Lahana Havuç Limon Zeytin yağ Tuz	75 gr. 75 gr. 1/4 Adet 3 gr. 1 gr.

Tablo 23. Salatalar ve 3. Kap Yemekler çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Karışık Kış Salatası	Kıvırcık	1/6 Adet
	Havuç	50 gr.
	Kırmızı Lahana	40 gr.
	Limon	1 / 4 Adet
	Tuz	1 gr.
	Zeytinyağı	3 gr.
Karışık Turşu (Süzme)	Karışık Turşu	125 gr.
Patates Salata	Patates	150 gr.
	Zeytinyağı	5 gr.
	Limon	1 / 4 Adet
	Maydanoz	1 / 8 Demet
	Taze Soğan	10 gr.
	Tuz	1 gr.
	Zeytin	10 gr.
	Mevsime Göre Domates	20 gr.
	Çarliston Biber	20 gr.
	Yumurta	1/8 Adet
	Kuru Nane	0,2 gr.
Pul Biber	0,2 gr.	
Piyaz	Kuru Fasulye	50 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Yumurta	1 / 4 Adet
	Maydanoz	1/10 Demet
	Zeytin	10 gr.
	Limon	1 / 4 Adet
	Sıvı Yağ	3 gr.
Tuz	1 gr.	
Yoğurt (Tam Yağlı)	Yoğurt	200 gr. Poşet

NOT: Mevsimine göre sebzelerde değişiklik yapılabilir.

Tablo 24. Meyvelerin miktarları

MEYVENİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Meyve	Elma	200 gr
	Armut	200 gr
	Üzüm	200 gr
	Şeftali	200 gr
	Erik	200 gr
	Mandalina	200 gr
	Portakal	200 gr
	Kayısı	200 gr
	Kavun	200 gr.

Tablo 24. Meyvelerin miktarları

MEYVENİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
	Karpuz	200 gr
	Kiraz	200 gr

Tablo 25. Tatlılar çiğ girdi miktarları

TATLININ CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Aşure	Buğday	15 gr.
	K.Nohut	15 gr.
	Kuru Fasulye	15 gr.
	Şeker	50 gr.
	Üzüm	7 gr.
	Ceviz	5 gr.
	Kuru Kayısı	7 gr
	Fındık	5 gr.
	Nişasta	3 gr.
	Tarçın	0,5 gr.
Ayva Tatlısı	Ayva	200 gr.
	Elma	10 gr.
	Ceviz	5 gr.
	Fındık	5 gr.
	Tarçın	0.5 gr.
	Şeker	50 gr.
	Kuru Üzüm	3 gr.
	Krem Şanti	5 gr.
Baklava	Un	50 gr.
	K.Yağ	10 gr.
	Ceviz İçi	10 gr.
	Yumurta	1/4 adet
	Nişasta	10 gr.
	Şeker	50 gr.
Çilek Komposto	Çilek	50 gr.
	Şeker	50 gr.
Dondurma	Dondurma	70 gr
Ekler Pasta	Yumurta	1 /10 adet
	Süt	40 ml.
	Un	10 gr
	Katı Yağ	5 gr
	Çikolata	10 gr
	Şam Fıstığı	1 gr
	Nişasta	5 gr.
	Şeker	10 gr.

Tablo 25. Tatlılar çiğ girdi miktarları		
TATLININ CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Ekmek Kadayıfı	Ekmek Kadayıfı	20 gr.
	Şeker	50 gr.
	Krem Şanti	5 gr.
Elma Komposto	Elma	50 gr.
	Şeker	50 gr.
Erik Komposto	Taze Erik	50 gr.
	Şeker	50 gr.
Gülleç	Süt	150 ml.
	Şeker	50 gr.
	Ceviz İçi	10 gr.
	Gülleç	20 gr.
İrmik Helvası	İrmik	50 gr.
	Şeker	50 gr.
	Yağ	20 gr.
	Çam fıstığı	1 gr.
	Tarçın	0,5 gr.
Kabak Tatlısı	Kabak	500 gr.
	Şeker	50 gr.
	Ceviz İçi	10 gr.
Kadayıf	Kadayıf	35 gr.
	Şeker	50 gr.
	Ceviz	10 gr.
	Yağ	10 gr.
	Limon	1/10 Adet
Kakaolu İrmikli Tatlı	Süt	150 ml.
	İrmik	20 gr.
	Nişasta	10 gr.
	Şeker	50 gr.
	Kakao	5gr.
	Hindistan Cevizi	0,5 gr.
Kakaolu Supangle	Kakao	5 gr.
	Nişasta	30 gr.
	Şeker	50 gr.
	Süt	200 ml.
	Hindistan Cevizi	0,5 gr.
Kalbura Bastı	Un	30 gr.
	Şeker	50 gr.
	Yumurta	1/8 Adet
	Yağ	10 gr.
	Limon	1/10 Adet
	Karbonat	1 gr.
Kayısı Komposto	Kayısı	50 gr.
	Şeker	50 gr.

Tablo 25. Tatlılar çığ girdi miktarları

TATLININ CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Kazandibi	Süt Şeker Nişasta Vanilya	200 ml. 50 gr. 15 gr. 0,5 gr.
Kemalpaşa Tatlısı	Kemal Paşa Tatlısı Şeker Hindistan Cevizi Limon	25 gr. 50 gr. 0.5 gr. 1/10 adet
Keşkül	Süt İrmik Nişasta Vanilya Ceviz, Fındık Şeker	15 ml. 20 gr. 10 gr. 0,5 gr. 10 gr. 50 gr.
Kızartılmış Ekmek Tatlısı	Süt Fındık Şeker Kızartılmış Ekmek Vanilya Mısır Nişastası	150 ml. 5 gr. 50 gr. 1 dilim 0,5 gr. 10 gr.
Kuru Erik Komposto	Kuru Erik Şeker	20 gr. 50 gr.
Kuru Kayısı Komposto	Kuru Kayısı Şeker	20 gr. 50 gr.
Kuru Üzüm Komposto	Kuru Üzüm Şeker	20 gr. 50 gr.
Limonata	Limon Şeker Damacana Su	100 gr. 50 gr. 200 ml.
Lokma Tatlısı	Un Şeker Yağ Tarçın Maya	50 gr. 50 gr. 20 gr. 0,1 gr. 2 gr.
Meyveli Sütlü Tatlı	Süt Nişasta Şeker Vişne veya Çilek Vanilya	200 ml. 10 gr. 50 gr. 25 gr. 0,5 gr.
Pelte	Nişasta Şeker Portakal	20 gr. 50 gr. 200 gr

Tablo 25. Tatlılar çiğ girdi miktarları

TATLININ CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Revani	Un Şeker İrmik Yumurta Yağ Hindistan Cevizi	25 gr. 50 gr. 25 gr. 1 / 2 Adet 20 gr. 0,5 gr.
Samsa Tatlısı	Un Yumurta Şeker Asta Yağı Limon Ceviz	50 gr. 1/4 Adet 50 gr. 40 gr. 1/10 Adet 5 gr.
Sütlaç	Süt Şeker Pirinç Nişasta Tarçın Vanilya	200 ml. 50 gr. 15 gr. 5gr. 0,5 gr. 0,5 gr.
Sütlü İrmik Tatlısı	Süt İrmik Nişasta Vanilya Ceviz, fındık Şeker	150 ml. 20 gr. 10 gr. 0,5 gr. 10 gr. 50 gr.
Şam Tatlısı	İrmik Un Şeker Margarin Yumurta Kabartma Tozu Vanilya	10 gr. 50 gr. 50 gr. 10 gr. 1/2 Adet 0,5 gr. 0,5 gr.
Şekerpare	Un Yumurta İrmik Şeker	50 gr. 1 / 4 adet 20 gr 50 gr
Tahin Helva	Tahin Helva	75 gr.
Tulumba Tatlısı	Un Şeker Yumurta Limon Yağ	50 gr. 50 gr. 1/ Adet 1/20 Adet 30 gr.
Vişne Komposto	Vişne Şeker	50 gr. 50 gr.



