TC

SAĞLIK BAKANLIĞI
ELEŞKİRT DEVLET HASTANESİ
MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME VE DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLERİ İHALESİ (24 AY) TEKNİK ŞARTNAMESİ

İÇİNDEKİLER

Tanımlar	2
İşin Konusu	2
İşin Yapılma Yeri+Dağıtım	3
Hizmetin Süresi	3
Tekliflerin Hazırlanması Ve Değerlendirilmesi	3
Fiyatlandırma	3
Bildiriler	3
İş Yerinin Yükleniciye Teslimi	4
İşin Yürütülebilmesi İçin Gerekli Personel	4
İşin Kontrolü	10
İş Emniyeti Ve Sağlık Tedbirleri	12
Hukuki Ve Tıbbi Sorumluluk	12
Genel Hükümler	13
Cezalar Ve Kesintiler	15
Kullanılacak Araç- Gereçler İle İlgili Hükümler	15
Bakım Onarım İşleri	18
Yemekte Kullanılan Maddelerin Satın Alınması	19
Yemekte Kullanılan Malzemelerin Depolanması	20
Yemek Malzemelerinin Hazırlanması	21
Yemeğin Pişirilmesi	21
Yemeğin Servis Edilmesi	22
Yemeklerin Taşınması Ve Dağıtımı	23
Mutfak Hizmetlerinde Temizlik İşlerinin Yürütülmesi	25
Normal Kahvaltı, Yemek Ve Diyet Yemeklerinin Şekli	32
Menüler	35
Hastanemizde Çıkan Yemekler	38
10 Günlük Yemek Listesi	43
15 Günlük Diyet Yemek Listesi	43
Mutfakta İaşe Tabelası İle Kurallar	45
EK.1:İaşe Tabelası	
EK.2:Gıda Maddeleri İle İlgili Teknik Şartnameler	
EK.3:Mutfak Araç-Gereçleri Teknik Şartnamesi	
EK.4:Örnek Menüler ve Grup Yemekleri	

TANIMLAR

İDARE: Bu teknik şartnamede Eleşkirt Devlet Hastanesi bundan böyle "İdare" olarak adlandırılacaktır.

YÜKLENİCİ: Mutfak ihalesine katılmak isteyen müteahhitlerin her birine bundan böyle "Yüklenici" denilecektir.

HASTANE: Eleşkirt Devlet Hastanesi ve hastaneye bağlı birimler bundan sonra "HASTANE" olarak adlandırılacaktır.

MUAYENE VE KONTROL KOMİSYONU: İdare, yüklenicinin yemek alım dağıtım hizmetlerine ait tüm çalışmalarını kontrol etme hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ile ilgili yetişmiş elemanlarını görevlendirecektir. Bu elemanlar muayene ve kontrol komisyonunu oluşturacaktır.

YETKİLİLER: Başhekim ve Müdür, Yemekhane ve Mutfak Sorumlusu, Muayene ve Kontrol Komisyonları

PERSONEL: Eleşkirt Devlet Hastanesi ve hastaneye bağlı birimlerde çalışan sağlık personeli, yardımcı sağlık personelini, memuru, hizmetli personeli ve diğer personelini ifade eder.

HASTA: Eleşkirt Devlet Hastanesi ve bağlı birimlerine teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri ifade eder.

REFAKATÇİ: Yatan hastalara hastane idaresinin müsaadesiyle refakat eden kişilerdir.

KAHVALTI: Yatan hastalara, refakatçilere ve nöbetçi personele verilecek olan kahvaltı.

DİYET KAHVALTI: Doktor istemi üzerine uygun görülen hasta ve personele verilecek kahvaltı.

NORMAL YEMEK: Hastane personeli ve hasta refakatçisine verilen 3 kaptan oluşan iaşe tablolarındaki miktarlara uygun olarak verilecek menüdür.

DİYET YEMEĞİ: Hastalara ve personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak doktor ve diyetisyen kontrolünde verilecek 6 kaba kadar çıkılabilen her türlü yemek ve besin maddeleridir.

ARA ÖĞÜN: Doktorun uygun gördüğü hastalara ve başhekimlikçe belirlenen personele ara öğün listesinden seçilip verilecek ek öğün.

İŞİN KONUSU

Hastane vardiyalı çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin tüm takvim günleri(haftasonu, resmi tatil, bayram vb dahil) 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak, malzeme dahil her türlü, yiyeceklerin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, yemekhaneye taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, ve çöplerin kaldırılması ile genel mutfağın, yemekhanenin, yine yemekhaneye ait idare , bu mekanda kullanılan masa, sandalye, tezgah vb. cihazların temizlik, bakım ve kontrol işini üstlenir. Haftanın yedi günü sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeğiyle gece kahvaltısının hastane mutfağında pişirilmesi, pişmiş yemeğin sipariş adetine göre hastanenin çeşitli dağıtım yerlerine nakli buradaki mutfak ve tesislerde sıhhi koşullarda muhafazası, hasta ve refakatçiler için kat yemekhanelerine kadar nakli bunun haricinde kalan personele ise yemekhanelerde self servis düzeninde dağıtımı, ekmek, su servisi bulaşıkların yıkanması, yemek salonu ve mutfağın temizliği, Hastane tarafından teslim edilen malzeme veya kendisinin temin ettiği teçhizat ve ekipman sağlam ve çalışır halde bulundurmak, arızaları gidermek yükleniciye ait olacaktır.

Hastanemizde verilen tahmini yemek miktarları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

SIRA NO:	YEMEK TÜRÜ	MİKTAR	BİRİM
1	KAHVALTI	20.000	ADET
2	NORMAL YEMEK	60.000	ADET
3	DİYET YEMEĞİ	2.000	ADET
4	ARA ÖĞÜN	8.000	ADET

Not: Hastanemize rotasyona gelen doktorlar, stajyer öğrencilerle ve geçici görevle hastanemizde çalışan kişilerle öğle ve akşam yemeğinde yemek yiyen kişi sayısı artabilmektedir.

Bütün menüler hazırlanan iaşe tabelalarına uygun olarak çıkarılacaktır.

Naziye Erapha
Hemşire
Ayşan

Hastanemiz 25 fiili kullanım yatak kapasitelidir. Hastane personeli, yatan hastalar, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, resmi yazıyla iaşe edilen toplantı ve konferans misafirlerine yemek hizmeti verilmektedir.

1-İŞİN YAPILMA YERİ ve DAĞITIMI:

Yemek üretilecek mutfak:

- Eleşkirt Devlet Hastanesi Mutfağı(yemekler tek bir mutfakta yapılacak)

Yemek dağıtımı Eleşkirt Devlet Hastanesi İdaresince uygun görülecek tüm birim veya kurum olarak belirlenir.

Yemek dağıtım yerlerinin, mutfak ve yemekhanelerin sayısı idarece arttırabilir veya azaltılabilir. Hizmet binalarının taşınması halinde yürütülen hizmet taşınılan binada devam ettirilir.

Eleşkirt Devlet Hastanesi kurumuna doğrudan bağlı olmayan kurumlara verilecek yemek hizmetinde taşıma ve personel yükleniciye ait olmayacak, sadece hizmetin devam ettirilebilmesi için uygun sayıda malzeme ve sayıya uygun yemek verilecektir.

2-HİZMET SÜRESİ

Bu hizmetin süresi 24 aydır.

3-TEKLİFLERİN HAZIRLANMASI VE DEĞERLENDİRİLMESİ

Yüklenici hizmetin sebebi olan hasta ve refakatçiler ile yemekhanede turnikeden geçen personel ve stajyerin yediği öğün başına fiyat vermek suretiyle ihaleye katılır. Bu hizmetin bedelleri; hastaların, refakatçilerin, yemekhanede turnikeden geçen personel ve stajyerlerin yediği yemek sayısı üzerinden ödenecektir.

4-FİYATLANDIRMA

Turnikeden geçip yemek yiyen personel sayısı ve stajyer sayısı ile hasta ve refakatçiler için ise hastane otomasyon sisteminde yemekhane ve mutfak sorumlusu ya da yemekhane kontrol komisyonu kontrolünde servis sorumlularının gireceği sayılar (Rasyon sistemi) üzerinden belirlenecektir.

5-BİLDİRİLER

Yüklenicinin sözleşmede belirttiği adresi ikametgâh adresi olarak kabul edilir. Aynı zamanda yüklenici sözleşmede resmi mail adresini bildirecektir. Herhangi bir nedenle adres değişikliği olursa yüklenici tarafından 24 saat içinde yeni adres idareye bildirecektir. Aksi takdirde İdarece eski adresine yapılan tebligat kendisine yapılmış olarak kabul edilir.

Yüklenici ticari faaliyetlerini kendi ticaret unvanı altında ve kendi şirket adresinden yürütecektir. Bu sözleşme ile doğan işletme ilişkisi yükleniciye Eleşkirt Devlet Hastanesi adını kullanma hakkını vermeyecek, yalnız hizmetin yürütülmesi için gelecek malzemelerin teslim adresi olarak kullanabilecektir.

6-İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ:

Sözleşmenin imzasından sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için hastane idaresi tarafından mutfak, yemekhane ve kat mutfaklarındaki her türlü taşınır taşınmaz malzemelerin tespiti yapılır. Bu tespitten sonra her iki taraf arasında mutfağın, yemekhanelerin ve idare tarafından verilecek tüm demirbaş ve ekipmanların sağlam şekilde yükleniciye teslim edildiğine dair ortak bir tutanak düzenlenir.

7-İŞİN YÜRÜTÜLEBİLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL

Sözleşmenin imzasından sonra, yüklenici üstlenmiş olduğu işin düzenli yürütülebilmesi ve devamını sağlamak için gerekli işçileri sağlamak zorundadır. Seçilecek personeller idarenin onayına sunularak işe başlatılacaktır. İşin başlangıcında ve devamı sırasında uygun görülmeyen personelin değişimi yapılacaktır. İşin yürütülmesinde görev alacak personelin sayısı, branşı ve özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI VE ÖZELLİKLERİ

S. NO	ÇALITIRILACAK PERSONELİN BRANŞI	PERSONELİN ÖZELLİKLERİ	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN SAYISI	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN ASGARİ ÜCRET ÜZERİNDEN ALACAKLARI MAAŞ
1.	AŞÇIBAŞI	Alanında en az 10 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	1	AÜ*%40
2.	AŞÇIBAŞI YARDIMCISI	Alanında en az 5 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	1	AÜ*%10
3.	BULAŞIKÇI	Konusunda en az 2 yıl deneyimli	1	AÜ*%10
4.	GARSON	Konusunda en az 2 yıl deneyimli olanlar	1	AÜ*%10

*AÜ:Asgari Ücretin kısaltması.

1. Hizmetin yürütülebilmesi için gerekli işçi sayısı ve nitelikleri tabloda gösterilmiştir. Yüklenici hastane idaresine muhatap olacak, idare düzeyinde bir yetkilisini mesai saatleri içerisinde bulunduracaktır. Hafta sonu ve tatil günleri için hizmeti aksatmayacak şekilde çalışmalarında düzenleme yapacaklar ve bunu idareye bildireceklerdir. Yüklenicinin çalıştıracağı elemanların diploma ve belgelerini işe başlamadan en az 7 (yedi) iş günü öncesinde idareye sunması zorunludur.
2. Tabloda belirtilen niteliklerin dışında, bir önceki sözleşme ile çalıştırılan var olan personel idarenin onayına sunularak devam ettirilebilir.
3. Yüklenici, idareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik (işten ayrılma veya çıkarılması) yapılması gerektiğinde yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla en geç 1 (bir) iş günü içinde aynı niteliklere sahip personel görevlendirecektir. Çalıştırılan toplam personel sayısı değiştirilmeyecektir. İzin ve rapor durumlarında işi aksatmayacak sayıda personele izin verilecektir. En fazla 1(bir) kişi izne ayrılabilir. Personellerden ücretsiz izne ayrılmak isteyen olursa yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla en geç 1 (bir) iş günü içinde aynı niteliklere sahip personel görevlendirecektir. İdarenin izni dahilinde yapılacaktır. Ayrıca izinler yemekhane sorumlusu veya yemekhane kontrol komisyonuna danışılarak ayarlanacaktır.
4. Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Mutfak personelinin kıyafeti lacivert gömlek, pantolon, önlük, maske, kep ve ortopedik terlikten oluşacaktır. Terletmeyen özellikte tek kullanımlık kolluklar kullanılacaktır. Mutfakta bulaşık yıkayan, temizlik yapan personele lacivert renkte takım ve içine uygun renkte penye, önlük, çizme, eldiven verilecektir. Garsonlar ise siyah pantolon, beyaz gömlek, papyon, siyah yelek (kışın yelek yerine uzun kollu süveter) ve siyah ayakkabı giyeceklerdir. Personellerin terlikleri temiz, ayakkabıları boyalı, saç kısa, bıyık ve sakal olmayacaktır. Personelin kıyafetinde hiçbir zaman yırtık ve sökük olmayacak, ütülü ve temiz olacaktır. İş kıyafetleriyle hastane içi veya dışına kesinlikle çıkılmayacaktır. Eski ve kullanılmaz hale gelen iş kıyafetlerinin değiştirilmesi, temini, temizlik ve bakımı yükleniciye aittir. Kılık kıyafeti temiz ve düzgün olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Kıyafetler işe başlarken yedekleri ile verilecek, idarenin uygun gördüğü zamanlarda yenilenecektir.
5. Yüklenici idarenin haberi olmadan kliniklerde yemekhanelerde ve merkez mutfakta eleman değiştirmeyecektir. Hastane idaresince değiştirilmesi talep edilen personel (yazılı uyarılan davranışların devam etmesi halinde) derhal değiştirilecektir. Yüklenici çalıştıracağı personeli

Hastane idaresinin onayına sunacaktır. Hastane idaresinin onayına sunulmayan veya onayından geçmeyen personel çalıştırılmayacaktır. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personele dosya tutulacak, içinde kimlik bilgileriyle, güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacak ve yüklenici kontrol komisyonu tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında oluşabilecek suç durumunda yüklenici sorumlu olacaktır ve hastanenin zararını karşılayacaktır.

6. Yüklenici bu işte çalışan işçilerin yasal haklarını aynen kabul etmiş olacaktır. Yüklenici çalıştıracağı personelin sigorta primlerini belgelemekle yükümlüdür. Sigorta primlerini çalışanların branşlarına göre yatırmak zorundadır. Aylık sigorta primlerini çalıştıkları branşlara göre yatırdığına dair belgeleri her ay hak edişle beraber ibraz etmek zorundadır.
7. Yüklenici çalıştırdığı personelin yemeğini kendisi karşılayacaktır. Hastane yemekhanede çalışan personel için yemek ödemesi yapmayacaktır.
8. Çalışan elemanların eğitimi yüklenici sorumlusu tarafından ayda bir yapılacaktır. Yüklenici yıllık eğitim planını hazırlayacak ve eğitim dokümanlarını idareye teslim edecektir. Kontrol komisyonu şirket tarafından yapılan eğitimleri denetleyecektir. İdare gerek duyduğunda eğitim planında değişiklik yapabilecektir.
9. Görevli personel idarenin söylemi üzerine mutfak ve yemekhane içerisinde farklı görev yerlerinde çalıştırılabilecektir.
10. Yüklenici personelin iş tanımlarını yapmakla yükümlüdür. Ayrıca personelin çalışma saatlerini ve izinlerini gösterir çizelgeyi, vardiyaları (haftalık ve aylık çalışma çizelgesini) Hastane kontrol komisyonuna yazılı olarak bildirecektir. Aşçı ve garsonların çalışma saatleri yüklenici tarafından idarenin onayına sunulacaktır.
11. Çalışan personel hastanenin, mutfağın, kat mutfaklarının ve yemekhanelerin hiçbir kısmını kesinlikle yatakhane olarak kullanamayacaktır. Personeller için soyunma dolabı yüklenici tarafından karşılanacak, idarenin uygun gördüğü bir yere kurulacaktır. Eksik gelirse yüklenici eksikliği giderecektir.
12. Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzemenin korumasını sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk yükleniciye aittir.
13. Yüklenici tarafından çalıştırılacak işçiler 18 yaşından küçük, 60 yaşından büyük olmayacaktır. Yüklenici, hastane idaresinin istihdamını uygun görmediği personeli çalıştırmayacak ve gerektiğinde değiştirecektir.
14. Mazeret, yıllık ve sıhhi izin vb nedenlerle 1 den fazla kişi izine ayrılmayacaktır.
15. Güvenlik nedeniyle işçiler çıkış saatlerinde hastanemiz kapı görevlileri veya görevlendirilenler tarafından aranabilir (bu arama yüklenicinin zarardan sorumluluk vecibesini kaldırmaz).
16. İşçiler ve işçilerle ilgili yöneticilerin bina dâhilinde ve çevresinde kazaya uğramaları, yaralanmaları veya hayatlarını kaybetmeleri halinde bütün sorumluluk yükleniciye ait olacaktır. İş sağlığı ve güvenliğiyle alakalı tüm önlemleri yüklenici almakla yükümlüdür. İdareden kaynaklı bir problem olduğundan yüklenici tarafından yazılı şekilde idareye bildirilmedikten sonra idare sorumlu olmayacaktır.
17. Çalışan personellerden biri yüklenici tarafından aynı zamanda firma sorumlusu olarak belirlenip, iş başlangıcıyla beraber resmi olarak idareye bildirilecek ve idarenin uygun görmediği durumda yüklenici sorumlusunu değiştirecektir. Ayrıca tüm yazışma ve elden tebliğler yüklenici firma adına firma sorumlusuna yapılacaktır.
18. Aşçıbaşı ve şirket sorumlusu yüklenicinin taahhüt ettiği tüm hizmetlerden (temizlik, yemek öncesi ve sonrası, danışma, gözetim ve denetim hizmetleri ile küçük bakım ve onarımından), işçilerin iş bölümü, geliş ve gidiş saatleri ile işçilerin sevk ve idaresinden idareye karşı sorumludur.
19. Yemek üretim ve dağıtımı yüklenici aşçıbaşı eşliğinde ve sorumluluğunda yapılacaktır.
20. Personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır.

21. Çalıştırılan kişiler kendi istekleri ile de olsa işten ayrıldıklarında mutlaka hastane idaresine başvurmalarını ve işten ayrılma nedenlerinin öğrenildiğini belirtilen bir belgeyi hastane idaresinden almalarını sağlamak, yüklenicinin görevleri arasındadır.Yüklenici mensubu olup da, mutfakta görevli olmayan kişilerin(şirket sahibi ve akrabaları) mutfağa girmesi ve dolaşması kesinlikle yasaktır. Yüklenici mensubu kişiler depolarda veya mutfağın içerisinde dolaşıp kendi adlarına denetim yapamayacaktır. Yüklenicinin belirlediği şirket sorumlusu dışında şirket adına kimse denetim yapamayacak, işin işleyişine karışamayacaktır. Aksi takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
22. Yüklenici hastane mutfağında çalışan personeli başka yerlerde (yüklenicinin diğer işlerinde) görevlendiremez. Personelin başka bir işte çalışması yasaktır.
23. Yemekhane ve mutfakta çalışan tüm personel gün içinde kullanılacak şekilde 2 adet iş terliği giyecektir. İş terliklerinde renk kodlaması olacaktır. Beyaz terlik mutfakta, siyah terlik mutfak dışı alanlarda kullanılacaktır. Günlük ayakkabı ile yemekhane ya da mutfaklarda çalışılmayacaktır.
24. Çalışma saatleri ve işçi dağılımı iş akışı içinde idare onayı alınarak değiştirilebilir.
25. Yüklenici, personel giriş, çıkış ve vardiya işlemlerini yazı ile idareye bildirecek ve idarenin onayından sonra uygulamaya koyacaktır.
26. Yüklenici işveren sıfatıyla çalıştırdığı personeline karşı muamele ve iş mevzuatından doğan ödevlerinden doğrudan doğruya sorumludur.
27. Yüklenici yetkilisi tüm konularda idare tarafından tamamen yetkili kabul edilip, idare tarafından kendisine tevdi edilen tüm yazıları firma adına almak mecburiyetindedir. Yazı yüklenici yetkilisi tarafından imza karşılığı teslim alınmadığı takdirde, idare tarafından tutulacak bir tutanakla, yazı firma tarafından imza karşılığı alınmış kabul edilecektir.
28. Firma çalıştıracağı her personel için bir dosya tutacak, aşağıdaki belirtilen belgeler her zaman dosyada hazır bulundurulacaktır. Dosyanın bir örneği idareye teslim edilecektir.

1-	**KİMLİK FOTOKOPİSİ**
2-	**FOTOĞRAF**
3-	**ÖZGEÇMİŞ VE SİCİLİ**
4-	**İKAMETGÂH İL MUHABERİ**
5-	**BELİRLİ SÜRELİ İŞ SÖZLEŞMESİ**
6-	**SABIKA KAYDI**
7	**SGK GİRİŞ BİLDİRGESİ**
8	**DİPLOMA, BONSERVİS VE REFERANSLAR**
9	**FİRMA ELAMANI OLDUĞUNA DAİR KİMLİK KARTI**

Faturalarının ödenebilmesi için aşağıda belirtilen evrakların yüklenici tarafından faturaya eklemesi gerekmektedir.

- Aylık SGK dönem bordrosu
- Maaş bordrosu
- Personelin maaşlarını bankaya yatırıldığına dair onaylı banka listesi
- Hastanemiz idaresine yapmış olduğu hizmetlerde çalıştırdığı personelin sigorta, stopaj ve her türlü vergilerini vergi dairesine yattığına dair makbuzların eklenmesi.
- Varsa ek mesailerin ödendiğine dair makbuz
- Puantajlar
- Personel giriş-çıkış imza listesi veya kartlı geçiş sisteminden alınan dökümanlar
- Raporlu olan personellerin raporları
- Raporlu olan personelin puantaj da ve bordroda gösterilmeleri (rapor ücretlerinin hak edişten düşülmesi)
- Her ay bir önceki ayın muhtasar beyannamesinin ilgili kurumca tasdikli bir sureti
- Yeni giren işçilerin işe giriş bildirgesinin bir sureti

- Çalıştırılan işçilere ait primlerinin ödendiğine dair SGK' dan alınacak onaylı isim listesinin çalışma odalarında işçiler tarafından görülebilecek şekilde bulundurulacaktır.

29. Yüklenici Hastanemiz mutfak ve yemekhanelerinde çalıştırmış olduğu işçiler ile ilgili özel bordrolar düzenlemelidir ve bu bordrolarda hiçbir şekilde şirketinden maaş alan ve diğer yerlerde çalışan işçilerine yer vermemelidir.
30. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelin; HBS antijeni negatif(-) ise ve HBS antikoru pozitif değilse, hepatit aşılarını yaptırmakla yükümlüdür.
31. Yüklenici çalıştıracağı personelin ilk işe başlamadan önce portör muayenelerini yaptırıp ve bundan sonra ilgili kanunlarda öngörülen sürelerde periyodik olarak üç aylık portör muayenelerini de yaptırarak sonucu enfeksiyon kontrol hemşirelerine ve kontrol komisyonuna resmi evrakla bildirecektir.
32. Yapılacak portör muayeneler, tahlil ve tetkikler hastanemizde yaptırılacak, ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.
33. Grip, nezle, ishal vb hastalığı olan personel kontrol komisyonunun uygun gördüğü yerde çalıştırılacaktır.
34. Yüklenici tarafından yapılacak olan muayeneler aşağıdaki gibidir.

TETKİK	SIKLIĞI
HbsAg, anti HBs	Yılda 4 kez (3 ayda bir)

35. Firma çalışanlarının vardiyaları idare tarafından belirlenecektir. Vardiya şeklinde çalışma gerçekleşmezse yüklenici personeline ek mesai ödeyecektir. Ek mesai ücreti hastaneden talep edilmeyecektir. Yüklenici firma ek mesai ücretlerini personeline ödediğine dair yazılı evrak ve banka dekontu getirecektir. Vardiya listeleri idareye bildirilecektir.
36. Firma elemanları çalışma esnasında tanıtıcı yaka kartlarını takmak zorundadırlar.
37. Yüklenici, çalışan personelinin, idarece uygulanmakta olan usul ve kaidelere uymalarını sağlamalı, hizmet binaları içinde izinsiz dolandırmamalıdır.
38. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yükleniciye ait olacaktır.
39. Yüklenici kurumumuzdan emekli olan veya ayrılan personeli istihdam edemeyecektir.
40. Hastanemizde yüklenici tarafından görevlendirilecek personeller ile ilk işe başlayanlara yüklenici ve hastane yetkililerince hizmet içi eğitim verilecektir.
41. Personelin seçiminde hastane idaresi, yemekhane kontrol komisyonu varsa hastane diyetisyenleri yetkili olacaktır.
42. Yüklenici çalışan tüm personelin iş akış şemaları ve iş tanımlarını yaparak hastane idaresine teslim edecektir. İş akış ve görev tanımları yemekhane kontrol komisyonu tarafından değiştirilebilecektir.
43. Mutfaklar habersiz terk edilmeyecektir. Personel mesai saatlerine uymak zorundadır.
44. Personel görevini, kendisine verilen özel giysilerini giyerek yerine getirecektir. Görevi dışında, verilen özel giysilerini giymeyecektir. Giysisini temiz ve ütülü bulunduracaktır.
45. Yüklenici personeli çalıştığı yerin tertip, düzen ve temizliğine özen gösterecektir.
46. Kıyafetiyle bağdaşmayacak biçimde kolye, madalyon, künye, rozet, alyans dışındaki diğer yüzükler vb. gibi şeyler takmayacaktır. Mutfak içerisinde ve görev sırasında postal ve kaban giymeyecektir.
47. Yüklenici; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu servis sorumlularına iletecek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
48. Yemek servisi işçisi, görev mahallini herhangi bir nedenle terk etmek zorunda kaldığında, gideceği yeri yemekhane kontrol komisyonuna bildirecek ve/veya başka yerden eleman kaydırarak terk edebilecektir. İşçi elindeki işi bitirmeden, görev mahallini terk etmeyecektir. İşi erken biten personel mesainin bitmesini beklemek zorundadır.

49. Yüklenici; özel durumlarda ve idare tarafından gerekli görülen zamanlarda eğitim veya diğer konularda görüşme yapmak üzere tüm elemanların toplanmasını sağlayacaktır.
50. Yüklenici, hiçbir şekilde yemekhane kontrol komisyonunun ve idarenin onayı-izni olmadan personel rotasyonu yapmayacaktır.
51. Yüklenici personeli her ne suretle olursa olsun idare personeli ile tartışmayacaktır. İdare personeli ile tartışan yüklenici personeli hakkındaki karar, her iki taraf yetkililerince yapılacak ortak değerlendirme sonucunda verilecektir.
52. Yüklenici taahhüt ettiği hizmetler için çalıştırdığı personelin denetimini kendisi sağlayacaktır. İstenilen özelliklerde hijyen ve giyim kurallarına uygun olmayan ve görev tanımına, iş bölümüne ve rotasyona aykırı davranış sergileyen personel hakkında tutanak tutulup işlem başlatılacaktır. Ayrıca yükleniciye işin aksamasına mahal veren personelin denetimini sağlayamadığı için cezai işlem uygulanabilecektir.
53. Yüklenici personelinin, hastaların güvenliği ve tıbbi ihtiyaçlarını içeren konulardaki tüm talimatlara uyulmasından sorumludur.
54. Yüklenici işlerin yürütülmesinde, gerektiği şekilde eğitim ve öğretim görmüş diplomalı özellik arz eden durumlarda sertifikalı personel çalıştıracak, bu personelin seçiminde yemekhane kontrol komisyonu ve idarenin uygun gördüğü kişiler işe alınacaktır.
55. Yüklenici çalıştıracağı personelin hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümleyecek, bunun için idaremizden hiçbir talepte bulunmayacaktır. Personelin yol ve yemek ücreti yükleniciye ait olup hastanemiz servis araçları kesinlikle kullanılmayacak ve personel kartla yemek yemeyecektir.
56. İşe geç geldiği saptanan ve mesai saatlerine uymayan personel hakkında 3 tutanak tutulduğu takdirde idare tarafından işten çıkarılabilecektir.
57. Ana mutfak, kat ofislerinde ve kliniklerle genel yemekhanelerde servise katılan (yemek dağıtanlar) mutlaka eldivenli, maskeli, kolluklu ve boneli olacaklardır.
58. Yüklenici istihdam edeceği personelin güvenlik soruşturmasını, istihdam etmeye başlamadan önce, güvenlik prosedürlerine uygun olarak zamanında yaptıracaktır. Yüklenici, personelinin idarenin ve resmi emniyet birimlerinin güvenlik talimatına tam olarak uymalarını sağlayacak, uymayan personeli derhal değiştirecektir.
59. İdare, denetim amacıyla, vardiya başlangıç, bitim ve saptayacağı değişik zaman dilimlerinde, firma personeli için kimlik saptama, işe devam tespiti vb. amaçlarla mekanik veya elektronik kontrol yöntemlerini uygulayabilir. Yüklenicinin vardiya planı ile kontrol sisteminin uyumlu olması gerekmektedir. İdare tarafından önceden onaylanması kaydı ile nöbet/vardiya değişiklikleri kabul edilecektir.

60. İş başlangıcıyla beraber ilk gün yüklenici firma tarafından proximitiy manyetik alan kart sistemiyle çalışan turnike sistemini hastaneye bağlı tüm yemekhanelere kurmakla yükümlüdür. Turnikenin yükleniciden kaynaklı kurulmadığı her gün sözleşmede belirlenen cezai işlemler yazılı uyarıya gerek kalmaksızın uygulanacaktır. Sonradan açılabilecek birimlerin veya binaların yemekhanesi olması durumunda idarenin talebiyle uygun görülen yerlere turnike sistemi ve bariyerler kurulacaktır. Turnike sisteminde kullanılan yazılım hastanemizde kullanılan personel kartlarıyla uyumlu olacak yemek için ayrıca kart kullanılmadan personel kartlarına tanıtım işlemi yapılacaktır.
61. Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
62. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdır.
63. Yüklenici her bir çalışanının yol ihtiyacını, 26 (yirmi altı) iş günü üzerinden yol parası olarak karşılayacak veya yüklenici tarafından servis konulduğu takdirde, servisi kullanmayanlara bilet verilecektir.

64. Çalışan personelin yıllık izin hakkı vardır. İzinler yürürlükte olan iş kanununa göre verilecektir. İşi aksatacak sayıda kişiye izin verilemez.
65. Personelin uyması gereken kurallar:
    - Hastane koridorlarında yüksek sesle konuşmamak,
    - Hastaları rahatsız edecek davranışlardan kaçınmak,
    - Kendilerine gösterilecek olan yer ve saatler dışında mutfak ve yemekhanenin herhangi bir bölümünde bir şeyler yiyip içmemek,
    - Özel hayatını iş yerine taşımamak,
    - Çalışma saatleri dâhilinde siyasi ve ideolojik konuşma ve davranışlar içinde bulunmamak,
    - Çalışırken sanitasyon ve besin hijyeni için gerekli olan malzemeleri (eldiven, bone, kep, maske, kolluk vb) kullanmak,
    - Her gün duş almak, kişisel hijyenine azami özen göstermek,
    - İdarenin verdiği ihale konusu iş ile ilgili görevleri yerine getirmek,
    - Hiçbir koşulda firma temsilcisi dışında kimse iş takibi yapamaz.

PERSONELİN MESAİ SAATLERİ İÇİNDE GİYECEĞİ KIYAFETLERLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Aşağıda belirtilen giyecek kıyafetler yüklenici tarafından karşılanıp işe başlamadan önce numunelerini komisyona sunacak ve onaylandıktan sonra, işe başladığı gün personel başına belirtilen sayıda ve personel ölçülerinde hastanemiz yemekhane kontrol komisyonuna teslim edecektir. Elbiseler komisyon kontrolünde yüklenici sorumlusu tarafından imza karşılığında dağıtılacaktır.

Formalar işin başladığı birinci güne kadar teslim edilmediği takdirde, ilgili cezai müeyyide uygulanacaktır.

Herhangi bir sebeple yukarıda belirtilen kıyafetlerden zayi olan olursa firma bu kıyafetlerden yenisini temin etmek ve kontrol komisyonuna teslim etmek zorundadır.

Yüklenici; tüm çalışanlarına üniforma ve tanıtma rozeti (güvenlik için) ile önceden idare tarafından onaylanacak tip ve şekilde giysilere işlenmiş tanıtım işaretleri temin edebilecektir.

Tanıtma işaretleri idarenin onaylayacağı tip ve büyüklükte olacak, giysilerin yine idarenin onaylayacağı yerlerine koyulacaktır. Tanıtma işaretleri hiçbir biçimde boya ve/veya baskı olmayacaktır. Bu işaret ve kokartlar nakış sistemi ile direkt olarak giysilere işlenecektir.

A. AŞÇILAR İÇİN

1. Yıllık dörder (4) takım verilen özelliklerde (leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon (yanda kırmızı şeritler olacak, diğer alanlar lacivert renkte olacak), üst forma (lacivert renkte yanda kırmızı şeritli) ve kep (kırmızı şeritli)(2'si uzun 2'si kısa kollu)
2. Yıllık 6 adet önlük,
3. Yıllık 4 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır. (2 siyah, 2 beyaz renk)
4. Yıllık 4 adet bisiklet yaka, pamuklu penye-tişört
5. İlave olarak dört adet yandan çıt bantlı baştan geçmeli önü ve arkası kapalı kalın muşamba önlük ve iki çift çelik örgü eldiven

B. GARSONLAR İÇİN

1. Yıllık 2'şer takım verilen özelliklerde siyah/bordo renkli yelek, kravat, gömlek (2 adet uzun kol, 2 adet kısa kol) siyah pantolon, kış için 2 adet süveter
2. Yıllık 2 Çift siyah Ayakkabı
3. Yıllık 4 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır. (2 siyah, 2 beyaz renk)
4. Yıllık 3 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört
5. Yıllık 2'şer takım lacivert leke tutmayan ve terletmeyen cinsten pantolon ve üst forma(formaların 1'i uzun 1'i kısa kollu olacak)

C. BULAŞIKÇI, TEMİZLİKÇİ İÇİN

6. Yıllık 4 takım verilen özelliklerde (lacivert leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon ve üst forma(formaların 1'i uzun 1'i kısa kollu olacak)
1. üst ve alt iş elbisesi
2. Yıllık 4 adet Muşamba önlük(idarece istenilen kalite),
3. 4 adet lastik çizme
4. Yıllık 4 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört
5. Yıllık 3 çift sabo terlik

Kıyafetlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

BULAŞIKÇI ÖNLÜĞÜ: Su geçirmez, Yanları cırt bant ayarlı, Baştan geçmeli, ayak bileklerine 10 cm±2 kalacak şekilde uzun olmalıdır.

AŞÇI PANTOLONU: Beli Arkadan Lastikli, Kemerli olacaktır. Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyemid karışımı olmayacaktır. İçi astarlı olacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

AŞÇI GÖMLEĞİ: Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyemid karışımı olmayacaktır. Çıt çıt düğmeli olacaktır. Teri emebilecek Fları bulunacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

SABO TERLİK: Özel sağlıklı yapısıyla bakteri ve mantar oluşumunun önüne geçmelidir. Yüksek emici yapısıyla ayaktaki teri tamamen emmelidir. Sıcağı ve soğuğu çok iyi izole ederek için ayak terlemelerini azaltmalıdır. Hava geçirgenliği sayesinde ayağı serin tutmalıdır. Suya karşı kayma direnci olmalıdır. Kaygan olmamalıdır. Terliklerin tabanı TPU Compact taban veya kauçuk taban olmalıdır. Tabanında yerle temasını tam sağlayacak şekilde belirgin girinti ve çıkıntılar olmalıdır. Saya ve iç taban suni deriden yapılmış olmayacaktır. Hakiki deriden yapılmış olacaktır. En az 1.6 mm deri kalınlığı olacaktır. Taban PVC olmayacaktır. İç taban 5 nokta özellikli ortopedik olmalıdır. Yıllık 1 adet beyaz, 1 adet siyah renkte olacaktır.

İŞİN KONTROLÜ:

1. Et, meyve ve sebze alımı 1(bir) gün önceden saat 09.00-10.30'da alınacaktır. Cuma günü saat 09.00-14.30'da cumartesi, pazar, pazartesi gününün erzakı gelecektir. İdarenin oluşturacağı bir kontrol komisyonu tarafından özel teknik şartnamede yer alan evsaflara göre denetlenerek uygun olanlar alınacak, kuruma gelen malzemeler uygun görülmezse hafta içi en geç saat 14. 00'a kadar, hafta sonu için cuma günleri getirilen malzemeler aynı gün en geç 16.00'a kadar yenisi ile değiştirilecektir. Bu saatler dışında getirilen malzemeler kabul edilmeyecek, cezai işlemler uygulanacaktır. Yüklenici, yemeğin üretimi için o güne ait günlük gıda maddelerinde, muayenede ret olanları veya depodaki mallardan özelliğini yitirenleri, yapılan denetimlerde depolarda bulunmaması gereken malları tutanak altına alarak (idarenin bilgisi dahilinde) dışarı çıkartacaktır. Depolara girişi yapılan tüm malzemeler hastanenin denetiminde olacaktır. Geçen süre içerisindeki malın miktarının eksilmesi veya özelliğini kaybetmesinden dolayı idare sorumlu olmayacaktır.
2. Hizmet alanlarına idarece belirlenecek saatler dışında yiyecek malzemeleri giriş ve çıkışları yapılmayacaktır. Yemekler tüketildikleri gün üretilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün veya akşamına servise sunulmayacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanan yemekler pişirilme ve sunulma sırasında idarenin görevlendireceği bir komisyon tarafından denetlenecektir. Menüde yer alan yemeklerin yapım şekli konusunda Kontrol Komisyon Başkanı onayı alınacaktır.
3. Üretim ve dağıtım sırasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek, gıdalara doğru hapşırmak, öksürmek yasaktır. Üretim ve dağıtım sırasında eldiven, bone, maske, kolluk, kep vb kullanmak zorunludur.
4. İdare tarafından görevlendirilen Kontrol Komisyonu, gıdaların depoya alımından, hazırlanması, pişirilmesi, servisi, atıkların kaldırılmasına kadar her safhada kontrol ve denetleme hakkına sahip olup, görülen aksaklıkların giderilmesi için yükleniciyi uyarır ve düzeltmeleri yaptırır. Kontrol komisyonu malın muayenesi ile birlikte idarece yükleniciye verilen depoya konulmasından, gıda maddelerinin yürürlükteki gıda mevzuatına ve teknik şartnamede istenilen şartlara uygun olup olmadığından sorumludur.

Nazife Eroğlu
Hemşire

5. Depoya yüklenici tarafından getirilen gıda maddelerinin muayene ve tesellümünden sonra komisyonca muayene tesellüm belgesi düzenlenerek imza edilir. Şartnameye uygun olmayanlar reddedilir. Yüklenici reddedilen gıda maddelerini aynı gün içinde (hafta içi saat 14.00, cuma günleri 16.00'a kadar) değiştirmek zorundadır. Değiştirmediği takdirde idari şartnamenin ve sözleşmenin ilgili maddesinde belirtilen cezai hükümler uygulanır.
6. Pişirilen yemeklerden ve pişirme sırasında kullanılan sudan (250 cc) alınan numuneler ağzı kilitli poşetlerde veya BPA'sız yiyecek saklanmasına uygun plastik kutularda kapalı olarak soğuk hava deposunda ya da buzdolabında 72 saat bekletilecektir. Herhangi bir zehirlenme şüphesi durumunda konuyla alakalı görevlendirilmiş bilir kişilerin gerekli gördüğü numuneler alınıp yine bilir kişilerce uygun görülen analizler yaptırılacaktır. Bu tür kontrol ve diğerlerinin tüm masrafı (kilitli poşet vs.) yüklenici tarafından karşılanacaktır.
7. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde hastane idaresi tarafından yüklenici hakkında cezai işlem uygulanacaktır
8. Kontrol komisyonu gözetiminde yiyecek maddeleri kazana girmeden veya hazır hale getirilmeden önce iaşe edilecek kişi sayısı ve ekteki şartnamede belirtilen gramajlara uygun olup olmadığı kontrol edilecektir. Gramaj kontrol işlemi gerek görüldüğü takdirde dağıtılan porsiyonlardan yapılır.
9. İaşe tabelalarının hazırlanması yüklenici sorumlusu tarafından bir gün önceki ve bir hafta önceki servis günü yemek yiyen kişi sayısına göre hesaplanıp kontrol komisyonuna sunulacak ve yine komisyon gözetiminde tartımlar gerçekleştirilecektir. Ayrıca iaşe tabelaları düzenli olarak dosyalanacaktır. Gramajlara uyulmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
10. Teslim-tesellüm belgeleri her gün gelen malzemeler için günlük olarak yüklenici firma sorumlusu tarafından düzenlenecek, yemekhane kontrol komisyonu üyelerinin imzasıyla dosyalanacaktır.
11. Yemekler kalite ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar yataklı tedavi kurumları işletme yönetmeliğinde belirtilen gramajdan aşağı olmayacaktır.
12. Mutfağa kontrol komisyonunun kontrolü dışında hiçbir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden kontrol komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
13. İş başlangıcının ilk haftasında kullanılacak tüm malzemeler (et ve sebze-meyve hariç) için numune örnekleri getirilecek ve seçilen ürünler dışında başka ürün iş bitimine kadar kabul edilmeyecektir.
14. İdare gerek gördüğünde işçileri kontrol eder. Görülen eksiklikler yüklenici tarafından derhal giderilir.
15. İdarece görevlendirilen kontrol komisyonu şartnamedeki herhangi bir maddenin yerine getirilmediğini veya şartnameye uygun olmadığını tespit ettiğinde İdareye tutanak ile durumu bildirir. Yüklenici ile direkt bağlantıya geçmez.
16. Gerek görüldüğünde ihaleye teklif veren yüklenicilerin mutfak ve depoları ihale sonuçlanmadan önce idarece belirlenen ekip tarafından denetlenecektir.
17. İdare mutfakta gerek gördüğü sayıda gözlemci bulunduracak, yüklenici buna itiraz etmeyecektir.
18. Hazırlanan yemekler kontrol komisyonu tarafından kontrol edilip " *Servise Uygundur* " onayı alındıktan sonra servis edilecektir. Hazırlanan yemek numuneleri en geç öğle öğünü için 11.00'da akşam öğünü için 16.30'da kontrol için hazır bulundurulacaktır. Kontrol komisyonu tarafından kontrol yapılmadan yemek servisi kesinlikle yapılmayacaktır. Kontrol komisyonu tarafından uygundur onayı verilmeden yemek servisi yapıldığı tespit edilirse o gün yenen yemek miktarının % 5 oranında ceza uygulanır. Uygun olmayan yemeğin telafisi o gün ki servis zamanına kadar yüklenici tarafından sağlanacaktır.
19. Kontrol komisyonu hizmetin her aşamasında (gıda maddelerinin hastaneye kabulünden yemek pişirilmesi ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) gerekli kontrolleri ve denetimleri yapar,

aksaklıkların ortadan kaldırılması için yüklenici sorumlusuna gerekli uyarıyı yapar. Yüklenici bu eksiklikleri verilen süre içinde yerine getirmekle sorumludur. Eksiklik ve aksaklıkların devam etmesi halinde yazılı veya sözlü olarak hastane idaresine bildirir. İdare tarafından gerekli işlemler yapılır.

20. Yüklenici tarafından sorumlu olarak resmi şekilde belirlenip idarenin onayladığı personel iaşeden sorumlu olacaktır. Görevlendirilecek personel her gün ve bir hafta önce servis günü yenen yemek sayısına göre bir sonraki günün menüsüne uygun iaşe tabelaları hesaplayacak kontrol komisyonuna sunacak ve komisyon ile tartımları 1 gün önceden yapıp yemek hazırlıklarını başlatacaktır.

İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

Yüklenici çalıştıracağı personelin soyunması ve giyinmesi için tahsis edilen mekana hastane genel yerleşim düzen ve görünümünü bozmayacak şekilde idarece kabul edilecek yeterli sayıda dolap yerleştirilecektir. Aynı mekanda personelin yemek yiyebileceği bir masa, yeteri kadar sandalye bulunacaktır.

Yüklenici İş sağlığı ve güvenliğiyle alakalı gereken tüm tedbirleri almakla yükümlüdür. Hastaneden kaynaklı problemleri idareye yazılı şekilde bildirmezse idare hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.

HUKUKİ VE TIBBİ SORUMLULUK

1. Bu hizmeti sunarken doğacak olan hukuki ve tıbbi sorumluluk yükleniciye aittir.
2. Yemek pişirilmesiyle ilgili olarak yüklenici personelinin SGK, maliye, belediye vb diğer mercilere yapılması gerekli ve yapılacak beyan ve bildirimler ve bu hususlardaki vergi resim ve harç mükellefiyet ve sorumluluklar buna ilaveten hata noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı hasıl olacak maddi ve manevi zarar ve tahakkuk edecek cezaların hastane adına tecelli edenlerde dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumlulukta yükleniciye ait olacaktır.
3. Hastane mutfağında pişirilen yemeği, yüklenici idare onayı olmadan dışarı çıkaramaz.
4. Usulüne uygun olarak yapılmayan yemek işi dolayısıyla, işin yeniden yükleniciye yaptırılması halinde ek ücret ödenmeyeceği gibi işin başkasına yaptırılması veya idare tarafından yapılması halinde yapılan ödemeler veya uğranılan zararlar yükleniciden tahsil edilir.
5. *5179 sayılı Gıdaların Üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanunun veya yürürlükteki mevzuatın üretim yerleri hakkındaki tüm şartlarını yüklenici sağlayacaktır*, kanun ve mevzuattaki değişikliklerden yürürlüğe girdiği andan itibaren yüklenici sorumludur. Bunun için ek ücret talep etmeyecektir.
6. Depoya ambalajlı olarak giren tüm gıda maddeleri Türk Gıda Kodexi Gıda maddelerinin " Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliği" hükümlerine uygun olmalıdır.
7. Unutulan hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar, İdarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir. İdare ve Yüklenici 4734 sayılı Kamu İhale Yasası ve Yönetmeliklerine göre hazırlanan tip İdari Şartname, sözleşme ve Teknik Şartnamede yazılı hükümleri karşılıklı yerine getirmekle yükümlüdür.
8. İdarenin doğacak zararları yüklenicinin kesin teminatından veya hak edişlerinden kesme hakkı vardır.
9. Yüklenici gerek yemek pişirmede gerekse hizmetlerde yapacağı her türlü yenilik ve değişiklik için Hastane İdaresinin iznini alacaktır.
10. Yüklenici üretim mutfaklarında pişirilen yemekleri, hastane mensubu olmayanlara hiçbir şekilde satmayacaktır.
11. Herhangi bir nedenle yemek üretimi yapılamaması halinde veya fazla çalışma yapılan zamanlarda idarenin talebi üzerine hastane personeline yemek veya kumanya vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.

12. Bitkisel atık yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmenliği" ile belirlenen yükümlülüklerine yerine getirmek suretiyle bertaraf yüklenicinin sorumluluğundadır.
13. İdarece gerek görülmesi halinde yüklenicinin kullanımında bulunan mutfak ve yemekhanelerde (depo, gıda maddeleri ve malzemeleri, personel vb) bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak bağımsız yetkili kurum ve kuruluşlara (kamu veya özel) hijyen denetimi yaptırmak, kuru gıda depolarda nem ölçer, termometre bulundurmak yüklenicinin sorumluluğundadır.

GENEL HÜKÜMLER

1. Yemekhanede yemek yiyen kişi sayısı; hastane kimlik kartıyla turnikeden geçen kişi sayısı esas alınarak değerlendirilecektir. Yemek yiyen yatan hasta ve refakatçi sayıları servis sorumlularının hazırladığı rasyonlarla, hastane otomasyon sistemi üzerinden girilen sayılar doğrultusunda belirlenecektir. İmza karşılığında yemek verilmeyecek, aksi durumlarda cezai işlemler uygulanacaktır.
2. Yüklenici, idarece onaylanan kahvaltı, yemek listesine göre yukarıda belirtilen şartlarda temin edeceği gıda maddelerinin, kahvaltı, yemek ve diyet yemeği, ara öğün, şeklinde hazırlanmasını sağlar. Hazırlanan yemek, kahvaltı ve diyet yemekleri renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenen nitelikte olacaktır.
3. Yüklenici servis sonrası oluşan kirli kaplar ve yemek artıklarının toplanıp bulaşıkların yıkanma işini yapar ve artıkları sorumlu birimlerle koordinasyon sağlayıp, çöpün akmasını ve görülmesini önleyecek poşetler içinde çöp toplama merkezine ulaştırır.
4. Yüklenici cumartesi, pazar ve resmi tatiller (milli, dini bayramlar ve yılbaşı) dahil olmak üzere hiçbir sebeple yemek, kahvaltı, diyet yemeği hazırlanması ve sunulması işini aksatamaz. Böyle günlerde de hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personelin yemeklerinin hazırlanıp servisi ve servis sonrası hizmetleri yapılacaktır.
5. Hastane personellerinden radyasyona ve kimyasal maddelere (boya, tiner vb) maruz kalan, kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen ve benzeri bölümlerde çalışan başhekimlik tarafından belirlenen kişilere personel ara öğünü verilecektir.
6. Yemekhanede kullanılan masa ve sandalyeler idare tarafından sağlanacaktır ancak eksiklik olması durumunda eksiklikler yüklenici tarafından giderilecektir. Masa örtülerinde kullanılacak kumaş leke tutmayan, kırışmayan, tüylenmeyen, elektriklenmeyen, kaymayan, kolay ütülenebilir, sık yıkanmaya uygun özellikte, açık renkte olmalıdır. Kirlendiği zaman değiştirilecek şekilde iki farklı renkte kapak ve bir alt örtü olacak şekilde yüklenici tarafından temin edilecek, günlük yıkanmasını ise yüklenici üstlenecektir. Masa üstüne en az 5 mm kalınlığına sahip masaların boyutlarına özel, kenarları zımparalı köşeleri oval tamperli masa camları konulacak ve tüm ürünler komisyonun onayına sunulduktan sonra kabul edilecektir.
7. Yemek dağıtımı yapılan tüm yemekhanelerde iş başlangıcının ilk gününde turnike sistemi kurulacaktır. Yemek dağıtımı sırasında izdihamın önüne geçilmesi için bariyerlerin kurumu yükleniciye aittir. Turnike sisteminin sağlıklı çalışması yüklenici sorumluluğundadır. Yüklenici kaynaklı aksaklıklar tespit edildiğinde verilen süre içerisinde giderilmezse sözleşmede belirtilen cezai hükümler kontrol komisyonu tarafından uygulanacaktır.
8. Yemek yenilen saatlerde kullanılan sandalye ve masalar hemen temizlenecek, bir sonra oturan personele temiz olarak servis ortamı sağlanacaktır.
9. Mutfakta yapılan yemeklerin sıcaklığını ölçmek için yemek termometresi ile depoların nem oranını ve sıcaklığını ölçmek için nem-sıcak ölçer bulundurmak, ölçümlerin düzenli olarak formlara işlenmesini sağlamak ve gerekli tüm bilgileri günlük vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
10. Mutfakta bulunan mevcut demirbaş malzemelerin idarenin ve komisyonun isteği doğrultusunda verilen süre içerisinde kullanıma uygun hale getirilmesi yüklenici sorumluluğunda olup yapılacak bakım, onarım, tadilat-tamirat işlemleri için idareden bir talepte bulunulmayacaktır. Süre sonunda giderilmeyen eksiklikler için cezai işlemler uygulanacaktır.

11. Yüklenici, yemekhaneler, mutfak ve klinik mutfaklarının, depoların, her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için 15 günde bir defa hastane idaresi tarafından belirlenen gün ve saatte ilaçlama yapacaktır. Mayıs-eylül ayları arası (eylül dahil olmak üzere) her hafta komisyon tarafından belirlenecek günlerde ilaçlama işlemi yüklenici firma tarafından yapılacaktır. İlaçlama, Haşerelere karşı İlaç Uygulama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecek, yüklenici Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin belgesine sahip olması durumunda kendisi, bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise, Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin belgesine sahip bir firmaya yaptıracaktır. İlaçlama işi, Enfeksiyon Kontrol Komitesinin kontrol ve denetimi altında yapılacaktır. Tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır. İlaçlama sonrası meydana gelebilecek zehirlenme vakası olursa yüklenici bundan doğacak bütün hukuki durumlardan sorumludur. İlaçlama raporları en geç ilaçlamanın yapıldığı günü takip eden ilk iş günü kontrol komisyonuna resmi yollarla teslim edilecektir.

12. Hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan en az 15 kişi olduğu taktirde bütünüyle bu kişilerin sağlık masrafları ve işgücü kayıplarının maddi tazminatı yüklenici tarafından karşılanacaktır, hekim zehirlenme raporunu beklemeden idare uygun gördüğü durumlarda tüm masraflar yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere yemek numunelerini inceletmeye gönderebilecektir.

13. Eleşkirt Devlet Hastanesi mutfağında/yemekhanesinde meydana gelebilecek tamir, tadilat, mutfağın yenilenmesi, kaza (su baskını, kazan patlaması, doğalgaz kaçağı vb) ve herhangi bir grev ya da işi bırakma halinde yüklenici, bu şartnamede belirtilen şartlara uygun üretilmiş yemeği temin etmek ve hizmeti aksatmadan yürütmek zorundadır.

14. İdare uygun gördüğü zamanlarda mutfak, klinik mutfakları, yemekhaneler ve depolar ile verilen hizmeti denetleyerek, eksik ve bozuk malzemenin temini ve tamirini talep eder. Yüklenici verilen süre içinde bu eksikleri gidermek zorundadır.

15. Klinik mutfaklarının düzeni, dağıtım için çıkarılmış malzemelerin saklanması ve hastaya diyetinin eksiksiz verilmesini sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır. Artan yemekler dökülecektir.

16. Yüklenici atık yağların değerlendirilmesi hususunda yaptığı sözleşmeyi ve atık yağların teslimatında aldığı belgeyi idareye vermek zorundadır. Atık yağlar kesinlikle mutfak logarlarına verilmeyecektir.

17. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü; Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), ekte verilen yiyecek teknik şartnamesine uygun olacaktır.

18. Genel salgın hastalık (kuş gribi, deli dana, kolera vb) durumlarında hastane enfeksiyon komitesinin önerisine göre yemek değişikliği yapılabilecektir.

19. Yüklenici tarafından yemekhanelerde kullanılmak üzere ruhsatlı, tek kullanımlık 500 ml içme suyu temin edilecektir. İstenildiğinde alınan suyun analiz raporları idareye verilecektir. Hasta ve refakatçiye öğlen ve akşam yemeklerinde su verilecek ve verilecek su personele verilen ile aynı özelliklere sahip olacak ve ekmek ve suyun ücreti fiyat dâhil masraflardan sayılacaktır.

20. Ekmekler günlük taze olmak üzere beyaz ve kepekli şeklinde 2 çeşit olacak, servislere verilecek ekmekler dilimlendikten sonra tek kullanımlık şeffaf poşetlerle poşetlenip servis edilecektir. Ekmeklerin gramajları kişi başı en az 100-120 gr olacaktır. Yemekhanelerde masaların üzerine konulan ekmek sepetleri kapaklı olacak, her daim temiz bulundurulacaktır.

21. Yüklenici mutfak, kat ofisleri ve yemekhanelerde yangına karşı gerekli koruyucu her türlü tedbiri almak zorundadır.

22. Yemekhane, kat mutfakları ve mutfak içinde bulunan tüm asansörlerin bakım ve onarımları yükleniciye aittir. İdare uygun gördüğü durumlarda yükleniciyle karşılıklı protokol yaparak asansörlerin bakım onarımını düzenli aralıklarla yaptırıp masrafları yüklenici hak edişinden kesebilir.

23. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı yazılar olacaktır. Mutfakta görevli olmayan kişilerin mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır.
24. İdarece belirlenen yemek saatlerinde dağıtım yapılacaktır. Kliniklerde belirlenen yemek saati bitiminden en geç 30 dakika sonra bulaşık kapları toplanmış olmalıdır. Serviste dağıtılan yemeklerin bulaşık kapları varsa kat mutfaklarında yoksa da uygun şekilde her kata 30 dakika süreliğine konulmuş uygun arabalarda toplanması sağlanmalıdır. Bulaşık kaplarının yerlere konulması yasaktır.
25. İdare yükleniciye teslim ettiği demirbaşları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici; İdareden yazılı izin almadan bu mekanlara pano, ilan vb. yayınlar asmayacak ve yemekhanelerde idarenin izni olmadan hiçbir şekilde toplantı yapmayacaktır.
26. Kırmızı et alımı et ve süt kurumundan veya belediyenin veteriner işleri şube müdürlüğünün kontrolü dahilinde kesim yapılan ruhsatlı mezbahanede kesilen hayvanlarla gerçekleştirilecektir. Et ve süt kurumu dışında getirilen etler kemikli (karkas), okunaklı damgalı, kesim ve veteriner raporuyla birlikte gelecek, bu şartları sağlamayan etler kesinlikle kabul edilmeyecek cezai işlemler uygulanacaktır.
27. Hastanenin veya herhangi bir ek binanın-birimin taşınması durumunda yemek hizmeti aksatılmadan devam ettirilecektir ayrıca taşıma işine yemekhane kısmı da dahil ise taşıma işi tamamen yükleniciye ait olacaktır. Taşıma sırasında verilecek olası zararlar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

CEZALAR ve KESİNTİLER

Yüklenici firma şartnamenin herhangi bir maddesini ihlal ettiğinde sözleşmedeki cezai hükümler uygulanacaktır.

KULLANILACAK ARAÇ- GEREÇLER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

1. Yükleniciden istenilen tüm malzeme, cihaz ve ekipmanlar işe başlamadan 1 hafta (7 takvim günü) öncesinde hastanemiz kontrol komisyonu onayına sunulacak, uygun görülmeyenler iş başlangıç tarihine kadar uygun özelliktekilerle değiştirilecektir. Aynı zamanda hastanemizde kullanılacak turnike sistemi iş başlangıcından 10 iş günü öncesi kurulacak, personel kartları (kurum kimlik kartları) tanımlanacak iş başlangıcına hazır hale getirilecektir.
2. İdare tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette tutanak karşılığında teslim edilen demirbaş ve makineler, araç-gereçler (çatal, kaşık, tabak, kazan, bıçak, tepsi vb.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette tutanak karşılığında teslim alınacaktır.
3. Yüklenici mutfakta ve hizmette kullandığı tüm araç gereç, makine, ocak, baca, havalandırma sistemi, filtreler, su arıtma cihazı, sıhhi tesisatı ve benzerlerinin onarım ve periyodik bakımını yapacak veya yaptıracaktır. Hastane teknik servisi tarafından kontrolü yapılacaktır. İdare uygun görürse yükleniciyle karşılıklı protokol çerçevesinde bakımları yapıp masrafları yüklenici hak edişinden düşecektir.
4. İşin ifası sırasında idarece yükleniciye teslim edilen demirbaşlar, makineler, buzdolapları, elektrikli- elektriksiz araç- gereçler dışında idarece gerek görülen her türlü demirbaş malzeme ve araç-gereçler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu malzemelerin bozulması halinde yüklenici tarafından idarenin bu konudaki yazılı bildiriminden sonra verilen süre içinde yüklenici bahsi geçen malzemeleri alacak veya tamir ettirerek idareye bilgi verecektir. İdarece yetersiz kalite, niceliik ve nitelikteki demirbaş malzeme ve teçhizat yüklenici tarafından derhal değiştirilecektir.
5. Mevcut soğuk odaların tamiri, bakım ve onarımı yüklenici tarafından karşılanacaktır.
6. Yemeklerin hazırlanmasında pişirilmesinde saklanmasında ve naklinde çelik kaplar kullanılacaktır. Kesinlikle bakır, alüminyum, plastik kaplar kullanılmayacaktır. Depolarda tahta sandık bulundurulmayacaktır.
7. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde ve diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar ve kayıpların telafisi teslim tutanağında belirtilen marka, model, kapasite, sayı vb özelliklerdeki malzemelerden olacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen

demirbaş malzemelerin bedeli ayniyat talimatnamesi hükümlerine göre yükleniciden tahsil edilecektir.

8. 3 ayda bir yapılacak periyodik sayımlar sonunda kaybolan, kırılan ve hasar gören vs. malzemeler anında yüklenici firma tarafından temin edilecektir.
9. Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyecekle temasta bulunan her türlü araç, gereç kolay temizlenebilen, girintili çıkıntılı ve köşeli olmayan, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceği kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır.
10. Yiyecek içecekle ilgili tüm sanayi tip araç gerecin uygun aralıklarla bakımı yüklenici tarafından sağlanmalıdır.
11. Kaşık, çatal, porselen, bardaklar vb hasta ve personel için ayrı şekillerde veya farklı amblemler-işaretler vurulmuş şekilde olacaktır.
12. Temizlik veya yemek hazırlığı ve yapımı işlerinde kullanılan iş makineleri arızalandığı takdirde kontrol komisyonu tarafından belirlenen süre içerisinde arıza giderilecek veya yerine başka bir makine temin edilecektir. Hastane idaresince ihtiyaç görülmesi halinde itibariyle kullanılacak makineler %30 artırılıp eksiltilebilir.
13. Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen masa örtülerinin yenileri ile değiştirilmesinin temini, temizlik ve bakımı yükleniciye ait olacaktır.
14. Müteahhit gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile Hastanenin mutfağına yemek dağıtım için kullanılmak üzere hiçbir ücret talep etmeden malzeme ve ekipman yatırımı yapacak ve bunların sözleşmenin feshi veya hitamında en geç 3 ay olmak üzere yeni yüklenici işe başlayıncaya kadar önceki hale dönüştürülmek şartı ile aynen geri alabilecektir.
15. Teknik şartnamede ayrıntılı şekilde belirtilmeyen hususlar kontrol komisyonu ve idare isteği doğrultusunda yükleniciyi de mağdur etmeden çözümlenecektir.
16. Yemek pişime ve dağıtım hizmetlerinde kullanılacak demirbaş malzemelerden idarenin elinde mevcut olanlar hastane idaresi tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette tutanak ile zimmet edilecektir. Demirbaşların kullanımı sırasında arıza yapması halinde yüklenici arıza yapan demirbaşın tamirini derhal yaptıracaktır. Demirbaşın kaybolması veya herhangi bir sebeple zayii halinde yüklenici o demirbaşı temin etmekle mükelleftir. Aksi halde yüklenicinin tahakkuk edeceği ilk aylık ödemesinden kesilerek zayii olan demirbaş temin edilecektir. İdare tarafından kendisine verilmiş olan miatlı demirbaşlar ve sarf malzemelerinin kullanılamaz duruma gelmesi veya miadının dolması durumunda bunları idareye bildirir ve teslim eder.

YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

SIRA	MALZEME ADI	BİRİMİ	MİKTAR
1	Fırın tepsisi	Adet	10
2	Çırpma teli(büyük)	Adet	3
3	Çırpma teli(küçük)	Adet	7
4	Renkli saplı bıçak çeşitleri (3 farklı renk)	Adet	20
5	Kepçe çeşitleri (küçük,büyük ve orta)	Adet	10
6	Tel süzgeç	Adet	4
7	Et açma bıçağı	Adet	2
8	Kevgir çeşitleri	Adet	10
9	Çeşitli ebatlarda çelik tencere	Adet	6
10	Çelik süzgeç	Adet	4
11	Ev tipi el blendırı	Adet	1
12	Masat	Adet	2

Nasife Eroğlu
Hemşire

13	Metal(çelik) eldiven	Adet	2
14	Satır	Adet	2
15	Servis maşası	Adet	6
16	Servis spatulası	Adet	6
17	Sıcaklık ve nem ölçer (termometre ve hidrometre)	Adet	3
18	Prob termometre	Adet	2
19	Hortum	Adet	1
20	Çift saplı kızartma tavası (uygun boyutlarda süzgeciyle)	Adet	4
21	Et döveceği	Adet	2
22	Soyacak	Adet	10
23	Döner bıçağı	Adet	2
24	Börek bıçağı	Adet	2
25	Paslanmaz çelik spatula	Adet	2
26	Porselen çorba kasesi	Adet	200
27	Porselen tatlı tabağı	Adet	200
28	Porselen yemek tabağı	Adet	200
29	Porselen salata tabağı	Adet	200
30	Porselen tuzluk(desenli)	Adet	40
31	Porselen karabiberlik(desenli)	Adet	40
32	Porselen kürdanlık (desenli)	Adet	40
33	Porselen pulbiberlik (desenli)	Adet	40
34	Yemek servis tepsisi	Adet	200
35	Yemek kaşığı	Adet	200
36	Yemek çatalı	Adet	200
37	Yemek bıçağı	Adet	200
38	Döner ocağı (4 radyanlı, otomatik)	Adet	1
39	Konveksiyonlu fırın (10 tepsili)	Adet	1
40	Buzdolabı(ev tipi çift kapılı)	Adet	1
41	Dijital giyotin tipi bulaşık makinesi (500 tabak yıkama kapasiteli)	Adet	1
42	Bıçak sterilizatörü (10 bıçak kapasiteli)	Adet	1
43	Isıtmalı servis arabasına ve benmarilere uygun kapaklı gastronom küvet (uygun çeşitli ebatlarda)	Adet	40
44	Tabak taşıma arabası (poliüretan gövdeli, ayarlanabilir bölücülü, 250 tabak kapasiteli)	Adet	1
45	Teflon tava	Adet	4
46	Farklı renkte kesme blokları (Kazıyıcı ile beraber)	Adet	2
47	Masa örtüsü (2 farklı renkte)	Adet	60
48	Zımparalanmış kalın masa camı	Adet	25
49	Platform malzeme taşıma arabası	Adet	2
50	Hassas terazi	Adet	1
51	Çeşitli ebatlarda yemek kazanı	Adet	6
52	Sanayi tip düdüklü tencere	Adet	1
53	Kıyma makinesi	Adet	1
54	Çay kazanı	Adet	2

Not: Yukarıda yazılı olan araç-gereçlerin teknik şartnameleri ek sayfalardadır. **(Bkz. EK 3).** Söz konusu araç-gereçler, muayene ve kabul komisyonu tarafından uygun bulunduktan sonra kabul edilecektir.

Yukarıda belirtilen tüm malzemeler kontrol komisyonunun onayına resim ve teknik özellikleriyle sunulduktan sonra alınacaktır.

Teknik özellikleri belirtilmeyen demirbaşlar idarenin onayına sunulduktan sonra getirilecektir.

BAKIM ONARIM İŞLERİ

1. Yüklenici iş mahalli ve malzemelerini sözleşme karşılığı kullanılır halde ve sağlam bir şekilde teslim aldıktan sonra, sözleşme süresince bu mahallerde yapacağı bakım ve onarımı, yine aynı şekilde teslim aldığı cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarını kendisi yaptırır. Hiçbir şekilde bu işler için idareden ücret veya personel talep edemez. Bu hizmetlerin sunumu esnasında kullanılacak sarf malzemeleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu hizmetler: musluk değiştirilmesi, conta, akan tuvalet sifonu ve lavabo tamiri gibi sıhhi tesisat arızaları, hortum, ampul değiştirilmesi, ufak elektrik tesisat arızaları, klimalar, kırılan ya da değiştirilmesi gereken malzemelerin değiştirilmesi (elektrik, su tesisat işleri) ve yerel boya badana, kapı ve pencere kolları, menteşelerinin değiştirilerek onarılması ile tamir işleridir. Su giderlerinin, logarların, dolması veya taşması durumunda tüm sorumluluk yükleniciye aittir.
2. Yüklenici iş esnasında meydana gelecek zarar ve hasarın idarece yüklenicinin yetkili elemanlarına bildirilmesinden itibaren derhal giderecektir. Giderilmeyen hasar ve zararlar idarece karşılanarak masrafları yüklenicinin takip eden aylık istihkakından kesilecektir.
3. Mutfakta, kat ofislerinde, yemekhanelerde kullanılan propan gaz veya doğalgaz bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır.
4. LPG veya doğal gaz giderleri firma tarafından karşılanacaktır. Elektrik ve su için ara sayaç (süzme) takılacak ve ay sonu toplam kullanım bedeli yüklenici hak edişinden kesilecektir. Doğalgaz aboneliğini yüklenici işe başladığı gün üzerine alacak, çıkarken borç bırakmadan aboneliği iptal ettirecektir. Aylık ödemeleri yüklenici bizzat gerçekleştirecektir. Tüm abonelik ücreti yükleniciye aittir.
5. Yüklenici elektrik ve su hizmetlerinden yararlanırken tasarruf prensiplerine uyacaktır.
6. Yüklenici; LPG, elektrik vb. yanıcı parlayıcı maddelerin kullanımı ve işletmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Yüklenici yangın ve benzeri durumlara karşı mutfakta LPG tüplerinin bulunması nedeni ile 2 adet 12 kg.lık ABC (kuru kimyevi) veya karbondioksitli yangın söndürme tüpü bulunduracaktır. Bu yangın tüplerinin bakım ve dolumu yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici bu yangın tüplerini ayniyat saymanı başkanlığındaki komisyona teslim edecektir. Ayrıca dışarıda bulunan tüplerin efektif kullanımını sağlamak (donmasını önlemek vb) yüklenicinin sorumluluğundadır. İdare gerek gördüğü durumda tüpler için ayrı bir oda-bölme yapılmasını yükleniciden talep edebilir.
7. Periyodik bakım ve onarım için yetkili servisler ile bir ay içinde anlaşma yaparak anlaşmanın bir suretinin idareye ibraz edilmesi zorunludur.
8. Boya, elektrik, tesisat gibi işler işin ehli olan diplomalı kişilere yaptırılmalıdır. Yüklenici işe başlamadan önce tüm yemekhaneleri boyatmakla yükümlüdür. Ayrıca yılda 1 kere kontrol komisyonunun belirlediği vakitte boyamakla yükümlüdür.
9. Yüklenici kendisine teslim edilen mutfak ve yemekhanelerde idarenin onayını almadan tamirat ve tadilat yapmamak ayrıca, bu mekânlar ile bu mekânlarda bulunan malzemeleri hiçbir şekilde 3. şahıslara devretmemek; demirbaş malzemelerin mutfak ve yemekhaneler bazındaki taksimatını, idarenin bilgisi olmadan değiştirmemek yükümlülüğüne sahiptir.
10. Yükleniciye teslim edilen demirbaşlardan kullanıma uygun olmayan, bozuk veya arızalı olanları yüklenici yaptırıp kullanılır hale getirmekle yükümlüdür (fırınların doğalgaza ya da LPG'ye uyumlu hale dönüştürülmesi vb).

YEMEKTE KULLANILAN MADDELERİN SATIN ALINMASI

1. Ekmek günlük olarak mutfağa alınacak ve çelik olan ekmek depolarında muhafaza edilecektir. Bayat ekmek ve gramajı uygun olmayan ekmekler kesinlikle kullanılmayacaktır. Mutfağa getirilen ekmekler diğer yemekhanelere şeffaf büyük plastik kutularda ağzı kapalı şekilde

taşınacaktır, kesinlikle poşetlerle taşınmayacaktır. Hem hastalara hem personele kepekli ekmek seçeneği her gün taze olarak sunulacaktır.

2. Yemeğin özelliğine göre kontrol komisyonu istediğinde ayrıca lavaş getirilecektir.
3. Et ve süt kurumu veya belediyenin veteriner kontrolünde kesim yapan mezbahanesinde kesimi yapılmış ve karkas, okunaklı damgası olanların dışında getirilecek etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
4. Yüklenici tarafından kullanılan yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde kullanılan su, arıtıcı kurulup arıtmadan geçirilecek ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
5. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü Kurumu (TSEK)'nun standartlarına ve ekte verilen gıda ve katkı maddeleri teknik şartnamesine uygun olacaktır.
6. Yemek yapımında kullanılan her türlü malzeme için öncelikle verilen iaşe tabelasındaki gramajlar daha sonra Sağlık Bakanlığı İşletme Yönetmenliğindeki günlük istihkak cetvelindeki gramajlar geçerlidir.
7. Gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemelerde Türk Gıda Kodeksine ve TSEK standartlarına uygun olacaktır. Üretim izin belgesi olmayan ve TSEK'İN kalite belgesini taşımayan hiçbir kap ve Ambalaj malzemesi kullanılmayacaktır.
8. Yemek üretim ve dağıtımıyla ilgili mamul maddelere ilişkin kanıtlayıcı belge örneklerini (fatura, irsaliye vb) üretim mutfak ve depolarına almadan önce kontrol teşkilatına teslim etmek, daha sonra bu malzemelere ilişkin üretim, giriş, çıkış ve stok kayıtlarını; her ay hak ediş dosyasına konulmak üzere yazılı olarak ve bilgi işlem (disket veya CD) ortamında muayene ve denetim komisyonuna ibraz etmek zorunludur.
9. Yüklenici; dışarıdan temin ettiği et, ekmek, yoğurt, tatlı vb. yiyecekler ve temizlik malzemeleri için ilgili müessese ile idarenin onayını alarak anlaşma yapar. İdare anlaşma yapılan yüklenicilerin sağlık yönünden sakınca taşımadığını kontrol eder veya ettirir. Yüklenici; sözleşme yaptığı müesseslerle arasındaki sözleşme akdini idareye ibraz eder.
10. Komisyon yemek yapımında kullanılacak tüm yiyecek maddelerin kontrolünü yapma ve teknik şartnameye uygun olmayan yiyecek maddeleri geri çevirme yetkisine sahip olacaktır.
11. Yemekte kullanılacak gıda maddelerinin teknik şartnameleri ek sayfalarda verilmiştir. Eklerde teknik özellikleri bulunmayan malzemeler istenildiğinde kontrol komisyonunun kabul edeceği özelliklerdeki malzemeler kabul edilecektir.

YEMEKTE KULLANILAN MALZEMELERİN DEPOLANMASI

1. Soğuk hava deposunda sonradan oluşabilecek arızalar yüklenici tarafından, masrafları kendine ait olmak üzere aynı gün içinde acilen tamir ettirilir.
2. Soğuk hava depolama alanlarında çalışır termometre ve hidrometre olmalı. Gıda malzemeleri zeminle temas etmeyecek şekilde belirli yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalı, ayrıca duvar ile teması önlenmelidir. Deterjan ve gıdalar ayrı ortamlarda depolanmalıdır. Kullanılacak un, hububat vb çuvalla gelen ürünler paslanmaz çelik veya plastik vb ızgaraların üzerine istiflenmelidir. Bu bölümün havalandırması, camlara sineklik takılması ve aydınlatması yeterli düzeyde olmalıdır ve bu eksikliklerin giderilmesi yüklenici firma sorumluluğundadır.
3. Depo giriş ve çıkış kapıları kilit altına alınarak depolardaki gıdalar muhafazalı hale getirilerek camlardan ve kapı altlarından haşere girişini engelleyici tedbirler yüklenici tarafından alınacaktır. Stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. İdare tarafından tahsis edilen depo bu şartlara uygun değil ise, yüklenici gerekli tadilatı yapacaktır.
4. Depo anahtarları idarenin tayin edeceği yemekhane kontrol komisyonunu üyelerinden birinde ve yüklenici sorumlusunda bulunacaktır.
5. Yemek yapımında kullanılan malzemelerin saklandığı (depolandığı) mekânda yemek yapımı ile ilgili olmayan yabancı hiçbir araç, gereç ve malzeme bulundurulmayacaktır.

6. Depolarda 1 gün önceki yemeklerin kalıntıları bulunmayacaktır.
7. Tahta kasalarda depolama olmayacak. Depolamada plastik kasalar kullanılacaktır.
8. Depoya konulan malzemelerin ağızları kapak veya streç film ile örtülü tutulacaktır.
9. Depolamada çapraz bulaşmaya dikkat edilecektir.
10. Yiyecekler kendi sınıfın durumuna göre uygun depolarda ayrı ayrı depolanacaktır.
11. Depo sıcaklık kontrol ve temizlik kontrol formları kontrolü ve temizliği yapılacak ilgili yerlerin kapısında asılı bulundurulacak ve 2 saatlik imza föyleri ile kontrol altında tutulacaktır.
12. Mutfak hizmetlerinin yürütüldüğü mekânlarda vuku bulacak hırsızlık olaylarına karşı yüklenici gerekli önlemleri alacaktır. Hırsızlık vuku bulduğunda hastane idaresi sorumluluk kabul etmeyecek ve hırsızlıktan doğan zarar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
13. Soğuk depolarda nem oranı % 75-90 olmalıdır. Bunun için nem-ölçer alet (Higrometre) bulundurulmalıdır. Depolarda kullanılacak termometre dijital göstergeli, çalışır termometre olmalıdır.
14. Kuru depoların gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır. Kuru depolarda nem oranı % 60-65 olmalıdır. Bunun için nem-ölçer higrometre bulunmalıdır.
15. Muayene ve denetim komisyonunun kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır. Et, tavuk, süt, yoğurt, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler, tereyağı vs. mevcut olan soğuk hava deposunda muhafaza edilecektir.
16. Yemeklerde kullanılacak malzemeler depolarda ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz olmayacaktır.
17. Et, tavuk, hindi, balık -1 ^{O}C, dondurulmuş ürünler -18 ^{O}C, diğer gıda malzemeleri +4 ^{O}C' de muhafaza edilmelidir.
18. Alınan gıda malzemelerinin soğuk hava depolarında bekletilme süreleri aşağıda verilmiştir:

Malzeme	**Soğuk hava deposu**
Et	3 gün
Tavuk, hindi	1-2 gün
Balık	1 gün
Pastörize süt, yoğurt, ayran	1 gün
Peynir(tuzsuz)	1-2 gün
Peynir	3-4 gün
Yumurta	7 gün
Sebze ve meyve	1 gün

19. Mutfağın sıcaklığı yazın 18 derece, kışın 22 derece olmalıdır. Havalandırma için gereken bakım ve tadilat tamirat işleri idarenin onayı alınarak firmaca yaptırılacaktır.

YEMEK MALZEMELERİNİN HAZIRLANMASI

1. Sebzeler ve salatalar kontrol komisyonunun izni olmadan bir gün önceden doğranmayacaktır.
2. Yemeğin hazırlık aşamasında renk kodlaması olan doğrama blokları ve bıçaklar kullanılacaktır.
3. Hazırlık esnasında personel maske, bone, eldiven, tek kullanımlık kolluk kullanacaktır.
4. Kıyma kullanılacağı zaman mutfakta çekilecektir. Et yemeklerinde tosun eti, kullanılacak. Gerekirse etler kuzu veya dana etinden yağı veya siniri alınmış şekilde olacaktır.(Keçi eti kullanılmayacaktır.)
5. Hiçbir surette artan yemekler diğer bir öğünde veya ertesi gün servise sunulmayacak ve başka yemek yapımında kullanılmayacaktır.
6. Meyveler ve sebzeler her mevsime göre değişik olup yıkanmış ve klor solüsyonu ile dezenfekte edilmiş olarak dağıtılacaktır.
7. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceğin çözdürme işlemi orijinal ambalajı içinde gerçekleştirilecektir. Çözdürme işlemi buzdolabı içerisinde yapılmalıdır. Çözülme sonucu sızan sıvının çevreye bulaşmaması için bir kap içerisinde olmalıdır.
8. Günlük tüketilen taze sebze, meyve vb. gibi gıda maddeleri klorlu su ile yıkanacaktır.

YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ

1. Yemeklerin pişirilmesi Eleşkirt Devlet Hastanesi mutfağında gerçekleştirilecektir. Pişirme işi en son teknolojiye uygun usullerle el değmeden gerekli alet, araç ve ekipmanlarla ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Yemeklerin pişirilmesi esnasında aşçılar eldiven, bone , maske, kolluk ve önlük kullanacaktır.
2. Mutfakta pişirme esnasında kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan (pastane bölümü hariç) imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır. Hazırlama, tüm pişirme ve taşıma hizmetlerinde kullanılan malzemeler TSE standartlarına uygun paslanmaz çelikten üretilmiş olacaktır. Öğle ve akşam yemekleri, yemek saatinden önce dağıtıma hazır olacak şekilde mutfakta pişirilmiş olacaktır. Yüklenici her öğün belirlenen saatler içerisinde hijyenik koşullarda ve uygun ağız sıcaklığında yemek servisinin yapılması için gerekli tedbirleri almak zorundadır.
3. Yemek pişirme esnasında yemeğin özelliğine göre et kullanılacaktır. Örneğin Yemek hayvanın rostosundan yapılan bir yemekse hayvanın rostosu dışında farklı bir et kullanılmayacaktır.
4. Kontrol komisyonunun izni olmadan yemekler 1 gün önceden pişirilmeyecektir.
5. Yemeklerde (döner hariç) içyağı, kuyrukyağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin vereceği karar doğrultusunda yemeklerde margarin, tereyağı, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır. Kullanılacak sıvı yağ teknik şartnameye uygun olacaktır.
6. Yemeklerde mevsimine göre salça yerine domates kullanılacaktır.
7. Et bulyon, tavuk bulyon gibi katkı maddeleri hiçbir surete yemeğe katılmayacaktır.
8. Tavuğun boyun ve kuyruk kısmı bölümleri kesinlikle kullanılmayacaktır.
9. Pilav ve makarnalarda tereyağ, hamur işlerinde kaliteli ve bitkisel margarinler kullanılacaktır.
10. Konserve yiyecekler ile kontrol komisyonunun izni dışında yemek yapılmayacak, bunun yerine usulüne uygun olarak paketlenip dondurulmuş yiyecekler kullanılacaktır.
11. Salatalarda sızma zeytinyağı kullanılacaktır.
12. Kızartmalarda kullanılan yağ bir kez kullanılacak, kullanılmış kızartma yağları hiçbir surette yemeklerde kullanılmayacaktır. Mutfakta yapılan kızartmalardan sonra çıkan kızartma yağları kontrol komisyonu huzurunda atık yağ toplama varillerine dökülecek ve düzenli aralıklarla imha edilip, belgeler idareye sunulacaktır.
13. Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, cezerye, helva (un, irmik) vs gibi tatlıların üretimi yüklenici tarafından yapılacaktır. Mamul olarak komisyona haber verilmeden satın alınmayacaktır. Yüklenici hastane idaresi gerek gördüğü takdirde imalathanenin denetiminden sonra hazır tatlı alabilecektir. Tatlı alınacak imalathanenin Tarım Köy İşleri Bakanlığından üretim izin belgeleri olacaktır. Tatlı ve kompostolarda tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminin de doğal pastörize süt kullanılacaktır. Süt tozu hiçbir yiyeceğe katılmayacaktır.
14. Yemek numunelerinin saklanması için yüklenici bir buzdolabı bulunduracak, numuneleri depolarda muhafaza etmeyecektir.
15. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.
16. Yemek tarifeleri konusunda kontrol komisyonu yüklenici sorumlusuna gereken durumlarda değişiklikle alakalı taleplerde bulunabilecektir.

YEMEĞİN SERVİS EDİLMESİ

1. Süt, dayanıklı tetrapak kapalı kutularda, ayran ağzı kapalı tek kullanımlık bardaklarda verilecektir.
2. Garsonlar ve aşçılar yemek dağıtımı anında eldiven, bone, maske, kolluk kullanmak zorundadırlar.
3. Yüklenici talep sahiplerini yemek yetersizliği nedeniyle geri çevirmemek, idarenin görüşü alınarak aynı nitelikte yemek üretmek zorunluluğundadır.
4. Normal yemek alan hastaların kahvaltı, öğle, akşam yemeklerinin ve servis sorumlularının gerekli gördüğü hallerde ara öğünlerinin (1, 2 veya 3 öğün olabilir) dağıtımı yapılacaktır.