Tablo 25. Tatlılar çiğ girdi miktarları

TATLININ CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Yaş Pasta	Yumurta	1/2 Adet
	Süt	100 ml.
	Un	10 gr
	Çikolata	5 gr
	Krem Şanti	5 gr
	Nişasta	0.2 gr
	Vanilya	0.2 gr
	Kabartma Tozu	0.2 gr
Şeker	30 gr	


Tablo 26. Diyet yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Bakla	Bakla	150 gr.
	Zeytin Yağı	5 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Dere Otu	1/10 Demet
	Un	2 gr.
Bamya	Bamya	150 gr.
	Domates	20 gr.
	Yağ	5 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Un	2 gr.
Bezelye	Bezelye	150 gr.
	Domates	20 gr.
	Yağ	5 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Un	2 gr.
	Havuç	10 gr.
	Patates	10 gr.
Ispanak	Ispanak	200 gr.
	Zeytinyağı	5 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Pirinç	5 gr
	Yoğurt	50 gr.
İmambayıldı	Patlıcan	150 gr.
	Domates	20 gr.
	Yağ	5 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.



Tablo 26. Diyet yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Kabak	Kabak Domates Yağ Kuru Soğan Pirinç	150 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 5 gr.
Kapuska	Lahana Yağ Salça Kuru Soğan	150 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr.
Karnabahar	Karnabahar Yağ Salça Kuru Soğan	200 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr.
Kereviz	Kereviz Havuç Yağ Soğan Konserve Bezelye Patates Un	200 gr. 10 gr. 5 gr. 10 gr. 20 gr. 10 gr. 2 gr.
Patlıcan	Patlıcan Domates Yağ Kuru Soğan	150 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr.
Pazı	Pazı Zeytinyağı Kuru Soğan Salça Pirinç	200 gr. 5 gr. 10 gr. 5 gr. 5 gr.
Pırasa	Pırasa Havuç Zeytinyağı Limon Pirinç	200 gr. 20 gr. 5 gr- 1 / 4 Adet 5 gr.
Taze Fasulye	Taze Fasulye Domates Yağ Kuru Soğan Un	200 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 2 gr.



Tablo 27. Diyet Pilav ve Makarna iğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Makarna	Makarna	40 gr
	Yağ	5 gr
Pilav	Pirin	60 gr.
	Yağ	5 gr.

Tablo 28. Tatlandırıcılar iğ girdi miktarları

TATLANDIRICILI CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Meyveli Pelte	Nişasta	20 gr.
	Tatlandırıcı	2 adet
	Taze Meyve	50 gr.
Tatlandırıcı Komposto	Kuru Meyve	50 gr.
	Taze Meyve	100 gr.
	Tatlandırıcı	2 adet
Tatlandırıcı Muhallebi	Süt	200 ml.
	Pirinç Unu	20 gr.
	Tatlandırıcı	2 adet
Tatlandırıcı Pelte	Nişasta	20 gr
	Tatlandırıcı	2 adet

Tablo 29. Diyet Yemekleri – orbalar çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Ayva	Taze Ayva	100 gr.
	Karanfil	1 Adet
	şeker	50 gr.
Domates orba	Domates (mevsiminde)	100 gr.
	Salça	10 gr.
	Un	10 gr.
	Yağ	5 gr.
	Süt	20 ml.
Elma Tatlısı	Taze Elma	100 gr.
	şeker	50 gr.
Ezogelin orba	Mercimek	15 gr.
	Pirinç	5 gr.
	Salça	5 gr.
	Yağ	5 gr.
	Un	5 gr.
	Limon	1/4 Adet
Haşlama Patates	Patates	100 gr.

Tablo 29. Diyet Yemekleri – Çorbalar çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Kuru Erik	Kuru Erik Şeker	50 gr. 50 gr.
Kuru Kayısı	Kuru Kayısı Şeker	50 gr. 50 gr.
Kuru Kayısı	Kuru Kayısı Şeker	50 gr. 50 gr.
Kuru Üzüm	Kuru Üzüm Şeker	50 gr. 50 gr.
Mercimek Çorba	Mercimek Salça Yağ Un Limon	20 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet
Muhallebi	Süt Pirinç Unu Şeker	200 ml. 20 gr. 20 gr.
Nişasta Pelte	Nişasta Şeker	20 gr. 50 gr.
Pirinç Çorba	Pirinç Salça Yağ Limon	10 gr. 5 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet
Sebze Çorba	Kabak T. Fasulye Patates Kuru Soğan Yağ Pirinç Salça	10 gr. 10 gr. 10 gr. 5 gr. 10 gr. 2 gr. 5 gr.
Sütlaç	Süt Şeker Pirinç	200 ml. 50 gr. 20 gr.
Şehriye Çorba	Şehriye Salça Yağ Limon	10 gr. 5 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet
Taze Erik	Taze Erik Şeker	100 gr. 50 gr.
Un Çorbası	Un Yağ	15 gr. 5 gr.
Vişne	Kuru Vişne Şeker	50 gr. 50 gr.
Vişne Taze	Taze Vişne Şeker	100 gr. 50 gr.



Tablo 29. Diyet Yemekleri – Çorbalar çiğ girdi miktarları

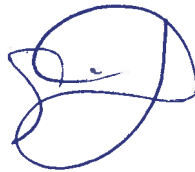
YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Yayla Çorba	Pirinç Yoğurt Yağ Yumurta Nane Un	5 gr. 50 gr. 5 gr. 1/4 Adet 2 gr. 5 gr.
Yoğurt (Poşet) NOT: İstenildiği takdirde yağsız/yarım yağlı yoğurt getirilecektir.	Yoğurt	200 gr.

Tablo 30. Diyet Salatalar çiğ girdi miktarları

SALATANIN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Salata Kış	Kıvırcık Havuç Limon Kara Lahana	1/8 Adet 50 gr. 1/4 Adet 40 gr.
Salata Yaz	Domates Limon Salatalık Maydanoz Çarliston Biber	130 gr. 1/4 Adet 50 gr. 1/8 Demet 20 gr.

Tablo 31. Diyet ve Ara Öğün Meyveleri gramajları

MEYVENİN CİNSİ	GRAMAJI	MEYVENİN CİNSİ	GRAMAJI
Armut	100 gr.	Kiraz	80 gr.
Çilek	180 gr.	Mandalina	150 gr.
Elma	100 gr.	Portakal	130 gr.
Erik	85 gr.	Şeftali	150 gr.
Karpuz	200 gr.	Üzüm	90 gr.
Kavun	200 gr.	Yeni Dünya	80 gr.
Kayısı	120 gr.		



R2 DİYET YEMEKLERİ GRAMAJLARI

Tablo 32.R2 süt ürünleri

Yoğurt	Poşet	200 gram
Yoğurt(light)	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

Tablo.32 komposto ve hoşaf lar

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

Tablo 33.R2 Çorbal ar

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
Mercimek çorba	Sıvı yağ	5 gram
	Yumurta	1/ 8 adet
	Mercimek	20 gram
	Domates	50 gram
Etsiz un çorba	Un	5 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
Ezogelin çorba	Un	15 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Mercimek	20 gram
Ezogelin çorba	Pirinç	10 gram
	Domates	10 gram

	Nane	2 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
Düğün çorba	Un	15 gram
	Dana Et	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram

11. GIDA MADDELERİNİN EVSAFI

Ekmek

Ekmek kendisine has koku, tat ve görünümde olacaktır. Ekmek; kabuğu yanmamış, homojen yapıda, esmer renkte ve içinden ayrılmamış, iyi kızarmış, hafif sert, gevrek, elastik parlak görümlü olmalıdır. Ekmekler % 76-80 randımanlı undan yapılmış olmalıdır. Ağızda acılık ve ekşilik bırakmamalı, çıtırtı yapmamalıdır. Ekmek içi gözenekli olmalı, kabukla yapışık ve homojen bir yapıda olmalıdır. Ekmekte ve ambalajında herhangi bir ip, çöp, pislik vb. artıklar ile yabancı madde bulunmamalıdır. Ekmek içinde un ve tuz topakları bulunmamalıdır. Ekmekler 50 gr'lık poşetli roll halinde getirilecektir. Ekmek poşetleri yırtılmayan, şeffaf ambalajlara 50 tane içecek şekilde konacaktır. Ekmek naklinde kullanılan araçlar kapalı, temiz ve sağlığa uygun şartlarda olacaktır. Poşetler üzerinde üretici firmanın ismi ve üretim tarihi yazacaktır. Ekmekler günlük üretim olacak bayat ekmek alınmayacaktır. Ekmekler beyaz normal ekmek ve kepekli olmak üzere istenecektir.