5. Hazırlanan öğlen yemeği saat 11^{30} da kat mutfaklarına ve tüm yemekhanelere yüklenici tarafından gönderilecektir.
6. Klinikte yatan hastalara kahvaltı tek kullanımlık ağzı kapaklı 4 bölmeli köpük tabldotlarda servis arabasıyla, öğle ve akşam yemekleri termotepsilerle, termotepsilere özel üretilmiş en az 20 tepsi taşıma kapasitesine sahip raflı tepsi arabasıyla servis yapılacaktır. Ekmekler kepekli ve beyaz ekmek olmak üzere iki çeşit ve taze olarak dilimlenip kişi başı 100 gr poşetlendikten sonra servise sunulacaktır. Hekim veya servis sorumlusunun talebiyle bu miktar artırılıp azaltılabilir.
7. Klinikte yatan hastaların öğünlerindeki bulaşık tabakları yemek bitiminden sonra en geç 30 dakika içerisinde hasta başlarından alınarak, toplanmış olacaktır.
8. Yemeğin özelliğine göre ketçap, mayonez, kekik, nane vb. baharatlar servis bankosunda servisten önce konulacak ve servis süresince dolu bulundurulacaktır
9. Pişirilen yemekler, hastane yemekhane ve klinik mutfaklarına ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen, kapalı gastronomlar ile yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Klinik mutfaklarına bu şekilde taşınan yemeklerin hastaya servisi; içinde orijinal porselen tabaklar bulunan termos tepsilerle yapılacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfakta pişen yemekler yemekhanede benmariler aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır. Yemekhanede yemek servisi, selfservis tepsilerde, porselen tabaklarla yapılacaktır. Kırık ve çatlak malzeme kullanılmayacaktır.
10. Yüklenici tarafından tüm yemekhanelerde her masada masa örtüsü, tuzluk, karabiberlik, pul biberlik, sirkelik–yağlık, poşetli kürdan, kaliteli dispanser peçete bulundurulacaktır. Porselen yemek tabakları, yemek–tatlı çatal ve kaşığı, yemek bıçakları, servis tepsileri yüklenici tarafından sağlanacaktır.
11. Personel yemekleri, hastane yemekhanelerinde yüklenici elemanlarınca dağıtım da yukarıdaki şartlara uymak koşuluyla kesintisiz olarak yapılacaktır.
12. Yoğun bakım , ameliyathane, anjiyo ve benzeri bölümler gibi personelin yemeğini çalıştığı yerde yediği birimlere ve bulaşıcı hastalık nedeniyle gereken hastalara tek kullanımlık köpük, çatal, kaşık vb. malzeme ile yemek verilecektir. Personelin kahvaltıları köpük kaplarda (ağzı kapalı dört gözlü) yapılacaktır. İdare tek kullanımlık malzemeler (köpük, kase, tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) için ayrıca ödeme yapmayacaktır. Hasta ve personel yemeğinin normal yemek saatinin dışında verilmesi gereken hallerde personel veya hastaya yemeğin sıcak olarak ulaşması sağlanacaktır.
13. Aşure ve sütlaç gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık ağzı kapalı kaplarla servis edilecektir.
14. Yemeğin pişirilip hazırlanması, ilgililere servis ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması yüklenici tarafından sağlanır. Bu konuda sorumluluk yüklenicinindir.
15. Yemekhanede kullanılan porselen tabaklarla hastaların kullandığı tabaklar kesinlikle karıştırılmayacaktır. Hafta sonları ve gerektiğinde düzenli olarak hastaların yemek tabakları ve tepsileri dezenfekte edilecektir.

YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITIMI

1. Yemeklerin nakli temiz ve uygun kaplarda (gastronom küvet) ağzı kapaklı, dışarıyla temas etmeden ve sıcaklığını koruyacak şekilde yapılacaktır. Yemek dağıtımı ve servisinde tekli poşetli kâğıt peçete, paket tuz, jelâtinli kürdan, paket karabiber ve paket kolonyalı mendil verilecektir.
2. Yemekhanelerde ilgili öğün veya öğünlerinin yemek malzemeleri dışında malzeme bulundurulmaması gereklidir.
3. Yemekhanelerde yemek masaları her boşaldığında masaların üzerindeki artık maddeler toplanacak, ekmek servisleri yenilenecek, kirlenen masa örtüleri varsa değiştirilecektir.
4. Muhtemel yeç değişikliği durumunda yemek pişirme, dağıtım, servis ve bulaşık yıkama hizmetlerinin aksamaması için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
5. Yeterli sayıda yemek çıkarılmaması halinde kurum yüklenici hakkında cezai işlem yapacaktır.

Nazik Ergün
Hemşire

6. Bulunan çöp toplama mahalline kendi imkânlarıyla nakil edilecek, gerek çöplerin gerek diğer artık maddelerin ve pis suların bahçe ve çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecektir. Yemek artıkları kalın plastik torbalara konularak çöp arabalarında çöplüğe götürülecek, evsel atık kısmına atılacak ve ağzı sızıntı olmayacak şekilde kapatılacak, bu poşetler yüklenici tarafından karşılanacak ve ücret talep etmeyecektir.
7. Yaz kış yemekhane havalandırılması için yüklenici gerekli sistemi kuracak ve kurduğu sistem için idareden onay alacaktır. Bu işler için hiçbir ücret talep etmeyecektir.
8. Yüklenici tarafından pişirilen yemeklerin (benmarilerde) sıcaklıkları muhafaza edilerek servis yapılacaktır. Sıcak yemekler 65°C0–70°C' de 3 saati geçmemek koşulu ile, soğuk yemekler 4°C'nin altında muhafaza edilmesi gerekmektedir.
9. Klinik sorumlusu tarafından belirlenen refakatçinin yemek dağıtımı yapılacaktır.
10. Yemek servisi sonrası tepsi ve tabaklar servis yapmakla yükümlü personel tarafından toplanacak, hijyen koşullarına uygun olarak bulaşık makinesi ile yıkanacaktır.
11. Yemek servisi yapacak olan görevliler yemek tepsilerini hastanın uzanabileceği en yakın yere koyacaklar, yemek arabalarını hastanın başına çekeceklerdir.
12. Yemek servisi sırasında yemek dağıtımıyla görevli personel maske, pudrasız latex eldiven, kolluk ve bone kullanacaktır.
13. Yoğun Bakımlar gibi özelliği olan bölümlerde, hastanın yemeğini geç yemesi hallerinde veya aç kalan hastanın yemeği hastanın uygun olacağı zamanda verilecektir.
14. Yemek servisi dağıtımı, bulaşık toplama, yıkama, genel mutfağa iniş ve çıkışlarda görevli personel sessiz olacaktır.
15. Yemek saatlerinde (Ramazan ayında, çalışma saatinde değişiklik olması durumunda vb.) değişiklik yapabilecektir.
16. Hasta ve hasta refakatçilerinin yemekleri bizzat hasta odalarına götürülecektir. Personel yemekleri ise belirlenen yemekhanelerde ayrı ayrı self servis şeklinde dağıtım yapılacaktır. Yemek dağıtım saatleri aşağıda belirtilmiştir. Belirtilen saatler servisin başlangıç ve bitiş saatleridir. Saatlerde yapılmak istenilen değişiklikler idare onayına sunulduktan sonra uygulanabilir.

Personel Yemek Saatleri:

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06.15- 07.30 arası	Klinikte 24 saat nöbet tutan personele
Öğle	11.45 -13.30 arası	Eleşkirt Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri
Akşam	17.45- 19.00 arası	Eleşkirt Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri

Hasta Yemek Saatleri:

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06. 15 - 07. 30 arası	Hastanenin tüm servisleri
Öğle	11. 45 - 12. 45 arası	Hastanenin tüm servisleri
Akşam	17. 30 - 18. 30 arası	Hastanenin tüm servisleri

Diyet Yemekleri Saatleri :

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06. 15 - 07.30 arası	Hastane Servisleri
Öğle	11. 45 - 12. 45 arası	Hastane Servisleri
Akşam	17. 30 - 18. 30 arası	Hastane Servisleri

Not: Bazı özel durumlarda bir kısım diyet hastaları için yemeklerin saat ve öğün sıklığında değişiklik yapılabilecek ve yüklenici bu konudan haberdar edilecektir.

17. Hastane idaresinin isteği halinde yemek servisinden 2 saat önce olmak üzere yükleniciye haber vermek kaydıyla günlük kahvaltı ve yemek sayısına ilave istenilen miktar ve sayıda yemek ve kahvaltı (mesai saatleri içinde hastane idaresi ve kontrol komisyonunun istemiyle mesai saatleri

dışında ise Nöb. Şef, Nöb. Mem., Nöb. Supervizor tarafından tutanak oluşturmak kaydıyla) yüklenici tarafından temin edilecektir.

18. Yemek servisi personel ve hastalara olmak üzere iki kısımda olacaktır.
19. Personel servisi ile ilgili olarak self servis ünitesi yüklenici tarafından salonlara kurulacaktır. Servis yapılacak banko sayısı kontrol komisyonu ve idare tarafından belirlenecektir.
20. Yemek salonunun estetik düzenlemesi yüklenici tarafından yapılacaktır (Masa örtüsü, çiçek, tablo, perde, ışık düzenleme vb). Yükleniciye yemekhane teslimiden sonra yemekhaneyi boyatacaktır. Ayrıca kontrol komisyonunun belirlediği tarihte (kış bitişi bahar başlangıcı) yemekhanelerde ve mutfakta gerekli olduğuna karar verilirse boyama yapılacaktır. Boya rengi, özellikleri ve dekorasyon hastane kontrol komisyonu ve idare onayına sunulacaktır.
21. Hastanemizde çalışan yemek şirketi personelleri (garsonlar) yemek ve ara öğün servisi yapıldıktan 15-30 dk sonra odaları dolaşarak boş tepsileri toplamalı, gerekirse tekrar kontrol yaparak hasta odalarında boş tepsi kalmadığından emin olmalıdır.
22. Servisi yapan personel temizlik ve görgü kurallarına uyacaktır. Konuyla alakalı 3.uyarıdan sonra kontrol komisyonu ve idarenin talebiyle işten çıkarma işlemi yapılabilecektir.
23. Yüklenici hastane idaresi uygun gördüğü takdirde görev yerinden ayrılamayan hastane personeline paket yemek verecektir.
24. Servis alanında sıcak yemeklerin sıcak, soğuk yemeklerin ise soğuk dağıtılması için yüklenici tarafından gerekli önlemler alınacaktır. Bu konuyla ilgili malzeme temini veya mevcut malzemelerin (benmari, termobox, izorterm tepsi vb gibi) tamir işlemi yüklenici tarafından yapılacaktır.
25. Yemekhanelerde masalarda limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı, tuz, karabiber, pul biber, kürdan, peçetelik bulundurulacaktır.

MUTFAK HİZMETLERİNDE TEMİZLİK İŞLERİNİN YÜRÜTÜLMESİ

1. Yüklenici kullandığı tüm mekanların temizliğinden sorumludur. Mutfak, yemekhaneler ve klinik mutfaklarının her türlü temizliği yükleniciye aittir. Bu bölümlerde ayda en az 4 genel temizlik (fayans, dolap, evye, davlumbaz vb.) yapılacak, uygun temizlik ürünleri (yağ çözücü, kireç çözücü vb) kullanılacak, her türlü temizlik malzemesi, sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacaktır. Temizlik işlerinde kullanılabilecek tüm araç-gereçler eksiksiz olacaktır.
2. Mutfağın yemek yapılan bölümüne girişte içinde dezenfektan madde bulunan küvet veya paspas konulacaktır.
3. Yemek yapılan yerde kapı ve pencerelere zararlı canlıların girmesini engelleyici önlemler alınacaktır.
4. Mutfakta pişirme alanı dışındaki yerlerin ve yemekhanenin temizliği kat otomatı ile sağlanacaktır. Mutfak ve klinik ofislerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve pedallı, içerisi naylon torbalı olacaktır. Yemek servislerinden sonra yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında oluşan çöpler biriktirilmeden hastane idaresinin belirlediği yere ağızları bağlanarak dökülecektir. Yüklenici çöpleri taşırken çöp sularının akmaması için gereken önlemleri almakla yükümlüdür. Çöp toplama aracı ile yemek ve erzak taşınmayacaktır. Bu duruma uyulmadığı taktirde sözleşmede yer alan cezai işlemler uygulanacaktır.
5. Mutfak atıklarının logarlara verilmesi durumunda firma bu logarların bakım ve temizlik işlerini üstlenecektir. Logarların tıkanmasını önlemek amacıyla süzgeç takılacak, gerekli giderler yükleniciye ait olacaktır.
6. Yüklenici yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında duş, tuvalet, lavabolara sıvı sabunluk takacak, içinde sürekli dezenfektanlı sıvı sabun ve yanında dispanser havlu kağıt bulunduracaktır.
7. Yüklenici, yemek yapımı ve sonrası temizlikte kullanılan her türlü temizlik malzemesini (idarenin kabul edeceği şekilde) kendisi temin edecektir. Yüklenici faaliyet gösterdiği mekanların ve kapların her türlü temizliğini hijyenik koşullara uygun olarak kendisi yapacaktır.

8. Bölümlerin temizliği ile ilgili bir temizlik programı ve adımlarını belirten çizelge olmalıdır. Bu program alan ve araç ve gereçlerin temizlik ayrıntılarını, temizliğinin ve kontrolünün ne zaman ve kim tarafından yapılacağını belirten ayrıntıları içermelidir. Bölümlerde temizlik ve kontrolle ilgili saatlik imza çizelgeleri bulunmalıdır. Ayrıca elde yıkanan bulaşıkların (kazan, fırın tepsisi vb) yıkandığı suyun değiştirilmesi ile ilgili saatlik imza föyü kullanılmalıdır.

TEMİZLİKTE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

Hijyenin sağlanması için noksan ekipmanlar yüklenici tarafından temin edilecektir. Yüklenici tüm formları ve kayıtları (numune kontrol formu, depo sıcaklık kontrol formu, hijyen kontrol formu vb formlar) günlük olarak kontrol komisyonuna incelenmek üzere raporlamak zorundadır. Tüm bu belgeler aylık olarak dosyalanacaktır. Doldurulacak belgeler kontrol komisyonuna sunulacak, onay alındıktan sonra doldurulmaya başlanacaktır. Bu bilgiler günlük tarihler atılarak teslim edilecektir.

Dezenfeksiyon: Hastane temizliğinde dezenfeksiyon teriminin kullanıldığı her alanda enfeksiyon kontrol komitesinin o alan için uygun gördüğü ve kullanılmasına onay verdiği dezenfektan solüsyonun doğru konsantrasyonda ve uygun şekilde kullanılması anlaşılmalıdır. Dezenfektan solüsyonlar hemen kullanım öncesinde hazırlanmalıdır.

Hastane Temizliğinde Kullanılması Gereken Temizlik Bezleri

Tüy bırakmayan mikrofiber temizlik bezleri tercih edilmeli, aşağıdaki tabloya uyularak bez seçimi yapılmalı, kirli bezle temizliğe devam edilmemeli, sık bez değiştirilmelidir. Kirlenen bezler çamaşır makinasında sıcak su ve deterjanla yıkanıp kurutulduktan sonra kullanılmalıdır. Bezler 2 günde 1 dezenfekte edilmelidir.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve lavabolar	Kırmızı	Kırmızı
Fırın tezgah ve benzeri araç gereçler	Yeşil	yeşil

Hastane Mutfağı Temizliğinde Eldiven Kullanımı:

1. Her tür temizlik işlemi sırasında uygun eldiven giyilmeli, işlem bitiminde eldiven çıkarılıp eller yıkanmalı, eldivenli ellerle kapı kolu, telefon, masa, vb. yüzeylere temas edilmemelidir. Bulaşık eldiveni kırmızı, temizlik eldiveni mavi renkte olmalıdır.
2. Tuvalet temizliği için kullanılan eldivenler diğer alanların temizliğinde kesinlikle kullanılmamalıdır.

Mutfak Temizliği

Temizlik basamakları:

1. Temizlik arabasında gerekli tüm temizlik malzemelerinin bulunup bulunmadığı kontrol edilir (kuru temizlik mopları ve dispenserları, sıvı deterjan, ovma amaçlı temizlik maddesi, yeterli miktarda temiz sarı, kırmızı ve mavi temizlik bezleri, tuvalet fırçası, çekçek, faraş, kova, eldiven vb). Eksik malzeme varsa temizliğe başlamadan önce tamamlanmalıdır.
2. Mutfaktaki çöp kovalarının içinde bulunan çöp poşetleri mutfak dışına çıkarılarak ağzı bağlandıktan sonra çöp toplama merkezine taşınır.
3. Çöp kovası kirlenmiş ise yıkanarak temizlenir ve kurulanır.
4. Mutfak temizliği sırasında toz kaldırılmasından kaçınılır.
5. Temizlik her zaman temizden kirli alana doğru yapılmalıdır.
6. Mutfak zemini çekçek ve faraş ile temizlenir, kesinlikle süpürge kullanılmaz.
7. Mutfaktaki tüm yüzeylerin (pencere önleri, radyatörler, yemek masası, vb.) tozu alınır.
8. Mutfak zemini, temiz alandan başlayarak kapıya doğru fırçalanır ve paspaslanır (su ve sıvı deterjan kullanılır) ve hemen kurulanır (kuru mop ile).
9. Kapı kolları sıvı deterjanla yıkanmış bez ile silinir ve kurulanır.

10. Mutfakta pişmemiş et ile temas eden yüzeyler temizlik sonrasında dezenfekte edilmelidir.
11. Giderler çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.
12. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacak ve temizlik planı önceden kontrol komisyonuna verilecektir.
13. İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır.
14. Yemek yapımından önce mutfak hijyeni ve personel temizliği tam olarak sağlanacaktır

Ofis ve koridor temizliği :

1. Ofis temizliğinde yukarıda mutfak için tanımlanan basamaklar aynen uygulanır.
2. Koridorda bulunan tam eşyaların tozu alınır.
3. Koridorlar için ayrı bir (ofislerde kullanılandan farklı) paspas ve kuru mop kullanılmalıdır. Önce çekçek ile kaba kirler alınmalı, ardından su ve sıvı deterjan ile paspaslanmalı ve kurulanmalıdır.
4. Kat boşlukları ve asansörler koridorlar için tanımlandığı şekilde temizlenmelidir.
5. Yemek asansörü yüklenici tarafından günde 3 kez, her yemek servisinden 30 dakika önce temizlenmelidir.

Mobilyalar: Günlük; toz alma işlemi yapılmalıdır. Haftalık; silme işlemi yapılmalıdır. Özelliği olan makam koltukları, bekleme sandalyeleri, çekyatlar, kumaş kaplı diğer oturma koltukları ve yataklar gerektiğinde kuru temizleme yaptırılmak suretiyle temizlenecektir.

Çöp kovaları: Her dolduğunda boşaltılmalı, günlük su ve deterjanla yıkama işlemi yapılmalıdır. Çöp kovaları paslanmaz çelik, köşeleri yuvarlatılmış, el değmeden açılır kapanır özellikli (pedallı) olmalıdır. Çöp kovaları 2 günde bir çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.

Camlar: Haftalık silme işlemi yapılmalıdır. Gereken durumlarda periyodu beklemeden silme işlemi yapılmalıdır.

Perdeler: Ayda bir yıkanıp ütülenerek temizliği yapılmalıdır.

Duvarlar:Gereken durumlarda lokal lekeler silinmelidir. 15 günde bir kez nemli mop kullanılarak deterjanlı su ile silinmeli ve kurulanmalıdır.

Tavanlar : Ayda iki kez toz alımı kuru vakumla yapılmalıdır.

Tavandaki lambalar : Haftada bir kez toz alımı yapılmalıdır. Ayda bir kez nemli bezle silme işlemi yapılmalıdır.

Radyatörler : Günlük toz alımı yapılmalıdır. Haftada bir kez petekler fırçalanmalıdır.

Ahşap bölgeler : Günlük toz alımı yapılmalıdır. Haftada bir kez nemli bezle silinmelidir.

Logarların Temizliği: Hastane kanalizasyon şebekesine bağlı logarlar her ay periyodik şekilde temizlenecek veya temizlettirilecektir. Bu temizlik sırasında kullanılacak malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfak kanalizasyonu mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa yüklenici söz konusu kanalizasyonu tam randımanlı çalışacak şekilde temizlemekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda yüklenici söz konusu kanalizasyonu idareye aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

Artıkların Toplanması Bulaşık Yıkanması Ve Temizlik Yapılması

1. Hastanemizde kullanılan hasta ve personel yemek araçları (tabak, kaşık, çatal, bıçak vb) hijyenik ortamda bulaşık makinesinde yıkanacaktır. Bulaşık yıkama ve temizlik ile ilgili tüm araç, gereç ve sarf malzemelerinin temini ile sıcak su tesisatının kurulması yüklenici tarafından yapılacaktır.
2. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSEK standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.
3. Bulaşıkların yıkanmasında titiz davranılacak, haftada bir kez ve gerektiğinde hasta ve personel tabakları için dezenfektan kullanılacaktır.
4. Bulaşık yıkanılan ve atıkların toplandığı mekânlarda haşere ile mücadelede en etkin yöntemler kullanılacaktır. Bu konuda idare tarafından sürekli kontroller yapılacak ve en küçük aksaklıkta cezai işlem uygulanacaktır.
5. Bulaşık yıkamada sıcak su kullanılacaktır.

Nazife Eroğlu
Hemdire

6. Yemek artıkları servis bitiminden sonra kalın plastik torbalara konacak ve ağzı sıkı şekilde kapatılmış olarak derhal götürülüp ağzı kapalı uygun çöp bidonlarına koyulacaktır.
7. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan fırça, sünger, mop, toz bezi, yer temizliği araçları vb. malzemeler her gün dezenfekte edilecektir.

8. Yemek sonrası ve yemek pişirme sırasında meydana gelen bulaşıklar kliniklerde ofislerde, mutfak ve yemekhanelerde ise bu iş için ayrılmış bölümlerde gerçekleştirilecektir.

1. Mutfak Ve Kullanılan Malzemelerin Temizliği

A-Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgâh vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacak, yer ve koridorlar günde 3 kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evrelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfağa girişlerde galoş kullanılacaktır. Temizliği yapılan tabak, bıçak, kaşık, tepsi vs. malzeme ıslak bırakılmayacak, kurulanarak yerlerine kaldırılacaktır

B-Haftalık Temizlik: Logar, cam ve duvarlar ve yemekhane temizliği yapılacaktır.

C-Aylık Temizlik: Davlumbazların ağır kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği yapılacaktır. Mutfakta, 15 günde bir kez usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkili olacaktır. Her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar deterjanla yıkanacaktır. İlaçlamada kullanılan ilaçlar CE belgeli, biogüvenlik sertifikalı olmalıdır, uygun haşere uygun ilaç olacak şekilde ilaçlama yapılmalıdır.

2. Gıda ve Soğuk Hava Deposu

A-Günlük Temizlik: Askı, tezgâh ve yerlerin temizliği, depoların sıcaklık ayarlarının kontrolü.

B-Haftalık Temizlik: Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği.

C-Aylık Temizlik: Kuru gıda depolarının raf, dolap ve yerlerin temizliği.

Gıda deposunda 15 günde bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkili olacaktır.

3. Pişirme Sistemi Temizliği

A-Günlük Temizlik: Kuzine, ıslimler, devirme tavalarının işi bittikten sonra temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi ve diğer işi biten malzemenin temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınların kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği.

B-Haftalık Temizlik: Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği.

C-Aylık Temizlik: Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

4. Yemekhane ve Koridorlar

A-Günlük Temizlik: Bankoların, bulaşık hanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Kirlenen masa örtülerinin değiştirilmesi. Masa üstündeki tuzluk, peçetelik, vb. malzemelerin temizliği.

B-Haftalık Temizlik: Masa ve sandalyelerin deterjanlı sularla silinmesi. Su soğutucuların içlerinin ve dışının temizliği, camların silinmesi, perdelerin temizliği, cam sürahi, bardak, çatal, kaşık, yemek tabaklarının dezenfektan maddelerle temizlenip durulanması. Kirli veya temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.

C-Aylık Temizlik: Duvarların ve yerlerin temizlenmesi ve gereken hallerde ilaçlama yapılması. Yemekhane ve koridorlarda, 15 günde bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkisi olacaktır.

5. Kat Ofisleri:

A-Günlük Temizlik: Bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra tezgâhların, evyelerin, lavaboların ve yerlerin temizliğinin yapılması. Çöp kovalarının yıkanıp dezenfekte edildikten sonra kurulanması.

B-Haftalık Temizlik: Yemek dağıtımı ile ilgili araç ve gereçlerin temizliğinin yapılması; dezenfektan maddelere yatırılması; ısıtıcılı yemek arabalarının ve thermobox' ların temizliği. Duvar ve fayansların silinmesi, cam ve kapıların temizlenmesi, giderlerin kontrol edilmesi ve gerekiyorsa temizlenmesi. Hastanemizde kullanılan benmariler için düzenli olarak kireç çözücüler kullanılacaktır.

C-Aylık Temizlik: Böcek ve haşerelere karşın 15 günde bir ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik.

- Ayrıca yemek dağıtımı aşamasında meydana gelen bütün kirlenmeler yüklenici tarafından temizlenecektir.
- Şirket sorumlusu temizlik çizelgesini kendi oluşturacaktır.

TEMİZLİK MALZEMELERİ

1. Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır.
2. Mutfak zemin temizliğinde ıslak zemine uygun temizlik otomatı kullanılacaktır.
3. Her türlü deterjan ve temizlik maddesi Sağlık Bakanlığından üretim izni almış firmaların ürünleri olacak ve bu bilgiler etiket üzerinde görülecektir. Tereddüde düşüldüğü durumlarda ilgili belgeler denetim komisyonuna ibraz edilmelidir. Etiketleme kurallarına uymayan ürün kesinlikle kullanılmayacaktır. Ürün kalitesi beğenilmediğinde ise bir başka ürün ile değiştirilecektir.
4. Yüklenici, temizlik ve hijyen ürünlerini kullanacak tüm personeli için aşağıdaki konularda teorik ve işbaşı eğitimleri verecek ve bu eğitimlerin tedarikçi deterjan firmasınca da desteklenip belgelendirilmesi istenecektir. Ayrıca, düzenlenen bu belgelerin bir kopyası kuruma periyodik olarak verilecektir.
   a- Ürünlerin depolanması, taşınması ve kullanım sırasında dikkat edilecek güvenlik kuralları ve ilkyardım önlemleri kullanım aşamaları mutfağın ilgili alanlarına asılı olacaktır.
   b- Ürünlerin doğru ve uygulama talimatları doğrultusunda kullanımı, bulaşık makinesinin doğru kullanımı ve bakımı, kişisel hijyen, mutfak hijyeni,
   c- Kontrol komisyonu yapacağı bütün kontrollerde yüklenicinin anlaşma yaptığı tedarikçi yüklenici ile ilgili olarak
   d- Dezenfektan özellikli toz veya katı deterjan kullanımına uygun pompa veya sistem sağlayıp sağlamadığı,
   e- Aracı firma olup olmadığı,
   f- İnsan, çevre ve güvenlik hususlarında sorumluluk uygulamalarının, bulunup bulunmadığı
   g- Belediye kurallarına uygun, ürün güvenlik formu mevcut ürünler kullanılıp kullanılmadığı
   h- Ürün kalite kriterlerini gösterir analiz sertifikasına sahip olup olmadığı, TSE veya ISO belgelerinin olup olmadığı araştırılır ve bu hususlarda yeterli görülmeyen yüklenicilerin değiştirilmesini yükleniciden talep edebilir. Bu hususlaki değişim talebi en geç 1 hafta içinde sağlanacaktır.
5. Temizlik görevlileri tarafından temizlik esnasında büro eşyalarında badana ve boyalarda tadilat gerektirecek bozulma meydana geldiğinde durum bir zabıtla tespit olunacak, yenileme ve onarım yüklenici firma tarafından yaptırılacak.
6. Firma tüm temizlik malzemesi araç ve gereçlerin örneklerini hastane idaresine getirecek, bu malzemeler Hastane Müdürü, Yemekhane Kontrol Komisyonu, Enfeksiyon Kontrol hemşireleri tarafından onaylandıktan sonra uygun görüldükleri takdirde firma işe başlamadan önce malzemelerin % 20'si makine ve ekipmanların tamamı hastane ambar deposuna teslim edilecek. Malzeme ve gereçlerin geriye kalan kısmı % 20'lik dilimler halinde 4 ayda bir hastane ambar deposuna teslim edilecektir. Bu malzemeler kontrol komisyonu kontrolünde ambar depo sorumlusu tarafından dağıtılacaktır. Yılsonu itibarıyla (ihalenin bittiği tarih) artan temizlik

malzeme ve gereçleri hastane ambarında kalacak, yükleniciye teslim edilmeyecektir. Firma yalnızca varsa (amortismanlı) iş makinelerini alacaktır.

7. Temizlik ekipmanları; eskidikçe, özelliğini yitirdikçe, idarenin isteği doğrultusunda yenisi ile değiştirilecektir.
8. Yüklenici tarafından alınacak olan temizlik malzemelerin miktarları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Mutfak ve Yemekhane Hizmetlerinde Kullanılacak Malzemeler

S N.	Temizlik ekipmanları	24 Aylık Miktar	Birimi
1	Kombine kat arabası	1	Adet
2	Presli çift kovalı Paspas yıkama arabası	4	Adet
3	Çelik çöp kovası büyük (50 litre Pedallı)	4	"
4	Çöp taşıma arabası (490*580*960 mm)	2	"
S N.	Temizlik Malzemeleri	**Miktarı**	**Birimi**
1	Çekpas (80) cm	20	Adet
2	Bulaşık Teli	300	"
3	Bulaşık Süngeri(en:13±2, boy:18±2)	500	"
4	Kurulama Bezi(Tülbent)	500	Metre
5	Bulaşık yıkama eldiveni (large, X Large)	500	Çift
6	Çöp Poşeti(80x110)	6.000	Adet
7	Çöp poşeti (100x140)	3.000	"
8	Büyük boy sert yer fırçası	20	"
9	Kağıt peçete(tek poşetli)	200.000	Paket
10	Bone	3.000	Adet
11	Maske	4.000	"
12	Sıvı el sabunu (Antibakteriyel)	70	Kg.
13	Islak mop gereci	10	Adet
14	Islak mop (Mikro fiber Kumaştan)	60	Adet
15	Tel Nemli paspas gereci(85 cm)	10	Adet
16	Nemli paspas(85 cm Mikro fiber kumaştan)	60	Adet
17	Yer yıkama Deterjanı (dezenfenktanlı)	300	Kg.
18	Z Katlama Kağıt havlu (200'lük paketlerde)	700	Paket
19	Ağır kir ve yağ çözücü (Kazanlar için)	50	Kg.
20	Kireç çözücü (kazanlar için)	20	Kg.
21	Çamaşır suyu	2.000	Kg.
22	Eldiven (non steril, pudrasız Medyum ve large)	80.000	Çift
23	Bulaşık yıkama deterjanı (elde)	300	Kg.
24	Sıvı sabun aparatı(abs) (paslanmaz çelik)	2	Adet
25	Galoş	15.000	Çift
26	Temizlik bezi(40x40) (mikrofiber)(sarı, mavi, kırmızı, yeşil)	150	Adet
27	Fırın eldiveni(Isıya dayanıklı)	10	Adet
28	El Dezenfektanı	15	Kg.
29	Klor solüsyonu	10	Lt.
30	Su Geçirmez Bulaşık Önlüğü	6	Adet
31	Paslanmaz çelik yüzey parlatıcı	10	Kg
32	Krem Yüzey Temizleyici(konsantre, amonyaklı)	40	Kg
33	Kağıt havlu aparatı(Z Katlama)	2	Adet
34	Plastik Çatal	30.000	Adet
35	Plastik Bıçak	30.000	Adet
36	Köpük Tabldot(dört gözlü ve kapaklı)	30.000	Adet
37	Köpük çay bardağı (240 ml.)	30.000	Adet

38	Plastik çay kaşığı	30.000	Adet
39	Yağ çöz bulaşık makinesi için	20	Kg
40	Bulaşık yıkama deterjanı (makine için)	300	Kg
41	Parlatıcı (makinada)	200	Kg
42	Kireç çözücü madde (makinada)	60	Kg
43	Camsil	10	Kg
44	Fırça ve kürek takımı	15	Adet
45	Pas sökücü	30	Kg
46	Oda parfümü (yemekhaneler için)(1litrelik)	50	Adet
47	Kapaklı tek kullanımlık kase (11.5cmx5 cm-350 ml sert plastik)	5000	Adet
48	Kilitli plastik şeffaf paket(5cmx5cm ve 7cmx9cm 100 lü paket)	10.000	Paket
49	Streç film(17 mikron, en: 45cm uzunluk 150 metre)	100	Rulo
50	Streç Film Dispenseri (streç filme uygun özellikte)	2	Adet
51	Aliminyum folyo(12 micron 45 cm x 100 m)	50	Rulo
52	Polietilen doğrama bloğu temizleme-kazıma aparatı	3	Adet
53	Dispanser peçete(200-250'lik)	10.000	Paket
54	Dispenser Peçetelik	30	Adet
55	Püskürtme Yüzey Dezenfektanı (750 ml)	25	Adet

Mutfak yemekhane ve kat ofislerinin temizliğinde bunlara ilave olarak Enfeksiyon Kontrol Komitesi'nin onay verdiği dezenfektanları kullanacaktır. Yüklenici idare tarafından kabul edilen ürünleri aynen temin edecektir. Malzemelerin 1/3'ü iş başlangıcında hastaneye teslim edilecektir.

FIRIN ELDİVENİ: Uzun konçlu, beş parmaklı, 250°C ısıya dayanıklı olacaktır. Kevlar eldiven olacaktır.

GALOŞ: 8 micron ölçülerinde, mavi renkte olacaktır.

MASKE: Tela kumaştan, beyaz renkte, çift katlı olacaktır. Burun kısmı bükülebilir olmalı. Buruna rahat oturmalıdır. Kulak arkasına geçirmeli olmalıdır. İple bağlanabilir özellikte olmamalıdır.

KOMBİNE KAT ARABASI: Yüksek özellikli polipropilen ve %100 çelik parçalardan imal edilmiş olmalıdır. Üzerinde farklı kullanımlar için renkli kovalar bulunmaktadır. Üzerinde 1 adet çöp torbası taşımaya uygun germe çubukları bulunmalıdır. Sap tutucu gibi pek çok aksesuar geçme şeklinde monte edilmelidir. 3 rafı olmalıdır. Üzerinde 2 adet 18 lt'lik presli mavi, kırmızı kova ve farklı kullanımlar için 4 adet renkli (mavi, kırmızı, yeşil, sarı) 6 lt'lik kovalar bulunmaktadır.

PASPAS YIKAMA ARABASI (KÜÇÜK): Yüksek özellikli polipropilen ve %100 çelik parçalardan imal edilmiş olmalıdır. Üzerinde 2 adet 18 lt'lik presli mavi, kırmızı kovalar bulunmaktadır.

ISLAK MOP: 700 kez yıkanabilir olmalıdır. Yüksek su emme özelliği olmalıdır. . Zeminde rahatça kayabilir özellikte olmalıdır. Mikrofiber kumaştan olmalıdır.

NEMLİ PASPAS: 700 kez yıkanabilir olmalıdır. Yüksek su emme özelliği olmalıdır. Zeminde rahatça kayabilir özellikte olmalıdır. Mikrofiber kumaştan olmalıdır.

ISLAK MOP GEREÇİ: Sapı alüminyum olmalıdır. Mop takılan kısmı alüminyum olmalıdır. Saplarda elle uyum sağlayan elin kaymasını engelleyen plastik materyal bulunmalıdır

NEMLİ PASPAS GEREÇİ: Sapı alüminyum olmalıdır. Paspas geçirilen kısmı tel olmalıdır. Saplarda elle uyum sağlayan elin kaymasını engelleyen plastik materyal bulunmalıdır

TEMİZLİK BEZİ: Renk kodlu (mavi, kırmızı, sarı, yeşil), hav bırakmayan mikrofiber bez olmalıdır. Islak, nemli ve kuru kullanım için uygun olmalıdır.

TEMİZLİK KİMYASALLARI:

AĞIR KİR VE YAĞ ÇÖZÜCÜ: Alkali madde olarak Sodyum metasilikat içerecektir. Ek olarak ayırıcı maddelerden EDTA sodyum tuzları da ilave edilmelidir. Durulama ile kolay uzaklaştırılabilir olacaktır. Korozyon etkisi çok az olacaktır, hatta korozyondan koruyucu olmalıdır.

KİREÇ ÇÖZÜCÜ: Asit madde olarak nitrik asit içerecektir. Korozyon inhibitörü maddeler de ek olarak karışımda bulunmalıdır.

BULAŞIK YIKAMA DETERJANI(ELDE): Anfoterik yüzey aktif ajanlar (sodyum alkin benzen sülfonat, sodyum lauril sülfat) ve Anyonik yüzey aktif ajanlar birlikte karışım halinde bulunmalıdır. Karışımdaki yüzdesi en yüksek olan maddeler anfoterik yüzey aktif maddeler olmalıdır. İyi emülsifiyer özelliğe sahip olmalıdır. Asit ve alkalide sabit olmalıdır. Sert sulara karşı toleranslı olmalıdır. Bakterisidal özelliği bulunmalıdır. Nemlendirici (lanolin) içermelidir.

EL DEZENFEKTANI: Dördüncül amonyum bileşikleri (QACs) içerecektir.

SIVI EL SABUNU: Gliserinli, parfümlü, nötr PH'da antibakteriyal özellikte, iyi köpüren cinste ve koyu kıvamda olacaktır.

PÜSKÜRTME YÜZEY DEZENFEKTANI (750 ML): Gıda temas yüzeylerini de içeren bütün sert yüzeylerde kullanıma hazır olmalıdır. Mutfak ekipmanlarının ve diğer sert yüzeylerin hızlı ve etkin dezenfeksiyonunu sağlayan alkol ve bakterisidin optimum bir karışımı olmalıdır. Geniş bir yelpazedeki mikroorganizmalara karşı etkili olmalıdır. Durulama gerektirmemeli, birçok mikroorganizmaya karşı etkili, hijyen güvenliğine katkıda bulunan, trigger sprey sayesinde kullanımı kolay olmalı, çabuk kuruma özelliği sayesinde iş akışındaki duraklamaları minimize etmelidir.

ODA PARFÜMÜ

Astım hastalarına, insan sağlığına zarar vermemelidir. 168 metreküpten fazla olmamalıdır. Etil alkol, bütan-propan karışımı olmalıdır. Spreyli oda parfümü olmalıdır. İvory veya Floral kokularında olmalıdır. Sağlık Bakanlığının izni ile üretilmelidir. Oda parfümü sprey aparatları ile birlikte verilecektir. Parfümler aparatlara uygun olmalıdır.

NOT: Temizlik malzemelerinin kullanma talimatı ve taşıma bilgisi ayrıca yazılı halde kontrol komisyonuna teslim edilecektir.

Muayene komisyonu tarafından görülüp kabulü yapılacak olan bu malzemelerden şahit numune ile mukayese edilecektir. Uygun olmayan numune veya temizlik maddesi kabul edilmeyecektir.

Ayrıca otomatik bulaşık makineleri ile yapılan yıkamalarda makineye uygun deterjan ve el ile yapılan yıkamalarda ise, orijinal elde bulaşık yıkama deterjanı, parlatıcı, kurulama bezi, eldiven, bulaşık teli ve süngeri; doktor ve personel yemekhanelerinde kullanılacak, sabun kâğıt havlu ve dispenser peçete firma tarafından temin edilecektir.

Yapılan iş ve temizliğin herhangi bir aşamasında hastaneye ait spanç, pet, maske ve eldiven vs. kullanıldığı takdirde derhal yasal işlem yapılacaktır.

Temizlik ürünlerinin özellikleri belirtilmemiş olanlar kontrol komisyonuna sunularak onay alındıktan sonra alımı yapılacaktır.

NORMAL KAHVALTI, YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ

NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ:

- Hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personele her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Normal kahvaltı; süt, meyve suyu, çay, şeker, domates-salatalık, ekmek dışında 3 ayrı çeşit olarak verilecektir. Reçel-yağ, bal-yağ tek çeşit sayılır. Siyah çay dışında ıhlamur, ada çayı, yeşil çay verilecektir. Kahvaltıda domates+salatalık + biber bir çeşit sayılacaktır
- Kahvaltıda verilecek ürünlerin gramajları Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Kahvaltıda kullanılacak şekerler tekli ambalajlarda olacaktır.
- Kahvaltı malzemelerini muhafaza etmek için yüklenici buzdolabı bulunduracaktır.
- Kahvaltı saatleri idarenin belirlediği saatler olarak belirlenir.
- Kahvaltıda çay haftada 5 kez olmak üzere, 1 bardak ve süt haftada iki kez olmak üzere 200 gramlık tetrapak ambalajlarda verilecektir. İdarenin isteği doğrultusunda 2 gramlık poşet çaylarda verilebilir.
- Kahvaltı gerekli durumlarda kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.

- Ramazan aylarında normal kahvaltıya ek olarak börek, çorba, menemen vb dönüşümlü olarak kontrol komisyonunun vereceği listeye göre çıkarılacaktır. Ayrıca kahvaltıda verilen ürünlerin gramajları komisyon onayıyla artırılacaktır.
- Gece kahvaltısı nöbet tutan personele verilecek kahvaltıdır. Fiyat ve içerik olarak normal kahvaltıyla aynı özelliktedir. Personele hem gece kahvaltısı hem de köpüklerde kumanya şeklinde kahvaltı verilmeyecektir. Biri seçilecektir. Yerini terk edemeyen personeller için köpüklü kaplarda kahvaltı verilecektir.
- Tüm birimlere ve hastalara kahvaltı kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.