Dana Eti

Kemiksiz kol ve but şeklinde olacak, böbrek yağı olmayacaktır. Et kalite açısından: lifleri ince, kesit yüzü kadife görünüşte, etin kıvamı sıkı ve elastiki, etin rengi ortama göre açık pembeden kırmızıya doğru, kabuk yağı katı ve sert olacaktır. Etlerin yağ oranı % 10'u geçmeyecektir. Danaların maksimum kesim yaşı 2,5 yaş olacaktır. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu, yapışkan, parlak kırmızı, kahverengimsi, sulu, jelatinimsi, yumuşak ve kıkırdaklı, kaslı damarlarda küçük kan pıhtıları olmamalıdır. Etin üzerinde kesimhaneye ait kodlu mühür okunaklı şekilde basılmış olacaktır. Etler, dayanıklı, yırtılmayan, file ambalajda gelecektir. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir. 24 saat dinlendirilmiş et olmalıdır. +4 derecenin üstünde ve 0 derecenin altında olmayacaktır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Tavuk Eti (Baget, But, Göğüs)

Tavuk eti çok genç, kartlaşmış veya zayıf hayvan eti olmayacaktır. Tavuk eti dondurulmamış olacak, taze kesilmiş olacak, hastane deposuna soğuk hava tertibatlı araçlarla nakledilecektir. Tavuk içinde kursak, ciğer vb. sakatat bulunmayacaktır. But iyi etlenmiş, orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak ve dolgun görünüşte olmalıdır (ortalama 250 gr). But parçalara bel kemiği dâhil edilmemiş olacaktır. Görülebilen her tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. İşlenmiş tavuk;(nuget, şnitzel) dondurulmuş olarak, soğuk hava tertibatlı araçlarla nakledilecektir.-18 derecenin altında olacak ve soğutuculu araçlarda teslim edilecektir. Tavuk eti ambalajlanmış olacak, ambalajlar yırtık, delik, hava almış olmayacak, içlerinde sızıntı, su ve kan bulunmayacaktır. Ambalajlarının üzerinde üretim ve son kullanma tarihi yıl, gün ve ay olarak kolaylıkla okunabilir olmalıdır. +4 derecenin üstünde ve 0 derecenin altında olmayacaktır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Hindi Eti

Hindiler but ve göğüs olarak parçalanmış getirilecektir. Siparişler kilogram üzerinden verilecektir. Hindiler günlük olarak, taze kesilmiş uygun şartlarda korunmuş olacaktır. Deride ve ette kızarıklık, zedelenmiş ve kötü koku olmayacaktır. Hindi eti ambalajlanmış olacak, ambalajlar yırtık, delik, hava almış olmayacak, içlerinde sızıntı, su ve kan bulunmayacaktır. Ambalajlarının üzerinde üretim ve son kullanma tarihi yıl, gün ve ay olarak kolaylıkla okunabilir olmalıdır. +4 derecenin üstünde ve 0 derecenin altında olmayacaktır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Balık

Kokusuz, elastiki yapı da, pulları parlak ve iyice yapışmış, solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı, gözler berrak, hafif kabarık ve şeffaf, içi tamamen temizlenmiş olarak gelecektir. Donmuş balık -18 derecenin altında olacak ve soğutuculu araçlarda teslim edilecektir. Taze balık + 4 derecenin üstünde olmayacak ve soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Kutu Süt (200 ML/1 LT)

İnek sütü, pastörize veya UHT edilmiş olmalıdır. Sütlerin buldukları ambalajların üzerinde üreticinin adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı, yarım yağlı veya yağsız olduğu, üretim/son kullanma tarihi yıl, gün ve ay olarak kolaylıkla okunabilir olmalıdır. Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalıdır. Kutular 200ml/1 lt olmalı, istenildiğinde yarım yağlı ve yağsız getirilecektir.

Yoğurt

Yoğurt, pastörize edilmiş süttten elde edilmiş olmalıdır. Yoğurtlar, normal kıvamda, düzgün, pürütsüz olacak ve ekşi olmayacaktır. Kokusu fena, rengi bozuk, içinde yabancı maddeler bulunmayacaktır. Ambalajı vakumlu, sağlığa zararlı olmayan, bir kez kullanılan plastik kaplarda ağzı kapalı olmalıdır. Yoğurtların buldukları ambalajların üzerinde üreticinin adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, üretim/son kullanma tarihi yıl, gün ve ay olarak kolaylıkla okunabilir olmalıdır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Poşet Yoğurt

Yoğurt, pastörize edilmiş süttten elde edilmiş olmalıdır. Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarı 200 gramdan az olmayacaktır. Sağlığa zararı olmayan 1 kez kullanılan plastik kaplar içerisinde getirilecektir. Yoğurtların kıvamı normal ve pürütsüz, yüzeyi düzgün, tadı ekşi olmayacaktır ve uzamayacaktır. Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda % 1,5, yağsızlarda %0,01'den çok olmamalıdır. Yoğurtların buldukları ambalajların üzerinde üreticinin adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, üretim/son kullanma tarihi yıl, gün ve ay olarak kolaylıkla okunabilir olmalıdır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Poşet Ayrar

Pastörize yoğurttan imal edilmiş olacaktır. Ayrarlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 ml'den düşük olmayacaktır. Ayrarların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olduğu belirtilmelidir. Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir. Ayrar ambalajlarının üzerinde üreticinin adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, son kullanma tarihi yıl, gün ve ay olarak kolaylıkla okunabilir olmalıdır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Üçgen Peynir

Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır. Peynirin rengi bozuk, küflü, ufalanmış, jöleleşmiş olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecektir. Kutu içinde 20'şer gramlık ambalajlarda olacaktır. Kuru maddede en az %45 süt yağı içermelidir. Ambalaj üzerinde firmanın adı, markası, peynirin adı, gramajı, içeriği, son kullanma tarihi, parti numarası ve seri numarası olacaktır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Krem Peynir

Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır. Kutu içinde 20'şer gramlık ambalajlarda olacaktır. Kuru maddede en az %45 süt yağı içermelidir. Ambalaj üzerinde firmanın adı, markası, peynirin adı, gramajı, içeriği, son kullanma tarihi, parti numarası ve seri numarası olacaktır. Peynirin rengi bozuk, küflü, ufalanmış, jöleleşmiş olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecektir. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Beyaz Peynir(normal - tuzsuz ve az yağlı diyet)

Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde muntazam olarak temiz ve passız tenekelere istif edilmiş olacaktır. (Sertçe kalıptan maksat kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, kabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredebilmelidir.) Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapışmış, yumuşamış ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. Kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır. Peynirlerin içi, dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır. Peynir tenekeleri açıldığında mantarlanma olmayacaktır. Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40 tan daha az olmayacaktır. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Peynirlerin buldukları ambalajların üzerinde firmanın adı, markası, peynirin adı, gramajı, içeriği, son kullanma tarihi, parti numarası ve seri numarası, peynirin yağlı, yarım yağlı veya yağsız olduğu, tuzlu veya tuzsuz olduğu, kolaylıkla okunabilir olmalıdır. Peynirler tam yağlı, yarım yağlı, yağsız olarak ve yine tuzlu ve tuzsuz olacak şekilde istenildiği özellikte getirilecektir. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Kaşar Peyniri

Pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır. Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak şekilde, 1- 2 kg'lık paketler içinde tam yağlı ve/ veya light kaşar getirilecektir. Ezik, dağılmış, küflü, fena kokulu, acımtırak tatta olmayacaktır. Kuru madde de en az %45 süt yağı içermelidir. Ambalaj üzerinde firmanın adı, markası, peynirin adı, gramajı, içeriği, son kullanma tarihi, parti numarası ve seri numarası kolaylıkla okunabilir olmalıdır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Yumurta

Yumurtaların kabukları sağlam, su veya başka sıvıyla yıkanmamış, zımparalanmamış, temiz, sarı veya beyaz, kendine özgü görünüm ve renkte, beneksiz, kokusuz ve kansız olmalıdır. Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır. Kuru, temiz ve kokusuz karton ambalajlarda bulunacak, her ambalaj 30 yumurta alacaktır. Yumurta akı berrak olacak, sarısı ile karışmamış, ak etrafındaki zar ile kabuk arasında küf lekeleri oluşmamış olacaktır. Yumurtanın sarısı tam ortada, optik kontrolde çevresi hafif belli olacaktır. Ağırlığı, adedi en az 60 gr olacaktır. Yumurtalar taze olacaktır.

Ambalajlarının üzerinde üreticinin adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, üretim/son kullanma tarihi yıl, gün ve ay olarak kolaylıkla okunabilir olmalıdır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Nohut

Son sene ürünü olmalıdır. Yaş, küflü, kurtlu, kurt yeniği, böcekli, normalden fazla rutubetli olmayacaktır. Taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler %1'i geçmemelidir. Esmer, yeşil, çok küçük, buruşuk taneler toplamı %3'ü geçmemelidir. Karışık cinsten olmayıp, pişme dereceleri aynı olmalıdır. Paketinin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, cinsi, gramajı olmalıdır.

Kuru Fasulye

Son sene ürünü olup, iyi cins olmalıdır. Fasulye taneleri mümkün olduğunca aynı boyutta, dolgun ve beyaz renkli olup, buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, böcek, kurt yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır. Fasulyelerde çöp, kabuk ve yabancı taneler bulunmayacaktır. Taş, toprak olmamalıdır. Pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmelidir. Paketinin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, cinsi, ağırlığı bulunmalıdır.

Kuru Barbunya

Son sene ürünü, dolgun ve kendine has renkte olmalıdır. Çürük, küflü, ıslak, buruşmuş, böcekli, kurt yenikli ve fena kokulu olmamalıdır. Çöp, taş, toprak, kum gibi maddeler miktarı % 1'den fazla olmamalıdır. Pişirildiklerinde hepsi aynı derecede pişmiş olmalıdır. Paketinin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı bulunmalıdır.

Kırmızı Mercimek ve Yeşil Mercimek

Piyasada satılan iyi kalite ve son sene ürünü olmalıdır. Yeter derecede kurumamış, küflü, fena kokulu, yabancı maddeli ve böcekli olmamalıdır. Taş, toprak ve kum miktarı % 0,5'ten fazla olmamalıdır. Mercimekler kaynatıldığında en fazla yarım saatte pişmelidir. Ambalajlarının üzerinde üreticinin adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, üretim/son kullanma tarihi yıl olarak kolaylıkla okunabilir olmalıdır.

Un

Yaş hamura dönüştüğünde elastiki bir yapıda olacaktır. Beyaz, hafif sarımtırak renkte, normal koku ve lezzette olup, kızışmış, acımış, ekşimiz, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış, kurtlu, böcekli ve kepekli olmayacaktır. Unların içerisinde herhangi bir yabancı madde olmayacaktır. Unlar beyazlatılmış, boyanmış, herhangi bir maksatla zararsız da olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır. Ambalajlarının üzerinde üreticinin adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, üretim/son kullanma tarihi yıl olarak kolaylıkla okunabilir olmalıdır.

Pilavlık Bulgur

Sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olup, küflenmiş tat ve kokusu olmamalıdır. Canlı cansız böcek vb. artıkları bulunmamalıdır. Bulgurun içinde bulunabilecek taş, toprak ve benzeri yabancı maddelerin miktarı % 0,5'i geçmemelidir. Küflenmiş, çürümüş, topaklanmış,

kurt yenikli olmamalıdır. Son sene ürünü ve yerli malı olmalıdır. Ambalajların üstünde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı ve cinsi yazmalıdır. Bulgur iyi cins pilavlık iri bulgur olmalıdır.

Pilavlık Pirinç

Son sene ürünü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olabilme özelliklerine sahip, doğal renk ve kokuda, iyi cins, yerli üretim pirinçlerden olacaktır. Pirinçler; ıslanmış, karışık, küflü, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır. Lekeli tane, çöp, kabuklu tane ve çeltikli tane oranı %0,1'i geçmeyecektir. Taş, toprak ve kum gibi yabancı madde miktarı %0,05' i geçmeyecektir. Pirinçler sağlam torbalarda olacak ve ambalajların üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, cinsi ve ağırlığı yazılı olacaktır.

Sofra Tuzu

Kendine özgü normal renk ve görünüşte, gayet ince çekilmiş olmalıdır. İçerisinde yabancı madde olmamalıdır. Kimyasal analizinde en az % 95 NaCl olmalıdır. Tuzlar 1gr.lık poşetlerde olmalıdır. Koli üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, cinsi, gramajı bulunmalıdır. İyotlu ve iyotsuz tuz olarak istenebilir.

Yemeklik Tuz

Kendisine özgü normal görünüş renk ve lezzette olmalı, içerisinde yabancı madde bulunmamalıdır. Kimyasal analizinde en az % 95 NaCl içermelidir. Sağlam naylon poşette olmalıdır. Poşetin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Pirinç Unu

Beyaz renkte, taze olmalı, yabancı maddelerle karışık olmamalıdır. Küflü olmamalıdır. Standart torba ve kutularda olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramaj bulunmalıdır.

Karabiber

Kendine özgü keskin tat, renk ve kokuda olmalıdır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır. Canlı, cansız böcek ve artıkları bulunmamalıdır. Zararlı ve zararsız hiçbir yabancı madde katılmamalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kimyon

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş olmamalıdır. Yabancı madde tat ve kokusu olmamalıdır. İçerisinde canlı ya da ölü böcek kalıntıları ve kemirici artıkları olmamalıdır. Boya, nişasta ve kimyasal madde katılmamalıdır. Renk sarıdan kahverengiye kadar değişebilir. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Yenibahar

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş, acımış olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Vanilya

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş, acımış olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Pul Biber

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş, acımış olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. İçine boyar madde konmamış olmalıdır. Taneler orta irilikte ve acı özellikte olmalıdır. 1-2 kg'lık poşetler halinde olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Hindistan Cevizi

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş, acımış olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Uygun irilikte, kurumamış, topaklanmamış olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kekik

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş, acımış olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kuru Nane

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş, acımış olmamalıdır. Toz halinde ya da çok iri taneli, saplı olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kakao

Kendi ne özgü tat, renk ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş ve acımış olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Boya, nişasta ve kimyasal madde katılmamış olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Tarçın

Kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş ve acımış olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Boya, nişasta ve kimyasal madde katılmamış olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kabartma Tozu

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş, acımış olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Sirke

İyi cins üzüm sirkesi olacaktır. Şişe üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Domates Salçası

Koyu kırmızı renkte, kendine has, koku ve lezzette olacaktır. Kabuk ve çekirdekleri bulunmayacaktır. Domatesten başka cins sebze ve meyve ezmesi, nişasta ve boya bulunmayacaktır. Su miktarı % 82'den, tuz miktarı % 12'den, kül miktarı % 1.10'dan fazla olmayacaktır. Salça 5 kg.lık teneke kutularda olacaktır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Biber Salçası