DİYET YEMEKLERİ İÇERİĞİ :

- Her hastaya, refakatçisine ve personele öğle ve akşam 6 ayrı çeşit kap yemek verilecektir.
- Yemek saatleri idare tarafından belirlenerek, yükleniciye önceden bildirilecektir.
- Ekmek ve su çeşitlerin dışında tutulacaktır, fiyata dahil hizmet arasında sayılacaktır.
- Öğle ve akşam yemeklerinin çeşitleri tümüyle ayrı olacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanacak yemekler; her anlamda kaliteli, miktar itibariyle yeterli, gramaj listelerine uygun, profesyonel bir teknikle hijyen koşullarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Umumi Hıfzısıhha Kanunu'na ve Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.
- Diyet yemeği yemesi zorunlu hastane personelinin gereksinimlerini raporlanıp hastane idaresine bildirildikten sonra hastane hastalığına özel listeler doğrultusunda yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Diyet yemeklerinin servis sorumlularının, doktorların ve yemekhane kontrol komisyonunun öngördüğü diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur.
- Diyet yemeklerine verilen ekmekler hastalığa özgü şekilde hastanın doktoru tarafından belirlenecektir. Su, herhangi bir sıvı kısıtlaması olmayan hastaya 500 ml verilecektir.
- Diyet hastalarının endikasyonuna ve ihtiyacına göre alabileceği diyetlerin içerikleri aşağıda belirtilmiştir.

R3 İçeriği:

- Poşet çayları, bitki çayları (Poşet şeker veya tatlandırıcılı verilir.)
- Süt
- Meyve suyu, (Sorumlu hekim veya hemşirenin tercihine göre taze veya hazır meyve suyu kullanılacaktır.)
- Peynir (tuzlu veya tuzsuz) Beyaz Peynir veya Karper Peyniri veya Kaşar Peyniri veya Krem Peyniri veya Dilpeyniri
- Bisküvi (tatlı veya tuzlu çeşitleri) veya Bebe bisküvi çeşitleri) veya Poğaça
- Haşlanmış patates veya patates püre
- Reçel veya Bal
- Tereyağı
- Yumurta
- Çorba çeşitleri
- Pelte veya meyveli jöle
- Yoğurt veya Ayran
- Muhallebi veya (Sütlaç veya Yumurtalı muhallebi veya supangle veya kazandibi)
- Et yemeği (Dana veya Hindi veya Tavuk veya Balık)
- Sebze yemeği
- Pilav veya Makarna
- Patates püresi, pirinç lapası
- Salata
- Meyve

DİYET YEMEKLERİ İÇERİĞİ

Naile Eroğlu
Hemşire

1. Hangi tür diyet yemeklerinin yapılacağı servis sorumlusu tarafından bir gün önceden saat 16. 30' a kadar yüklenici görevlisine bildirilecektir.
2. Ara öğünler 10.00, 15:00, 20:00 saatlerinde verilecektir
3. Diyet yemeklerinde zeytinyağı + mısır özü yağı karışımı kullanılacaktır. Tereyağı ve margarin kullanılmayacaktır. Diyet yemeklerinde kavurma, kızartma işlemi yapılmayacaktır.
4. Kahvaltı menüsünde yer alan çeşitler ve gramajları hastanın durumuna göre hekim veya sorumlu hemşire tarafından arttırılabilir veya değiştirilebilir. (örneğin diyabetli hastalara reçel olduğu gün, listedeki diğer seçeneklerden birinin verilmesi gibi)
5. Sorumlu hekim ve hemşire talimatına uygun olarak bir hastaya 5 çeşide kadar diyet yemeği verilir.
6. Diyet yemeği alan personele diyetine uygun ana ve ara öğün verilir.
7. Diyet yemekleri tuzsuz olarak pişirilecektir.
8. Kahvaltı menüsündeki verilen çeşit miktarı hastanın diyetinin özelliğine göre arttırılabilir veya değiştirilebilir.
9. Katlarda yemek dağıtmaktan sorumlu olan kat garsonları, diyet alan hastaların başında bulunan yemek listelerini aynen uygulamak zorundadır. Firma tarafından görevlendirilen kat garsonları bu konuda kontrol komisyonunun öneri ve isteklerini aynen yerine getirecektir.
10. Serviste yatan diyet hastalarının ara öğünleri hasta başlarındaki diyet listesine uygun olarak zamanında ve tam olarak verilecektir.
11. Serviste yatan diyet hastalarının, tükettikleri yiyecek miktarları aldıkları diyetin türüne ve hasta sayısına göre her gün değişiklik göstermektedir. Bundan dolayı hazırlanacak diyet yemeklerinin miktarı ve türü (gavaj, muhallebi, sakarinli muhallebi, sakarinli komposto, proteinsiz çörek, glutensiz ekmek, pelte, haşlanmış patates, yağsız çorba, yağsız makarna, yağsız pirinç pilavı vb) öğlen yemeği için en geç 10.00'a akşam yemeği için en geç 15.00'a kadar servis sorumlu hekim veya hemşireler tarafından kontrol komisyonuna bildirilecek, komisyon tarafından yükleniciye günlük olarak bildirilecektir.
12. Diyet hastaları için hazırlanacak özel tatlılarda aspartam içeren toz tatlandırıcılar kullanılacaktır.
13. Öğünde verilecek yemekler teknik şartnamede bulunan iaşe listelerine uygun olarak hazırlanacaktır.
14. Özel diyet alan hastalar için, servis sorumlularının belirleyeceği saatlerde kahvaltı, öğle-akşam yemekleri ve ara öğün dağıtımı yapılacaktır.
15. Bazı özel hastalarda proteinsiz un, glutensiz makarna ve glutensiz ekmek gibi yiyecekler temin edilip, pişirilip, servise sunulacaktır.
16. Kliniklerde yatan hastaların özelliği göz önünde bulundurularak, normal yemek yiyen hastaların durumuna uygun gerekli değişiklikler yapılır. Bu değişiklikler rasyonda belirtilir.
17. Hasta yatış çıkışlarında artış veya eksiklikler kontrol komisyonuna, servis sorumluları tarafından değişiklik formu ile bildirilerek yemek dağıtımı bu değişikliklere göre yapılacaktır. Refakatçi sayıları, hasta sayısı ile birlikte bildirilecektir.
18. Özel diyet hastalarına rutin olarak haşlama et, tavuk, köfte, pilav, makarna, yayla çorbası, püre, haşlama patates, özel çorbalar, zeytinyağlı sebze, salata, yoğurt, normal ve tatlandırıcılı olarak (komposto, muhallebi, pelte) glutensiz çörek yapılır.
19. Ancak bu listede olmayan yemekler de hekim veya sorumlu hemşire tarafından rasyona yazıldığı takdirde yüklenici firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır.

ARA ÖĞÜNDE KULLANILACAK YİYECEK VE İÇECEKLERİN GRAMAJ MİKTARI

Doktorların öngördüğü hastalara belirlenen saatlerde (diyet alan hastalar, radyoterapi ve kemoterapi tedavisi gören hastalar, çocuk ve yaşlı hastalar, ortopedi vs hastaları) yine doktorun belirlediği saatlerde ve öğün sayısında aşağıda belirtilen yiyeceklerden 2 veya 3 çeşit olarak verilecektir.

Naile Eroğlu
Hemşire

- Süt ve yoğurttan bir tanesi verilirse diğer gruplardan bir çeşit seçilip iki çeşitten oluşan bir ara öğün olarak kabul edilecektir.
- Hastane personellerinden radyasyon ve kimyasal maddelere maruz kalan (boya, tiner gibi), kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen vb bölümlerde çalışan ve başhekimlikçe belirlenen kişilere ara öğün verilecektir.

- Süt (200 gram UHT)
- Taze meyve suyu (200 gram normal veya tatlandırıcılı)
- Ayran (200 gram bardak)
- Yoğurt (200 gram bardak)
- Meyve (200 gram)
- Kek, poğaça,
- Çiğ salata
- Haşlanmış veya püre edilmiş patates
- Limonata (Normal ve Tatlandırıcılı)
- Komposto (Normal ve Tatlandırıcılı) (1-2 su bardağı)
- Ihlamur
- Elma Tatlısı
- Ayva Tatlısı
- Sütlaç (200 gr)
- Muhallebi (200 gr)
- Nişasta peltesi ((Normal ve Tatlandırıcılı) (1-2 su bardağı)
- Nişasta kurabiyesi (4-8 adet)

Not: Diyalize ara öğün olarak poğaça, ayran, 1 porsiyon meyve ve 500 ml su verilecektir. Bu ürünler dışında başka bir ürün verilmeyecektir. Ara öğün saatleri ilk öğün 10.00 da ikinci öğün 14.00 da olacak şekilde firma personeli tarafından hastalara servis yapılacaktır.

MENÜLER

1. Ay boyunca komisyon tarafından hazırlanıp idarece onaylanan 3 kaplık menüler uygulanacaktır. Garnitür ekstra bir kap sayılmayacaktır.
2. Serviste yatan hastalar için diyet yemeği talep edilmediğinde aylık menüye uygun o gün çıkarılan yemeğin tuzlu/tuzsuzu hastalara, personele çıkarılan yemeğin aynısı refakatçilere verilecektir.
3. Özel durumlarda (ramazan ayı, bayram, yılbaşı vb.) idare yükleniciye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir. Gerek gördüğünde hastane idaresi iaşe tabelasında belirtilen yemek çeşidi ve içeriğindeki malzemelerde değişiklik yapabilecektir.
4. Öğle ve akşam menüleri farklı çeşitte olacaktır. Günün menüsü ve kalorisi her öğün yazılarak girişte sergilenecektir.
5. İaşe tabelası listesinde olmayan yemeklerde kontrol komisyonu tarafından menüye yazıldığı takdirde yüklenici tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Bu yemeklerde kullanılan gramajlar verilen gramaj listesindeki benzer yemekler baz alınarak kontrol komisyonu tarafından belirlenir veya gramajların tespiti için kontrol teşkilatınca örnek üretim yapılarak tutanakla tespit edilecektir.
6. Ramazan ayında oruç tutanlara iftar sahur yemekleri verilecektir:
   - Sahurda kahvaltı menüsüne ek olarak börek, kek, peynir, domates+ salatalık, reçel, tereyağı, menemen, salata, zeytinyağlı sarma ve dolmalar, hamburger, simit, paskalya çöreği, meyve yoğurt, ayran, gözleme, patates salatası, fasulye piyazı patates püresi, patates kroket, komposto, çay, süt, meyve suyu, salam gibi yiyecekler verilecektir. Sahurda kişi başı 500 ml su ve normalde verilen ekmek miktarının 2 katı ekmek verilecektir.
   - İftarda 3 kaba ek olarak her gün kişi başı 1 porsiyon meyve veya tatlı menüye uygun şekilde eklenecektir. Su ve ekmek sahurdaki gibi olacaktır.

- İftarda ekmek olarak masalara ramazan pidesi günlük taze olarak bırakılacaktır. Hurma ya da zeytin kişi başı 2 şer adet verilecektir.
- İftar saatinde yarım saat önce yemekler servise hazır halde yemekhanede olacaktır.
- Sahur vaktinden 1 saat öncesinde yemekhane açılacak ve nöbetçi personele sahur menüsü sıcak olarak servis edilecektir. Hasta/refakatçilere talep edilirse sahur saatinde kahvaltı servisi yapılacak, talep edilmezse idare tarafından belirlenen teknik şartnamenin ilgili bölümündeki kahvaltı saatlerine riayet edilecektir. Bu hizmetler fiyata dahildir, yüklenici tarafından ek ücret talep edilmeyecektir.

7. Yüklenici; gerekli malzemeyi teminde güçlük çektiği hallerde ya da meydana gelecek teknik arızalarda veya personelden (Hastalık gibi) kaynaklanacak problemlerde menü değişikliği yapmak istendiğinde en az 2 (iki) gün önceden kontrol komisyonuna bildirecek, komisyonun yazılı onayını alacaktır. Yapılan değişikliği de bir gün önceki servis zamanında herkesin görebileceği şekilde yazılı olarak asıp yemekhanede ilan edecektir.
8. Garnitürlü ve yoğurtlu verilen yemeklerin yanına kontrol komisyonunun uygun gördüğü garnitür verilir. Garnitür 4. veya 5. kap olarak nitelendirilmez.
9. İdarenin onayı alınmadan yemek listesinde değişiklik yapılmayacaktır.
10. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek olmayacaktır.
11. Aylık menü kontrol komisyonu tarafından hazırlanacak ve en geç ayın 25'inde idareye sunulacaktır. Hastane idaresi onayladıktan sonra geçerli olacaktır. Kesinleşen listede kontrol komisyonunun onayı alınmadan hiçbir surette değişiklik yapılmayacaktır. İdarece onaylanmış liste imza karşılığı yükleniciye teslim edilecektir. Listenin bir örneği de idarede bulunacaktır.
12. Kurum yetkilileri tarafından yemek listesinde yapılan değişiklikler en az bir gün önceden yükleniciye bildirilecek ve yüklenici bu hususta tedbirini alacaktır.

YEMEK GRUPLARI:

A. GRUP YEMEKLER

1. Büyük parça et yemekleri
2. Küçük parça et yemekleri
3. Köfteler
4. Etli sebze yemekleri
5. Etli dolma ve sarmalar
6. Etli kurubaklagil yemekleri
7. Yumurtalı yemekler

B. GRUP YEMEKLER

1. Çorbalar
2. Pilavlar
3. Makarnalar
4. Börekler
5. Zeytinyağlı yemekler

C. GRUP YEMEKLER

1. Meyveler
2. Salatalar
3. Komposto, hoşaflar
4. Tatlılar
5. Diğerleri

A. Grup Yemekler :

1. Büyük parça et yemekleri: Kuzu/koyun haşlama, kuzu/koyun kapama , kuzu/koyun kızartma, fırında koyun, söğüş et, rosto, islim kebap, yeşil soğanlı et, elbasan tava, şehriyeli güveç, Ankara tava, haşlama tavuk, fırında tavuk, tavuk dolma, sebzeli tavuk, tavuk roti, balık buğulama, fırında balık, balık tava

2. Küçük Parça Et Yemekleri: Bahçıvan kebap, tas kebabı, orman kebabı, çiftlik kebap, patlıcan kebap, çoban kavurma, macar gulaş, hünkar beğendi, et sote

3. Köfteler: Kadınbudu köfte, dalyan köfte, İzmir köfte, terbiyeli köfte, çiftlik köfte, ızgara köfte, tepsi köfte, fırın köfte

4. Etli Sebze Yemekleri: Sebzeli güveç, etli bamya, etli taze fasulye, kabak musakka, Dana Kıymalı karnabahar, kabak kalye, karnıyarık, etli kış/yaz türlüsü, Dana Kıymalı semizotu, Dana Kıymalı ıspanak, etli patates, patates oturtma, fırın patates, Dana Kıymalı kapuska, etli bezelye, sebze ögreten

5. Etli dolmalar ve sarmalar: Etli biber dolma, etli kabak dolma, etli domates dolma, etli patlıcan dolma, etli karışık dolma, etli yaprak sarma, etli lahana sarma

6. Etli Kurubaklagil Yemekleri: Etli nohut, etli kuru fasulye, Dana Kıymalı yeşil mercimek,

7. Yumurtalı Yemekler: Dana Kıymalı yumurta, ıspanaklı yumurta, menemen

B. Grup Yemekler :

1. Çorbalar:Kırmızı mercimek çorba, sebze çorba, domates(şafak) çorba, yeşil mercimek çorba, tarhana çorba, düğün çorba, ezogelin çorba, köylü çorba, mantar çorba, pirinç çorba, şehriyeli çorba, yayla çorba, romen çorba, soğan çorba

2. Pilavlar: Pirinç pilavı, şehriyeli pirinç pilavı, domatesli pirinç, iç pilav, özbek pilav, nohutlu pirinç pilavı, buhara pilavı, bulgur pilavı, mercimekli pilav, meyhane pilavı.

3. Makarnalar:Fırın makarna, sade makarna, soslu makarna, peynirli makarna, soslu spagetti

4. Börekler:Kol böreği, talaş böreği, bohça böreği, tepsi böreği, serpme börek, ıspanaklı börek, mercimekli bükme böreği, sigara böreği, puf böreği, milföy börek, muska böreği, mekik böreği.

5.Zeytinyağlı Yemekler: Zeytinyağlı Sebze Yemekleri, imambayıldı, kabak bayıldı, mücver, zeytinyağlı bakla, zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı havuç, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı yer elması, zeytinyağlı taze fasulye, karnabahar kızartma, havuç kızartma, biber kızartma, patlıcan kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma.

6.Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar: Zeytinyağlı patlıcan dolma, zeytinyağlı biber dolma, zeytinyağlı yaprak sarma, zeytinyağlı lahana sarma.

7. Pilakiler: Barbunya pilaki, kuru fasulye pilaki.

C. Grup Yemekler :

1. Meyveler:Mevsime göre

2. Salatalar:Çoban salata, domates salata, karışık salata, havuç salata, kıvırcık salata, marul salata, kırmızı lahana salata, semizotu salata, patates salatası.

3. Komposto ve Hoşaflar: Ayva komposto, elma komposto, şeftali komposto, vişne komposto, kızılcık komposto, kayısı komposto, erik komposto, kuru üzüm hoşafı, kuru kayısı hoşafı, kuru erik hoşafı, karışık hoşaf.

4. Tatlılar:

a. Hamur Tatlıları: Baklava, şöbiyet, bülbül yuvası, tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kalbura bastı, kemalpaşa tatlısı, lokma tatlısı, şekerpare, şambaba tatlısı, hanım göbeği, hurma tatlısı, yoğurt tatlısı, revani, vezir parmağı.

b. SütlüTatlılar:Sütlaç, fırınsütlaç, kazandibi, keşkül, muhallebi, fırınmuhallebi, tavukgöğsü, sup, supangle, güllaç, puding, krem şokola.

c. Helvalar:İrmik helva, tahin helva, un helva.

d. Meyveli Tatlılar:Kabak tatlısı, ayva tatlısı, kayısı dolma, meyveli paylar.

e. Diğer Tatlılar:Aşure, meyveli pelteler, yaş pasta.

5. Diğerleri : Cacık, yoğurt, piyaz, turşu, ayran

Yükleniciye bildirilen 1 aylık yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapılmak istendiğinde idarenin onayı alınacaktır. Ayrıca özel durumlarda (Ramazan ayı, bayramlar, yılbaşı, vb.) idare yemek listesinde yemek çeşidi sayısında yükleniciye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir.

Diyet yemek listesinde bulunmayan özel diyet istekleri kontrol komisyonu tarafından yükleniciye bildirilecek, bu bildirimden sonra en geç 2 saat içinde istem servise ulaştırılacaktır.

HASTANEMİZDE ÇIKAN YEMEKLER

Et Yemekleri

Ankara Tava
Bahçıvan Kebap
Beğendili Kebap
Bostan Kebap
Çardak Kebap
Çiftlik Kebap
Çoban Kavurma
Dana Emense
Elbasan Tava
Et Döner
Et Haşlama
Et Sote
İslim Kebap
Kâğıt Kebap
Macar Gulaş
Mantarlı Et Sote
Mantarlı Salçalı Biftek
Orman Kebap
Patlıcan Kebap
Püreli Kebap
Rosto Et
Salçalı Biftek
Sandal Kebap
Saray Kebap
Dövme kebap
Mantarlı rulo biftek
Ali nazik
Hünkar beğendi
Kıymalı yumurta
Şehriyeli Güveç
Tas Kebabı

Köfteler

Abant Köfte
Bahçıvan Köfte
İslim Köfte
Çitlik Köfte
Dalyan Köfte
Fırın Köfte
Hamburger Köfte
Hasan paşa Köfte
Izgara Köfte
İzmir Köfte
Kadınbudu Köfte
Kaşar peynirli Köfte
Kuru Köfte
Mitit Köfte
Olimpiyat Köfte
Saray Köfte
Şiş Köfte
Tavuk Dalyan
Sandal köfte
Mercimek köfte
Salçalı köfte
Tavuk Köfte
Tepsi Köfte
Terbiyeli Köfte

Tavuk Yemekleri

Fırın Tavuk
Hindi Haşlama
Mantarlı Hindi Rosto
Hindi Sote
Izgara Tavuk
Tavuk Pirzola
Köri Soslu Tavuk
Piliç Topkapı
Tavuk Baget
Mantarlı Tavuk Biftek
Tavuk Döner
Tavuk Haşlama
Tavuk Kroket
Tavuk Roti
Tavuk Sote
Tavuk Sinitzel
Tavuklu İslim Kebabı
Tavuk Şiş
Tavuk sarma
Tavuklu kereviz
Hindi Yahni

Balıklar

Alabalık Buğulama
Alabalık Tava
Hamsi Buğulama
Hamsi Tava
Mezgit Fileto Tava
Palamut Buğulama
Asma yaprağında somon
Palamut Tava
Uskumru Buğulama

Sebze Yemekleri

Biber Dolma
Etli Bamya
Kaşarlı Mantar Sote
Etli Bezelye
Etli Kereviz
Kıymalı Mantı Makarna
Etli Kuru Fasulye
Etli Nohut
Etli Patates
Etli Taze Fasulye
Etli Türlü (yaz kış)
Fırın Patates
Kabak Dolma
Kabak Kalye
Kabak Musakka
Kabak Ograten
Karışık Dolma
Karnabahar Ograten
Karnıyarık
Kıymalı Ispanak
Kıymalı Karnabahar
Kıymalı Pırasa
Kıymalı Semizotu
Kıymalı Yeşil Mercimek
Patates Oturtma
Kıymalı Kapuska
Lahana Sarma
Mantı
Mantar Sote
Menemen
Sucuklu Kuru Fasulye
Patates Dolma
Patlıcan Dolma
Patlıcan Musakka
Sebze Graten
Sosyete Mantısı

Lor dolması
Tavuklu Bamya
Etli yaprak sarma
Yumurtalı Ispanak
Şalgam dolması
Domates Dolma

Börekler

Avcı Böreği
Kıymalı Tepsi Böreği
Patatesli Gül Böreği
Peynirli Gül Böreği
Kıymalı tepsi böreği
Su böreği
Puf Böreği
Kıymalı Gül Böreği
Nemse Böreği
Pat. Kol Böreği
Peynirli Kol Böreği
Ispanaklı tepsi böreği
Gözleme
Sigara Böreği
Kıymalı Kol Böreği
Paçanga Böreği
Pat. Tepsi Böreği
Pey. Tepsi Böreği
Milföy böreği (peynirli)
Talaş Böreği

Çorbalar

Bezelye Çorbası
Düğün Çorbası
Havuç Çorbası
Köylü Çorbası
Mısır Çorbası
Sebze Çorbası
Soğan çorba
Toyga Çorbası
Brokoli Çorbası
Ezogelin Çorbası
Ispanak Çorbası
Kır. Mercimek Çorbası
Patates ezme Çorbası
Şehriye Çorbası
Kuşkonmaz Çorba
Süzme Sarı Mercimek Çorba
Domates Çorbası
Gemici Çorbası
Yarmalı Yoğurt Çorbası
Mantar Çorbası
Pirinç Çorbası
Tarhana Çorbası
Yayla Çorbası

Pilavlar

Buhara Pilavı
Mer. Bulgur Pilavı
Özbek Pilavı
Tavuklu bulgur pilavı
Sebzeli Pirinç Pilavı
Gökçesu pilavı
Hünkar pilavı
Domatesli Bulgur Pilavı
Meyhane Pilavı
Patlıcanlı Pirinç Pilavı
Mantarlı pilav
Sade Pirinç Pilavı
Domatesli pilav
Dereotlu Pirinç Pilavı
İç Pilav
Noh. Pirinç Pilavı
Şeh. Pirinç Pilavı
Mengen pilavı
Alipaşa Pilavı
Perde Pilavı

Makarnalar

Cevizli Erişte
Kıymalı Makarna
Peynirli Makarna
Spagetti Napolite
Fırın Makarna
Kuskus
Salçalı Makarna
Sade Makarna
Karışık Pizza
Peynirli Erişte
Spagetti Bolonez

Zeytinyağlılar

Havuç Kar. Kızartma
Yoğ. Patlıcan Biber Kız.
Soslu Patlıcan Biber Kız
Zy. Barbunya Pilaki
Zy. Kereviz
Zy. Taze Fasulye
Mücver
Zy. Yaprak sarma
Havuç Kızartma
Soslu karışık Kız.
Şakşuka
Zy. Biber Dolma
Zy. Patlıcan
Zy. Soğan dolma
Zeytinyağlı karnabahar
Zy . Semizotu
Kabak Kızartma
Karn. Kız.
Zy. Bakla
Zy. Havuç Vişi
Zy. Pırasa
Nohutlu bamya
Zeytinyağlı kabak
Zeytinyağlı enginar

Tatlılar

Armut Tatlısı
Baklava
Dilber Dudağı
Ekmek Kadayıfı
Fırın Sütlaç
Frambuazlı Keşkül
Havuç Dilimi
Aşure
Çikolatalı Puding
Ebruli Puding
Keşkül
Fıstıkpare
Framb. Rulo Pasta
Hurma Tatlısı
Ayva Tatlısı
Profiterol
Ekler Pasta
Dondurma
Framb. Kare Pasta
Hanım Göbeği
İrmik Helvası

Nemike Eroğlu
Nemike

İrmikli Puding
Kemal paşa Tatlısı
Kestaneli Rulo Pasta
Krem Şokella
Muzlu Kare Pasta
Revani
Sarı Burma
Tel Kadayıf
Elma tatlısı
Mozaik pasta
Vezir Parmağı

Kabak Tatlısı
Kazandibi
Kirazlı Keşkül
Künefe
Muzlu Keşkül
Sade Keşkül
Supangle
Tulumba Tatlısı
Un helvası
Tahin helva
Yassı Kadayıf

Kalbura Bastı
Kestaneli Kare Pasta
Krem Kramel
Lokma Tatlısı
Muzlu Rulo Pasta
Samsa Tatlısı
Şekerpare
Un Helvası
Kadayıf dolma
İncir Tatlısı

Meyveler

Armut
Elma
Kayısı
Malta Eriği
Vişne
Portakal

Ayva
Karpuz
Kırmızı Erik /Can Eriği
Mandalina
Şeftali

Çilek
Kavun
Kiraz
Muz
Üzüm

Kompostolar

Ayva Komposto
Kayısı Komposto
Kuru Üzüm Komposto

Çilek Komposto
K. Erik Komposto
Kızılcık Komposto

Elma Komposto
Kiraz Komposto
Vişne komposto

Salatalar

Aysberg Salata
TahinliFasulye Piyazı
Menekşe Salata
Barbunya pilaki
Akdeniz salatası
Kısır
Buğday salatası
Humus
Yeşil Salata

Beyaz Lah. Salata
Havuç Salata
Mevsim Salata
Taze baharatlı bahçe salatası
Roka salatası
Ispanak salatası
Acılı ezme
Sosisli mayonezli makarna
Semizotu Salata

Çoban Salata
Mor Lahana Salata
Karışık Salata
Rus salatası
Yoğurtlu taze fasülye slt
Patates+bezelye+havuç garni
Gökkuşağı salatası
Patates Salata

Diğerleri

Ayran
Patates Kızartması
Püre Garnitür
Balık Garnitür
Brüksel lahana garnitürü

Cacık
Patates Kroket
Sebze Garnitür
Yoğurt

Turşu
Pilav garnitür
Söğüş Garnitür
Dondurma

Diyet Et Yemekleri

Çoban Kavurma
Et Sote

Et Haşlama
Fırın Biftek

Rosto Et

Diyet Köfte Yemekleri

Abant Köfte
Izgara Köfte
Mitit Köfte

Fırın Köfte
İzmir Köfte
Tavuk Köfte

Dalyan Köfte
Kuru Köfte
Tepsi Köfte

Diyet Tavuk Yemekleri

Fırın Tavuk
Hindi Kavurma
Tavuk Biftek Izgara
Tavuk Pirzola

Hindi Biftek
Hindi Sote
Tavuk Döner
Tavuk Sote

Hindi Haşlama
Tavuk Baget
Tavuk Haşlama
Balık Buğulama

Tavuk dalyan

Diyet Çorbaları

Bezelye Çorbası	Brokoli Çorbası	Domates Çorbası
Yayla Çorba	Ezogelin Çorbası	Gemici Çorba
Havuç Çorbası	Ispanak Çorbası	Yarmalı Yoğurt Çorbası
Köylü Çorbası	Mantar Çorbası	Kır. Mercimek Çorbası
Mısır Çorbası	Pirinç Çorbası	Sebze Çorbası
Şehriye Çorba	Toyga Çorbası	Kuşkonmaz çorba
Patates ezme çorba	Süzme sarı mercimek çorba	Tarhana çorba
Kafkas çorba		

Diyet Zeytinyağlıları

Sebze Graten	Zy. Bakla	Zy. Bamya
Zy. Bezelye	Zy. Havuç	Zy. Ispanak
Zy. Kabak	Zy. Karnabahar	Zy. Kereviz
Zy. Patlıcan	Zy. Pırasa	Zy. Semizotu
Zy. Taze Fasulye	Zy. Türlü	zy. brokoli

Diyet Salataları

Aysberg Salata	Çoban Salata	Havuç Salata
Karışık Salata	Menekşe Salata	Mevsim Salata
Yeşil Salata	Yoğurt	

Diyet Pilav Ve Makarnaları

Erişte	Makarna	Pirinç Pilavı

Diyet Meyveleri

Armut	Ayva	Çilek
Elma	Karpuz	Kavun
Kayısı	Kırmızı Erik	Kiraz
Malta Eriği	Mandalina	Muz
Portakal	Şeftali	Üzüm
Can erik		

Diyet Tatlıları

Elma Tatlısı	Kakaolu Puding	Muhallebi
Pelte	Tatlandırıcılı Muhallebi	Tatlandırıcılı Sütlaç
Sütlaç	Yumurtalı Muhallebi	

Diyet Kompostoları

Ayva Komposto	Çilek Komposto	Elma Komposto
Kayısı Komposto	K. Erik Komposto	Kiraz Komposto
Kuru Üzüm Komposto	Kızılcık Komposto	Vişne Komposto

Ara Öğünler

Muhallebi	Elmalı Kurabiye	Mısır Ekmeği
Kek	Muffin Kek	Paskalya Çöreği
Poğaça	Ponçik	Susamlı Simit
Sebzeli Pizza	Glutensiz Ekmek	Meyve suyu çeşitleri
Limonata	Gözleme	Sandviç
Ayran	Yoğurt	Süt
Çay	Kurabiye	

Kahvaltılıklar ve gece kahvaltılıkları

Çay (poşet)	Süt (UHT)	Limonata
Kutu meyve suyu çeşitleri (şeftali, portakal, vişne, kayısı)		Kutu tahinli pekmez
Kaşar peynir	Beyaz peynir.	Üçgen peynir.

Tahin helva
Bal
Sade fındık ezmesi
Haşlanmış patates
Kutu zeytin ezmesi
Sandviç
Salam
Çökelek,
Ayran
Izgara köfte

Yumurta
Tereyağı
Çokokrem
Simit
Zeytin çeşitleri (yeşil, siyah)
Kek
Paskalya çöreği
Tuzsuz beyaz peynir,
Pide
Patates kızartması

Reçel
Milföy böreği
Söğüş domates salatalık
Poğaça
Büskivi (tatlı, tuzlu)
Kurabiye
Gözleme
Sürülebilir Beyaz peynir
Pizza

EKMEKLER

Kepekli ekmek
Pide

Tuzsuz ekmek
Sandviç ekmeği

Beyaz ekmek
Hamburger ekmeği

GARNİTÜRLÜ VERİLECEK YİYECEKLER

Kızartmalar
Dövme kebap
Mantı

Dolmalar, sarmalar
Rosto
Mücver

Dalyan köfte
Tavuklu yemekler
Şakşuka

14 GÜNLÜK YEMEK LİSTESİ

ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
Orman Kebabı, Nohutlu Pirinç Pilavı, Karışık Salata	Tavuk Sarma, Sebze Çorba, Yoğurt
Balık Kızartma, Ezogelin Çorba, Tulumba Tatlısı	Püreli Kadınbudu Köfte, Domates Çorba, Karışık Salata
Patlıcan Musakka, Sebzeli Pirinç Pilavı, Ayran	Sebzeli Fırın Tavuk, Bulgur Pilavı, Çoban Salata
Kıymalı Yeşil Mercimek, Meyhane Pilavı, Cacık	Et Döner (garni pilavı), Süzme Mercimek Çorba, Ayran
Ankara Tava, Ezogelin Çorba, Yoğurt	Piliç Emense, Meyhane Pilavı, Tulumba Tatlısı
Tavuk Külbastı, Düğün Çorba, Fırın Sütlaç	Fırın Köfte, Yayla Çorba, Meyve
Etli Taze Fasulye, Fırın Makarna, Ayran	Kağıt Kebap, Pirinç Pilavı, Yoğurt
Taş Kebabı, Bulgur Pilavı, Çoban Salata	Tavuk Pirzola, Mercimek Çorba, Revani
İzmir Köfte, Cevizli Erişte, Supangle	Yayla Çorba, Sebzeli Bulgur Pilavı, Zyt. Taze Fasulye
Tavuk Haşlama, Pirinç Pilavı, Meyve	Etli Türlü, Fırın Makarna, Karışık Salata
Patlıcan Musakka, Meyhane Pilavı, Cacık	Etli Mantar Sote, Salçalı Makarna, Meyve
Tavuk Sote, Sebzeli Makarna, Kalbura Bastı	Yoğurtlu Etli Biber Dolma, Mercimek Çorba, Meyve
Fırın Köfte, Sebze Çorba, Fırın Sütlaç	Etli Kuru Fasulye, Pirinç Pilavı, Cacık
Kıy. Taze Bezelye, Fırın Makarna, Çoban Salata	İslim Kebap, Bulgur Pilavı, Yoğurt

Nadide Eroğlu
Hemşire

15 GÜNLÜK DİYET YEMEK LİSTESİ ÖRNEĞİ

Öğle	Akşam
K. Mercimek Çorba Tavuk Sote(P. Pilavı) Z. Y. Bamya Golden Elma Çoban Salata	Mantar Çorba Rosto Et (Spagetti) Z. Y. Semizotu + Z. Y. Kabak Muz Yeşil Salata
Gemici Çorba Et Sote (Erişte) Z. Y. Türlü Yeşil Erik Havuç Salata	Domates Çorba Izgara Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Bezelye Çilek Aysberg Salata
Mısır Çorba Haşlama Et (P. Pilavı) Z. Y. Ispanak Malta Eriği Söğüş	K. Mercimek Çorba Tavuk Pirzola (Spagetti) Z. Y Kabak Golden Elma Havuç Salata
Köylü Çorba Tepsi Köfte (Makarna) Z. Y. Taze Fasulye Muz Yeşil Salata	Şehriye Çorba Hindi Sote (P. Pilavı) Sebze Graten + Z. Y. Bezelye Yeşil Erik Çoban Salata
Ispanak Çorba Dana Biftek (P. Pilavı) Z. Y. Patlıcan Çilek Aysberg Salata	Gemici Çorba Tavuk Baget (Erişte) Z. Y. Bamya Golden Elma Söğüş
Ezogelin Çorba Hindi Biftek (Spagetti) Z. Y. Semizotu + Z. Y Kabak Starking Elma Çoban Salata	Domates Çorba Dalyan Köfte (P. Pilav) Z. Y. Türlü Muz Yeşil Salata
Mantar Çorba Et Sote (P. Pilavı) Z. Y. Bezelye Yeşil Erik Havuç Salata	K. Mercimek Çorba Tavuk Izgara (Makarna) Z. Y. Brokoli Çilek Aysberk Salata
Domates Çorba Tavuk Biftek (Spagetti) Z. Y. Kabak Malta Eriği Söğüş	Sebze Çorba Rosto Et (P. Pilavı) Z. Y. Taze Fasulye Starking Elma Yeşil Salata
Süzme Mercimek Çorba Çiftlik Köfte (Erişte) Z. Y. Brokoli Muz Çoban Salata	Mısır Çorba Hindi Rosto (P. Pilav) İmambayıldı Yeşil Erik Havuç Salata
Ispanak Çorba Haşlama Et (Pilavı) Z. Y. Bamya Çilek Aysberg Salata	Pirinç Çorba Tavuk Sote (Spagetti) Z. Y. Ispanak+ Z. Y. Kabak Golden Elma Söğüş
Mantar Çorba Et Sote (Makarna) Z. Y. Türlü Starking Elma Havuç Salata	Gemici Çorba Fırın Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Bezelye Muz Yeşil Salata
Ezogelin Çorba Izgara Köfte (P. Pilavı) Z. Y Kabak	Şehriye Çorba Tavuk Baget (Erişte) Z. Y. Semizotu

Yeşil Erik Çoban Salata	Malta Eriği Aysberg Salata
Köylü Çorba Hindi Sote (Spagetti) Z. Y. Taze Fasulye Çilek Söğüş	K. Mercimek Çorba Dana Biftek (P. Pilavı) Sebze Graten + Z. Y Bezelye Starking Elma Havuç Salata
Sebze Çorba İzmir Köfte (P. Pilavı) Z. Y Kabak Muz Yeşil Salata	Domates Çorba Tavuk Pirzola (Makarna) Z. Y. Bamya Yeşil Erik Çoban Salata
Mısır Çorba Izgara Tavuk (Erişte) Z. Y. Ispanak + Z. Y Fasulye Malta Eriği Aysberk Salata	Brokoli Çorba Et Sote(P. Pilavı) Z. Y. Türlü Golden Elma Söğüş

MUTFAKTA İAŞE TABELASI İLE KURALLAR

1. İaşe işlemi yüklenici firma sorumlusu tarafından gerçekleştirilip, kontrol komisyonunca onaylandıktan sonra yine kontrol komisyonu eşliğinde tartımlar gerçekleştirildikten sonra yemek pişirme işlemine başlanacaktır. Listede olmayan yemek türleri için listedeki benzerlerine uygulanan esaslar geçerli olacaktır. Günün şartları göz önünde bulundurularak hastanemiz kontrol komisyonunun yazacağı menüler şartnamede bulunmasa dahi uygulanacaktır.
2. Yüklenici yemek sayısında görülecek değişikliği peşinen kabul edecektir, yenmeyen yemek için idareden ödeme talep edemeyecektir.
3. Doktoru tarafından refakatli yatması belirtilmiş olan hastaların refakatçilerine yüklenici tarafından yemek verilecektir. Dosyasında doktor tarafından refakatli olduğu belirtilmemiş olan hastaların refakatçilerine yemek vermek mecburiyetinde değildir.
4. Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla yemekhane kontrol komisyonu ve hastane idaresi gerektiğinde dondurulmuş ürün talebinde bulunabilir.
5. Misafirlere yemek verilmeyecektir. (İdarenin Uygun Gördüğü Kişiler Hariç)
6. Yüklenici, Ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır.
7. Normal yemek ve diyet yemeğinde kullanılan etlerin gramajı kemiksiz et üzerinden verilmiştir.
8. Garnitür olarak istenilen yemekler porsiyon çeşidi sayılmaz
9. Gramaj listesinde verilen miktarlar çiğ malzeme miktarıdır. Turşular, zeytinler gibi salamura ve konserve yiyecekler süzme ağırlık üzerinden alınarak pişirilecektir.
10. Servisten diyet yemeği talebi gelmediği takdirde hastalara her gün menüde bulunan yemeğin istenilen sayıda tuzsuzu yapılacaktır. Personel ve hastalara hekim veya birim sorumluları tarafından belirtilmediği müddetçe farklı yemek verilmeyecektir.
11. Fazla mesai durumlarında yemek yenilip, yenilmeyeceği ve yemekhaneye kaç kişilik yemek gönderileceği en az bir gün önceden yükleniciye bildirilecektir. (olağan dışı durumlar hariç)

Nazife Eroğlu
Hemşire
Nigar

NORMAL YEMEKLERİN İÇERDİĞİ MALZEMELERİN ÇİĞ OLARAK CİNS VE MİKTARLARI İLE VERİLME SAYILARINI GÖSTERİR LİSTE

I. Grup Yemek Çeşitleri

Yemeğin Cinsi	Malzemenin Cinsi	Aylık Verilme Sayısı
Et Yemekleri (rosto, haşlama et, tas kebabı, orman kebabı, bahçıvan kebabı, döner, et sote, çoban kavurma vs) Yemeğin özelliğine göre garnitür kullanılacaktır.	Kemiksiz et Garnitür	10-12
Et Yemekleri (Et Haşlama, Kuzu tandır, Kuzu Kapama, vb.) Yemeğin özelliğine göre garnitür kullanılacaktır.	Kemikli et Garnitür	4-6
Köfte (Kuru Köfte, Sulu Köfte, Dalyan Köfte, Kadın budu Köfte) Yemeğin özelliğine göre yanına yada içerisine garnitür (50 gr) ve sebze kullanılacaktır	Kemiksiz et Köfte Harcı	6-12
Etli Taze Sebzeler (Etli bezelye, etli terbiyeli kereviz, etli fasulye, etli türlü, patlıcan kebap vb)	Kemiksiz et Sebze	4-8
Kıymalı Taze Sebze (Yoğurtlu etli biber dolma, yoğurtlu kıymalı ıspanak, patlıcan, karnıyarık, kabak dolma, kıymalı taze fasulye, patlıcan musakka, dolmalar vb.) Ispanak semizotu gibi yemeklere ayrıca 100gr Yoğurt kullanılacaktır.	Kemiksiz et Sebze	6-10
Etli Kuru baklagiller Etli Kuru Fasulye, etli nohut vs.	Kemiksiz et Kuru Baklagil	4-8
Tavuk Fırında tavuk, haşlama tavuk, garnitürlü tavuk	But - Göğüs	10-12
Balık Balık kızartma garnitürlü, balık buğulama vs.	-----	2

II. Grup yemek Çeşitleri

Yemeğin Cinsi	Aylık Verilme Sayısı
Çorbalar (Yayla çorba, ezogelin çorba, düğün çorba, sebzeli çorba, vb. ¼ limon	18-26
Pilav ve Makarnalar Mercimekli Bulgur Pilavı, soslu makarna. Fırın makarna, peynirli makarna, pirinç pilavı, bulgur pilavı, kıymalı makarna vb.	16-24
Börek ve mantı (Peynirli börek, ıspanaklı kol böreği, patatesli kol böreği, tepsi böreği)	7-10
Zeytinyağlı Sebze Yemekleri (Zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı yoğurtlu bakla, zeytinyağlı pırasa vb. ¼ limon	3-6
Zeytinyağlı Baklagiller (Zeytinyağlı barbunya pilaki, zeytinyağlı fasulye pilaki vb. ¼ limon	1-3
Kızartmalar (yoğurtlu havuç kızartma, yoğurtlu karnabahar kızartma vb. 100 gr yoğurt Sebzeler Mevsimine uygun	2-6

III. Grup yemek çeşitleri

Yemeğin Cinsi	Aylık Verilme Sayısı
Salatalar (Karışık salata, piyaz, patates salatası, pancar salatası, mevsim salata, çoban salata vb. ¼ limon) Mevsimine göre	12-14
Yoğurt Özellikleri ekte belirtilen paket yoğurt (özellikleri ekte belirtilen paket ayran)	10-12
Cacık Mevsimine göre salatalık veya marul	6-8
Meyve Elma, mandalin, çilek, üzüm, kiraz, erik, şeftali, portakal, muz, kavun, karpuz vb mevsimine uygun	15-20
Hoşaflar (Vişne, erik, kayısı, üzüm vb.)	4-6
Kompostolar (vişne erik, kayısı, ayva vb mevsimine uygun)	4-6
Tatlılar Hamur Tatlılar (Kemal paşa, revani, kadayıf, şekerpare, tulumba vb.) Sütlü Tatlılar (muhallebi, sütlaç keşkül, kazandibi, ekler, supangle vb.) Diğer Tatlılar (meyve tatlıları, aşure, kabak tatlısı, irmik helvası, tahin Helvası)	15-20

(Not: Öğle ve akşam yemeği ayrı olarak hesaplanmıştır.)

EK.1 İAŞE TABELALARI

ET YEMEKLERİ

Ankara Tava	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Bahçivan Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Beğendi Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	5 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Dana Eti	100gr.		Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Dereotu	1/50 ad		Domates	10 gr.		Domates	30 gr.
	Domates	10 gr.		Kabak	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.
	Arpa Şehr.	40 gr.		Patlıcan	40 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	1 gr.		Patates	50 gr.		Patlıcan	100 gr.
	Domates Salçası	4 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Süt	30 gr.
				Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
				Un	2 gr.		Un	10 gr.

Bostan Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Çardak Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Çiftlik Kebap	Ay çiçek Yağı	15 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Biber	10 gr.		Bezelye	15 gr.
	Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	100 gr.		Çarliston Biber	15 gr.
	Domates	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Domates	20 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Havuç	15 gr.
	Patlıcan	200 gr.		Domates Salçası	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.		Patates	70 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Un	2 gr.		Yoğurt	100 gr.		Tuz	2 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Yufka	85 gr.			
				Yumurta	1/100 ad			

Çoban Kavurma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Dana Emense	Ay çiçek Yağı	10 gr.	El Basan Tava	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Dana Eti	150 gr.		Dana Eti	120 gr.		Dana Eti	100 gr
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	2 gr.		Mantar	40 gr.		Domates Salçası	5 gr.
				Maydanoz	1/50 ad.		Süt	30 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
				Biber Salçası	2 gr		Un	20 gr.
				Un	2 gr.		Yumurta	1/5 ad

Et Döner	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Et Haşlama	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Et Sote	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dana Eti	150 gr.		Dana Eti	150 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Havuç	30 gr.		Dana Eti	120 gr
	Kekik	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.
	Kuyruk Yağı	20 gr.		Patates	60 gr.		Kuru Soğan	30 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Yoğurt	10 gr.		Un	10 gr.		Tuz	2 gr.
				Yoğurt	20 gr.		Un	2 gr.
				Yumurta	1/90 ad.			

Nazife Eroğlu
Hemsire

İslim Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Kağıt Kebap**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Macar Gulaş**	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Bezelye	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Dana Eti	100 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Domates	10 gr.		Dana Eti	100 gr.		Havuç	20 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Patates	80 gr.
	Patlıcan	150 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	8 gr.		Patates	30gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Un	2 gr.
	Un	2 gr.		Tuz	2 gr.			

Mantarlı Et Sote	Ayçiçek Yağı	10 gr.	**Mantarlı Salçalı Biftek**	Ayçiçeği Yağı	10 gr.	**Orman Kebap**	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Bezelye	20 gr.
	Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	120 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	20 gr.
	Kuru Soğan	30 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Havuç	20 gr.
	Mantar	50 gr.		Mantar	40 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Patates	50 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	2 gr.		Un	5 gr.		Un	2 gr.

Nuriye Eroğlu
Hemşire

Patlıcan Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Püreli Kebap**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Rosto Et**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.			
	Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	140 gr.
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.			
	Patlıcan	150 gr.		Patates	100 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Süt	20 gr.		Un	3 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Un	5 gr.		Un	2 gr.			

Salçalı Biftek	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Sandal Kebap**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Saray Kebap**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Badem	5 gr.
	Dana Eti	150 gr.		Dana Eti	75 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates	20 gr.		Domates	30 gr.		Dana Eti	150 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kabak	150gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	2 gr.		Kaşar peyniri	15 gr.		Mantar	30 gr.
	Un	5 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salça	10 gr.		Un	2 gr.
				Süt	20 gr.		Yeşil Soğan	10 gr.
				Tuz	2 gr.			
				Un	10 gr.			

Şehriyeli Güveç	Arpa Şehriye	50 gr.	**Tas Kebap**	Ay çiçek Yağı	40 gr.			
	Ay çiçek Yağı	15 gr.		Çarliston Biber	10 gr.			

Nazife Ercoğlu
Hemşine

	Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	100 gr.			
	Dana Eti	100 gr.		Domates	20 gr.			
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.			
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.			
	Kuru Soğan	10 gr.		Patates	70 gr.			
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
				Un	3 gr.			

KÖFTELİ YEMEKLER

Abant Köfte	Ayçiçek Yağı	10 gr.	**Bahçıvan Köfte**	Ayçiçek Yağı	20 gr.	**Çiftlik Köfte**	Ayçiçek Yağı	20gr.
	Ekmek İçi	10 gr.		Çarliston Biber	15 gr.		Bezelye	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Havuç	20 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Havuç	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad
	Un	5 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Patates	50 gr.
	Yumurta	1/10 ad.		Patlıcan	30 gr.		Domates Salçası	10 gr.
				Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Un	5 gr.
				Un	2 gr.		Yumurta	1/10 ad
				Yumurta	1/10 ad			

Dalyan	Ayçiçek Yağı	10gr.	**Fırın**	Ayçiçek Yağı	20gr.	**Hamburger Köfte**	Domates	20 gr.

Nazife Eroğlu
Hendire

Köfte	Bezelye	10 gr.	**Köfte**	Çarliston Biber	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Domates	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Havuç	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Ketçap	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	125 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Marul	1/10 ad.
	Maydanoz	1/50		Maydanoz	1/50 ad		Maydanoz	1/50 ad.
	Patates	80 gr.		Patates	80 gr.		Mayonez	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Turşu	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	5 gr.		Un	5 gr.		Yumurta	1/10 ad.
	Yumurta	1/5 ad		Yumurta	1/10 ad			

Hasan paşa Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Izgara Köfte**	Ekmek İçi	15 gr.	**İslim Köfte**	Ayçiçek Yağı	20 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Kaşar peyniri	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates	10 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Karabiber	0,4 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Yumurta	1/10 ad.		Patlıcan	150 gr.
	Patates	100 gr.		Kimyon	0,4 gr		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.					Tuz	2 gr.
	Süt	20 gr.					Un	2 gr.
	Tuz	2 gr.						
	Un	10 gr.						
	Yumurta	1/10 ad.						

Nazife Ercoğan
Hemfire
Nizam

İzmir Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Kadınbudu Köfte**	Ay çiçek Yağı	60 gr.	**Kaşarlı Köfte**	Çarliston Biber	20 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	30 gr.
	Domates	20 gr.		Dana Kıyma	120 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Kaşar peyniri	15 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Pirinç	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Maydanoz	1/50		Un	15 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Patates	120 gr.		Yumurta	1/2 ad.		Tuz	2 gr.
	Domates Salçası	10 gr.					Yumurta	1/10 ad.
	Tuz	2 gr.						
	Un	5 gr.						
	Yumurta	1/10 ad.						

Kuru Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Mitit Köfte**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Olimpiyat Köfte**	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Bezelye	20 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Dana Kıyma	120 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Havuç	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Dana Kıyma	100 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Un	10 gr.		Un	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Yumurta	1/10		Yumurta	1/10 ad.		Patates	20 gr.
							Salça	10 gr.
							Tuz	2 gr.
							Un	10 gr.

							Yumurta	1/10 ad.

Saray Köfte	Ay çiçek Yağı	15 gr.	**Şiş Köfte**	Çarliston Biber	10 gr.	**Tavuk Dalyan**	Ayçiçeği Yağı	10 gr.
	Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Ekmek içi	15 gr.
	Domates	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Havuç	20 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuzu Boşluğu	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad
	Dana Kıyma	100 gr.		Lavaş	80 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Tavuk Eti	100 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Patates	100 gr.					Un	5 gr.
	Salça	10 gr.					Yumurta	1/5 ad.
	Tuz	2 gr.						
	Un	5 gr.						
	Yumurta	1/10 ad.						

Tavuk Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Tepsi Köfte**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Terbiyeli Köfte**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Biber	20 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	20 gr.		Domates	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Havuç	15 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Tavuk Göğüs	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Limon	1/30 ad.
	Un	5 gr.		Patates	150 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Yumurta	1/10 ad.		Salça	10 gr.		Patates	70 gr.
				Tuz	2 gr.		Pirinç	10 gr.

				Un	5 gr.		Tuz	2 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Un	10 gr.
							Yoğurt	40 gr.
							Yumurta	1/10 ad.

TAVUK YEMEKLERİ

Fırın Tavuk		**Hindi Haşlama**		**Hindi Sote**	
Ay çiçek Yağı	20 gr.	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Ay çiçek Yağı	40 gr.
Karabiber	0,4 gr.	Havuç	50 gr.	Çarliston Biber	10 gr.
Patates	100 gr.	Hindi Eti	250 gr.	Domates	10 gr.
Domates Salçası	10 gr.	Karabiber	0,4 gr.	Hindi Eti	175 gr.
Tavuk	250 gr.	Maydanoz	1/50 ad.	Karabiber	0,4 gr.
Tuz	2 gr.	Patates	80 gr.	Kuru Soğan	10 gr.
Un	5 gr.	Tuz	2 gr.	Maydanoz	1/50 ad.
		Un	5 gr.	Patates	70 gr.
		Yoğurt	20 gr.	Salça	10 gr.
		Yumurta	1/30 ad.	Tuz	2 gr.
				Un	5 gr.

Izgara Tavuk		**Mantarlı Hindi Rosto**		**Mantarlı Tavuk Biftek**	
Ay çiçek Yağı	10 gr.	Ayçiçek Yağı	10 gr.	Ay çiçek Yağı	10 gr.
Karabiber	0,4 gr.	Çarliston Biber	10 gr.	Çarliston Biber	10 gr.
Tavuk Eti	175 gr.	Domates	10 gr.	Domates	10 gr.
Tuz	2 gr.	Hindi Eti	150 gr.	Karabiber	0,4 gr.
		Karabiber	0,4 gr	Mantar	40 gr.
		Mantar	40 gr.	Tavuk Eti	175 gr.
		Domates Salçası	10 gr.	Domates Salçası	10 gr.
		Tuz	2 gr.	Tuz	2 gr.
		Un	5 gr.	Un	5 gr.

Köri Soslu Tavuk	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Piliç Topkapı**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Tavuk Baget**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Köri Sosu	0,4 gr.		Badem	5 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Tavuk Eti	250 gr.
	Mantar	40 gr.		Kuru Soğan	15 gr.		Tuz	2 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuşüzümü	2,5 gr.			
	Süt	20 gr.		Mantar	40 gr.			
	Tavuk Eti	120 gr.		Maydanoz	1/50 ad.			
	Tuz	2 gr.		Pirinç	20 gr.			
				Tavuk Eti	150 gr.			
				Tuz	2 gr.			

Tavuk Döner	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Tavuk Haşlama**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Tavuk Kroket**	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Havuç	50 gr.		Galeta Unu	30 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Tavuk Eti	175 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Tavuk Eti	150 gr.
	Tuz	2 gr.		Patates	80 gr.		Tuz	2 gr.
	Yoğurt	20 gr.		Tavuk Eti	250 gr.		Un	10 gr.
				Tuz	2 gr.		Yumurta	1/3 ad.
				Un	5 gr.			
				Yoğurt	20 gr.			
				Yumurta	1/30 ad.			

Tavuk Roti	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Tavuk Sote**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Tavuk Şinitzel**	Ay çiçek Yağı	60 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Galeta Unu	30 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Tavuk Eti	150 gr.
	Mantar	60 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Tuz	2 gr.
	Patates	150 gr.		Patates	70 gr.		Un	5 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Yumurta	1/3 ad.
	Tavuk But	250 gr.		Tavuk Eti	150 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Un	5 gr.		Un	5 gr.			
Tavuklu İslim Kebap	Ay çiçek Yağı	50 gr.	**Tavuk Pirzola**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Tavuk Şiş**	Ayçiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Çarliston Biber	5 gr.
	Domates	10 gr.		Tavuk Eti	250 gr.		Tavuk Eti	175 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Patlıcan	150 gr.		Kır.Toz Biber	0,4 gr.		Kır.Toz Biber	0,4 gr.
	Salça	10 gr.						
	Tavuk Eti	150 gr.						
	Tuz	2 gr.						
	Un	2 gr.						

BALIK YEMEKLERİ

Alabalık Buğulama

Alabalık	180 gr.
Ay çiçek Yağı	10 gr.
Defne Yaprağı	1/50 ad.
Domates	30 gr.
Karabiber	0,4 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Limon	1/4 ad.
Patates	20 gr.
Tuz	2 gr.

Alabalık Tava

Alabalık	180 gr.
Ay çiçek Yağı	40 gr.
Limon	1/4 ad.
Mısır Unu	30 gr.
Tuz	2 gr.
K. soğan	10 gr.

Hamsi Buğulama

Ay çiçek Yağı	10 gr.
Defne Yaprağı	1/50 ad.
Domates	30 gr.
Hamsi	200 gr.
Karabiber	0,4 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Limon	1/4 ad.
Patates	20 gr.
Tuz	2 gr.
K. soğan	10 gr.

Hamsi Tava

Ay çiçek Yağı	40 gr.
Hamsi	200 gr.
Limon	1/4 ad.
Mısır Unu	30 gr.
Tuz	2 gr.

Mezgit Fileto Tava

Ay çiçek Yağı	40 gr.
Limon	1/4 ad.
Mezgit	180 gr.
Tuz	2 gr.

Palamut Buğulama

Ay çiçek Yağı	10 gr.
Defne Yaprağı	1/50 ad.
Domates	30 gr.
Karabiber	0,4 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Limon	1/4 ad.
Palamut	180 gr.
Patates	20 gr.
Tuz	2 gr.

Nazife Eroğlu
Hemşire

Palamut Tava	Ay çiçek Yağı	40 gr.	**Uskumru Buğulama**	Ay çiçek Yağı	10 gr.			
	Limon	1/4 ad.		Defne Yaprağı	1/50 ad.			
	Mısır Unu	30 gr.		Domates	30 gr.			
	Palamut	180 gr.		Karabiber	0,4 gr.			
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.			
				Limon	1/4 ad.			
				Patates	20 gr.			
				Tuz	2 gr.			
				Uskumru	180 gr.			
SEBZE YEMEKLERİ								
Biber Dolma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Etli Bamya**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Etli Bezelye**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dolma Biber	120 gr.		Bamya (donmuş)	120 gr.		Bezelye(donmuş)	120 gr.
	Domates	20 gr.		Dana Eti	60 gr.		Dana Eti	60 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Havuç	10 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Pirinç	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Patates	20 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	5 gr.		Un	5 gr.		Un	5 gr.
	Maydanoz	1/50 ad						
	Dereotu	1/50 ad						

Mustafa Eroğlu
Hemşire

Etli Kereviz	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Etli Türlü**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Etli Kuru Fasulye**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dana Eti	60 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Kereviz	180 gr.		Dana Eti	60 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Domates	20 gr.		Dana Eti	50 gr.
	Limon	1/4 ad.		Havuç	20 gr.		Domates	10 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		T.Fasulye (donmuş)	50 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Patates	20 gr.		Kabak	50 gr.		Kuru Fasulye	80 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Kuru Soğan	10gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Patates	50gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Un	5 gr.		Patlıcan	60gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salçası	10 gr.			
				Tuz	2 gr.			
				Un	5 gr.			

Etli Nohut	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Etli Patates**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Etli Taze Fasulye**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	60 gr.
	Dana Eti	50 gr.		Dana Eti	90 gr.		Domates	10 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Nohut	80 gr.		Maydanoz	1/50 gr.		T.Fasulye (donmuş)	150 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Patates	200 gr.		Tuz	2 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Un	5 gr.
	Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.			
	Un	5 gr.		Tuz	2 gr.			

Naciye Eroğlu

Fırın Patates	Ay çiçek Yağı	30 gr.	**Kabak Dolma**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Kabak Kalye**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Dereotu	1/30 gr.		Dereotu	1/50 ad.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kabak	180 gr.		Kabak	180 gr.
	Dana Kıyma	60 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	50 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Dana Kıyma	50 gr.		Pirinç	10 gr.
	Maydanoz	1/50 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Patates	180 gr.		Pirinç	10gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Salça	10 gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	5 gr.			
	Un	5 gr.						
Kabak Musakka	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Kabak Ögreten**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Karışık Dolma**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dereotu	1/50 ad		Kabak	180 gr.		Domates	20 gr.
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kabak	100 gr.
	Kabak	180 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Süt	30 gr.		Dana Kıyma	50 gr.
	Dana Kıyma	50 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Yumurta	1/2 ad.		Maydanoz	1/50 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Un	10 gr.		Patlıcan	100 gr.
	Tuz	2 gr.		Kıymalı ise	50 gr		Salça	10 gr.
	Un	5 gr.		Tavuklu ise	50 gr		Tuz	2 gr.
							Un	5 gr.
Karnabahar Ögreten	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Karnıyarık**	Ay çiçek Yağı	50 gr.	**Kaşarlı Mantar Sote**	Ayçiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Çarliston Biber	20 gr.		Çarliston Biber	20 gr.
	Karnabahar	150 gr.		Domates	30 gr.		Domates	20 gr.
	Kaşar peyniri	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kaşar Peyniri	20 gr.
	Süt	20 gr.		Dana Kıyma	60 gr.		Mantar	200 gr.

Nazife Erçetin
Memleket
Müdür

	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Yumurta	1/2 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Domates Salçası	10 gr.
	Un	10 gr.		Patlıcan	180 gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Dereotu	1/50 Adet
				Tuz	2 gr.			

Kıymalı Ispanak	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Kıymalı Mantı Makarna**	Ay çiçek Yağı	5 gr.	**Kıymalı Karnabahar**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Domates	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Biber	10 gr.
	Havuç	10 gr.		Domates	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Ispanak (donmuş)	175 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	60 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Mantı Makarna	60 gr.		Karnabahar	175 gr.
	Pirinç	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Dana Kıyma	50 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Biber Salçası	3 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Domates Salçası	7 gr.		Domates Salçası	10 gr.
				Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
				Tereyağı	5 gr.		Un	5 gr.

Kıymalı Kapuska	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Kıymalı Pırasa**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Kıymalı Semizotu**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	20 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Dana Kıyma	50 gr.		Dana Kıyma	40 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Pırasa	200 gr.		Pirinç	10 gr.
	Lahana	150 gr.		Pirinç	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Semizotu	200 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	2 gr.						
	Bulgur	10 gr.						

Nazife Emgili
Hemşire
Nöyen

Kıymalı Yeşil Mercimek	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Kıymalı Yumurta**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Lahana Sarma**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Domates	10 gr.
	Domates	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Dana Kıyma	50 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Salça	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Lahana	150 gr.
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Pirinç	10gr.
	Un	5gr.		Domates Salçası	10 gr.		Salça	10 gr.
	Yeşil Mercimek	80 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
				Yumurta	1 ad.		Un	5 gr.

Mantar Sote	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Mantı**	Ay çiçek Yağı	5 gr.	**Menemen**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	20 gr.		Hazır Mantı(kıymalı)	120 gr.		Çarliston Biber	20 gr.
	Domates	20 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.		Domates	100gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Mantar	200 gr.		Sumak	0,4 gr.		Kuru Soğan	30 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr		Domates Salçası	5 gr.
	Tuz	2 gr.		Tereyağı	5 gr.		Tuz	2 gr.
							Yumurta	1 ad.

Patates Dolma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Patlıcan Dolma**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Patlıcan Musakka**	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Dana Kıyma	50 gr.		Dana Kıyma	50 gr.		Dana Kıyma	60 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Maydanoz	1/50 gr.		Maydanoz	1/50 gr.		Patlıcan	180 gr.

Nevşe Eroğlu

	Patates	200 gr.		Patlıcan	200 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Un	5 gr.
	Un	5 gr.		Un	5 gr.			

Sebze Graten	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Sosyete Mantısı**	Ay çiçek Yağı	5 gr.	**Sucuklu Kuru Fasulye**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Bezelye (donmuş)	40 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	T.Fasulye (donm)	40 gr.		Domates	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Havuç	20 gr.		Dana Kıyma	50 gr.		Domates	10 gr.
	Kabak	40 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Nane	0,4 gr.		Kuru Fasulye	60 gr.
	Kaşar peyniri	20 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Mısır	20 gr.		Sumak	0,4 gr.		Dana Sucuk	20 gr.
	Süt	30 gr.		Yufka	85 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tereyağı	5 gr.		Tuz	2 gr.
	Yumurta	1/2 ad.						
	Un	10 gr.						

Tavuklu Bamya	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Yumurtalı Ispanak**	Ay çiçek Yağı	10 gr.			
	Bamya (donmuş)	150 gr.		Domates	10 gr.			
	Biber Salçası	2 gr.		Ispanak (donmuş)	150 gr.			
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.			
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.			
	Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.			
	Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr.			
	Domates Salçası	10 gr.		Yumurta	1 ad.			
	Tavuk Eti	50 gr.						
	Tuz	2 gr.						

Nafife Eroğlu
Hemiye

	Un	2 gr.						

BÖREKLER

Avcı Böreği	Ay çiçek Yağı	50 gr.	**Kıymalı Gül Böreği**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Kıymalı Kol Böreği**	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Bezelye (donmuş)	20 gr.		Dana Kıyma	40 gr		Dana Kıyma	40 gr
	Dana Eti	40 gr.		Kuru Soğan	10 gr		Kuru Soğan	10 gr
	Galeta Unu	30 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Havuç	20 gr.		Süt	50 gr		Süt	50 gr
	Kuru Soğan	20 gr.		Tuz	2 gr		Tuz	2 gr
	Maydanoz	1/50 ad.		Yufka	85 gr		Yufka	85 gr
	Tuz	2 gr.		Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.
	Yufka	85 gr.						
	Yumurta	1/5 ad.						

Kıymalı Tepsi Böreği	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Peynirli Nemse Böreği**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Paçanga Böreği**	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Dana Kıyma	40 gr		Hazır Milföy	100 gr.		Bezelye (donmuş)	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr		Maydanoz	1/50 ad.		Galeta Unu	30 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Peynir	20 gr		Havuç	20 gr.
	Süt	50 gr		Yumurta	1/10 ad.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	2 gr					Maydanoz	1/50 ad.
	Yufka	85 gr					Tavuk Eti	40 gr.
	Yumurta	1/5 ad.					Tuz	2 gr.
							Yufka	85 gr.
							Yumurta	1/5 ad.

Patatesli Gül Böreği	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Patatesli Kol Böreği**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Patatesli Tepsi Böreği**	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr		Kuru Soğan	10 gr		Kuru Soğan	10 gr
	Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Patates	50 gr		Patates	50 gr		Patates	50 gr

	Süt	50 gr		Süt	50 gr		Süt	50 gr
	Tuz	2 gr		Tuz	2 gr		Tuz	2 gr
	Yufka	85 gr		Yufka	85 gr		Yufka	85 gr
	Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
Peynirli Gül Böreği	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Peynirli Kol Böreği**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Peynirli Tepsi Böreği**	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Peynir	30 gr		Peynir	30 gr		Peynir	30 gr
	Süt	50 gr		Süt	50 gr		Süt	50 gr
	Yufka	85 gr		Yufka	85 gr		Yufka	85 gr
	Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.
Puf Böreği	Hazır Milföy	100 gr.	**Sigara Böreği**	Ay çiçek Yağı	50 gr.	**Talaş Böreği**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Bezelye (donmuş)	10 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Peynir	30 gr		Dana Eti	30 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Yufka	85 gr		Havuç	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Yumurta	1/30 ad.		Hazır Milföy	100 gr.
	Yumurta	1/10 ad.					Karabiber	0,4 gr.
							Kuru Soğan	10 gr.
							Tuz	2 gr.
							Yumurta	1/10 ad.
Sosisli Nemse Böreği	Hazır Milföy	100 gr.						
	Karabiber	0,4 gr.						
	Dana Sosis	20 gr.						
	Domates Salçası	5 gr.						
	Domates	5 gr.						
	Çarliston Biber	5 gr.						
	Ayçiçek Yağı	10 gr.						
	Yumurta	1/10 ad						

ÇORBALAR

Bezelye Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Brokoli Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Domates Çorbası**	Ay çiçek Yağı	15 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Bezelye (donmuş)	30 gr.		Brokoli	30 gr.		Domates	5 gr.
	Dereotu	1/50 ad.		Dereotu	1/50 ad.		Kaşar peyniri	20 gr.
	Süt	40 gr.		Krema	10 gr.		Domates Salçası	20 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Süt	40 gr.
	Un	15 gr.		Un	15 gr.		Tuz	2 gr.
				Tavuk suyu	10 gr		Un	20 gr.
Düğün Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Ezogelin Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Gemici Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dana Eti	20 gr.		Bulgur	3 gr.		Kuru Fasulye	5 gr.
	Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.
	Tuz	2 gr.		Limon	1/4 ad.		Nohut	5 gr.
	Un	10 gr.		Mercimek	20 gr.		Tuz	2 gr.
	Yoğurt	30 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.		Un	10 gr.
	Yumurta	1/30 ad.		Pirinç	3 gr.		Yarma	10 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Yoğurt	50 gr.
				Tuz	2 gr.		Yumurta	1/30 ad.
				Un	10 gr.			
Havuç Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Ispanak Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Yarmalı Yoğurt Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Yarma	10 gr.
	Havuç	30 gr.		Ispanak	30 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Süt	40 gr.		Yoğurt	25 gr.
	Süt	40 gr.		Tuz	2 gr.		Süzme Yoğurt	25 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	10 gr.		Yumurta	1/30 ad.
	Un	10 gr.					Tuz	2 gr.
							Un	20 gr.

Köylü Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Mantar Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Kırmızı Mercimek Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Erişte	10 gr.		Dereotu	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.
	Kuru Nane	0,4 gr.		Mantar	30 gr.		K.Mercimek	30 gr.
	Domates Salçası	5 gr.		Krema	10 gr.		Domates Salçası	5 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	5 gr.		Un	10 gr.		Un	10 gr.
	Yeşil Mercimek	15 gr.		Tavuk suyu	10 gr			
Mısır Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Patates Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Pirinç Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.
	Mısır (donmuş)	30 gr.		Patates	30 gr.		Limon	1/4 ad.
	Süt	40 gr.		Süt	40 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Pirinç	15 gr.
	Un	10 gr.		Un	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Dereotu	1/50 ad.					Tuz	2 gr.
							Un	10 gr.
Sebze Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Şehriye Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Tarhana Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dereotu	1/50 ad		Karabiber	0,4 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Havuç	10 gr.		Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.
	Kabak	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Domates Salçası	5 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Tarhana	20 gr.
	Patates	10 gr.		Şehriye	1 gr.		Tuz	2 gr.
	Süt	40 gr.		Tuz	2 gr.			
	Tuz	2 gr.		Un	10 gr.			

	Un	10 gr.						
Toyga Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Yayla Çorbası**	Ay çiçek Yağı	10 gr.			
	Kuru Nane	0,4 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.			
	Nohut	5 gr.		Pirinç	10 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Un	10 gr.		Un	10 gr.			
	Yarma	15 gr.		Yoğurt	50 gr.			
	Yoğurt	50 gr.		Yumurta	1/30 ad.			
	Yumurta	1/30 ad.						

PİLAVLAR

Buhara Pilavı	Ayçiçek Yağı	20 gr.	**Bulgur Pilavı**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Domatesli Bulgur Pilavı**	Ayçiçek Yağı	20 gr.
	Çam Fıstığı	3 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Havuç	10 gr.		Bulgur	60 gr.		Bulgur	60 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.		Domates	10 gr.
	Kuşüzümü	2 gr.		Domates Salçası	2 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Pirinç	70 gr.					Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.					Domates Salçası	5 gr.
							Tuz	2 gr.

İç Pilav	Ayçiçek Yağı	20 gr.	**Mercimekli Bulgur Pilavı**	Ayçiçek Yağı	20 gr.	**Meyhane Pilavı**	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çam Fıstığı	3 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Bulgur	50 gr.		Bulgur	60 gr.
	Kuru Soğan	5 gr.		Domates	10 gr.		Domates	20 gr.
	Kuşüzümü	2,5 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Pirinç	70 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Yenibahar	0,4 gr.		Yeşil Mercimek	15 gr.		Tuz	2 gr.
	Tarçın	0,1 gr.					Kuru Nane	0,4 gr.

Nohutlu Pirinç Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Özbek Pilavı**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Patlıcanlı Pirinç Pilavı**	Ay çiçek Yağı	40 gr.
	Nohut	40 gr.		Bezelye(donmuş)	20 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Pirinç	70 gr.		Dereotu	1/50 ad		Patlıcan	30 gr.
	Tuz	2 gr.		Havuç	40 gr.		Pirinç	70 gr.
				Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.
				Pirinç	70 gr.			
				Tuz	2 gr.			
Perde Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Pirinç Pilavı**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Sebzeli Pirinç Pilavı**	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Bademi	10 gr.		Pirinç	70 gr.		Bezelye (donmuş)	30 gr.
	Havuç	10 gr.		Tuz	2 gr.		Dereotu	1/50 ad
	Karabiber	0,4 gr.					Havuç	20 gr.
	Kuşüzümü	10 gr.					Pirinç	70 gr.
	Pirinç	70 gr.					Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.						
Şehriyeli Bulgur Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Şehriyeli Pirinç Pilavı**	Ay çiçek Yağı	20 gr.			
	Bulgur	50 gr.		Pirinç	70 gr.			
	Tel Şehriye	15 gr.		Şehriye	20 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Tereyağı	2 gr.						

MAKARNALAR

Cevizli Erişte	Ay çiçek Yağı	7 gr.	**Fırın Makarna**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Karışık Pizza**	Çarliston Biber	10 gr.
	Ceviz İçi	5 gr.		Beyaz Peynir	20 gr.		Domates	10 gr.
	Erişte	50 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.		Kaşar peyniri	30 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Makarna	40 gr.		Mantar	10 gr.

	Tuz	5 gr.		Maydanoz	1/50 ad		Maya	2 gr.
	Tereyağı	3 gr.		Sût	20 gr.		Pizza Hamuru	90 gr.
				Tuz	5 gr.		Pizza Sosu	5 gr.
				Un	20 gr.		S.Zeytin	10 gr.
				Yumurta	1/6 ad.		Salam	15 gr.
							Sosis	15 gr.
							Sucuk	10 gr.
							Şeker	10 gr.
							Tuz	2 gr.
							Y.Zeytin	10 gr.
Kıymalı Makarna	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Kuskus**	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Peynirli Erişte**	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Erişte	50 gr.
	Domates	20 gr.		Kuskus	50 gr.		Peynir	20 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Dana Kıyma	30 gr.						
	Kuru Soğan	20 gr.						
	Makarna	50 gr.						
	Domates Salçası	10 gr.						
	Tuz	2 gr.						
Peynirli Makarna	Ay çiçek Yağı	10 gr.	**Salçalı Makarna**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Sade Makarna**	Ay çiçek Yağı	15 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Makarna	60 gr.
	Makarna	50 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.
	Maydanoz	1/50 ad ad		Makarna	50 gr.			
	Peynir	40 gr.		Domates Salçası	10 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
Spagetti	Ay çiçek Yağı	15 gr.	**Spagetti Bolonez**	Ay çiçek Yağı	20 gr.	**Spagetti Napoliten**	Ay çiçek Yağı	20 gr.

	Spagetti	50 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.
				Domates	20 gr.		Domates	30 gr.
				Havuç	5 gr.		Karabiber	0,4 gr.
				Karabiber	0,4 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
				Dana Kıyma	20 gr.		Domates Salçası	10 gr.
				Kuru Soğan	20 gr.		Spagetti	50 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
				Spagetti	50 gr.			
				Tuz	2 gr.			

ZEYTİN YAĞLILAR

Havuç Karnabahar Kızartma	Ay çiçek Yağı	50 gr.	**Havuç Kızartma**	Ay çiçek Yağı	50 gr.	**Kabak Kızartma**	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Havuç	100 gr.		Havuç	200 gr.		Kabak	200 gr.
	Karnabahar	100 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	20 gr.		Un	20 gr.
	Un	20 gr.		Yumurta	1/2 ad.			
	Yumurta	1/2 ad.						

Zeytinyağlı Havuç	Havuç	500 gr.	**Yoğurtlu Patlıcan Biber Kızartma**	Ay çiçek Yağı	50 gr.	**Karnabahar Kızartma**	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Biber	50 gr.		Karnabahar	200 gr.
	Pirinç	5 gr.		Patlıcan	150 gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Un	20 gr.
	Zeytin Yağı	10 gr.		Yoğurt	100 gr.		Yumurta	1/2 ad.

Soslu Patlıcan Biber Kızartma	Ay çiçek Yağı	50 gr.	**Şakşuka**	Ay çiçek Yağı	50 gr.	**Zeytinyağlı Bakla**	Dereotu	1/50 ad.
	Çarliston Biber	50 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Kuru Soğan	25 gr.
	Patlıcan	150 gr.		Domates	20 gr.		Limon	1/4 ad.
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	15 gr.		Taze Bakla	200 gr.
	Domates	50 gr.		Patates	50 gr.		Tuz	2 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Patlıcan	200 gr.		Un	5 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.
				Tuz	2 gr.			

Zeytinyağlı Barbunya Pilaki	Barbunya	60 gr.	**Zeytinyağlı Biber Dolma**	Dolma Biber	150 gr.	**Soslu Karışık Kızartması**	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Havuç	20 gr.		Çam Fıstığı	3 gr.		Biber	50 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Domates	10 gr.		Kabak	50 gr.
	Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Patates	50 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Kuşüzümü	2 gr.		Patlıcan	50 gr.
	Patates	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr.
	Salça	10 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.		Yoğurt	100 gr.
	Tuz	2 gr.		Pirinç	40 gr.		Domates	50 gr.
	Zeytin Yağı	10gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
				Tuz	2 gr.			
				Zeytin Yağı	10 gr.			
				Yeni bahar	0,4 gr			
Zeytinyağlı Kereviz	Kuru Soğan	5 gr.	**Zeytinyağlı Patlıcan**	Biber	5 gr.	**Zeytinyağlı Pırasa**	Havuç	10 gr.
	Bezelye	5 gr.		Domates	5 gr.		Limon	1/4 ad.
	Dereotu	1/50 ad.		Kuru Soğan	10 gr.		Pırasa	200 gr.
	Havuç	5 gr.		Patlıcan	200 gr.		Pirinç	5 gr.
	Kereviz	180 gr.		Domates Salçası	5 gr.		Domates Salçası	5 gr.
	Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Patates	10 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.
	Tuz	2 gr.						
	Un	5 gr.						
	Zeytin Yağı	10 gr.						
Zeytinyağlı Semizotu	Havuç	5 gr.	**Zeytinyağlı Taze Fasulye**	Domates	10 gr.			
	Limon	1/4 ad.		Kuru Soğan	10 gr.			
	Pirinç	5 gr.		Domates Salçası	5 gr.			
	Domates Salçası	10 gr.		Taze Fasulye	160 gr.			
	Semizotu	200 gr.		Tuz	2 gr.			
	Tuz	2 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.			
	Zeytin Yağı	10 gr.						
TATLILAR								

Armut Tatlısı	Armut	200 gr.	**Aşure**	Buğday	15 gr.	**Ayva Tatlısı**	Ayva	200 gr.
	Şeker	75 gr.		Ceviz İçi	10 gr.		Ceviz İçi	10 gr.
	Toz Şanti	15 gr.		Fındık	10 gr.		Elma	50 gr.
	Ceviz İçi	5 gr.		İncir	10 gr.		Krem Şanti	15 gr.
	Süt	5 gr.		Kayısı	10 gr.		Şeker	75 gr.
				Kuru Fasulye	10 gr.		Süt	5 gr.
				Kuru Üzüm	10 gr.		Tarçın	0,2 gr.
				Nişasta	10 gr.			
				Nohut	10 gr.			
				Şeker	60 gr.			
				Tarçın	0,4 gr.			
				Karanfil	0,4 gr			
Cevizli Baklava	Ceviz İçi	15 gr.	**Çikolatalı Puding**	Kakao	0,8 gr.	**Profiterol**	Un	5 gr.
	Margarin	20 gr.		Quvertür çikolata	10 gr.		Alba yağ	3 gr.
	Nişasta	20 gr.		Nişasta	10 gr.		Yumurta	1/2 ad.
	Şeker	60 gr.		Pralin	10 gr.		Süt	0,12 gr.
	Un	25 gr.		Süt	200 gr.		Şeker	50 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Şeker	60 gr.		Nişasta	12 gr.
				Vanilya	2 gr.		Vanilya	0,3 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Quvertür çikolata	6 gr.
							Pralin	10 gr.
							Kakao	3 gr.
Dilber Dudağı	Ay çiçek Yağı	40 gr.	**Ebruli Puding**	Kakao	0,8 gr.	**Ekler Pasta**	Biskin Yağ	15 gr.
	Şeker	75 gr.		Quvertür çikolata	10 gr.		Çikolata	5 gr.
	Un	25 gr.		Nişasta	8 gr.		Margarin	10 gr.
	Yumurta	1/3 ad.		Pralin	10 gr.		Nişasta	6 gr.
				Süt	200 gr.		Pralin	15 gr.
				Şeker	60 gr.		Süt	60 gr.
				Vanilya	2 gr.		Şeker	15 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Un	15 gr.
							Vanilya	0,1 gr.
							Yumurta	1 ad.

Ekmek Kadayıfı	Ekmek Kadayıfı	30 gr.	**Fındıklı Keşkül**	Nişasta	10 gr.	**Fındık pare**	Fındık	6 gr.
	Kaymak/M.Şanti	15 gr.		Süt	200 gr.		İrmik	4 gr.
	Şeker	70 gr.		Şeker	60 gr.		Kabartma tozu	2 gr.
	Yer fıstığı	10 gr		Tane Fındık	10 gr.		Margarin	15 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Şeker	75 gr.
							Un	30 gr.
							Vanilya	0,5 gr.
							Yumurta	1/5 ad.
Fırın Sütlaç	Nişasta	10 gr.	**Fıstık pare**	İrmik	4 gr.	**Frambuazlı Kare Pasta**	Frambuaz	10 gr.
	Pirinç	10 gr.		Kabartma tozu	2 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.
	Süt	200 gr.		Margarin	15 gr.		Şeker	30 gr.
	Şeker	50 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.		Süt	60 gr.
	Vanilya	0,02 gr.		Şeker	75 gr.		Un	12 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Toz Fıstık	6 gr.		Ovaleks	1 gr.
	Ceviz içi	5 gr		Un	30 gr.		Toz Şanti	6 gr.
				Vanilya	0,5 gr.		Vanilya	0,5 gr.
				Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1 ad.
							Nişasta	6 gr.
Frambuazlı Keşkül	Nişasta	10 gr.	**Frambuazlı Rulo Pasta**	Frambuaz	10 gr.	**Hanım Göbeği**	Ay çiçek Yağı	40 gr.
	Süt	200 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.		Şeker	75 gr.
	Şeker	60 gr.		Şeker	30 gr.		Un	25 gr.
	Vanilya	0,2 gr.		Süt	60 gr.		Yumurta	1/3 ad.
	Yumurta	1/10 ad.		Un	12 gr.			
	Frambuaz	15 gr.		Ovaleks	1 gr.			
				Toz Şanti	6 gr.			
				Vanilya	0,5 gr.			
				Yumurta	1,5 ad.			
				Nişasta	6 gr.			
Havuç	Ceviz içi	15 gr.	**Hurma**	İrmik	10 gr.	**İrmik**	Çam Fıstığı	5 gr.

Dilimi	Margarin	20 gr.	**Tatlısı**	Margarin	10 gr.	**Helvası**	İrmik	50 gr.
	Nişasta	20 gr.		Maya	1 gr.		K.Üzüm/KuşÜzlim	5 gr.
	Şeker	60 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.		Margarin	20 gr.
	Un	25 gr.		Şeker	75 gr.		Süt	30 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Un	40 gr.		Şeker	60 gr.
				Yumurta	1/10 ad.			