Koyu kırmızı renkte, kendine has, koku ve lezzette olacaktır. Kabuk ve çekirdekleri bulunmayacaktır. Biberden başka cins sebze ve meyve ezmesi, nişasta ve boya bulunmayacaktır. Salça 5 kg. veya 1 kg. 'lık teneke kutularda olacaktır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Karışık Turşu

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmamış, temiz, sağlam, küflenmemiş, yumuşamamış olmalıdır. Suyunda koyulaşma, salyalanma olmamalıdır. Turşunun içinde herhangi bir boya maddesi ve yabancı madde olmamalıdır. Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4'ten çok olmamalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kuru Üzüm

Son sene mahsulü olmalıdır. Ezilmiş, sulanmış, yeter derecede kurumamış, ıslak, çürümüş, kirlenmiş ve böceklenmiş olmayacaktır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kuş Üzümü

Son sene ürünü olacak, sulanmış, küflenmiş, kurtlanmış olmayacaktır. İçinde yabancı cisim olmayacaktır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kuru Kayısı

Son sene ürünü olacak, çürük, küflü, küf vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, kızışmış, doğal hali değişmiş ve kirli olmayacaktır. Kendine özgü lezzette ve tatta olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kuru İncir

Son sene ürünü, tatlı kuru incirlerinden olacaktır. Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, kızışmış, küflü, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Kuru Erik

Son sene ürünü kuru eriklerden olacaktır. Çürük, küflü, küf vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, kızışmış, doğal hali değişmiş ve kirli olmayacaktır. Kendine özgü lezzette ve tatta olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Ceviz İçi

Son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olmalıdır. Çürük, küflü, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, çok siyahlaşmış, fazla kırıklı, parçalanmış, ezilmiş, ekşimiş ve acımış olmamalıdır. Cevizlerin dış ve iç kabukları çıkarılmış olmalıdır. Ceviz içleri uygun ambalajlarda getirilmelidir. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Tahin Helvası

Kendine özgü kıvam, renk, koku, lezzette ve taze olacak, küflü, fena kokulu, kurtlu, acımış, ekşimiş, macunlaşmış, yağını salmış ve dağılmış olmayacaktır. Helvalar temiz ve sağlam ambalajlarda olacaktır. Ambalajların üzerinde üretici firma bilgileri, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunacaktır. 75 gr. lık ambalajlarda olacaktır. İsteğe göre sade, kakaolu, fıstıklı olarak temin edilebilecektir.

Fındık İçi

Kabuksuz, normal taneli olup kurtlu, çürük, küflü olmamalıdır. Buruşuk taneli, taş, kum ve yabancı maddelerle karışık olmamalıdır. Ambalajında yırtık ve delik olmamalı, sağlam torbalarda gelmelidir. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Yufka

Yufkalar ekstra undan yapılmış ve usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra herhangi bir fena koku, lezzet, acılık ve ekşilik olmamalıdır. Birbirine yapışmış, yırtık ve kalın açılmış olmayacaktır. 1 kg yufkada en az 6 adet yufka olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Toz Seker

Yerli malı olacaktır. Doğal özelliklerini kaybetmemiş, her türlü kötü kokudan arınmış olacaktır. Şekerler kristal olacaktır. Şekerler kuru olacak, topaklaşmış halde olmayacaktır. Şeker suya konduğunda suyun üstünde ve dibinde toz, çöp vs. yabancı maddeler bırakmayacaktır. Şekerler 50 kg'lık torbalarda olacak. Torbaların üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı yer alacaktır. Stick şekerler 4 gr 'lık olacaktır.

Yapay Tatlandırıcılar

Tatlandırıcılar sükröz duyuşal özelliklerini içerecek, kullanılırken ve kullandıktan sonra ağızda acı ve metalik tat bırakmayacak, hoş bir tada sahip olacaktır. Çözelti halinde iken renksiz, kokusuz ve suda çabuk eriyebilmelidir. Etken maddesi aspartam ve/veya aspartam - asesulfam-k, rebaudiosida A özü içeren, sükröz olabilir.

Aşurelik Buğday

Kaliteli buğdaydan olmalıdır. Küflü, acı, ıslak, kirli, topaklanmış, kepekli, fena kokulu, doğal lezzet ve rengi değişmiş olmamalıdır. Kum, taş, toprak, çöp, vb. maddelerin oranı %1'i geçmemelidir. Son sene ürünü olmalıdır. Paketinin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, cinsi, gramajı olmalıdır.

Makarna



Kirlenmiş, acımuş, küflü, kurtlu böcekli olmayacak, yabancı tat ve koku taşımayacaktır. Tuzlu (%1) kaynar suda pişirilince; 20 dk. da hepsi pişmeli ve dağılmamalıdır. Protein miktarı en az %10,5 olmalı, nem miktarı % 13 'ü, kül miktarı % 1 'i geçmemelidir. Makarnalar 5 kg'lık naylon poşetlerde olacaktır. Poşetlerin üzerinde; üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi bulunacaktır. Fiyonk, kesme, burgu, çubuk, mantı ve fırın makarna vb. çeşitleri istenebilir.

Şehriye

Görünüş, renk, koku ve lezzeti doğal özelliğinde olacaktır. Şehriyeler; küflenmiş, kurt, böcek yenikli, fare pislikli ve kırıklı olmayacaktır. Şehriyeler % 1 Tuz içeren kaynar suda 20 dk. da pişmeli ve dağılmamalıdır. Nem oranı % 13'ü, kül oranı %1'i geçmeyecektir. Kuru glüten miktarı % 10 'dan az olmayacaktır. Şehriyeler 5 kg'lık naylon poşetlerde olacak, poşetlerin üzerinde Üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, cinsi, ağırlığı olacaktır. Arpa, yıldız ve tel şehriye olarak istenebilir.

İrmik

Doğal renk, koku ve lezzette olmalı yabancı madde içermemelidir. Topaklanmış, ıslanmış, acımuş ve böceklenmiş olmamalıdır. Nem oranı % 14 'ü, kül oranı % i 'i geçmeyecektir. Kuru glüten miktarı % 10 'dan aşağı olmayacaktır. Paketinin üstünde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı olmalıdır.

Nişasta

Beyaz renkte taze olmalı, yabancı maddelerle karışık olmamalıdır. Piyasanın en iyi nişastası olup, küflü, küf kokulu olmamalıdır. Standart torba ve kutularda olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramaj bulunmalıdır.

Tel Kadayıf

Halis undan yapılmış tel kadayıf olacaktır. Teller birbirine yapışmış olmayacak, fazla nemli ve fena kokulu olmayacaktır. Tel kadayıflar düzgün bir şekilde kâğıtlara sarılacaktır. Bu kâğıtlar naylon poşetlerin içine konacaktır. Poşetlerin üzerine, kadayıfların üretim tarihi, firma adı ve firma telefonunun yazılı olduğu bir etiket yapıştırılacaktır. Su miktarı % 26'yı geçmemelidir.

Şekerpare

Piyasada üretilen en iyi cins şekerpare olacaktır. Şekerpareler naylon poşetlerde olacak ve bu poşetlerin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanım tarihi ve gramajı yazılı olacaktır. Bu naylon poşetler de mukavva kutular içine konacaktır.

Şambaba

Piyasada üretilen en iyi cins şambaba olacaktır. Şambaba naylon poşetlerde olacak ve bu poşetlerin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanım tarihi ve gramajı yazılı olacaktır. Bu naylon poşetler de mukavva kutular içine konacaktır.

Kemal Paşa Tatlısı

Piyasada üretilen en iyi cins kemal paşa olacaktır. Kemalpaşa naylon poşet olacak ve bu poşetlerin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanım tarihi ve gramajı yazılı olacaktır. Bu naylon poşetlerde karton kutu içine konacaktır.

Kaymak

Kendine özgü tat, koku, renk ve kıvamda değildir. Küflenmiş, kokmuş ve acımış olmamalıdır. Patojen mikroorganizma içermemelidir. Üretim tarihinden en geç bir sonra kurumun elinde olmalıdır. Pastörize süttten yapılmış olmalıdır. Ambalajın üzerinde; üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi olmalıdır.