İrmikli Puding	İrmik	30 gr.	**Kabak Tatlısı**	Ceviz İçi	15 gr.	**Kalburabastı**	Ceviz İçi	10 gr.
	Süt	200 gr.		Kabak	350 gr.		Karbonat	1 gr.
	Şeker	60 gr.		Şeker	60 gr.		Margarin	25 gr.
	Vanilya	0,2 gr.					Şeker	75 gr.
	Yumurta	1/10ad.					Un	50 gr.
	Pralin	20 gr.					Süt	20 gr.
							Yumurta	1/10 ad.
							Maya	1 gr.

Kemal Paşa Tatlısı	H.Ceviz/Fındıkiçi	1 gr.	**Kazandibi**	Nişasta	10 gr.	**Kestaneli Kare Pasta**	Kestane	30 gr.
	Kemalpaşa	30 gr.		Pudra Şekeri	5 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.
	Şeker	60 gr.		Süt	200 gr.		Şeker	30 gr.
				Şeker	50 gr.		Süt	60 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Un	12 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Ovaleks	1 gr.
							Toz Şanti	6 gr.
							Vanilya	0,5 gr.
							Yumurta	1 ad.
							Nişasta	10 gr.

Kestaneli Rulo Pasta	Kestane	30 gr.	**Kirazlı Keşkül**	Jöle	10 gr.	**Krem Karamel**	Süt	100 gr.
	Kabartma Tozu	1 gr.		Kiraz	20 gr.		Şeker	40 gr.
	Şeker	30 gr.		Nişasta	10 gr.		Vanilya	0,02 gr.
	Süt	60 gr.		Süt	200 gr.		Yumurta	1/10 ad.
	Un	12 gr.		Şeker	60 gr.			
	Ovaleks	1 gr.		Vanilya	2 gr.			
	Toz Şanti	6 gr.		Yumurta	1/10 ad.			

	Vanilya	0,5 gr.						
	Yumurta	1,5 ad.						
	Nişasta	10 gr.						
Krem Şokella	Çikolata	10 gr.	**Künefe**	Ceviz İçi	10 gr.	**Lokma Tatlısı**	Limon Tuzu	1 gr.
	Kakao	0,8 gr.		Kadayıf	60 gr.		Margarin	20 gr.
	Nişasta	8 gr.		Kaymak	20 gr.		Maya	2 gr.
	Süt	200 gr.		Şeker	50 gr.		Şeker	75 gr.
	Şeker	60 gr.		Tuzsuz Peynir	30 gr.		Un	50 gr.
	Yumurta	1/10ad.						
	Pralin	5 gr.						
Muzlu Kare Pasta	Muz	30 gr.	**Muzlu Keşkül**	Jöle	10 gr.	**Muzlu Rulo Pasta**	Muz	30 gr.
	Kabartma Tozu	1 gr.		Muz	20 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.
	Şeker	30 gr.		Nişasta	8 gr.		Şeker	30 gr.
	Süt	60 gr.		Süt	200 gr.		Süt	60 gr.
	Un	12 gr.		Şeker	60 gr.		Un	12 gr.
	Ovaleks	1 gr.		Vanilya	2 gr.		Ovaleks	1 gr.
	Toz Şanti	6 gr.		Yumurta	1/10 ad.		Toz Şanti	6 gr.
	Vanilya	0,5 gr.					Vanilya	0,5 gr.
	Yumurta	1 ad.					Yumurta	1,5 ad.
	Nişasta	10 gr.					Nişasta	10 gr.
Revani	Hindistancevizi	10 gr.	**Sade Keşkül**	Nişasta	10 gr.	**Samsa Tatlısı**	Ceviz İçi	10 gr.
	İrmik	30 gr.		Süt	200 gr.		Margarin	40 gr.
	Şeker	60 gr.		Şeker	60 gr.		Şeker	75 gr.
	Un	20 gr.		Vanilya	0,2 gr.		Un	50 gr.
	Yumurta	1 ad.		Yumurta	1/10 ad.		Yumurta	1/10 ad.
Sarıburma	Ceviz İçi	15 gr.	**Supangle**	Kakao	0,8 gr.	**Şekerpare**	İrmik	10 gr.
	Margarin	20 gr.		Couvertür çikolata	10 gr.		Kabartma tozu	2 gr.
	Nişasta	20 gr.		Nişasta	8 gr.		Margarin	15 gr.

	Şeker	60 gr.		Pralin	10 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.
	Un	25 gr.		Süt	200 gr.		Şeker	75 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Şeker	60 gr.		Un	30 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Vanilya	0,5 gr.
							Yumurta	1/5 ad.
Tel Kadayıf	Ceviz İçi	15 gr.	**Tulumba Tatlısı**	Ay çiçek Yağı	40 gr.	**Un helvası**	Çam Fıstığı	5 gr.
	Kadayıf	60 gr.		Şeker	75 gr.		Un	50 gr.
	Şeker	75 gr.		Un	25 gr.		Şeker	60 gr.
	Ayçiçeği yağı	30 gr		Yumurta	1/3 ad.		Margarin	20 gr.
Vezir Parmağı	Ay çiçek Yağı	40 gr.	**Yassı Kadayıf**	Ceviz İçi	15 gr.	**İncir Tatlısı**	İncir	200 gr.
	Margarin	10 gr.		Kadayıf	60 gr.		Şeker	75 gr.
	Şeker	75 gr.		Kaymak	20 gr.		Toz Şanti	15 gr.
	Un	25 gr.		Şeker	75 gr.		Ceviz İçi	5 gr.
	Yumurta	1/3 ad. ad.					Süt	5 gr.

MEYVELER

Armut	Armut	200 gr.	**Ayva**	Ayva	250 gr.	**Çilek**	Çilek	225 gr.
							Pudra şekeri	5 gr.
Elma	Elma	200 gr.	**Karpuz**	Karpuz	500 gr.	**Kavun**	Kavun	500 gr.
Kayısı	Kayısı	200 gr.	**Erik**	Kırmızı Erik	250 gr.	**Kiraz**	Kiraz	200 gr.
				Can Eriği	200 gr.			

Nafia Eroğlu

Malta Eriği	Malta Eriği	250 gr.	**Mandalina**	Mandalina	250 gr.	**Muz**	Muz	250 gr.
Portakal	Portakal	220 gr.	**Şeftali**	Şeftali	250 gr.	**Üzüm**	Üzüm	300 gr.

KOMPOSTOLAR

Ayva Kompostosu	Ayva	60 gr.	**Çilek Kompostosu**	Çilek	60 gr.	**Elma Kompostosu**	Elma	60 gr.
	Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.
	Kök tarçın	1 gr						
Kayısı Kompostosu	Kayısı	60 gr.	**Kırmızı Erik Kompostosu**	Kırmızı Erik	60 gr.	**Kiraz Kompostosu**	Kiraz	60 gr.
	Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.
Kuru Üzüm Kompostosu	Kuru Üzüm	60 gr.	**Kızılcık Kompostosu**	Kızılcık	60 gr.	**Vişne Kompostosu**	Vişne	60 gr.
	Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.

SALATALAR

Beyaz Lahana Salata	Beyaz Lahana	200 gr.	**Çoban Salata**	Çarliston Biber	20 gr.	**Domatesli Aysberg Salata**	Aysberg	1/5 ad.
	Limon	1/4 ad.		Domates	130 gr.		Domates	50 gr.
	Dereotu	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.		Limon	1/4 ad.

	Zeytin Yağı	5 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Mısır	10 gr.		Salatalık	50 gr.		Zeytin Yağı	5 gr.
	Tuz	2 gr		Soğan	20 gr.		Tuz	2 gr
				Zeytin Yağı	5 gr.			
				Tuz	2 gr			
Fasulye Piyazı	Kuru Fasulye	60 gr.	**Havuç Salata**	Havuç	200 gr.	**Havuçlu Aysberg Salata**	Aysberg	1/5 ad.
	Yeşil Soğan	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Havuç	50 gr.
	Limon	1/4 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.
	Maydanoz	1/50 ad.		Zeytin Yağı	5 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Yumurta beyazı	1/4 ad.		Tuz	2 gr		Zeytin Yağı	5 gr.
	Zeytin	20 gr.					Tuz	2 gr
	Zeytin Yağı	5 gr.						
	Tuz	2 gr						
Karışık Salata	Domates	50 gr	**Menekşe Salata**	Havuç	100 gr.	**Mevsim Salata (Kış)**	Havuç	50 gr.
	Havuç	50 gr		Mor Lahana	100 gr.		Mor lahana	50 gr.
	Mor Lahana	50 gr		Limon	1/4 ad.		Aysberg	1/5 ad.
	Kıvırcık	1/5 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.
	Salatalık	50 gr		Zeytin Yağı	5 gr.		Mısır	20 gr.

Nazife Erdoğan

	Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr		Zeytin Yağı	5 gr.
	Zeytin Yağı	5 gr					Tuz	2 gr
	Maydanoz	1/50 ad.						
Mevsim Salata (Yaz)	Domates	50 gr.	**Mısırlı Aysberg Salata**	Aysberg	1/5 ad.	**Mor Lahana Salata**	Mor Lahana	200 gr.
	Salatalık	50 gr.		Mısır	10 gr.		Limon	1/4 ad.
	Aysberg/Kıvırcık	1/5 ad.		Limon	1/4 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Limon	1/4 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Zeytin Yağı	5 gr.
	Maydanoz	1/50ad		Zeytin Yağı	5 gr.		Tuz	2 gr
	Zeytin Yağı	5 gr.		Tuz	2 gr			
	Tuz	2 gr						
Söğüş	Çarliston Biber	30 gr.						
	Domates	75 gr.						
	Salatalık	75 gr.						

DİYET PİLAV VE MAKARNALARI								
Erişte	Ay çiçek Yağı	5 gr.	**Makarna Çeşitleri**	Ay çiçek Yağı	5 gr.	**Pirinç Pilavı**	Ay çiçek Yağı	5 gr.
	Erişte	40 gr.		Makarna	40 gr.		Pirinç	50 gr.
Armut	Armut	200 gr.	**Ayva**	Ayva	200 gr.	**Çilek**	Çilek	200 gr.
Elma	Elma	200 gr.	**Karpuz**	Karpuz	500 gr.	**Kavun**	Kavun	500 gr.
Kayısı	Kayısı	200 gr.	**Kırmızı Erik**	Kırmızı Erik	200 gr.	**Kiraz**	Kiraz	200 gr.
Malta Eriği	Malta Eriği	200 gr.	**Mandalina**	Mandalina	200 gr.	**Muz**	Muz	200 gr.
Portakal	Portakal	200 gr.	**Şeftali**	Şeftali	200 gr.	**Üzüm**	Üzüm	200 gr.

Nazik Emoğlu
Hensine

DİYET TATLILARI

Elma Armut Tatlısı	Elma Armut	250 gr.	**Yumurtalı Muhallebi**	Süt	200 gr.	**Muhallebi**	Nişasta	10 gr.
	Şeker	75 gr.		Şeker	40 gr.		Süt	200 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Şeker	40 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Vanilya	0,2 gr.
Pelte	Nişasta	10 gr.	**Tatlandırıcılı Muhallebi**	Nişasta	20 gr.	**Tatlandırıcılı Sütlaç**	Pirinç	5 gr.
	Şeker/Tatlandırıcı	40/1,5 g		Tatlandırıcı	1,5 gr.		Tatlandırıcı	1,5 gr.
				Süt	200 gr.		Süt	200 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Vanilya	0,2 gr.
							Nişasta	10 gr.
Sütlaç	Nişasta	10 gr.						
	Pirinç	5 gr.						
	Süt	200 gr.						
	Şeker	40 gr.						
	Vanilya	0,2 gr.						

DİYET KOMPOSTOLARI

Ayva Kompostosu	Ayva	30 gr.	**Çilek Kompostosu**	Çilek	30 gr.	**Elma Kompostosu**	Elma	30 gr.
	Şeker	20gr.		Şeker	20 gr.		Şeker	40 gr.
	Kök tarçın	1 gr						

Kayısı Kompostosu	Kayısı	30 gr.	**Kırmızı Erik Kompostosu**	Kırmızı Erik	30 gr.	**Kiraz Kompostosu**	Kiraz	30 gr.
	Şeker	20 gr.		Şeker	20 gr.		Şeker	20 gr.
Kuru Üzüm Kompostosu	Kuru Üzüm	30 gr.	**Kızılcık Kompostosu**	Kızılcık	30 gr.	**Vişne Kompostosu**	Vişne	30 gr.
	Şeker	20 gr.		Şeker	30 gr.		Şeker	30 gr.

ARA ÖĞÜNLER

Çikolatalı Puding	Kakao	0,6 gr.	**Elmalı Kurabiye**	Elma Marmelatı	40 gr.	**Kek**	Ay çiçek yağı	20 gr.
	Overtür çikolata	8 gr.		Kabartma Tozu	3 gr.		Kuru Üzüm	3 gr.
	Nişasta	6 gr.		Margarin	20 gr.		Ovaleks	2 gr.
	Pralin	8 gr.		Pudra şekeri	10 gr.		Süt	5 gr.
	Süt	150 gr.		Un	40 gr.		Şeker	20 gr.
	Şeker	50 gr.		Yumurta	1/9 ad.		Un	30 gr.
	Vanilya	2 gr.					Yumurta	1/2 ad.
	Yumurta	1/10 ad.						
Patates Kızartması	Ay çiçek yağı	40 gr.	**Muffin Kek**	Ay çiçek yağı	25 gr.	**Paskalya**	Albay ağ	25 gr.
	Patates	100 gr.		Kabartma Tozu	0,5 gr.		Kırık Fındık	4 gr.
				Ovaleks	1,5 gr.		Maya	4 gr.
				Süt	10 gr.		Şeker	24 gr.
				Şeker	25 gr.		Un	70 gr.
				Un	35 gr.		Yumurta	1/5 ad.
				Yumurta	1/2 ad.			

Pizza	Un	35 gr.	**Sebzeli Pizza**	Un	35 gr.	**Ponçik**	Albay ağ	15 gr.
	Domates	5 gr.		Çarliston Biber	5 gr.		Marmelat/Pralin	15 gr.
	Kaşar peyniri	20 gr.		Domates	5 gr.		Maya	4 gr.
	Margarin	17 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.		Şeker	15 gr.
	Maya	2 gr.		Mantar	10 gr.		Un	70 gr.
	Salam	10 gr.		Margarin	17 gr.		Yumurta	1/5 ad.
	Sosis	10 gr.		Maya	2 gr.			
	Şeker	2 gr.		Mısır	4 gr.			
	Tuz	1 gr.		Siyah Zeytin	5 gr.			
				Şeker	2 gr.			
				Tuz	2 gr.			
Mahlepli Paskalya	Mahlep	1 gr.	**Poğaça**	Alba yağ	25 gr.	**Susamlı Simit**	Albay ağ	30 gr.
	Maya	4 gr.		Maya	2,5 gr.		Maya	2,5 gr.
	Süt	15 gr.		Şeker	4 gr.		Şeker	3 gr.
	Şeker	15 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	70 gr.		Un	50 gr.		Un	50 gr.
				Yumurta	1/3 ad.		Yumurta	1/2 ad.
							Susam	5 gr.
Mısır Ekmeği (1 dilim)	Ay çiçek Yağı	1 gr.	**Glutensiz Ekmek (1 dilim)**	Glutensiz Un	50 gr.			
	Mısır Unu	50 gr.		Maya	1 gr.			
	Şeker	1 gr.		Tuz	1 gr.			
	Tuz	1 gr.		Şeker	1 gr.			
	Maya	1,5 gr.						

Nazife Ercoğlu
Hemşire
Nizam

Yukarıda yazılı olan yemeklere giren malzemeler kazana girecek net gramajları göstermektedir. Bu gramajlara ve içeriklere aynen uyulacaktır.(Örn. Et kemiksiz ve görünür yağları ayıklanmış, soğan ve patates soyulmuş, ıspanak yıkanmış ve doğranmış, konserve ve turşular süzülmüş,bir porsiyona girecek net ağırlıklardır. Karnabahar ve semizotu gibi artık oranı yüksek olan sebzeler fire yüzdesi düşünülerek fazla sipariş edilir).

Kahvaltı ve yemeklerde kullanılacak kuru gıda, sebze–meyve ve diğer yiyecek maddeleri ekte verilen Özel Teknik Şartname hükümlerine uygun olacak; mutfağa verilmeden önce kontrol komisyonu tarafından kontrol edilecektir.

İaşe listeleri olmayan yemeklerin iaşeleri kontrol komisyonu tarafından standart tarifeler kullanılarak oluşturulup uygulanacaktır.

EK. 2:GIDA MADDELERİ İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTNAMELER

ETLERİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

BALIK TEKNİK ŞARTNAMESİ

Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı, adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Parmakla deriye basıldığında, deri hemen eski haline gelmelidir. Amonyak kokusu olmamalıdır. Balıkta kan pıhtısı, bere, çürük olmamalıdır. Ağırlığı 200-250 gr aralığında olmalıdır. Mevsimine göre alabalık şeklinde olamalıdır.. Trafor kutularda buzlanmış olarak, + 4 °C'de teslim edilmelidir. Balıklar soğutuculu (frigorifik) arabalarda taşınmalıdır. Balıklar plastik esaslı ambalaj içinde tekli veya çift sıra halinde, üzerleri jelatinle kapalı olacak şekilde teslim edilecektir. Balıklar günlük olacaktır. Balıkların başları alınmış olmalıdır. Nakliye araçlarının iç yüzeyleri düz ve temizlenmesi kolay olmalı, aynı anda su ürünleriyle, başka ürünlerin bir arada taşınması için kullanılmamalıdır. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır. Balığın kalitesi, aşağıda belirtilen ekstra kalitede olacaktır.

Parametre	Ekstra	A	B	Kabul edilemez
Deri	- canlı ve parlak renk kaybı yok - bazı türlerin içi, karın ile sırt arasında açık renk farkı	- canlı fakat parlak olmayan renk. - karın ve sırt renk farkı daha az.	- solmuş, ten kaybeden renk - balığın eğilmesi ve derisinde katlanma	- solgun, donuk renk - derinin etten ayrılması
Mukoza	- şeffaf ve sulu mukoza, sümüksü madde.	- hafif bulanık mukoza	- sümüksü mukoza	- sütlü mukoza - donuk renkte saydam değil
Göz	- dışbükey (şişkin) şeffaf kornea - siyah parlak göz bebeği	- dışbükey hafif çökmüş yansımalar gösteren tabaka - siyah, solgun göz bebeği	- yassı saydamsız kornea - saydamsız göz bebeği - göz etrafında kan yanılması	- merkezde içbükey sütümsü kornea - gri renkli göz bebeği
Solungaçlar (parlak renk)	- mukoza yok - daha az renkli	- hafif, berrak mukoza lekeleri - renk kaybına uğramış	- saydamsız mukoza - sarımtırak	- sütümsü mukoza (sümüksü madde)
Et (karından kesit)	- mavimsi, yarı şeffaf, pürüzsüz, parlak - orijinal renginde bir değişiklik yok	- kadifemsi, cilalı, keçemsi - renk hafif değişmiş	- hafif saydamsız	- saydamsız
Omurga	- omurga boyunca renklenme yok - ayrılmadan kırılıyor.	- hafif pembe - yapışık	- pembe - az yapışık	- kırmızı - yapışık değil
Organlar	- böbrekler, diğer organ kalıntıları ve organ içindeki kan parlak kırmızı	- böbrek ve diğer organ kalıntıları donuk kırmızı - kanda renk kaybı	- böbrekler, diğer organ kalıntıları ve kan soluk kırmızı	- böbrekler diğer organ kalıntıları ve kan kahverengimsi
Et	- sıkı ve esnek pürüzsüz yüzeyli	- esneklikte azalma	- hafif yumuşak (gevşek) esneklik az - cilalı (kadifemsi) ve solgun yüzey	- yumuşak ve gevşek - kolayca deriden ayrılan pullar - pürüzlü yüzey
Karın zarı (periton)	- tamamen ete yapışık	- yapışık	- az yapışık	- yapışık değil
Koku (solungaçlar, deri, karın boşluğu)	- deniz yosunu kukulu	- ne kötü ne de deniz yosunu kokulu	- hafif ekşi	- ekşi

Nazife Eroğlu
Hemşire
Ningen

TAVUK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Uygun ortam ve şartlarda kesildiğine dair veteriner kontrolünden geçtiğini gösteren damga olmalıdır.
2. Rengi beyaz olmalıdır.
3. Yüzeyde kaygan bir tabaka , siyah leke, morluk, sarı-yeşil renk, dip tüyler olmamalıdır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekelerin olmamalıdır.
4. Tavuk eti bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, (etin yüzey kısımlarında oluşan muntazam olmayan ve zamanla genişleyen sarı lekeler, koku sinmemiş, kendine özgü renk, koku ve görünüşte olacak, ağır kusurlu olmayacaktır.
5. Etlerde yabancı madde bulunmayacaktır. Etlerde anabolizan maddelerden stilbenler, anabolik steroidler ve zeranol bulunmayacaktır. Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri yürürlükte olan TS 12326' daki limitlere uygun olacaktır. Amonyak miktarı, PH değer yürürlükte olan TS 12326' de belirtilen limitlerde olacaktır. Antibiyotik kalıntısı bulunmayacaktır.
6. Etler kaşektik olmayacaktır. Etlerin muayenesi gözle, elle, koklanarak, haşlandıktan ve kendi yağında kızardıktan sonra kokusuna bakılarak, tartılarak yapılacaktır.
7. Tavuk bonfile eti, kemiksiz ve derisiz olarak teslim edilecektir.
8. Tavuk but'un ortalama ağırlığı 330 gr olmalıdır. But parçalarına bel kemiği dâhil edilmemiş olacaktır. Butun kuyruk sokumu alınmış olmalıdır.
9. Tavuk pirzola'nın ortalama ağırlığı 250-260 gr olmalıdır.
10. Göğüsler 600 gr'dan aşağı olamayacaktır.
11. Tavuk etinin kuş gribi ile ilgili raporu bulunmalıdır.
12. Tavuk etinin ambalajı, oluklu mukavvadan imal edilmiş karton koli olup, tek sıra veya iki sıra halinde dizili ve arada jelatin olmalıdır. Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisine konmuş şekilde teslim edilecektir. Nakliye ambalajları; yırtık, delik, patlak, ıslak, yağ emmiş, nakliye ambalajın iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. Ambalajın ek yerleri dağılmış olmayacaktır.
13. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır. Bu standardın işareti ve numarası,
    - ✓ Tavuk etlerinin tipi, sınıfı,
    - ✓ Kesim tarihi,
    - ✓ Teslim tarihi,
    - ✓ Veteriner hekim onayı,
    - ✓ Teslim eden firma adı ve kaşesi
    - ✓ Üretim ve son kullanma tarihi
14. Her ambalajda bulunan etlerin aynı çeşitteki, en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı % 20' yi geçmeyecektir.
15. Tavuk eti dondurulmuş (şoklanmış) olarak teslim edilecektir.
16. Etler frigorifik araçlarla mutfağa ulaştırılacak, depoya teslim edilecektir. ve teslim sırasında derin dondurulmuş etler çözünmeye başlamış, çözünmüş, yumuşamış ya da su salmış olmayacaktır. Tavukların içlerinde su olmayacaktır.
17. Teslim anında etin iç sıcaklığı, derin dondurulmuş etlerde (-12) °C' den yüksek olmayacaktır.
18. Tavuk eti hastane deposuna teslim edilecektir.
19. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
20. Gerek görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenicinin karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
21. Tavuk eti Gıda Maddeleri Mevzuatının uygun maddesindeki özellikleri taşıyacaktır.
22. Yukarıdaki belirtilen evsaf, talepte bulunulan bütün tavuk çeşitleri için geçerlidir.

HİNDİ BONFİLE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Hindi bonfile etinden (derisiz), boyutları 25 x 25 x 25 mm ±5 mm olacak şekilde marinasyonsuz hazırlanmış olacaktır.
2. Hindi eti, bozulmamış, kokuşmamış, koku sinmemiş, donma yanığına uğramamış olacaktır. Kendine özgü renk renk, koku ve tatta olacaktır.
3. 9-15 kg arasında değişen hindilerden kesilmiş olduğuna dair raporu bulunacaktır.
4. Her ambalajda bonfilelerin en büyüğü ile en küçüğü arasındaki kütle farkı %20'yi geçmeyecektir.
5. Raf ömrü 0°C 'de 10 gün, -18 °C 'de 9 ay olacaktır.

6. Bonfileler, frigotik araçlarla mutfağa ulaştırılacak ve teslim sırasında derin dondurulmuş etler çözünmeye başlamış, çözünmüş, yumuşamış, su salmış olmayacaktır.
7. Hindi bonfile, hastane deposuna teslim edilecektir.
8. Hindi etinin kuş gribi ile ilgili raporu bulunmalıdır.
9. Entegre tesislerde üretim yapıldığı
10. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
11. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.
12. 4 torba/koli (20 kg/koli) olacak şekilde koli ile teslim edilecektir.
13. Oluklu mukavvadan imal edilmiş karton kolilerde, tek sıra veya iki sıra halinde, aralarında jelatin ambalaj olacak şekilde teslim edilecektir. Koliler; yırtık, delik, patlak, ıslak, yağ emmiş, ambalajın iç yüzüne nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. Ambalajın ek yerleri dağılmış olmayacaktır. Kolilerin üzerinde firma adı, adresi, net miktarı,üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
14. Hindi etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
    - ✓ Bu standardın işareti ve numarası,
    - ✓ Hindi etlerinin tipi sınıfı
    - ✓ T.S
    - ✓ Kesim tarihi
    - ✓ Teslim tarihi
    - ✓ Veteriner hekim onayı
    - ✓ Teslim eden firma adı ve kaşesi
    - ✓ Üretim ve son kullanma tarihi

DANA CİĞERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Karaciğerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibariyle kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer, yüreksiz ve kuşbaşı olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir. Kurum ; ciğeri bütün veya ızgaralık olarak da isteyebilir. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirle , hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır
3. Dondurulmuş olmayacaktır.
4. Entegre tesislerde üretim yapıldığı
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

TÜRK SUCUĞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü tat ve kokuda ,normal renkte,yumuşak yapıda olmalı.
2. Kesin yüzeyi mozaik görünüm vermeli,hava boşluğu bulunmamalıdır.
3. Normal yağlı (en çok %30) olmalı, yapışkan yapı görülmemelidir.
4. Sucuk %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.
5. Küflenme olmamalı, iç organ ve bağ dokusu, boya tek tırnaklı hayvan etleri içermemeli, ambalajlı olmalıdır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
7. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Firma ismi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunaklı bir biçimde yazılmalıdır.
9. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir.

SOSİS TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Dolgun, kırmızıya yakın renkte, düzgün görünüşlü, gevrek, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
2. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır.
3. Tek tırnaklı hayvan eti, iç organ, boya içermemelidir.
4. Üzerine parmakla basıldığında iz kalmamalı, kesildiğinde bıçağa yapışmamalıdır.
5. Hafif tütsülü, baharatlı, haşlanmış et lezzeti ve kokusunda ve ambalajlı olmalıdır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

7. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Firma ismi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunaklı bir biçimde yazılmalıdır.
9. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir.
10. Sosis %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.

SALAM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine has görünüş, renk, lezzet, koku ve aromada olmalıdır.
2. Salam kılıfları parlak ve gergin olmalı, kılıflarda yarık ve çatlaklar kılıfla dolgu arasında boşluklar bulunmamalıdır
3. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır
4. Parmakla basıldığında iz bırakmayan gerginlikte olmalı, enine ve boyuna yapılan kesiklerde hava boşluğu cidarlarda hava boşluğu ve renk değişikliği olmamalı yapışkan olmamalı, yağ parçalarının rengi kendine özgü olmalıdır. Kesildiğinde bıçağa yapışmamalıdır.
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
6. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
7. Firma ismi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunaklı bir biçimde yazılmalıdır.
8. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir.
9. Salam %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.

EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 50 gr ağırlığında yuvarlak ekmek olmalıdır. Diyet için kullanılacak ekmekler tuzsuz ve kepekli olup, tüm ekmekler tekli poşette gelecektir. Ekmek özellikleri değiştirildiği takdirde, hastane diyetisyeni ve idare tarafından yükleniciye 1 hafta öncesinden bildirilecektir.
2. Çok gözenekli olmamalı, ortadan ikiye bölünüp sıkıştırıldıktan sonra serbest bırakıldığında eski halini almalı, yapışıp kalmamalı. Yani esnek olmalı (süngerimsi yapıda olmalı).İçerisinde partikül barındırmamalı (un,hamur,tuz vs.).Yabancı madde içermemeli,temiz olmalı,rengi ne çok açık nede çok koyu olmalı.
3. Kabuk kısmı içiyle uyumlu olmalı yani ayrıca bir kabuk olmamalı. Kabuk renk dağılımı homojen olmalıdır.
4. Tadının nötr olması gerekir. Yani un, tuz,hamur vs. tadı olmamalıdır. Homojen tatta ve görünümde olmalıdır.
5. Ekmeğin dış özellikleri dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş, kabarmış olmalı, basık ve yanık olmalıdır.
6. Ekmek tıkız, hamur, ekmeğin içinde un topakları, iplikleşme, büyük yarık ve hava boşlukları olmayacak. İçinden yabancı madde çıkmayacaktır. Fırından çıktıktan en az 6 saat sonra tespit edilen belirli bir ağırlıkta olacaktır.
7. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya kullanılacaktır. Tuzsuz kepekli ekmeğin içinde katkı maddesi bulunmayacaktır. Ekmekler gıda maddeleri tüzüğü ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafta olacaktır.
8. Yüklenici ekmeği kurumun istediği yerlerden temin edecektir.
9. TESLİMAT

i. Ekmekler, firma tarafından hastane ambarına teslim edilecektir.
ii. Ekmek teslimatında firmayı temsil eden bir kişi hazır olacaktır
iii. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
iv. Ekmeklerin taşınması firmaya aittir, tesliminde ayrıca taşıma ücreti talep edilmeyecektir.
v. Ekmeğin getirildiği arabalar temiz olacaktır. Ekmeği taşıyan personeli özel tulumu, eldiveni ve maskesi olacaktır. Getiren personelde sakal ve bıyık olmayacaktır.
vi. Ekmek, deliksiz kasalarda tek sıra düzenli dizilmiş, üzeri lastikli bez bone geçirilmiş şekilde getirilecektir.
vii. Ekmekler tek tek sayılacak, ekmek raflarına(dolaplarına) itina ile dizilecektir.

10. SİPARİŞ

- ✓ Günlük ekmek talebi en geç saat 9.30-10.00 saatleri arasında Hastanelerimize teslim edilecektir.
- ✓ Günlük bildirilen siparişlerde bir değişiklik olduğu taktirde durum kuruma 1 gün önceden bildirilecektir.

TIRNAK PİDE EVSAFI:

Nazife Eroğlu
Hemşire

1. Extra – Extra veya extra undan yapılmış olmalıdır.
2. Su miktarı % 38'den fazla olmamalı, iyi pişmiş ve kabarmış; normal manzara görünümlü, koku ve lezzeti iyi olmalıdır.
3. Yanık, hamur ve yapışkan olmamalı, Belediye tarafından tespit edilen ağırlığın altında bulunmamalıdır. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
4. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır
5. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
6. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ
YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ

AÇIK YOĞURT

1. Dış Görünüş: Yoğurtta gözle görülebilen kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır.
2. Parlak, süt renginde temiz ve homojen yapıda olacaktır.
3. Yoğurtta serum ayrılması (yani yoğurdun şırasının ayrılması) olmayacak, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayacaktır.
4. Kıvam: Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda homojen olacak. Karıştırıldığında koyu bir akıcılıkta ve serumu (suyu) az ayrılan yapıda olacaktır. Kumlu yapıda olmayacaktır.
5. Dille damak arasında kolay dağılmayan veya az dağılan, homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü, yanık tat, yemek kokusu, mayamsı tat olmayacaktır.
6. Koku: Kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar ekşi, küfümsü, sabunsu, yanık veya benzeri yabancı tatta olmayacaktır.
7. Yoğurt, hazır direkt kültür kullanılarak yapılmalıdır.
8. Yoğurtlar, ağzı kapalı, temiz, özellikle yoğurt için hazırlanmış plastik kutularda teslim edilecektir. İstenildiği takdirde yağsız yoğurt verilecektir.
9. Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda %1.5, az yağlılarda %1.5 tan az olmalıdır.
10. Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır
11. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
12. Yoğurt resmi kuruluşlar dışında bir yükleniciden alınırsa muayene ve deney raporları istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.
    - ✓ Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuarın, muayene ve deneyi yapanın raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri.
    - ✓ Muayene ve deney tarihi
    - ✓ Muayene ve deneyde uygulanan standartların numaraları
    - ✓ Standarda uygun olup olmadığı ve Ziraat Müh. veya Bakteriyolog imzalı rapor.
    - ✓ Rapor tarihi ve numarası.
13. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
14. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
15. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

i. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
ii. Bu Standardın işaret numarası
iii. Seri Numarası
iv. Malın Adı
v. İmal ve son kullanma Tarihi(gün, ay, yıl olar
vi. Net Ağırlığı (Kg veya gr.)
vii. Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

YOĞURDUN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Nazife Eroğlu
Hamşine

16. Yoğurt, yağlı yoğurt olup süt yağı miktarı en az % 40 olacaktır. Yoğurdun içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır.
17. Yağsız kuru madde miktarı 100 gr. yoğurtta en az 12 gr. olacaktır.
18. Yoğurtta patojen mikroorganizma, e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır. Yoğurdun 1 gr.da 10 dan çok koliform bakteri, 100'den çok maya ve küf olmayacaktır.
19. Asitlik (PH cinsinden) , 4,0-5,4 arasında olmalıdır.
20. Yoğurtta jelatin, nişasta gibi kıvam verici maddeler bulunmayacaktır.
21. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.

KASE YOĞURT

Yukarıda evsafı belirtilmiş olan açık yoğurt evsafında, 200 ml.'lik alüminyum folyo kapaklı plastik kaplar içerisinde mayalanmış olacaktır. Yoğurt ambalajında üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. Alıcı ,kase yoğurtların bir kısmını gerektiğinde yarım yağlı veya yağsız yoğurt olarak talep edebilir. Kase yoğurtların üst tarafında kaymak birikmiş olmamalıdır. Bu nedenle sütte homojenizasyon işlemi yapıldıktan sonra yoğurda işlenmelidir. Yoğurtlar sulu olmamalıdır. Kaselerin 200 ml'den düşük olduğu saptandığında, toplamda eksik olan miktar, bir adet kasenin miktarına bölünerek çıkan kase sayısı firma tarafından tamamlanacaktır.

KASE AYRAN

1. Ayran günlük olacaktır.
2. Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.
3. Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir
4. Pastörize sütten imal edilmiş olacak, kapların da tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
5. Ayran yapımında kullanılan su T.S.'ye uygun olmalıdır ayranda gözle görülebilir, kirlilik belirtisi olmamalıdır. Asitlik, laktik asit cinsinde % 0,6 dan aşağı ve % 1,6 dan yukarı olmamalıdır. Ayran yoğunluğu 1.020 den az olmamalıdır. Ayran kıvamlı olmalı, aşırı sulu olmamalıdır. Ayran ambalajında üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır ayranlar 200 ml.lık alüminyum folyo kapaklı plastik bardak ambalajlarda teslim edilmelidir. Kaselerin 200 ml'den düşük olduğu saptandığında, toplamda eksik olan miktar, bir adet kasenin miktarına bölünerek çıkan kase sayısı firma tarafından tamamlanacaktır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
7. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş , taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

i. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
ii. Bu Standardın işaret numarası
iii. Seri Numarası
iv. Malın Adı
v. İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak)
vi. Net Ağırlığı (Kg veya gr.)
vii. Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

SÜT TEKNİK ŞARTNAMESİ

PASTORİZE SÜT

1. Pastörize süt TS 1018'e uygun ekstra veya birinci sınıf çiğ sütlerin tabi ve biyolojik özelliklerine zarar vermeden patojen mikroorganizmaların negatif formlarının tamamen, diğer mikroorganizmaların da büyük bir çoğunlukla yok edilmesini sağlayacak şekilde özel tesis ve cihazlarda ısıtılıp pastörize edilerek +4'ye soğutulmasıyla elde edilen kendine has tat, koku ve kıvamdaki bir içme süt olmalıdır.
2. Pastörize süt I sınıf yağlı süt olmalıdır. İstenildiği takdirde yarım yağlı olacaktır. (Yağ oranı %1,5 m/v)
3. Yoğunluğu 1.028 ila 1.038 arasında olacaktır.
4. Alınacak olan çiğ süt kendine özgü renk, koku, tad, kıvam ve görünüşte olacaktır. . Sütte yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat, balığımsı koku ve tat veya madeni tat vb. gayri tabi bir tat ve koku olmayacaktır.

5. Sütler, ağzı kapalı, temiz, özellikle yoğurt için hazırlanmış paslanmaz çelik güğümlerde teslim edilecektir.
6. Sütler hiçbir yabancı madde içermeyecek, temiz bir şekilde teslim edilecektir. İçerisine hiçbir yabancı madde katılmamış ya da içinden hiçbir maddesi alınmamış olmalıdır. Bulaşıcı hastalığa tutulmuş ve antibiyotik almış (insana geçen) hayvanın sütü olmayacaktır.
7. Süt, boyanmış olmayacaktır.
8. Pastörize süt resmi bir kurum dışında alınır ise aşağıdaki bilgileri kapsayan rapor yüklenici yükleniciden istenir.

i. Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuarın, muayene ve deneyi yapanın veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri
ii. Muayene ve deney tarihi
iii. Muayene ve deneyde uygulanan standartların numaraları
iv. Standarda uygun olup olmadığı
v. Rapor tarih ve numarası ve her gün Ziraat Müh. Veya Bakteriyologun sağlığa uygundur yazısı ile gelecektir. Gereğinde protein, yağ, CHO miktarı günlük istenir.

9. Pastörize edilen sütler otomatik cihazlarda sütün pastörizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte tetra- pak kutulara doldurulur, ağızları hava almayacak veya akıtmayacak şekilde kapatıldıktan sonra getirilecek. (1.5 L)
10. Özel ihtiyaçları karşılamak amacıyla toplu beslenme yapılan yerlerde istenildiğinde pastörize süt güğümlere konularak getirilir.
11. Resmi kurum dışında gelen pastörize süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

i. Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası
ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1019)
iii. Seri / Kod numarası
iv. Malın adı
v. Sınıfı
vi. Tipi
vii. Net miktarı (en az litre olarak)
viii. İmal tarihi (Gün, ay olarak)
ix. İmal tarihinden itibaren iki gün içinde tüketilir, ibaresi +4 c ile +10 C'de muhafaza edilir ibaresi.

KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

1. Sütteki süt yağı miktarı ,en az %3,8 olacaktır.
2. Yağsız kuru madde miktarı en az 9.0 olacaktır.
3. 0-5 ml'si 0.5 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Süt içinde arsenik,civa vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
5. Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (çürümeyecek, pıhtılaşmayacaktır).
6. Asitlik derecesi PH cinsinden en çok 6 olacaktır.
7. Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

1. Sütte patojen mikroorganizma e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
2. Sütlerin 1 mililitresinde koliform bakteri sayısı 10'dan çok ve soprafit jerm sayısı 40.000'den çok olmayacaktır.

<u>UZUN ÖMÜRLÜ SÜT</u>

1. Yoğunluğu 1.028 ila 1.038 arasında olacaktır.
2. Pastörizasyon yöntemi ile yapılmış olacaktır.
3. Alınacak olan çiğ süt kendine özgü renk, koku, tad, kıvam ve görünüşte olacaktır.
4. Sütler , ağzı kapalı, temiz, poşette teslim edilecektir.

5. Sütler hiçbir yabancı madde içermeyecek, temiz bir şekilde teslim edilecektir. İçerisine hiçbir yabancı madde katılmamış yada içinden hiçbir maddesi alınmamış olmalıdır.
6. Sütte yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat, balığımsı koku ve tat veya madeni tat vb. gayri tabi bir tat ve koku olmayacaktır.
7. Bulaşıcı hastalığa tutulmuş ve antibiyotik almış (insana geçen) hayvanın sütü olmayacaktır. Süt, boyanmış olmayacaktır.
8. Sterilize sütler ekstra veya 1.sınıf çiğ sütten (TS 1018) tekniği ile sterilize edilmiş olacaktır.
9. Sterilize sütler sütün sterilizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayan sağlığa zarar vermeyen 200-250 ml'lik sıvı, gaz, ışık, mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olacaktır.
10. Doğal ve katkısız olacaktır.
11. Sterilize sütlerin ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olacaktır.

i. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası
ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 şeklinde)
iii. Parti numarası
iv. Malın adı (UHT sterilize süt)
v. Tipi
vi. Miktarı, litre olarak
vii. İmal tarihi (ay, gün,yıl)
viii. Son kullanma tarihi (ay, gün,yıl)

12. Ambalajları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış yada kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sterilize sütler alınmaz.
13. Sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda olacaktır.
14. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır
15. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

1. Sütteki süt yağı miktarı ,en az %3,8 olacaktır. İstenildiğinde yarım yağlı süt istenebilir.
2. Yağsız kuru madde miktarı en az 9.0 olacaktır.
3. 0-5 ml'si 0.5 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Süt içinde arsenik,civa vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
5. Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (çürümeyecek, pıhtılaşmayacaktır).
6. Asitlik derecesi PH cinsinden en çok 6 olacaktır.
7. Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

1. Sütte patojen mikroorganizma e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
2. Sütlerin 1 mililitresinde koliform bakteri sayısı 10'dan çok ve soprafit jerm sayısı 40.000'den çok olmayacaktır.

YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1-Kabuk: Temiz, sağlam,şekli normal ve normal sertlikte,su veya başka bir sıvıyla yıkanmamış, zımparalanmamış olmalıdır.

2-Yumurtalarda hava boşluğu 5-8 mm arasında olmalıdır.

3-Yumurtalar bir kaba kırıldığında sarıları canlı ve kabarık duracaktır. Sarısı tam ortada , beyazı berrak, yoğunluğu tam olmalı, dağılmamalıdır.

4-Bozulmuş ve sarısı dağılan yumurtalar kabul edilmeyecektir.

5-Üzerinde yabancı madde bulunmamalı, temiz, sarı ve beyaz renk ,kendine özgü tat ve renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalı.

6-Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk, çürük olmamalıdır. Kırık ve çatlak yumurtalar kabul edilmeyecektir.

7-Koliform grubu bakterilerden salmonella, maya ve küf GMT'nin öngördüğü limitin üstünde olmayacaktır.

8-Yüzdürme yöntemiyle muayenede (110 gr. tuz ,1 litre su) yumurta batmalıdır.

9-Tanesi 62-70 gr.(large veya L) ağırlığında olacaktır.

BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ (TUZLU-TUZSUZ)

1. Muntazam 7*7*7 küp şeklinde, kesitinde hammaddeden veya işleme tekniğinden meydana gelen hiçbir bozukluğu olmayan normal kıvamda (yumuşak veya az sert olabilir), parlak beyaz renkte, tadı ve kokusu normal olmalıdır. Kesitteki görünüşü parlak olmalı ve gözenek ihtiva etmemelidir.
2. Beyaz peynir; pastörize süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve en az 4 ay olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynir olmalıdır.
3. 1'nci sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591)
4. Niteliğine göre (yağsız, orta yağlı, yağlı gibi) özelliğe sahip olmalı.
5. Şekilleri düzensiz kalıplar olmamalı, görünümü parçalı, yarık ve süngerimsi yapıda çok gözenekli olmamalıdır. Cıvık, pelte gibi çok yumuşak yada çok sert olmamalı.
6. Rengi kirli beyaz , kötü koku ve tatda olmamalı, küflü veya bozuk olmamalıdır.
7. Homojen yapıda ve tatta (tuzu vs.) olmalıdır.
8. Peynir tenekeleri açıldığında malaşlı (mantarlaşmış) olmayacaktır.
9. Kafi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
10. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40 tan daha az olmayacaktır.
1. Peynir, süzme ağırlıktan teslim alınacaktır
2. Asitlik derecesi %2-3'den fazla olmamalı, tuz miktarı kuru maddede %8-10'dan fazla olmamalıdır.
3. Hastalıklı hayvan sütünden yapılmış olmayacak, 1.kalite sütten hazırlanmış olmalıdır.
4. Beyaz peynirde kuru madde oranı en az % 40 olmalı ve içerisinde patojen mikroorganizmalar ve E.coli bulunmamalıdır. Ayrıca, koliform grubu bakteri sayısı 100 adet/g. dan fazla olmayacaktır.
5. Hammadde kuruluğunda ileri gelme deliği olmayan, imalat hatasından ileri gelen delik sayısı ortalama 10'lu geçmeyen, kesit ve görünüşte olacaktır.
6. Beyaz peynir, alındığında yükleniciden muayene ve deney raporu istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler olmalıdır.
   - Muayene ve deney tarihi.
   - Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları.
   - Sonuçların gösterilmesi
   - Standarda uygun olup olmadığı.
   - Rapor tarih ve numarası.
   - Toplu teslimatlarda verilen peynirin yağ, protein oranını belirten rapor getirilecektir.
7. Alınacak peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

i. Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 591) şeklinde
iii. Malın adı
iv. Tipi
v. Sınıfı
vi. En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
vii. İmalat tarihi (ay ve yıl)
viii. Parti veya seri numarası
ix. Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

TESLİMAT

1. Malzemeler, firma tarafından hastane ambarına teslim edilecektir.
2. Malzemelerin taşınması firmaya aittir, tesliminde ayrıca taşıma ücreti talep edilmeyecektir.

Nafia Eroğlu
Hemşire

3. Malzemenin taşındığı araç ve ambalajın temizlik şartlarına uygun taşıyan ve teslim eden personelin kişisel hijyene uygun iş giysisi olacaktır.
4. Beyaz peynir teslimatı, teneke kutularda ağzı kapalı şekilde olacaktır (Tuzlu ve tuzsuz peynir için de aynı şartlar geçerlidir).
5. Üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi belirtilmiş şekilde olacaktır.

SİPARİŞ

1. Günlük süt, yoğurt, peynir talebi en geç saat 9.30-10.00 saatleri arasında Hastanelerimize teslim edilecektir.
2. Günlük bildirilen siparişlerde bir değişiklik olduğu taktirde durum kuruma 1 gün önceden bildirilecektir.

KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Taze kaşar olacaktır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olacak, kesiti düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda, kumumsu ve kaba olmayan, ufalanmayan, fazla sert veya fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır.
3. Kaşar peyniri peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımış, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmayacaktır.
4. Kabuğu temiz, parlak ve sert olacaktır.
5. Rengi, saman sarısından koyu saman sarısına kadar olacak.
6. Kesitin renk ve görünüşü ise parlak, homojen görünüşte ve olacaktır.
7. Piyasada satılan iyi mallardan (1. Sınıf) olacaktır.
8. Su miktarı, ağırlıkça en çok %40, tuz miktarı kuru maddede % 3-7 arasında olacaktır. Vakumlanmış sağlığa uygun poşette teslim edilecektir.
9. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
10. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
11. Peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

i. Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 591) şeklinde
iii. Malın adı
iv. Tipi
v. Sınıfı
vi. En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
vii. İmalat tarihi (ay ve yıl)
viii. Parti veya seri numarası
ix. Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

LOR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tabii renginde ve kokusunda olmalı. Acımış, ekşimiş, küflenmiş olmamalıdır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Lor peynir ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.

- Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
- Türk Malı deyimi (TM işareti)
- Bu standardın işareti ve numarası
- Malın adı
- Katkı maddesi grubu
- Tipi ve yağ miktarı
- Net ağırlığı
- İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Seri numarası
- Parti numarası

KREMA NİTELİĞİ :

1. Pastörize sütten imal edilmiş olmalıdır.
2. 0.5-1 L'lik tetra pak kutularda teslim edilmelidir.
3. Yabancı tat, koku ve renk değişikliği olmamalıdır.
4. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
5. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
   - Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
   - Türk Malı deyimi (TM işareti)
   - Bu standardın işareti ve numarası
   - Malın adı
   - Katkı maddesi grubu
   - Tipi ve yağ miktarı
   - Net ağırlığı
   - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
   - Seri numarası
   - Parti numarası

UNLU MAMULLER TEKNİK ŞARTNAMESİ

YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır. Su miktarı % 43' den fazla, tuz miktarı % 2' den fazla olamaz. 6 adedi 1 kg gelmelidir. Çapı 75-80 cm. olmalıdır. Yufkalar çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış 5 kg'lık kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

TEL KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Ele alındığında kolayca birbirinden ayrılıp dökümlü olacaktır. Bayat, küflü, yapışık, aşırı kurumuş, ekşi kokuda olmayacaktır. Nem miktarı % 16'yı geçmeyecektir. Tel kadayıfların teslimi, temiz naylon ambalajlar içinde olacaktır. Ambalaj üzerinde imal ve teslim tarihleri, teslim eden firma adı ve kaşesi bulunacaktır. Döküm kadayıflarından olacaktır.

EKMEK KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Pişmeden önce herhangi bir yabancı tat, koku ve acılık hissedilmeyecektir. İyi cins ekmek kadayıfı olacaktır. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Ekmek kadayıflarının her tarafı aynı kalınlıkta olacaktır. Pişirildiği zaman normal derecede büyüyecektir. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Temiz ambalaj içerisinde teslim edilecek. Üzerinde Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bilgileri olacaktır. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

KEMALPAŞA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Tatlılar kendine özgü pişkinlikte olacak, yanık – çiğ görünümlü olmayacaktır. Tatlılarda acıma, ekşime, bayatlama olmayacaktır. Kırık tatlı miktarı en çok % 2 (adet/adet) olacaktır. Tarife göre hazırlandığında şurubu iyice çekmiş olacak, kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır. Tatlılarda, şurubu konulduğunda dağılma olmayacaktır.

Muayene Metotları:

Duyusal Muayene : Tatlıların hem kuru halde iken, hem de birim ambalaj üzerindeki hazırlama tarifinde belirtilen şekilde hazırlanıp, soğutulduktan sonra duyusal muayeneye tabi tutulacaktır. Duyusal muayenesi, bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılacaktır.

Fiziki Muayene : Kırık tatlı miktarı; numune olarak alınmış ambalaj içindeki kırılmış ve ufalanmış tatlılar sayılarak yapılacak. Gramaj tespiti; Tatlılar kuru halde iken, tartılarak yapılacaktır. Kemalpaşa tatlısının her biri 3±0.5 gr. olacaktır. Birim ambalajlar 10 kg'lık olacaktır.

Ambalaj üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Ambalajlar delinmiş olmayacaktır.

MANTI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Mantı, kendine has beyaz renkte olup, çok açık ya da koyu renkte olmamalı, kırılıp içine bakıldığında etin doğal pembe rengi çok değişmemiş kahverengi tonda olmalı, kirlenmiş, gözle görülebilir yabancı madde, küflü, canlı-cansız, kurtlu veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
2. Piştiği anda kayan, parlak görünümde olmalı, birbirine yapışmış olmamalı ve dağılmamalıdır. Mantı kendine has kokuda olup, yabancı koku içermemelidir. Acılaşma, ekşime, sonucu meydana gelen koku bozukluğuna rastlanmamalıdır.
3. Mantı dana kıymadan yapılmış olacak, soya kıymasından yapılmış olmayacaktır. Gerektiğinde mantı içinde etin analizi, hastanenin belirlediği yer ve zamanda, ücreti ilgili firma tarafından ödenerek yaptırılacaktır.
4. Mantı kaynar suda 20 dakika pişirildiğinde kendine has tadı olmalıdır. Uygun içerikte hazırlanmış (yoğurt, tereyağı, salça) karışım ile yine doğru tarzda muamelesi sonucunda tüketime hazır hale geldiğinde birbirine yapışmayan, hamurlaşmayan ve damağa yapışmayan, kendine has tatta olmalıdır.
5. Mantı hamurunun kalınlığı en çok 1 mm. olmalıdır. Mantı ortadan düzgün ayrıldığında içbükey homojen yapıda ve pembe-kahverengi renkte olmalıdır.
6. Plastik esaslı 5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
7. Mantı dondurulmuş olacaktır. Dondurulmuş mantı frigotik araçlarla teslim edilecektir.

MİLFÖY HAMURU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yüzeyi düzgün ve pürüzsüz olmalı, yırtık ve çatlak olmamalıdır.
2. Dondurulmuş bir adedi 50 gram olacak şekilde paketlenmiş olacaktır.
3. Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalıdır.
4. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemelidir.
5. Yağ oranı minimum %6 , nem oranı maksimum %60 olmalıdır.
6. Karton kolilerde -18 °C de donuk zincir kırılmadan taşınmalıdır.
7. Orijinal ambalajında olmalı ve ambalaj üzerinde; üretici firma adı, içeriği, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
8. Dondurulmuş olacaktır. Milföy hamuru, frigotik araçlarla teslim edilecektir

GALETA UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Extra-extra veya extra undan yapılmış olup, nem miktarı % 6 oranında olmalıdır.
2. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olmalı, tabii olmayan fena koku, acılık, ekşilik olmamalıdır.
3. Küflenmiş, kirlenmiş, kurt ve böcekli olmamamlı, içinde fare pisliği , çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası vb. cisimler bulundurulmamalıdır.

HAMUR TATLILARI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Baklava, havuç dilimi, şekerpare ve benzeri hamur tatlılarının pişmiş olarak bir porsiyon miktarı 130-150 gr. arası olacaktır. Revani ve ekmek kadayıfı 150 – 200 gr. olacaktır.

YAŞ PASTA TEKNİK ŞARTNAMESİ: Tüm çeşitlerinde servis edilecek porsiyon miktarları 125-150 gr. arası olacaktır.

TAZE SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

Not 1: Sebzeler siparişe göre, istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak kurumumuza teslim edilecektir.
Not 2: Sebzeler siparişe göre, kurumumuza istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak teslim edilecektir. Teslimat 9.00-11.00 arsında olacaktır.
Not 3: Özel teknik şartnamede belirtilen satın alma ile ilgili tarihler özel durumlarda ve gerekli olduğu hallerde geçersizdir.

Sebze ve meyvelerin yıl içinde alınacağı aylar

Elma: Ekim-Mayıs
Portakal: Kasım-Nisan
Mandalina: Ekim-Şubat
Üzüm: Temmuz-Ekim
Armut: Temmuz-Kasım
Kayısı: Haziran-Ağustos
Şeftali: Temmuz-Ekim
Kiraz: Haziran
Vişne: Temmuz
Çilek: Nisan-Haziran
Muz: Her ay
K.Erik: Mayıs-Ağustos
Y.Erik: Mayıs-Haziran
Ayva: Ekim-Ocak
Malta Eriği: Nisan-Mayıs
Limon: Her Ay
Karpuz: Haziran-Ekim
Kavun: Temmuz-Kasım
T.Bakla: Nisan-Haziran
T.Fasulye: Haziran-Ekim
Patlıcan: Mayıs -Kasım
Kuru Soğan: Her Ay
Patates: Her Ay
Yeşil Soğan: Ocak-Temmuz
Marul: Eylül -Haziran
Hıyar: Mayıs-Ekim
Dere Otu: Her Ay
Maydanoz: Her Ay
Domates: Nisan -Kasım
T.Kabak: Mayıs-Kasım
Pırasa: Kasım-Mayıs
B.Lahana: Kasım-Nisan
K.Lahana: Kasım-Mayıs
Ispanak: Kasım-Nisan
Havuç: Eylül-Nisan
Kereviz: Kasım-Mart
Karnabahar: Kasım-Mart
S.Yaprak: Her Ay
Semiz Otu: Mart -Haziran
Dolma Biber: Haziran-Ekim
Çarliston Biber: Mayıs -Ekim

1. PATATES EVSAFI : Yeni sene ürünü olacak, pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filiz işaretli olmayacak, aşırı şekil bozuklukları, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak: sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi olgunlaşmış olacaktır. Patateslerin % 50'si 200 gramdan, % 40'ı 150 gramdan, % 10'u 100 gramdan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg'ı geçmeyecektir.

2. KURU SOĞAN EVSAFI: Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püsküllleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkız bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75'i 100 gramdan büyük olacak, % 25'i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan kuru soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır Ambalajlar file veya torba şeklinde olacak ve ağırlıklar 50 kg'ı geçmeyecektir.

3. TAZE SOĞAN EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçları çamursuz, iyi gelişmiş olacak, çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan taze soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Taze soğanlar dağınık olmayacaktır. Demetler halinde olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

4. BEYAZ LAHANA: Bütün, temiz, sağlam, taze, yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş, sapları en alt yaprağın biraz altında düzgün şekilde, yaprakları zedelenmeden kesilmiş ve top halinde olacaktır. Berelenmeler, böcek ve hastalıkların neden olduğu zararlar, don vurgunları olmayacaktır. Yaprakları sararmış, esmerleşmiş, kart olmayacaktır. Piyasada satılan lahanaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren 1 cm.den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart

yaprakları alınmış olacaktır. Lahanaları donduracak derece soğuk aylarda (aralık, ocak, şubat) soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahanalar dış kapaklarıyla birlikte teslim edilebilir. İkmalin aksamaması için ve ihtiyacın karşılanması amacıyla yüklenici fireyi dikkate alarak istenilen miktardan % 10'un fazlasını getirerek muayeneye arz etmek zorundadır. Lahana kapuskalık ve dolmalık istendiği zaman talep edilen evsafta getirilmesi şarttır. Lahanalar en az sarmalık hariç 3 (üç) kg ağırlığında olması şarttır.

5. KIRMIZI LAHANA: Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacaktır. Böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır Piyasada satılan kırmızı lahanaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacak, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr.dan aşağı olmayacaktır.

6. DOMATES EVSAFI: Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sıkı etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı, sarı ve yeşil miktarı % 2' den fazla olmayacaktır. Ortalama 150 gr civarında olacaktır. Piyasada satılan domateslerin en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Domatesler temiz, sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş getirilecektir.

7. PIRASA EVSAFI: Bütün, tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacak, kart, donmuş, ıslatılmış, sararmış ve solmuş olmayacak. Çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır. Beyaz kısmı 50 cm, yaprak kısmı 20 cm uzunluğunda olacaktır. Pırasalar 3–3.5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru olan kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır. Köklerin üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır, üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Pırasalar demet halinde, poşetli teslim edilir.

8. ISPANAK- PAZI EVSAFI: Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yaprakların altından 1 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerlerinde parazit veya hastalık zararları bulunmayacak, don vurmuş olmayacak, çiçeklerime belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapları kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet yapılmış bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan ıspanağın en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

9. HAVUÇ EVSAFI: Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20–25 cm'den fazla, ağırlıkları 150 gr'ın altında olmayacaktır. Piyasada satılan havucun en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar olmayacaktır.

10. KAVUN EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş ve olgun, taze görünüşlü, çeşidine özgü şekil ve renkte, lezzetli olacaktır. Üzerinde çatlak ve bereler bulunmayacaktır. Ezik, çürümüş, küflenmiş, parçalanmış, delik, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Olgunlaşıp hasat edildiğinde sapları kopmayıp üzerinde kalan çeşitlerde sapların uzunluğu 3 cm'yi geçmeyecektir. Ortalama 3 kg civarında olacak, piyasada satılan kavunların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

11. ELMA EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz olmayacak; şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır, kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küflenmemiş ve unlaşmamış olacaktır. Bir adedi 225 – 250 gr, piyasada satılan elmaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Elmalar temiz 2'li, kasalar içinde teslim edilecektir. Elmalar, ayrı cins ve kalitede olmayıp,

aynı kalitede olacaktır. Kompostolar ve elma tatlıları için golden elma, yemelik için kırmızı elma getirilecektir.

12. ARMUT EVSAFI: Yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımlarından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Piyasada satılan armutların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, kabuk zarları siyahlaşmamış, çürük, kurtlu, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır. Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 150 ile 200 gr. kış aylarında 100 ile 150 gr alınır. Kış aylarında 2'li veya 3'lü kasalarda teslim edilir. Armutlar yaz aylarında tekli kasalarda getirilecektir.

13. AYVA EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz olacak, şekil, renk, tat ve koku bakımından yetiştiği bölgeye göre çeşidinin tipik özelliklerini taşıyacak, kabuk yüzeyinin en az % 90'ı havasız ve düzgün olacak, meyvenin dış görünüşünü ve duyusal özelliklerini etkileyecek herhangi bir özrü bulunmayacak, meyve eti sağlam olacaktır. Büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Acı, ezik, çürük, ham ve burucu lezzette olmayacaktır. Kurt yeniği, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, küf bulunmayacaktır. Bir adedi 250 gramdan aşağı olmayacak, 5 kilogramındaki meyve sayısı 17 – 25 adet olacaktır. Piyasada satılan ayvaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) ve ambalajlı olacaktır

14. TAZE KABAK EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe sakız kabaklardan olacaktır. Üstün nitelikte, düzgün şekilli, çekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam, çeşidinin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz olacak, üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır. 200 gramdan küçük olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten (1. Sınıf) olacak ve ambalajda bulunacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde olacaktır.

15. PATLICAN EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olacak, mor olmayacaktır. Bütün, sağlam, taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renginde ve parlak olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu topraklı olmayacaktır. Bir adedi 150 gramdan küçük olmayacak, karnıyarık ve imambayıldı için yaklaşık boyu 20 cm, çapı 4 – 4.5 cm kadar olan patlıcanlar alınacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir Uygun ambalaj içinde olacaktır. Piyasadaki patlıcanların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

16. SALATALIK EVSAFI: Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, çürük, ezik ve acı olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Uygun ambalajda olacaktır. Piyasadaki salatalıkların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Boyu 20 cm den, çapı 4 cm.den aşağı olmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

17. BAMYA EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, bütün, sağlam, temiz, odunlaşmamış, şekil ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, üzerinde hiçbir leke bulunmayacak, yumuşak ve gevrek, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacaktır. Kart ve sararmış, çamurlu, topraklı, üstü siyah olmayacaktır. Piyasada satılan bamyaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

18. TAZE ERİK EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, kusursuz, doğal lezzetini kaybetmemiş olacaktır. Çürük, ezik, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu olmayacaktır. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu (dumanlı), etli ve sulu yapıda olacaktır. Piyasada satılan eriklerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, yabancı madde, anormal dış nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

19. KAYISI EVSAFI: Şekerpare, tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır. Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılardan olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.

Kayısılar temiz tekli kasalarda teslim edilecektir. Bütün, sağlam, temiz, taze, olgun olacak; ezilmiş, buruşmuş, lezzetsiz olmayacaktır. Şekil, gelişme ve renk bakımından, yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır. Piyasada satılan kayısıların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

20. MANDALİNA EVSAFI: Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, ezik, ham, ekşi, çok çekirdekli, mekanik etmenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan mandalinaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Mandalinaların her birinin büyüklüğü ortalama 100 gram olacaktır. 10 adeti, 1 kg'dan aşağı olmayacaktır. Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda getirilecektir. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

21. LİMON EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi, sulu yatak limonlarından olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Limonların en küçüğü 75 gr.dan az olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış, piyasada satılan limonların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. 180'lik ambalajlı sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır.

22. ŞEFTALİ EVSAFI: İyi cins, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır. Olgun, bütün, sağlam, yetiştiği bölgeye göre çeşidin tipik şekli, gelişme ve renginde olacak, hiç bir özrü bulunmayacak, kurt yenikleri olmayacaktır. Çürüme, mantarlar veya diğer bozulmalardan dolayı tüketime elverişliliğini yitirmiş olmayacaktır. Biri 225 – 250 gr arasında olacaktır, en iyi kalite (I. Sınıf) olacaktır. Anormal dışı nem, yabancı tat ve koku ve yabancı madde bulunmayacaktır. Uygun ambalajlı ve tek sıra halinde olacaktır.

23. PORTAKAL EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins, doğal, rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Dolgun etli, sulu, tatlı, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etmenlerden oluşan hasarlar olmayacaktır. Sapları silme olarak kesilecek, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Bir adeti 200 – 250 gr kadar gelecektir. Uygun ambalajlı sandıklarda dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

24. KARPUZ EVSAFI: Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve içi boşalmış, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş ve kalın kabuklu fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır. Üzerleri topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı (tatlı olmak şartı ile) renkte olacaktır. Bütün, sağlam, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş ve lezzetli olacaktır. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir. Karpuz sapları en fazla 5 cm. olacaktır. Bir adedi en azından 3 kg. olup, piyasada satılan iyi kalite (I.Sınıf) karpuzlardan olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

25. TAZE ÜZÜM EVSAFI: Salkımlar şekil, irilik, renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, sağlam, temiz ve özürsüz olacaktır. Taneler pörsümemiş, olgun ve sapa yapışık olacak, salkım üzerinde muntazam aralıklarla dağılacak ve pusları bozulmamış olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri olmayacak, taneler muntazam, iyi gelişmiş olacak, tabii hali ve rengi değişmiş ekşi, buruşuk, kurumuş, çürük, ezik, küflü, koruk üzümlerden ve salkımlarda dökülme olan üzümlerden olmayacaktır. Piyasada satılan üzümlerin en iyi cinsinden (1 .Sınıf), iri taneli üzümlerin en az salkım ağırlığı 250 gr, ufak taneli üzümlerin ise 200 gr olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

26. TAZE FASULYE EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Meyve kabuğu bütün, sağlam, temiz

ve çeşide özgü renkte, elle kolayca kırılacak durumda taze, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve gevrek olacaktır. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiç bir leke bulunmayacaktır. Piyasada en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

27. MARUL EVSAFI: Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi mallardan (1. Sınıf) alacaktır. 500 gr olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

28. MANTAR EVSAFI: Piyasada satılanın en iyisinden olacaktır. Bütün, temiz, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, kendine özgü renk, şekil, görünüşte ve özürsüz olacaktır. Kültür mantarı olacak, uygun ambalajda bulunacaktır. Üzerinde anormal dış nem, çamur ve toprak bulunmayacaktır. Dış yüzeyi kararmış olmayacaktır. Mantarlar orta boyda, insan sağlığına uygun 5 kg'lık ambalajlarda ve ambalajların üzerinde firma adı adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihleri bulanacaktır. Mantarlar ikiye bölündüğünde ara kesidi beyaz renkte olacaktır.

29. SEMİZOTU EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, iyi gelişmiş, yaprakları, bütün, zedelenmemiş, taze ve körpe olacaktır. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır. Çeşidi tipik rengini gösterecek, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Gövdeler alttan itibaren geniş yapraklı olacaktır. Demetler halinde olacak ve demetlerin ağırlığı yaklaşık 0.5 kg civarında bulunacak, demetlerin bağlanmasında, yumuşak gövde ve yaprakları zedelemeyecek özellikte gereç kullanılacaktır. Demetler içinde yabancı ve zehirli otlar olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

30.AYSBERG EVSAFI: Aysbergler taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz ve kuru, toprak bulaşığı yapraklarından ayıklanmış, dolgun olacak, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Aysbergler göbeğini tam sarmış ve kapalı olacaktır. Ağırlığı 250 gramın altında olmayacak, piyasada satılan aysbergin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

31. MUZ EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmışı olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar olmayacak, haşere, soğuk ve sıcaktan oluşmuş zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden meydana gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları olmayacak, dış kısımlarında aşırı nem bulunmayacaktır. Hevenk şeklinde ise üst kısmında 15 cm, alt kısmında 10 cm uzunluğunda sap kalacaktır. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiler koparılmış olacaktır. Her birinin ağırlığı 250 gr. olacaktır. Muzlar, sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

***32. YENİ DÜNYA EVSAFI**: Turuncu renkte, tatlı ve lekesiz, en küçük meyve çapı 35 mm, normal olgunlaşmış ve tatlı olacaktır. Çürük ezik ve buruşukluk olmayacaktır. Kasalarda sıralanmış alt ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.*

33. KURU SARIMSAK EVSAFI: Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağzı yakmayacak derecede) olmalıdır. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarından, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arınmış olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş ve küflenmiş olmamalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır. Sapsız olacaktır.

34. DOLMALIK BİBER EVSAFI: Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır. Dolmalık biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Etli veya zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir. Yeşil, 7–8 cm boyunda olacaktır. Çapı 60–70 mm olacaktır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince dolma biberleri iyi bir şekilde koruyacak ve yapımında kullanılan sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt vb. malzeme, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

35. MAYDANOZ EVSAFI: Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr maydanoz bulunmalıdır. Demetlerdeki maydanozun sapı 10 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Maydanozların konduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak şekilde ve uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj içinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir.

36. KIRMIZI TURP EVSAFI: Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır. En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır. Temiz, taze olacaktır. Gevrek, kendine has kokulu ve lezzetli olacaktır, kesildiği zaman içi mantarlaşmış olmayacaktır.

37. VİŞNE EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins aşılı vişnelerden taze etli iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik, çürük, ham, bayat, küflü, tozlu, topraklı ve çamurlu olmayacaktır. Temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

38. ÇİLEK EVSAFI: Piyasada satılan en iyi cins (1. Sınıf) çileklerden olacaktır. Çöp, yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham ve küflenmiş, parçalanmış, kurtlu olmayacaktır. Şekil ve renk bakımından çeşidi tipik özelliklerini gösterecek, olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek görünüşte, parlak olacak, tam gelişmiş olacak elden geçirmeye dayanacak sertlikte olacak, çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları çileğin üzerinde bulunacaktır. Tekli, temiz kasalar içinde getirilecektir

39. KİRAZ EVSAFI: Kirazlar bütün, taze görünüşlü, sağlam, olgun, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş (hasat sırasında sapından kopan çeşitler hariç) olmalıdır. Kirazlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Kirazlar zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlaşmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, doğal lezzetini kaybetmiş olmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan kirazlar; çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Piyasada satılan en iyi cins, olgunlaşmış, taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır. Kirazlar temiz, tekli kasalar içinde getirilecektir. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince kirazları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici diğer malzemeden hazırlanmış kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün

dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

40. KARNABAHAR EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Yaprakların üst uçları, çiçek kısımları açıkta kalacak şekilde kesilmiş olacaktır. Rengi hafiften de olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Karnabaharlar arasında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5 i aşmamak şartıyla aynen alınır. Karnabaharların üzerinde 2 adetten fazla yaprak bulunmayacaktır.

41. DEREOTU EVSAFI: Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Dereotlarının üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır. Dereotları sararmış, donmuş, çamurlu-topraklı, fena tatta olmamalıdır. Dereotları tohuma kaçmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 50 gr dereotu bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm'i geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir. Demetler içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak biçimde ve uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj içerisinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajlar içerisinde dereotundan başka hiçbir madde bulunmamalıdır.

42. ÇARLİSTON BİBER EVSAFI: 1.sınıftan, taze ve tatlı, sararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. İstenildiğinde acısı getirilecektir. Çapı 40 mm, uzunluğu 200 mm, şekli düzgün olacaktır. Çarliston biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır. Çarliston biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki çarliston biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince çarliston biberleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemeden hazırlanmış, kutu, tabla, olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemelidir. Bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

43. KIZILCIK EVSAFI: İyice olgunlaşmış olacak, ezik, çürük ve içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

44. BALKABAĞI EVSAFI: İnce kabuklu, sert, muayene edildiğinde içine batmayacak şekilde olacak, ezik, çürük ve çatlak olmayacaktır. Ortalama ağırlıkları 3-4 kg olacaktır. Bayat olamayacak, piyasada bulunan iyi cinsten olacaktır. Muayenede kendine has renkte pişkin olacaktır.

45. ÜZÜM YAPRAĞI EVSAFI: İnce olacak, derin parçalı olmayacak,varilde teslim edilecektir. Salamura olacaktır. Körpe asma yapraklarından oluşmuş olacak, kart olmayacaktır. Sap kısımları ayrılmış olacaktır.

46. KIVIRCIK EVSAFI: Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi cins kıvırcıklardan (1. Sınıf) olacaktır. 700-750 gr arasında olacaktır. Kökleri dip yaprakalrına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır.

Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

47. BEZELYE (ARAKA) EVSAFI : Arakalar taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı nebat bulunmayacak, birinci sınıf bezelye olacaktır .

48. TAZE BAKLA EVSAFI : Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır. Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafında bulunacaktır.Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı olmayacaktır.

49.KEREVİZ EVSAFI : Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden alınacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir. Kerevizlerin her biri 200 gr.dan aşağı, 400 gr.dan yukarı olmayacaktır.

50.SIKMALIK PORTAKAL EVSAFI :Sıkmalık portakal, tatlı, sulu olacak, ezik, ekşi, kemale ermemiş, yeşil olmayacaktır. 11.ve 5. aylar arasında verilecektir.

51. DONDURULMUŞ SEBZELER : Bir öğünde her bir yemek için; kişi başına 125-175 gr. olarak hesaplanacaktır. Dondurulmuş ürünlerin uygun şartlarda taşınması ve saklanması yükleniciye aittir. Dondurulmuş sebze ve meyveler (40 mikron kalınlığında, polyetilen) mavi naylon torba içerisinde 10 kg 'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Dondurulmuş sebzeler -18 C 'den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nem ortamında depolanacak ve soğuk zincir kırılmadan taşınacaktır. Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme belirlendiğinde alınmayacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Kendine has tat, koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Kesinlikle hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır. Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur.

KURU ERZAK MALZEME TEKNİK ŞARTNAMELERİ

KONSERVE FASÜLYE

Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.

Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler; bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak kağıt veya baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ,tescilli markası
- Malın adı
- Standardın işareti ve numarası
- Sınıfı (varsa)
- Parti, seri veya kod numarasında biri
- Net ağırlık
- Brüt ağırlık
- Süzme ağırlık
- İmal tarihi
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü
- "Her iki kapak tarafı şişmiş ve sızıntılı kutuları almayınız." Yazılı ifadesi.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

Taze fasulyeler ilgili TSE ' ye uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır. Konservedeki fasulyeler aynı çeşitten, etli, dağılmamış, fazla yumuşamamış, oldukça sert durumda olmalı, dolgu suyu fazla bulanık göstermemeli ve tuz miktarı % 2 'yi geçmemelidir.

Konserve edilmiş fasulyeler; çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Taze fasulye konserve içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.

Konserve süzme ağırlığı net ağırlığın % 60'ından az, tepe boşluğu kalan hacminin %10'undan çok olmamalıdır.

Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülmek (süzme ameliyesi bir süzgeç içerisinde dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp, tartılan değerleri ile birlikte, istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilir.

Konserve kutuları 6 tane 5 kg'lık mukavva kutular içerisinde teslim edilecektir. Bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde sağlam yapılı olacaktır.

Kabul edilen malların normal şartlar altında 6 ay müddetle bozulmamasını, müteahhidi taahhüt edecektir. 6 ay sonunda bozulma belirtisi gösteren kutular iade edilecektir. Gerekli idari şartname uygulanarak müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Kutular mekanik etkilerle biçimleri bozulmamış, bombajsız ve dış yüzü passız olacaktır. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Konserve içerisine konan domates, kutunun altında ve üstünde olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.

BEZELYE KONSERVE

1. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izniyle çalışan bir müesseseden imal edilmiş olacaktır.
2. Kutunun etiket bilgileri (Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.)
3. Bezelye taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, eziksiz, çeşidine özgü doğal renk, tat ve kokuda aynı irilikte olmalıdır. 3 numara iri boy bezelye alınmalı.
4. Konservelerde tuz miktarı % 2'yi geçmemelidir. Kutu doldurma oranı % 90'dan, süzme oranı % 60'dan az olmamalıdır. Dolgu suyu bulanık olmamalıdır. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülmek (süzülme işlemi; bir süzgeç içerisinde dökülen sebzelerde damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp, tartılan değerleri ile birlikte istenilen gramajın altına düşmemek şartıyla kabul edilebilir. Konserveler 6 adet, 5 kg'lık kutular halinde, mukavva kutular içinde olmalıdır. Bu ambalajlar nakliyata dayanacak şekilde düzgün ve sağlam olmalıdır.
5. Kutularda imal ve son kullanma tarihi olacaktır. Konserve süzme ağırlık üzerinden alınacaktır.
6. Kutuların içinde asıl gıda ile birlikte yenilmesine ve katılmasına müsaade edilen maddeler dışında katkı maddesi olmamalıdır. Konserve türleri, değişik markalardan numuneler görüldükten; gerektiğinde açılarak pişirdikten sonra karar verilip teslim alınacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.
7. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TÜRLÜ KONSERVE

Türlü konserve yapımında kullanılan taze sebzeler aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.

Taze Fasulyeler; TS 797'de belirtilen özelliklere uygun , baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.

Patlıcan; TS 1255'de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.

Biber; TS 1205'de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.

Domates; TS 794'de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve türlünün alt ve üstüne konulmalıdır.

Sakız kabağı; TS 1898'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı ve kabuğu alınmış parçalar halinde doğranmış bulunmalıdır.

Bamya; TS 2122' de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, 1,5 – 6 cm. boyunda bütün başları kesilmiş ve piştiğinde dağılmayan bamyalardan olmalıdır.

Türlü Konservenin Özellikleri :

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde bulunmamalı.
- İçindeki sebzeler, fazla sert veya pişmiş olmamalı
- İçinde, tuz ve limon tuzundan başka bir katkı maddesi bulunmamalı
- Dolgu suyu içindeki tuz miktarı % 2'yi, limon tuzu veya suyu % 0,3'ü geçmemelidir.

- Dolgu suyu fazla bulanık göstermemelidir. Konservenin kalite sistem belgesi alınmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.
- Türlü konservede, sebzeler süzüldükten sonra aşağıdaki oranlar bulunmalıdır.
  - Taze fasulye % 25-30 - patlıcan % 25-30 - biber % 5-10
  - domates % 10-15 - sakız kabağı % 10-15 - bamya % 10-15

Konserveler 5 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Konserve ambalajlarındaki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülmek (süzme işlemi, bir süzgeç içerisine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Kutuların içerisinde tesadüf edebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar kabul edilmelidir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BAMYA KONSERVE

İlgili TSE ve kodekse uygun, kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Bamyalar kendine has görünüşte, bütün halde, başları konik olarak kesilmiş ve aynı cinsten olacak, körpe, lekesiz, çekirdeği küçük ve sertleşmemiş, fazla yumuşamamış, dağılmamış ve ezilmemiş olacaktır.

Dolgu sıvısı bulanmamış ve salyalanmamış, kutuların durumu mekanik etkenlere biçimleri bozulmamış ve hermetik özelliğini kaybetmemiş, bombajsız ve dış yüzü passız olacak, içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kutu dolum oranı % 90' dan, süzme oranı % 60' dan az olmamalıdır.Bamyanın cinsi sultani bamya olacaktır. Bamyaların boyu; sultani bamya; en çok 7,5 cm'ye kadar, sıvısında tuz oranı en çok % 2, asitlik en çok % 0.5 olacaktır.

İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüzden en uzak olacaktır. Tekliflerde bamyanın cinsine göre (sultani vs.) fiyat verilecek, süzme ağırlık üzerinden alınacaktır. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Kutunun etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.

SIVI AYÇİÇEK YAĞI

Berrak, tortusuz, açık sarı renkli, şeffaf görünümde, kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır. Ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TSE ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Kurumda yemeklerde deneme çok olumlu sonuç verirse kabul edilecektir. Orijinal, 18 lt'lik teneke ambalajlarda bulunacaktır.Yağın dumanlanma noktası yüksek olacaktır. Gıda sanayisinde kullanılabilecek türde, kısa sürede yanmayacak türde olacaktır. Acımış olmayacaktır. Ambalajlar üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, üretim numarası, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, içindekiler, SYA yüzdesi bulunacaktır. Ambalajlar düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış, ezilmemiş olacaktır. Yağın, imal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır.

KURU FASULYE

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Cinsi şeker fasulye olacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. , kuru fasulyenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

NOHUT

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet nohudun ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Pişirildiğinde hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Nohudun işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

GENDİME EVSAFI

Normal evsaftaki sert buğdaydan dövülüp savrularak kepeğinden ayrılmak suretiyle hazırlanacaktır. Buğday kırması ve kapçıklı buğday bulunmayacaktır. Tabii renk, tad, koku ve mütecanis manzarada olacaktır. Küflü, küf ve fena kokulu, böcek yenikli, ekşi, kızışmış, ıslanmış, kurutulmuş ve topraklanmış olmayacaktır. Taş, toprak, kum ve çöp olmayacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.Gendime 25 'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Gendimenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. HACCP belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK

Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalı, canlı böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir. Yeni ürün olacak, eski ürüne karışık olmayacaktır. Bayat, mat, yağlı veya boyalı olmayacaktır. İçinde yabancı madde (mercimek taneleri arasında bulunan kendinden başka maddeler ile 3 mm' lik yuvarlak delikli elek altına geçen mercimek tane ve parçaları da dahil olmak üzere her türlü madde), kusurlu tane (kızarmış, çimlenmiş, çürümüş, olgunlaşmamış, lekelenmemiş, böcek yenikli ve delik mercimek tane ve parçaları), kırık kabuğu soyulmuş (3 mm' lik yuvarlak delikli elek üzerinde kalan, tanesinin 1\4 'ünden fazlası kırılmış kusurlu olmayan mercimek parçaları ile kabuğunun 1\4 'ünden fazlası soyulmuş kusurlu olmayan mercimek taneleri) olmayacaktır. Mercimekteki katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır. Rutubet % 14'ü, toplam yabancı madde % 4'ü, taş, toprak ve inorganik maddeler toplam kusurlu taneler %3'ü, böcek, hasarlı tane % 1'i, kızarmış ve çimlenmiş tane % 0.5' i , kırık kabuğu soyulmuş tane % 4'ü geçmemelidir. Taneleri aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni olacaktır. Mercimek 25 lık ambalajlarda olacaktır.

YEŞİL MERCİMEK

Mercimek kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalıdır. Canlı böcek ve hayvansal kalıntı olmayacaktır. Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, yağlı veya boyalı olmayacaktır. Mercimekteki katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır. Boylanmış yeşil mercimek olacaktır. Boylanmış yeşil mercimeklerde etikette belirtilen tane iriliğindeki mercimek oranı %95 olmalıdır.

Boylanmış yeşil mercimekteki rutubet oranı % 12'yi, toplam yabancı madde %1'i, taş, toprak, vb. inorganik maddeler % 0,1'i, toplam kusurlu tane %2'yi, böcek hasarlı tane % 0,5'i aşmamalıdır.

Taneler aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek; olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 25 'lık orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır. . Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, boylanmış yeşil mercimeğin tane iriliği belirtilecektir..

BULGUR

Yeni sene mahsulü olacaktır. Bulgur taneleri, sağlam, temiz, bulgura özgü renk, tat ve kokuda olmalı.Ekşimiş, acımış, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalıdır. Bulgurda canlı veya cansız haşere ve parazitlerle bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalıdır. Nem miktarı en çok % 13 olmalı. Boya içermemeli iri (pilavlık) tip bulgur olmalıdır. İri tip, göz açıklığı 3.55 mm ve 2 mm. olan eleklerle elendiğinde, tamamı 3.55mm.'lik elekten geçmeli, 2.00 mm'lik eleğin üzerinde kalmalıdır. Ancak 2.00mm'lik elek altına geçen kısım kütlece % 10'dan fazla olmamalıdır.