Zeytinyağı (Riviera)

Birinci kalite zeytinyağı olacaktır. Adi ısıda sıvı ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır. Rengi altın sarısı veya yeşilimsi, san veya açık san olacaktır. Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı ve herhangi bir bitkisel yağla karışık olmayacaktır. 5 kg'lık teneke kutularda olacak, kutularda delik, çatlak ve hasar bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunacaktır.

Mısırozü Yağ

Birinci kalite mısır özü yağı olacaktır. Isıtıldığında sıvı ve berrak olacak su ve tortu bulunmayacaktır. Kendine has renk ve kokuda olup, lezzeti doğal olacaktır. Boyalı ve herhangi bir yabancı yağla karışık olmayacaktır. Teneke kutularda olacak, kutularda delik, çatlak ve hasar bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunacaktır.

Ayçiçek Yağı

Rafine ay çiçek yağı rafinaj esnasında kullanılan hiçbir kimyasal madde ve serbest alkali ve sabunu içermeyecektir. Boya maddesi, sentetik veya başka bir yağ eklemesi olmayacaktır, Ay çiçek yağı berrak veya açık sarı renk ve kendine has kokuda olacak, asi ditesi % 0,3'ü geçmeyecektir. Ortalama 18 kg'lık teneke kutularda olacaktır. Teneke kutularda delik, çatlak ve hasar bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde; yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunacaktır.

Baklavalık, Böreklik, Pasta Yağı

Kendine has koku ve renkte olacaktır. Hiçbir yabancı madde, boya maddesi ve başka bir yağ çeşidi içermeyecektir. 10 kg'lık kolilerde olmalıdır. Ambalajının üzerinde; üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, yağın cinsi, gramajı olmalıdır.

Margarin Yağ

Normal görünüşte, kendisine has koku ve lezzetinde, beyaz - sarımsı renkte olacaktır. İçeriğinde normal veya yağı alınmış pastörize süt veya krema bulunacaktır. Net yağ oranı % 82'den az olmayacaktır. Tuz oranı % 2 'den fazla olmayacaktır. Asidite % 0,3'ü geçmeyecektir. Erime derecesi 37 dereceyi geçmeyecektir. Herhangi bir boya ve yabancı madde içermeyecektir. Sağlık Bakanlığınca izin verilen oranda A ve D vitamini içerecektir. Yağ 250 gr.lık özel poşetlerde olacaktır. Poşetin üzerinde Üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunacaktır.

Kahvaltılık Poşet Tereyağı

Ekstra kahvaltılık tere yağ; tadı ve kokusu hoş, yapısı, görünüşü bakımından kusursuz, süt yağı miktarı %84, asitlik derecesi bakımından % 0,18'dir. Sarımsı renkte ve 1 gramında 20'den çok küf ve maya bulunmayan pastörize yağ olmalıdır. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Tereyağı 15 gramlık kolay açılabilir ambalajında olmalıdır. Ambalajın

üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunmalıdır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Bal

Poşet bal kaynağına göre çiçek balı veya süzme baldan hazırlanmış değildir. Hazırlanan kaynağın kendine has kokusunu taşımamalıdır. Rengi açık sarıyla koyu sarı arasında değildir. Rutubet en çok %23, glikoz-früktöz oranı en az %60, sakaroz en çok % 10, kül oranı en çok %1 olmalıdır. Asidite 4'ü geçmemelidir. Ballara dışarıdan yabancı şekerler, nişasta, dekstrin, kitre zıncı, jelâtin, gliserin, un, hoş koku ve yapay tat verici maddeler, zararsız da olsa herhangi bir yabancı madde ve koruma maddeleri ile boya verici maddeler katılmış olmamalıdır. Ballar 30'ar gr'lık poşetlerde olacaktır. Poşetler kirli, yırtık ve bombeli olmayacaktır. Poşetlerin üzerinde balın kaynağı, üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunacaktır.

Reçel

Kemale ermiş, iyi cins yaş ve kuru meyvelerden ve şeker kullanarak imal edilmiş olup; çöp, canlı ve cansız her türlü kurt, böcek vs. haşerattan arı olacaktır. Kesinlikle usaresi alınmış meyvelerden veya bunların posalarından yapılmış olmayacaktır. Meyveler çok pişmek suretiyle doğal özelliklerini kaybetmiş olmayacaktır. Reçeller şekerlenmiş, ağdalanmış, ekşimiş, boyanmış ve yanık is, gaz, benzin, küf vs. kokulu olmayacaktır. Toz, toprak ve yabancı maddelerden arı olacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılarak hazırlanacaktır. Sakarin, jelâtin, esans ve eklenmiş boyaları içermeyecektir. Reçeller 30 gr'lık poşetlerde olacaktır. Poşetler patlak, delik, bombeli olmayacak, poşetlerin üst kapağı kolay açılabilir nitelikte olacaktır. Poşetlerin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi ile gramajı bulunacaktır.

Diyabetik Reçel

Kemale ermiş, iyi cins yaş ve kuru meyvelerden ve şekerless veya tatlandırıcı kullanarak imal edilmiş olup; çöp, canlı ve cansız her türlü kurt, böcek vs. haşerattan arı olacaktır. Kesinlikle usaresi alınmış meyvelerden veya bunların posalarından yapılmış olmayacaktır. Meyveler çok pişmek suretiyle doğal özelliklerini kaybetmiş olmayacaktır. Reçeller şekerlenmiş, ağdalanmış, ekşimiş, boyanmış ve yanık is, gaz, benzin, küf vs. kokulu olmayacaktır. Toz, toprak ve yabancı maddelerden arı olacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılarak hazırlanacaktır. jelâtin, esans ve eklenmiş boyaları içermeyecektir. Reçeller 30 gr'lık poşetlerde olacaktır. Poşetler patlak, delik, bombeli olmayacak, poşetlerin üst kapağı kolay açılabilir nitelikte olacaktır. Poşetlerin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi ile gramajı bulunacaktır. Diyabetik reçel ibaresi bulunacaktır

Tahin-Pekmez

Piknik/poşet tahin pekmez (20 gr) TSE damgalı olup, pekmezin piyasadaki kaliteli üzümünden imal edilmiş olacak. gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır(Piknik tipi 20 gr.'lık olacak) Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır.

Sürülebilir Çikolata

TSE damgalı olup, Kendine has, koku, lezzet, kıvam ve renkte olmalıdır. Bırakılan numuneler tat, koku, kıvam, yumuşaklık ve sürülebilirlik açısından değerlendirilecektir. Sürülebilirliği kolay olmalıdır. Fındık oranı en yüksek numune tercih edilecektir. 30 gr lık piknik, şeklinde

orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TSE standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı, tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.

Zeytin (Siyah-Yeşil)

İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Salamurasını tamamen almış tat ve lezzet olarak piyasadaki birinci sınıf zeytinlerden olacak; ezik, acı, küflü ve kötü kokulu, canlı ve cansız parazit, kurt yeniği olmayacaktır. Zeytinlerin içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı % 1'i geçmeyecektir. Kurumuş, ezilmiş ve parçalanmış taneler toplamı % 3'e kadar aynen alınır. Zeytin içinde bulunabilecek mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneler miktarı %5'i geçmeyecektir. Zeytinler lux duble olacaktır. Zeytin tanelerinin kimyasal analizinde yağ miktarı % 35'ten aşağı olmayacaktır. 100 gr.daki çekirdekler temizlenip tartıldığında, 21 gr. a kadar aynen alınacaktır. Zeytinler temiz ve sağlam teneke kutularda gelecektir. Kutuların üstünde, üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı bulunacaktır.

Zeytin Tuzsuz Diyet

Tuzsuz veya az tuzlu zeytinlerden olacaktır. Tat ve lezzet olarak piyasadaki birinci sınıf zeytinlerden olacak; ezik, acı, küflü ve kötü kokulu, canlı ve cansız parazit, kurt yeniği olmayacaktır. Zeytinlerin içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı % 1'i geçmeyecektir. Kurumuş, ezilmiş ve parçalanmış taneler toplamı % 3'e kadar aynen alınır. Zeytin içinde bulunabilecek mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneler miktarı %5'i geçmeyecektir. Zeytinler lux duble olacaktır. Zeytin tanelerinin kimyasal analizinde yağ miktarı % 35'ten aşağı olmayacaktır. 100 gr.daki çekirdekler temizlenip tartıldığında, 21 gr. a kadar aynen alınacaktır. Zeytinler temiz ve sağlam teneke kutularda gelecektir. Kutuların üstünde, üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı bulunacaktır. tuzsuz veya az tuzlu zeytin ibaresi bulunacaktır.

Bisküvi

Bisküviler tatlı ve tuzlu olarak istenebilecektir. Ambalajların üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı bulunacaktır.

İhlamur

1,5 gramlık poşetler halinde 20'lik kutularda olacaktır. Kendine özgü tat ve kokuda, berrak olacaktır. Boya içermeyecektir. Ambalajları rutubet alıp, küflenmemiş olacaktır. Ambalajların üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, üretici firma adı olacaktır.

Poşet Çay

Kendine özgü kokuda, çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır. Ambalajların üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi, üretici firma adı bulunacaktır. 1,5 gr. lık poşetler halinde 20'lik kutularda olacaktır.

Meyve Suyu

200 gramlık (1/5lt.) tetrapak ambalajlarda olacaktır. Ayrıca taşımaya ve istiflemeye elverişli diğer bir ambalaj içinde olacaktır. UHT yöntemiyle hazırlanmalıdır. İçerisinde tortu

olmamalıdır. Üzerinde malın üretim ve son kullanma talimatı, üretici firma bilgileri, cinsi, gramajı bulunacaktır.

Damla Çikolata

Granül şeklinde olacak çikolata renginde ve kokusunda küflenmiş, bozulmuş, acımış olmamalıdır. Yabancı madde canlı ya da ölü böcek kalıntısı olmamalıdır. Ambalaj üzerinde üretim tarihi, son kullanma tarihi, olacaktır.

Kuvartür

Kuvartürde %55-57 toplam kakao kuru maddesi içermelidir. 2,5 kg kalıplar halinde olmalıdır. Matlaşma, beyazlaşma yapmamalıdır ve homojen olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, üretici adı, ağırlığı olacaktır.

Piralin

Homojen, parlak, akışkan olmalıdır. Acımış olmamalıdır. 10 kg 'lık ağzı kapalı plastik kovalarda olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, üretici adı, ağırlığı olacaktır.

Krem Şanti

Toz şeklinde yerli malı olacak doğal özelliğini kaybetmemiş olacak her türlü kokudan arınmış olacak topraklanmış olmayacak piyasada satılan en iyi cins Krem Şanti olacaktır. 1,5 kg'lık Alüminyum içinde olacaktır. Üzerinde üretim tarihi, son kullanma tarihi ve içeriği ayrıntılı yazılmış olacak olacaktır.

Antep Fıstığı

Toz şeklinde olacak yerli malı olacaktır küflenmiş, böceklenmiş olmayacak, gıda boya maddesi içermeyecek, yabancı madde içermeyecek taşlaşmış, nemlenmiş, topaklanmış olmayacak, doğal özelliğinde olacak.

Yaş Maya

Piyasa bulunan en iyi cins maya üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Kuru, çatlak olmayacak ambalaj içinde olacaktır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Elma

Teslim edilecek elmalar ayrı ayrı cinste olmayıp, aynı cins ve olgunlukta olacaktır. Olgunlaşmamış, ekşi, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü olmayacaktır. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.

Muz

Ezik ve çürük olmayacaktır. Yeterli olgunlukta olup yeşil olmamalıdır.

Havuç

Piyasada satılan iyi cins havuçlardan olacaktır. Çürük, ezik, pörsümüş, parçalanmış, donmuş, çamurlu, kirli ve sert lifli olmayacaktır. Dip çapı 2 cm' den az olmayacaktır. Bu çaptan azı %2'ye (yüzde iki) kadar kabul edilir.

Kıvırcık

Piyasada satılan iyi cins kıvırcık salatalardan olacaktır. Kökü ve sararmış dış yaprakları kesilmiş olacak, ıslak, çürük, ezik, tozlu, topraklı, çamurlu, pörsük kartlaşmış, tohuma kaçmış, acı lezzette ve yaprakları dağılmış olmayacaktır. Kıvırcık göbekli olacaktır.

Salatalık

Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük ve ezik olmayacaktır. Boyu 20 cm ' den, çapı 4 cm ' den aşağı olmayacaktır.

Nane – Maydonoz – Dereotu

Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır. Demet halinde olacak, demet içinde yabancı ot bulunmayacaktır. Her biri 120 gr'lık demetler halinde olacaktır.

Patates

Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins, sarı patateslerinden olacaktır. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır. Aralarında tesadüf edilebilecek bu gibi kusurlu patateslerden, filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında %2 'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar %2'yi geçmeyecektir. Çapa yaralı patatesler % 2'yi geçmeyecektir.

Kuru Soğan

Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır. Çuvallar içerisinde soğan kabukları olmayacaktır.

Pırasa

Taze ve olgunlaşmış olacaktır. Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış ve buna benzer özellikteki pırasalar miktarı %5 (yüzde beş) e kadar aynen alınır. Pırasaların beyaz kısımlarını takip eden yeşil kısımlarının boyu 20cm den fazla olmayacak şekilde yapraklar kesilmiş olacaktır. Pırasaların kalınlığı çapı itibariyle 2,5cm. den az olmayacaktır. Pırasalar demetler halinde getirilecektir.

Limon

Piyasada mevsimine göre iyi cins sulu limonlardan olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Her bir limon 80-100 gr arasında olacaktır.

Portakal

Piyasada satılan iyi cins, olgun, doğal renkte, kendine has tatlılık, koku ve lezzetteki portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, donuk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.

Mandalina

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, olgun doğal rengini almış, kendine has tatlılık, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.

Ayva

Piyasada satılan iyi cins, olgun, yeşilimtrak veya sarı renkte ve kendine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ayvalardan olacaktır. Ayvaların lezzeti acı, tatsız, ham, çürük, ezik, yarık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Ayvalar tozlu topraklı, kirli ve çamurlu olmayacaktır.

Marul

Marullar körpe ve taze olacaktır. Acı ve tohuma kaçmış, kararmış, pörsümüş ve sararmış, kurtlu veya kurt yenikli olmayacaktır. Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır. Islak çamurlu olmayacaktır.

Kereviz

Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden olacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, kart, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. Köklerdeki püsküller tamamen kesilmiş olacaktır. Kerevizlerin her biri 70 gr. dan az, 400 gr. dan fazla olmayacaktır.

Yemeklik Lahana

Piyasada satılan iyi cins, beyaz veya yeşilimtrak renkte, taze ve olgun lahanalardan olacaktır. Kartlaşmış, tohuma kaçmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, siyahlanmış, çürük, donmuş ve kızışmış, haşarat ve haşarat yenikli olmayacaktır. Lahanalar top halinde olacaktır. Taze ve yaprakları açılmış gevşek durumda olan lahanalar %3'e kadar aynen kabul edilir. Lahanaların ağırlığı en az 2kg. Olacaktır. Lahanaların yemek yapılmaya elverişli olmayan kalın üst kat yaprakları alınmış olacaktır. Lahana kapuskalık veya dolmalık istendiği zaman talep edilen nitelikte teslim edilecektir.

Ispanak

Piyasada bulunan iyi cins ıspanaklardan, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış ve ıslak olmayacaktır. Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır. Ispanakların kökünde çamur olmayacak, yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır. Ispanaklar orta büyüklükte olacak, çok küçük olmayacaktır. Ispanaklar demet halinde getirilecektir.

Pazı

Pazılar taze, yaprakları diri, renkleri parlak ve yeşil olacak, sararmış, soğuktan donmuş, çürük, yanmış, kızışmış olmayacak, aralarında ot ve yabancı yaprak bulunmayacaktır. Pazılar demet halinde getirilecektir.

Kırmızı Lahana

Körpe ve taze olacaktır. Yaprakları parlak diri olacaktır. Soğuktan donmuş, çürük, yanmış olmayacaktır. Temiz çuval veya ambalajlarda getirilecektir.

Karnabahar

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz, hafif sarımtırak renkte, top halinde, taze ve çiçekleri sağlam sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Karnabaharların

saplan çiçek kısmından dışa doğru üstünde gelen üçüncü yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Rengi hafifçe koyulaşmış, kartlaşmış, cılız, çiçeği az, yeşil yaprağı ve kök kısmı çok karnabahar kabul edilmez. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, vs. iyi vasıfta bulunmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Hemen hepsi iyi olan karnabaharlar arasında tesadüf edilebilecek çiçeği kısmen dökülmüş ve dağılmış kısmı, göbek kısmının 1/3 kısmını aşmamak ve bozuk olmamak şartıyla %5(yüzde beş)'e kadar kabul edilir.

Balkabağı

Çürük, ezik ve kesilmiş olmayacaktır. Muayenede kendine mahsus renkte ve pişkin olacaktır.

Şeftali

Piyananın iyi cins, tatlı ve kendine has koku ve lezzetteki şeftalilerinden olacaktır. Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, kirli olmayacaktır. Tamamı istenilen özellikte olan şeftaliler arasında görülebilecek ham ve bereli olan şeftaliler %2'ye kadar aynen kabul edilir.

Taze Üzüm

Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins, olgun, taze ve tatlı olacaktır. Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız olmayacaktır. Üzümler salkım halinde olacak, dökülmüş taneler miktarı %5'i geçmemelidir. Üzümler temiz sağlam kasalar içinde muntazam istif edilmiş olarak teslim edilecektir.

Kavun

Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır. Kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurtlu, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, kötü kokulu, içi salyalanmış, kelek, kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Kabuk üzerinde iç kısmına işlemiş tabii çatlakları olan, olgun iyi cins kavunlar kabul edilecektir. Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.

Karpuz

Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, patlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, ipliklenmiş, ekşimiş olmayacaktır. Üzerleri topraklı, kirli, çamurlu olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı renkte olacaktır.

Dolmalık Biber

Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

Sivribiber

Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

Çarliston Biber

Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

Taze Fasulye

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ayşekadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze, körpe, kılçıksız olacak, büküldüğünde kırılacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacak, yeşil kanatları körpe olup, odunlaşmamış ve sertleşmemiş olacaktır.

Taze Kabak

Piyasada satılan iyi cins taze, körpe kabaklardan olacaktır. Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.

Domates

Olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ekşimiş ve pörsümüş olmayacaktır.

Patlıcan

Taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş) kırağı çalmış, ham, acı olmayacaktır. Patlıcanlar orta büyüklükte olacaktır.

Kayısı

Olgun, tatlı veya hafif mayhoş lezzette taze kayısılarından olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşamış, ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır. Kayısılar ortadan ikiye bölündüğünde çekirdek etinden ayrılacaktır. Kayısıların içinde yeşil bulunmayacaktır. Kayısılar en az orta büyüklükte olacak, küçük ve cılız olmayacaktır.

İncir

Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı olacaktır. Ezik, çürük, kurtlu, küflü, buruşuk ve ekşi olmayacaktır. En fazla iki sıra halinde getirilecektir.

Armut

İyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır. Armutlar sulu ve tatlı olacak, buruk lezzette ve kumlu olmayacaktır. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, lekeli, çok yumuşak, çok sert, kurumuş, kirli ve çamurlu olmayacaktır.

TAZE SEBZE VE MEYVELER TEMİZ VE SAĞLAM PLASTİK KASALARDA GETİRİLECEKTİR.**Dondurulmuş Gıdalar**

Yukarıda belirtilen tüm sebzeler ve meyveler aynı özellikleri taşıma kaydıyla istenirse dondurulmuş olarak getirilebilir. Ambalajların üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, üretici firma adı yer almalıdır. -18 derecenin üstünde olmayacaktır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Damacana Su

Su 19 lt'lik damacanalarla getirilecek, üzeri orijinal kapağıyla kapatılmış olup kapağın üzerinde üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Kapağı kesinlikle açılmış veya deforme olmayacaktır. Şişe kirli, tozlu ve çamurlu olmayacaktır. Hava ve su sızdırmayan kapak ve kapağı içine alacak şekilde yapılandırılmış güvenlik bandı bulunup güvenlik bandı üzerinde suyun adı ve cinsi yazılı olacaktır. Şişe üzerinde firma adı, üretim yeri, imal ve son kullanma

tarihi, suyun kimyasal analiz bilgileri olacaktır. Su, doğal kaynak suyu olup renksiz, kokusuz ve berrak olacaktır. İçerisinde çökelti, yosunlaşma vb. yabancı cisim bulunmayacaktır. Ambalajlı sular temiz ve hijyenik ortamda taşınıp, tüp, oto gaz, petrol ürünleri vb. kimyasal maddelerle birlikte taşınmayacaktır. Ph 7,00 ve üzeri olacaktır. Gelen sular Sağlık Bakanlığı ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yönetmeliklerine uygun olacaktır. Gelecek olan ambalajlı suyun "Sağlık Bakanlığında" üretim izni olup etiket üzerinde izin tarihi ve sayısı olacaktır. Suyun; etiketinde, gövdesinde kabartma yazıyla, emniyet bandında ve kapağında suyun markası bulunacaktır.

Tek Kullanımlık Ambalajlı Su (500 ml)

Su 500 ml'lik tek kullanımlık ambalajlı paketlerde getirilecek, üzeri orijinal kapağıyla kapatılmış olup kapağın üzerinde üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Kapağı kesinlikle açılmış veya deforme olmayacaktır. Paket kirli, tozlu ve çamurlu olmayacaktır. Paket üzerinde firma adı, üretim yeri, imal ve son kullanma tarihi, suyun kimyasal analiz bilgileri olacaktır. Su, doğal kaynak suyu olup renksiz, kokusuz ve berrak olacaktır. İçerisinde çökelti, yosunlaşma vb. yabancı cisim bulunmayacaktır. Ambalajlı sular temiz ve hijyenik ortamda taşınıp, tüp, oto gaz, petrol ürünleri vb. kimyasal maddelerle birlikte taşınmayacaktır. Ph 7,00 ve üzeri olacaktır. Gelen sular Sağlık Bakanlığı ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yönetmeliklerine uygun olacaktır. Gelecek olan ambalajlı suyun "Sağlık Bakanlığında" üretim izni olup etiket üzerinde izin tarihi ve sayısı olacaktır. Suyun; etiketinde, gövdesinde kabartma yazıyla, emniyet bandında ve kapağında suyun markası bulunacaktır.

Kapaklı-kapaksız Üç Bölmeli Gıda Kabı

Gıda temasına uygun, tek kullanımlık, mikro dalga fırın ile uyumlu, 3 (Üç) gözlü, polipropilen maddeden üretilmiş, film ile kaplanmaya uygun, porselen beyaz renk olmalıdır. Migrasyon test ve analizlerine sahip olmalıdır. Kaplanacak film dâhildir.

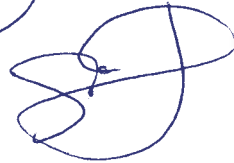
Beş Bölmeli Gıda Kabı

Gıda temasına uygun, tek kullanımlık, mikro dalga fırın ile uyumlu, 5(beş) gözlü, polipropilen maddeden üretilmiş, film ile kaplanmaya uygun, porselen beyaz renk olmalıdır. Migrasyon test ve analizlerine sahip olmalıdır. Kaplanacak film dâhildir.

Dyt. Cem Demirel



Bayram Aslanpınar



Dyt. Ayşe Özer