Tolerans sınırları;

Taş, toprak, kum, çöp v.b.madde	en çok	% 0.01
Buğdaydan başka tahıl taneleri	en çok	% 1
Yabancı ot tohumları	en çok	% 0.1
Çok iri tane	en çok	% 1
Beyazlı tane	en çok	% 1

Ambalajlar yeni ve içindeki bulguru en iyi şekilde koruyabilecek özellikte, sağlığa zararsız maddelerden yapılmış, sağlam, temiz olmalıdır.

Ambalaj üzerinde, firma adı, adresi varsa tescilli markası, bulgurun tipi (pilavlık veya köftelik) imal tarihi, parti seri ve kod numaralarından en az biri, net kütlesi, son kullanma tarihi, Tarım Köyişleri Bakanlığının izni belirtilecektir. Bulgur 25 'lık orijinal ambalajında olacaktır. Bulgurun kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİRİNÇ

Yeni sene mahsulü olacaktır. Kirlenmiş,acımış,küflenmiş olmamalı.Yabancı tat ve koku içermemelidir. Karıştırılmış olmayacaktır. Pirincin rutubet oranı en fazla %14.5 olmalıdır. Pilavlık pirinç, uzun taneli pirinç(tane boyu 6 mm'den fazla ve aynı zamanda uzunluk/genişlik oranı 2'den fazla 3'den az olan) olacaktır. Pilavlık pirincin cinsi lüks baldo olacaktır. Osmancık baldo olmayacaktır. Pirinçte; kırık tane(1/4 'ü kırılmış) %3'ü geçmeyecektir. Ham tane ve tebeşirleşmiş tane (iyi olgunlaşmamış veya gelişimi tamamlamamış çeltiklerden elde edilen yeşil veya yeşilimsi renkteki taneler ile çeşitli nedenlerle süt beyazı rengi almış ve tebeşir görünümünde bulunan tane) en fazla %3 olmalıdır. Mandık yada kırmızı tane (yüzeyi kırmızı renkli pericarp ile kaplı tane) en fazla %2 olmalıdır. Kırmızı çizgili tane (Pericarp kalıntısı olarak çeşide has olmayan değişik yoğunlukta kırmızı çizgiler içeren tane) en fazla%2 olmalıdır.Hasarlı tane (ısı,rutubet,hastalık,böceklenme ve diğer sebeplerden dolayı sararmış,çeşitli büyüklükte siyah ve kahverengi lekeler içeren ve böcek yenikli tane) en fazla %1.5 olmalıdır.Yabancı madde (pirinç tanesi dışındaki böcek veya böcek parçaları ile kalıntıları,yabancı tohumlar,kabuk,kepek,saman gibi organik maddeleri ile taş,kum ve toprak gibi inorganik maddeler) olmamalıdır. . Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,orijin ülke,pirincin tane uzunluğu bulunmalıdır.Pirincin, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalaj 50 kg'lık çuvallarda olacaktır. Pirinç pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ARPA-TEL ŞEHRİYE

Ekstra veya ekstra-ekstra buğday unu veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte, kokuda ve tatta olacaktır. İçinde canlı-cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekelenmiş olmayacaktır. Pişirilerek denenip alınacaktır. Nem miktarı % 13'ü geçmeyecektir. % 1 tuz içeren kaynar suda 20 dakikada hepsi pişmiş olacaktır. Pişme sonucunda dağılan ve yapışık hamur olan şehriyeler alınmayacaktır. Şehriyeler orijinal paketlerde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, içeriği, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi,Tarım ve Köyişleri Bakanlığının izni bulunacaktır. Şehriyenin kalite sistem belgesi olmalıdır. Pişirilmeden evvel veya sonra ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve fena kokuda olmayacaktır. Yendikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Şehriyeler 5 veya 10 kg'lık paketler halinde alınacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

İNCE (ÇORBALIK) ERİŞTE

Kendisine has tat ve kokuda olmalıdır. Rutubet miktarı en çok % 13 olmalıdır. Kül miktarı en çok % 1 olmalıdır. Protein miktarı kuru maddede en çok % 10 olmalıdır. Son yıl ürünü sert durum buğdayından yapıldığı yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Kırıldığında kesit parlak olacaktır. Pişirilmeden önce ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Makarnalar % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan erişteler alınmayacaktır. Sarı ve parlak renkli olmalı, unsuz görünüşlü olmalıdır.

Suya geçen madde % 6'nın altında olmalıdır. % 96 'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0,05 den çok olmamalıdır. Eriştenin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Erişte, 5 Kg' lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

MAKARNA

Kendisine has tat ve kokuda olmalıdır. Rutubet miktarı en çok % 13 olmalıdır. Kül miktarı en çok % 1 olmalıdır. Protein miktarı kuru maddede en çok % 10 olmalıdır. Son yıl ürünü sert durum buğdayından yapıldığı yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Kırıldığında kesit parlak olacaktır. Pişirilmeden önce ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Makarnalar % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan makarnalar alınmayacaktır. Sarı ve parlak renkli olmalı, unsuz görünüşlü olmalıdır.

Suya geçen madde % 6'nın altında olmalıdır. % 96 'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0,05 den çok olmamalıdır. Makarnanın,eriştenin,kesme makarnanın "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Makarna, 5 Kg' lık ambalajlajlı düdük (ince uzun), boncuk, yüksük, dirsek makarna çeşitlerinde ve 500 gram'lık ambalajlajlı yassı fırın, spagetti makarna çeşitlerinde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ)

Yeni sene ürünü, bütün, temiz olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, ezilmiş, kurtlanmış, küflenmiş, şekerlenmiş, beyaz renkli, çürük, böcek zararı, canlı ve ölü böcek ve diğer hayvansal zararlı maddeler olmayacaktır.Sultaniye cinsi, ağartılmamış(natürel) grubu, rengine göre 11 tip numara üzüm olacaktır. Kuru üzüm, standart(iri) boyda olacaktır. 100 gr'mındaki tane adedi 301-370 adet olacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Topaklanmış kısımlar iki el arasına alındığı zaman taneler birbirinden ayrılacaktır. Nem %15-16, SO_2 miktarı % 0,5 olacaktır.

Kaynatıldığın zaman bütün tanelerin yenilecek bir halde şişip, kabaracaktır. 5'er kg'lık karton ambalajlarda olacaktır. Numune orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı belirtilecektir. Üzümün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ÇAY

Piyasanın en iyi kalitede çayı olacaktır.Koyu renkli,tozsuz olacaktır. Küflenmiş,ıslak olmayacaktır. Dışardan yabancı koku çekmiş olmayacaktır.İçerisinde boya maddesi olmayacaktır. Demlenip kontrol edilmeden alınmayacaktır.Denendiğinde çay aroması verecektir.Nem oranı %6'yı geçmeyecektir. İçinde sap,yaprak artığı,çöp olmayacaktır. Çaylar, Çaykur' un ürettiği markalardan olacaktır.1 kg' lık paketler halinde teslim edilecektir.Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke,gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları bulunmalıdır.Çayın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DOMATES SALÇASI

Suda eriyen kuru madde oranına göre ikili-duble (kıvamlı koyu,kuru madde oranı %28-30 Brix) olmalıdır.Domates çekirdek ve kabukları üründe bulunmamalı.Salçadaki siyah noktalar 1 gr'da %2'yi geçmemelidir.Salçada PH =3.7-4.5 olmalıdır.Su miktarı %82'den,tuz miktarı %6 dan fazla olamamalıdır.Salçada renk kaybı,lezzet bozukluğu(yanık tat),yabancı koku,küf olmayacaktır.5kg'lık teneke kutularda olmalıdır.Teneke bombajsız, mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, sızıntısız, passız olmalıdır. Kutu doldurma oranı en az %90 olmalıdır. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler; bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak kağıt veya baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır. Salça denenecek, yemeğe koyu renk veren tercih edilecektir.

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ,tescilli markası
- Malın adı
- Standardın işareti ve numarası
- Sınıfı (varsa)
- Parti, seri veya kod numarasında biri
- Net ağırlık
- Brüt ağırlık
- İmal tarihi
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir. Salçanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BUĞDAY UNU

Birinci nevi un olmalıdır. Buğday unu,yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve parçalarını içermemelidir. Acıma, ekşime, küflenme, kokuşma, bozulma olmamalı, kendine özgü renk ve görünümde olmalı. Rengi beyaz sarımtrak olacaktır. Nem oranı en çok % 14.5 olmalıdır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklaşma olmayacaktır. Kuru maddede protein miktarı en az % 10.5 olmalıdır. Asitlik sülfürik asit cinsinden kuru maddede en çok %0.07 olmalıdır. Unun kirlilik deneyi; 6 cm. çapındaki filtre kağıdı üzerinde en fazla 60 siyah nokta bulunabilir ve böcek kökenli her nokta 30m'den büyük olmamalıdır. Unun en az % 98'i 212 mikronluk 70'nolu elekten geçmelidir. 10 kg'lık kağıt ambalajlarda teslim alınacaktır. Klorlama dahil, ağartma işlemi uygulanmış olmayacaktır. Ambalajların üzerinde, unu hangi amaçla kullanılacağı, maximum kül ve minimum protein mikatarları belirtilmelidir. Amabalajların üzerinde firma adı, adresi,Tarım ve Köyişleri Bakanlığının izni, üretim

tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Yaş öz gluten miktarı 35'ten fazla olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİRİNÇ UNU

Yalnız pirinçten yapılmış olmalı ve içinde yabancı unlar bulunmamalıdır. Temiz,rengi beyaz,kendine özgü renk ve kokuda olacaktır.Kızışmış,acımış,ekşimiş,kokmuş olmayacaktır.İçinde böcek,kurt ve diğer canlı-cansız parazitler ve bunların benzeri kirlilikler bulunmayacaktır.Orijinal 250 gr.lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır.Pirinç ununun, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BUĞDAY NİŞASTASI

Buğdaydan usulüne göre elde edilmiş buğday nişastası olacaktır. Elde edildiği maddenin adını taşıyacaktır. Hangi cins maddenin nişastası ise yalnız ona ait olacak, başka cins ile karıştırılmayacaktır. Toz halinde beyaz renkte ve homojen yapıda, kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, ekşimiş, nemlenmiş olmayacaktır. Nem oranı patates nişastasında en fazla % 18, buğday, mısır ve pirinç nişastalarında ise % 13 olacaktır. Kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır.5'er kg'lık ambalajlarda olacak ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni,net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır.Nişastanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

CEVİZ İÇİ

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. Ceviz içleri, sarı veya koyu saman renginde, sağlam, ikiye bölünmüş olacaktır. Küflü, kurtlu, hastalıklı, acımış, buruşuk, tamamen kurumuş, rengi bozulmuş, çürük, örümcekleşmiş ve herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Nem oranı % 5'li geçmemelidir. Cevizler, insan sağlığı yönünden uygun, 5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ceviz içi ilgili müteahhit firma tarafına gerekli idari şartname hükümleri uygulanarak değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAKAO

Piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Koyu kahve renginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır. İçerisinde kabuk, tohum,diğer yabancı maddeler bulunmayacak, şeker katılmış olmayacaktır. Kurtlanmış, böceklenmiş, acımış, nemlenmiş, topaklaşmış, kötü koku oluşmuş olmayacaktır. Kakao tozunda rutubet miktarı kütlece en fazla %9 olmalıdır.Topaklanmayı önleyiciler kakao kuru karışımında 10 gr/kg ile sınırlı olmalıdır. Orjinal 50 Kg'lık içi naylon, dışı kalın kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kakao mütahit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TAHİN HELVASI

Piyasanın en iyisi ve kakao karışımlı olacaktır. Yalnız şekerden yapılmış olacaktır. Kendine has tat, lezzet ve yapıda olacak, ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Tahin miktarı en az % 50, yağ miktarı susam yağı olarak en az % 25 olacaktır. Protein miktarı en az % 9, toplam şeker en çok % 45, nem en çok % 3 ekstrakte edilmiş yağda asitlik

en çok % 2 (oksit asit cinsinden) olacaktır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, yağı dışa vurmuş, macunlanmış olmayacaktır. Haşere parçaları, böcek kalıntıları v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Sakızımsı görünüm veren helva kabul edilmez. Orijinal, 80 gr'lık jelatin ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde helvaya katılan maddeler açık olacak yazılı olacaktır. Helvanın tahin miktarı, yağ miktarı (susam yağı olarak), protein miktarı, toplam şeker miktarı analizi, Hıfzısıhha'ya yaptırılacak ve belgelendirilecektir. Ambalajlar ezik, delik olmayacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Helvanın imal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak tarih tercih edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan tahin helvası müteahhit firma tarafından "idari şartname" hükümlerine göre değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KİMYON

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde , canlı ve cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Ambalajları hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır.orijinal ambalajda olmalı, ambalajların üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır

KEKİK

Kendine özgü renk, tat ve aromada olacak, küflenmiş, çürümüş, yabancı tad ve koku almış olmayacak, içinde canlı böcek veya böcek kalıntıları görülmeyecektir. Nem miktarı en çok % 12, sap parçaları ve tohum miktarı en çok % 10, yabancı madde ise en fazla % 2 olacaktır. Orijinal ambalajlarda bulunacaktır.Dış ambalajı çuval,iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacak.Numune orijinal ambalajda teslim edilecek. Üretici firmanın adı,üretim yeri ve tarihi ambalaj üzerinde belirtilecek. Kekiğin kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TURŞU (KARIŞIK) EVSAFI

Kendi has renk ve görünüşte, sebzesi yumuşamamış dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalaşmamış ve yabancı madde bulunmamalıdır. Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az %70, her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az % 3, en çok % 25 olmalıdır. Karışık turşuyu etkileyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde olmalıdır. Turşu, süzme ağırlıktan teslim alınacaktır.Ambalaj üzerinde malın adı, imal tarihi, tipi, süzme ağırlığı, son kullanma tarihi ve raf ömrü ,Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni yazılı olacaktır.Turşunun kalite sistem belgesi olmalıdır.Yeni üretim olacak.20 kg' lık teneke ambalajlarda ,Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KARBONAT

Sodyum bikarbonat olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş,kum ve yabancı madde bulunmayacaktır.nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. İnsan sağlığına zararsız 1 kg' lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KÖFTE BAHARI

Ana maddesi karabiber, tatlı kırmızı toz biber, az miktarda defne yaprağı, kekik ve karanfilden oluşmalıdır. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır.küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır.içerisinde yabancı madde , canlı ve cansız böcek artıkları,boya,

nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Köfte baharının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DEFNE YAPRAĞI

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır.İçerisinde yabancı madde , canlı ve cansız böcek artıkları ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır.Yapraklar delikli ve lekeli olmamalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Defne yaprağının kalite sistem belgesi olmalıdır.

ÇAM FISTIĞI

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Taneleri bütün, dolgun, iri olacaktır.Çürük, küflü, fena kokulu, nemli, kurtlanmış olmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Çam fıstığının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KUŞ ÜZÜMÜ

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır.Sulanmış, ekşimiş, küflenmiş ve kurtlanmış olmayacaktır.beklemeye bağlı şekerlenme ve topaklanma olmayacaktır.İçerisinde taş, toprak, çöp gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır.kuş üzümünde, 25 gramındaki tane sayısı 200- 500 adet olacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Kuş üzümünün kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

VANİLYA

1. kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, ideal koku ve tatta olacaktır. Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Vanilyanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU MAYA

İçinde Doğal maya *(Saccharomyces cerevisiae)*, bitki kökenli sorbitan monostearat olmalıdır. 100 gr'lık ambalajlarda olmalıdır. Maya kendisinin 4-5 katı ılık suda 15 dakika bekletilerek denenecektir. İnstant kuru maya olmalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Kuru mayanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TATLI BİSKÜVİ

Ekstra-ekstra undan yapılmış, piyasadaki bisküvilerden en iyisinden gevrek bir örnek yapı ve görüntüde, kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamış ve boyanmamış olmalıdır. Kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenilmiş olmamalıdır. Bisküvilerin üstü yazılı olanlarında yazılar okunaklı ve şekiller belirgin olmalıdır. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, bisküvinin besin öğesi içeriğinin analizi belirgin olarak yazılı olacaktır. Rutubet % 6'dan az olacaktır.

Bisküvinin imal edildiği yerin kalite sistem belgesi olmalıdır. Teslimat esnasında üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi ise en uzak olacaktır. İlgili ünitede tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır.Bisküviler, , tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, katon kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır.Muayene komisyonu gerektiğinde marka ve cins tercihi yapabilir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TUZLU BİSKÜVİ

Ekstra-ekstra undan yapılmış, piyasadaki bisküvilerden en iyisinden gevrek bir örnek yapı ve görüntüde, kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamış ve boyanmamış olmalıdır. Kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenilmiş olmamalıdır. Bisküvilerin üstü yazılı olanlarında yazılar okunaklı ve şekiller belirgin olmalıdır. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, bisküvinin besin öğesi içeriğinin analizi belirgin olarak yazılı olacaktır. Rutubet % 6'dan az olacaktır.

Bisküvinin imal edildiği yerin kalite sistem belgesi olmalıdır. Teslimat esnasında üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi ise en uzak olacaktır. İlgili ünitede tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır. Bisküviler, , tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, katon kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır. Muayene komisyonu gerektiğinde marka ve cins tercihi yapabilir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

İRMİK

Temiz,kendine özgü renk, koku,tat ve görünüşte olacaktır. İrmikler; kızışmış, acımış,ekşimiş, küflenmiş, kokmuş, nemlenmiş, örümcekleşmiş, kurtlanmış olmayacaktır. İçinde parazit ve yabancı madde bulunmayacaktır.Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacaktır.İri buğday irmiği olacaktır.Rutubet miktarı en fazla %14.5 olacaktır.Protein miktarı,kuru maddede en az %10.5 olacaktır.Kül miktarı,kuru maddede en çok %1 olmalıdır.Asitlik en çok %0.05 olmalıdır.Pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.Un haline getirilip elendikten sonra kuru gluten miktarı%10'dan az olmayacak,elastikiyeti normal olacaktır.

500 gr'lık ambalajlarda olacak. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,orijin ülke,gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,irmiğin grubu bulunmalıdır.İrmiğin, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalajlar düzgün,temiz olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

REÇEL

Ekstra geleneksel reçel (şekerler ve meyvelerin belirli kıvama getirilmiş karışımı) olacaktır. Meyve oranı en az % 45 olmalıdır. Refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde içeriği % 68' den daha az olamaz. PH değeri 2,8-3,5 aralığında olmalıdır. Renklendirici bulanmamalıdır. Kutuların dolum oranı en az % 90 olmalıdır.Reçellerin ana maddesi en iyi meyvelerden olacak, temiz yıkanmış, çöp, çekirdeklerinden tamamen temizlenmiş, canlı – cansız her türlü böcek, kurt gibi haşereler bulunmayacaktır. Parlak, canlı, yapıldığı meyvelerin rengi baskın, meyvemsi ve hoş tadı olacaktır. Kararma, çok koyu veya cıvık, yanık, küf, is, benzin, gaz vb. yabancı koku, ekşime gibi yabancı tatta olmayacak ve jelatin, zamk vb. maddeler katılmamış olacaktır. Piyasada satılan iyi cins mallardan (1.sınıf) olacaktır. Şekerlenmiş olmayacaktır. 25 gr' lık özel ambalajlarda olmalıdır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, 100 gr' da bulunan meyve ve şeker miktarı, net miktarı, Tarım ve Köy İşlerinin izni belirtilmelidir. Reçellerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi gönümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en

uzak reçeller tercih edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Reçeller vişne, çilek, kayısı reçeli çeşitlerinde olacaktır.

KAHVALTILIK KUTU BAL

Süzme çiçek balı olacaktır.Rengi altın sarısı olmalıdır.Şekerlenmiş olmayacaktır.İçinde yabancı madde,parazit,arı parçaları ve yavru arı içermemelidir.İçinde nişasta bulunmamalıdır.Kendine ait doğal koku ve tada sahip olmalıdır.Yabancı koku ve tat içermemelidir.İnvert şeker miktarı çiçek balında %65 'ten az olamaz.Rutubet %20'den fazla olmamalıdır. Sakaroz en çok %5 olmalıdır. Suda çözünmeyen madde miktarı en çok %0,1 olmalıdır. Mineral madde-kül miktarı %6'yı geçmemelidir. Asitlik miktarı 40 meq/kg 'dan fazla olmamalıdır. Diastaz sayısı 8'den az olmamalıdır.HMF (hidroksi metil furfurol) miktarı 40 mg/kg'dan fazla olmamalıdır.Ticari glukoz içermemelidir.Balın şeker protein oranını ölçen C 13 analizi sonucu -1'den düşük olmalıdır. Naftalin bulunmamalıdır. Çiçek balında fruktoz ve glikoz şekerlerinin yalnız başlarına veya toplamı 100 gr.'da 60 gr.dan az olamaz.Standart 20 gr.lık kapalı ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adresi ve üretildiği yer,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,balın orijini,balın piyasaya sunuş şekli ,balın toplandığı yıl üretim tarihi olarak,satışa hazır hale geldiği tarih dolum tarihi olarak belirtilecektir..Balın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAHVALTILIK TEREYAĞ

1.sınıf kahvaltılık pastörize tereyağı olacaktır.Sarımsı,homojen renkte olacak Tat ve kokusu hoş olmalıdır.Yabancı tat ve koku içermemelidir.Su salmış,çok sert veya yumuşak, yapışkan, elastik yapıda,unumsu kumlu,donuk,parçalanan yapıda olmayacaktır. Benekli,dalgalı,alacalı, çok koyu veya çok açık,soluk renkte olmayacaktır.Rutubet en çok %16 olmalıdır.Süt yağı miktarı kütlece en az %82, asiditesi en çok süt asidi cinsinden %18 olmalıdır.1 gr'da 20'den çok küf ve maya bulunmamalıdır.Recherd-Meisal sayısı en az 22 olmalıdır.

Bakteriolojik nitelikleri aşağıdaki gibi olmalıdır.(adet/gr.)

Toplam bakteri	<10.000
Koliformlar	<10
Proteolitik organizmalar	<1000
Lipolitik	<1000
Pseudomonas frangi	<10
Psikrofilikler	<1000

15 gr.lık orijinal ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Al veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.Erimiş, patlamış ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır.Tereyağın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ZEYTİN

Piyasanın en iyisi olacaktır.Cins olarak sele zeytini, gemlik zeytini olacaktır. Zeytinin rengi, kabuktan itibaren siyah ve siyaha yakın tonlarda olmalı, bu renk zeytin etinin 1 ile 2 mm'sine veya yarısına işlemelidir.Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Zeytinin eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.Kirli,kokuşmuş,özellikleri kaybolmuş ,kurtlanmış ve küflenmiş olmamalıdır.Her türlü parazit,böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.Etli taneli,küçük çekirdekli olmalıdır.Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi,sınıfı,,grubu,tipi ve stili aynı olmalıdır.Ambalaj

içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmayacaktır.Zeytinin içinde acı,çürük,yumuşak ,olgunlaşmamış taneler bulunmayacaktır.Zeytin tane adedi, 100 gr.da 31'i aşmayacaktır.100 gr. zeytinin çekirdekleri iyice temizlendikten sonra ,bu çekirdeklerin ağırlığı 21 gr.'mı geçmeyecektir.Tuz oranı siyah salamurada %7,sele zeytininde %10, yeşil zeytinde %6 olacaktır.Salamura suyu temiz olacak,Yabancı tat ve koku içermeyecek, görünüşü berrak olacak,gözle görülen yabancı madde içermeyecektir.Zeytinlere tat analizi yapılacaktır.Ambalaj temiz olacak, ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni,zeytinin grubu (yeşil,siyah), kalite ve sınıfı,tipi(sele,salamura), boyu ve derecesi belirgin olarak yazılı olacaktır. Zeytinin kalite sistem belgesi olmalıdır. Zeytin 10 kg'lık teneke ambalajlarda teslim edilecektir. Zeytin süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Şansa bağlı olarak ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ERİTME PEYNİR

Birinci sınıf, yağlı, sade eritme peyniri olacaktır. Eritme peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır. Eritme peynirinde belirtilen çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden başka herhangi yabancı madde bulunmayacaktır. Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır. Peynirde pH değeri en az 5,5 olmalıdır. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır. Süt yağı miktarı katı maddede: Yağlı eritme peynirinde kütlece en az % 30 olmalıdır. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir.Eritme peynirin ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (eritme peynir), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, eritme peynirler ortalama 25 gr.lık **alüminyum folyo içerisinde, üçgen prizma** şeklinde ambalajlarda olmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU İNCİR

Yeni sene ürünü ve piyasanın ev iyisi (1.sınıf) olacaktır. Bütün, sağlam olacak, kimyasal madde, yabancı tat ve koku, ölü böcek ve böcek kalıntıları ve canlı kurt bulunmayacaktır.

Usulüne uygun kurutulmuş olacaktır. Hasarsız, güneş yanıksız, yarık ve çatlaksız olacak, temiz olacaktır. Renkçe ballı kabuğu mevsimine uygun yumuşaklıkta olacak, çeşidin ve tipin özelliklerini taşıyacaktır. Ekşi, şekerlenmiş, küflenmiş, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, güvelenmiş, olmayacaktır. Nem oranı % 20-22, 1 kg' daki meyve tanesi sayısı en çok 60 adet olacaktır.İncir 7 numaradan küçük olmayacaktır.Karton ambalajda dizili olacaktır. Orijinal ambalajda bulunacaktır. Ambalajlarların üzerinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. İmal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak tarih tercih edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan kuru incir müteahhit firma tarafından "idari şartname" hükümlerine göre değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU KAYISI (ŞEKERSİZ ŞEKERPARE)

Çekirdekleri çıkarılmış, sağlam, temiz, yeni sene ürünü, açık sarı renkte olacaktır. Her türlü canlı cansız kurt, böcek ve bunların yuva ve yumurtaları olmayacaktır. Taneler üzerinde çil, vuruk, benek, kuş yeniği, parçalanmalar, yapışmalar olmayacak. Nem miktarı % 25, 100 gr.'daki tane sayısı 10-12 adet olacaktır. SO2 miktarı % 0,2 'yi geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. 5 kg.'lık karton ambalajlarda olacaktır. Numune orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı belirtilecektir. Kuru kayısının "kalite sistem belgesi" olacaktır. Son kullanma

tarihi günümüze en uzak, imal tarihi teslim gününe en yakın olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru kayısı müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

FINDIK İÇİ

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. 1 sınıf kalitede, çürük, küflü, kurtlu, kırık, fena kokulu, bayat, acılaşmış olmayacaktır. Herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Kuru olacak, nem miktarı % 5'i geçmeyecektir. Fındıklar düzgün taneli, tozsuz, kavrulmuş ve ağartılmış olacaktır. Rengi beyaz-açık bej arasında olacaktır. Fındıklar 5 kg'lık orijinal ve insan sağlığına uygun materyalden yapılmış ambalajlarda teslim alınacaktır. Kabuksuz olacaktır. Paketlerin üzerine firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan fındık içi ilgili müteahhit firma tarafına gerekli idari şartname hükümleri uygulanarak değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TUZ

Tuz beyaz renkte olmalı ve yabancı madde içermemelidir. Sofra tuzu homojen olmalı, tane büyüklüğü, göz açıklığı 1000 mm' lik elekten tamamı, 210 mm' lik elekten ise en çok % 20' lik kısmı geçecek büyüklükte olmalıdır.
Rutubet oranı sofra tuzunda kütlece en çok % 0,5 olmalıdır.
NaCl miktarı, katkı maddeleri hariç olmak üzere sofra tuzunda kuru maddede en az % 98 olmalıdır.
Sofra tuzuna 50-70 mg/ kg oranında potasyum iyodür veya 25-40 mg/kg potasyum iyodat katılması zorunludur.
Tuzda asitte çözünmeyen madde miktarı, asitte çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.
Tuzda suda çözünmeyen madde miktarı, suda çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok % 0,5 olmalıdır.
Tuzdaki katkı maddeleri ve bulaşanlar Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğini hükümlerine uygun olmalıdır.
İyotlu sofra tuzları, koyu renk (mavi vb.) ambalajlarda olacak; ambalaj üzerinde "iyotlu sofra tuzu" ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, içine giren iyot miktarı, firma adı, adresi bulunacaktır.
Sofra tuzları 500 gr ' lık tuzluk biçimindeki kutu ambalajlarda, yemeklik tuz , 1.5 kg'lık ambalajlarda teslim alınacaktır.
Su ile 5 kere yıkamaya tabi tutulduğunda içinde tuz harici hiçbir madde görülmeyecektir.
Tuzun "kalite sistem belgesi" olacaktır.
Yemeklik ve sofra tuzları iyotlu olacaktır.

KURU NANE

Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, yabancı tat ve koku almış olmamalı, içersinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır. Nane içinde yabancı madde en çok % 0.1, rutubet en çok % 10, toplam kül en çok % 10, sap, dal, ve parçacıkları en çok % 5 olmalıdır. 25 kg' lık dış ambalajı çuval, iç ambalajı naylon olacaktır. Numune orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde, üretici firmanın adı, üretim yeri ve nanenin ürün yılı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PUL KIRMIZI BİBER

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır . Bayatlamış, boyanmış,bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş ,topaklaşmış,nemlenmiş olmayacaktır.Kurutulmuş olacaktır.İçinde yabancı madde bulunmayacak,kendine has tat ,koku ve renkte olacaktır.Yabancı tat ve koku almamış olacaktır.İçinde canlı-cansız böcekler olmamalıdır.Su ile yıkamaya tabi tutulduğunda biber yaprağı ve gövdesinden başka madde bulunmayacaktır.Yemeklik bitkisel sıvı yağ kütlece %8'i,kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1'i,çekirdek ve parçaları %40'ı aşmamalıdır..Rutubet oranı %15,yabancı madde en çok %0.5 m/m, Toplam kül en çok %17, %10 luk HCL'de çözünmeyen kül en çok

%1,uçucu yağ en az 0.2 ml/100 gr,yemeklik tuz en az %0.9 m/m olmalıdır.Mikrobiyolojik kriterleri aşağıdaki gibi olmalıdır.

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Staphylococcus aureus(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^3
Basillus cereus (kob/gr)	5	3	1×10^3	1×10 5
Escherichia coli (kob/gr)	5	3	1×10	1×10^2
E.coli 0157:H7	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Sülfit indirgeyen clostridium(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10 4
Maya-küf (kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10 4
Mezofilik aerobik bakteri	5	3	1×10 4	1×10 6

n: numune sayısı
c: mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilen maksimum numune sayısı
m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı
M: "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

5 kg'lık dış ambalajı çuval,iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,paketleme tarihi bulunmalıdır.Pul biberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Pul biberin aflatoksin içerip içermediği ile ilgili hıfsısıha raporu olacaktır.

KARABİBER

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır . Bayatlamış, bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş ,topaklaşmış,nemlenmiş olmayacaktır.İçinde yabancı madde bulunmayacak,kendine has tat ,koku ve renkte olacaktır.Yabancı tat ve koku almamış olacaktır.İçinde canlı-cansız böcekler olmamalıdır. Öğütülmemiş,tane karabiber olacaktır. Gerektikçe, belirli zaman aralıklarında tane karabiber idaremizin görevlendirdiği bir personelin kontrolünde firma yetkilisi tarafından öğütülecektir. Yabancı madde en çok %1 m/m,rutubet en çok %12,toplam kül en çok %8 m/m,%10'luk HCL'de çözünmeyen kül en çok %1 m/m,uçucu olmayan eter ekstrat en az %6 m/m,selüloz en çok %18 m/m,uçucu yağ en az 2 ml/100 gr. olmalıdır. Mikrobiyolojik kriterleri aşağıdaki gibi olmalıdır.

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Staphylococcus aureus(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^3
Basillus cereus (kob/gr)	5	3	1×10^3	1×10 5
Escherichia coli (kob/gr)	5	3	1×10	1×10^2
E.coli 0157:H7	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Sülfit indirgeyen clostridium(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10 4
Maya-küf (kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10 4
Mezofilik aerobik bakteri	5	3	1×10 4	1×10 6

n: numune sayısı

c: mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilen maksimum numune sayısı
m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı
M: "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

5 kg'lık dış ambalajı çuval,iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,paketleme tarihi bulunmalıdır.Kara biberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ZEYTİNYAĞI

Riviera zeytin yağı olacaktır.Yeşilden sarıya değişen renkte olacaktır. Serbest yağ asitli oleik asit cinsinden her 100 gr'da %15'den fazla olmamalıdır. 20 °de berrak, tortusuz, kendine has tatta ve kokuda olacaktır.Acımış olmayacaktır. Peroksit değeri maksimum %15 meq aktif oksijen/kg yağ olmalıdır. 10 kg'lık teneke ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlar düzgün,temiz,paslanmamış,bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, içindekiler,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,serbest yağ asidi yüzdesi bulunmalıdır. Zeytinyağının, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BARBUNYA

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü rengini yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet barbunyanın ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,orijin ülke,ürün yılı bulunmalıdır. Barbunyanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TOZ ŞEKER

Rafine şeker olacaktır.Nemli,taşlaşmış,topaklaşmış olmayacak,içerisinde yabancı madde,taş,toprak bulunmayacaktır.Kendine has tat ve kokuda olacaktır.Polarizasyon < 99.7 ,iletkenlik külü <0.04, invert şeker miktarı(%m/m)<0.04, kurutma kaybı(%m/m)<0.1,renk tipi(Braunschweig puanı)<12 olmalıdır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır.Şekerin, kalite sistem belgesi olacaktır. 25 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SÜRÜLEBİLİR KREM BEYAZ PEYNİR

Birinci sınıf, yağlı sürülebilir krem beyaz peyniri olacaktır. Eritme peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır. Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır. Peynirde pH değeri en az 5,5 olmalıdır. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır. Süt yağı miktarı katı maddede; krem beyaz peynirde kütlece en az % 30 olmalıdır. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Krem beyaz peyniri ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (krem beyaz peynir), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi,

sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., Krem beyaz peyniri ortalama 15 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAKAOLU FINDIK KREMASI

% 60 kakao içeriği olmalıdır. Küflenmiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (kakaolu fındık kreması), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., Kakaolu fındık kreması ortalama 25 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır. Kakaolu fındık kremasının "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SADE FINDIK EZMESİ

Küflenmiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (kakaolu fındık kreması), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., Sade fındık ezmesi ortalama 25 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır. Kakaolu fındık kremasının "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

POŞET ŞEKER

Kahvaltılarda kullanılmak üzere 10 gr'lık ambalajlarda hazırlanacaktır.

POŞET TUZ

1gr.lık poşetlerde istenecektir.

POŞET BAHARAT

(Karabiber,Nane,Sumak):Gerektiği durumlarda 1gr.lık poşetlerde istenecektir.

MERCİMEK UNU EVSAFI

Mercimek unlarında rutubet miktarı %14'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında kuru madde de kül miktarı %13'den ve külün %10'luk hidroklorik asitle çözülmeyen kısmı %0.20'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında serbest asitlik %0.50'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında protein miktarı (kuru maddede) en az %25 olmalı. Mercimek unları temiz, kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, ayrıca kızışmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokuşmuş, veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmiş olmamalı. Mercimek unları aynı renk mercimeklerden işlenmiş olmalı, içinde başka renkten mercimek parçacıkları bulunmamalı. Mercimek unları içinde böcek, kurt, küf ve diğer canlı, cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri bulunmamalı.

Mercimek unları boyanmış sağlığa zararsız da olsa maddelerle muamele edilmiş olmamalıdır.

Ambalajlar yeni, temiz ve içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek nitelikte olmak üzere insan sağlığına zararsız maddelerden yapılmış 250 gr ve 500 gr.'lık paketler şeklinde olmalıdır. Ambalajların ağzı, katlanarak, yapıştırılmak, toplanarak bağlanmak veya madeni şerit ile tutturmak suretiyle kapatılır. Ayrıca bir dış ambalaj içerisinde de konulabilir. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı , çeşidi, grubu , sınıfı , parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

TARHANA

Piyasada satılan yeni mahsul ve acısız olmalıdır. Tarhanada renk sarımtırak, turuncu olmalı, kendine has koku, tat, görünümde olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir.Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı , çeşidi, grubu , sınıfı , parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve

son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

POŞET ÇAY (ÇAY VE BİTKİ ÇAYLARI)

İyi kalitede kurutulmuş olacaktır. İçerisinde rutubet, yabancı cins madde, küf olmayacaktır. Kendine has koku ve renkte olacaktır. Özel ambalajında olacak üzerinde yüklenicinin adı, net ağırlık, imal tarihi belirtilecektir. Boyalı olmayacak piyasada satılan iyi kalite çaylardan olup, miktarı 2 gramdan az olmayacaktır.20' lik kutularda olacaktır. Poşetleme sırasında zımba teli kullanılmayacaktır, her poşet kendi kağıt paketinin içinde olacaktır. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

KUTU MEYVE SUYU EVSAFI

Meyve sularında yabancı tat, koku, renk değişikliliği olmamalıdır, bombeleşmiş deforme olmamış aseptik ambalajlı olmalıdır. Meyve suları vişne, portakal, şeftali, kayısı olarak gelecektir. Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Meyve suları 200 ml'lik özel ambalajlı kutularda olmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Meyve suyunun İSO ve HACCP belgesi olacaktır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Son kullanma süresine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir. Kutuların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olmalıdır.

1. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescili markası
2. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 Şeklinde)
3. Parti numarası,
4. Malın adı,
5. Tipi,
6. Miktarı,
7. Üretim ve son kullanma tarihi (ay, gün, yıl)

TAHİNLİ PEKMEZ EVSAFI:

40 gr.lık poşetlerde alınacaktır. Tahin pekmez karışımı; T.S.3792'ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış). T.S.2589'a uygun tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür. Yabancı madde; tahin pekmeze katılmasına müsaade edilenler dışındaki maddeler ile haşere parçaları, sülfeleri, böcek kalıntıları, kıl, çöp vb. maddelerdir. Bu teknik şartname poşet tahin pekmezi karışımı kapsar. Dökme tahin pekmezi karşılamaz. Bu teknik şartnamede "Poşet tahin pekmez karışımı" yerine "Tahin Pekmez" ifadesi kullanılacaktır. Tahin pekmez kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Tahin pekmez acı, eksi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. Tahin pekmez kendine özgü kıvam ve görünüşte olacaktır. Pütürlü, şekerlenmiş, topraklanmış yapıda olmayacak, homojen görünüşte olacaktır. Tahin pekmez içerisinde canlı ve cansız böcek, haşere, kurt, küf, taş, çöp vb. hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Tahin pekmez karışımındaki toplam şeker miktarı (glikoz hesabıyla) en çok % 40 (yüzde kırk) olacaktır. Tahin pekmezde sakaroz bulunmayacaktır. Tahin pekmez karışımındaki kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır. Tahinli pekmez karışımındaki yağ miktarı ağırlıkça % 20 – 25 arasında olacaktır. PH 5-6 (beş tire altı) arasında olacaktır. Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır. Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Poşet Tahin pekmez küvetlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.

- Yüklenicinin adı veya markası
- TM veya Türk Malı deyimi
- Cinsi

- Net ağırlığı
- İçinde bulunan maddelerin adları
- İmal ve son kullanma tarihi

KAHVALTILIK MARGARİN EVSAFI :

İyi kaliteli nebati margarin olacaktır. Erime derecesi 36'yi geçmeyecektir. Diğer fiziki ve kimyevi vasıfları gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Nebati kahvaltılık margarinlerin ihtiva ettikleri safi yağ miktarı %82'den aşağı olmayacaktır. Tuz miktarı %12'den fazla olmayacaktır. Usulüne göre 250 gr'lık paketler halinde olacaktır. Bu yağlara %5 nispetinde nebati lezzetin ve gıda maddelerinin tüzüğünün 9-101 ve 103. cü madde şartları dahilinde A ve D vitaminleri ilave edilebilir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Tereyağı ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası
- Seri veya parti veya seri kod numarası
- Malın adı
- Sınıfı
- Tipi, bu standardın işaret numarası
- Çeşidi
- Net ağırlığı (gram olarak)
- İmal tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Yüklenicice tavsiye edilen tarihi veya raf ömrü
- Soğukta muhafaza edileceği

ÖZEL KIZARTMALIK SIVI YAĞ EVSAFI

Fritözde kullanılmak için özel olarak rafine edilmiş olmalıdır. Piyasadaki en kaliteli çeşit olmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalaj üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.

- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
- Bu standardın işareti ve numarası
- Parti numarası
- Mamulün adı
- Mamulün tipi
- Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri
- İmal tarihi (Ay ve yıl olarak)
- Yüklenicice tavsiye edilen son kullanma tarihi

SİRKE EVSAFI

Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır. Sirkeler ; kapalı olarak 70 cc'lik şişeler içerisinde teslim edilir. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası (TS 18800 şeklinde)
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

GÜL SUYU EVSAFI:

Sağlığa zarar vermeyen TS'de belirtilmiş plastik 250 g.'lık şişelerde Kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır. İçinde yabancı bir katkı maddesi bulunmamalı, homojen olmalıdır. Şişe üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici yüklenici adı, tescilli markası yazılı etiket bulunmalı.

SUSAM EVSAFI

Yeni sene mahsulü, iyi cins susamlardan olmalıdır. Küflü, küf kokulu, acımış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır.Yabancı maddelerden arınmış olacaktır. Teslim şekli ; standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içerisinde olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

YAŞ HAMUR MAYASI EVSAFI

Kendine has renk ve tat da olacaktır. Yapışkan olmayıp nemli hamur kıvamında ve gri beyaz renkte olacaktır. Ekşimiş ve küflenmiş olmayacaktır. Mayalar gerektiğinde hamur içinde denenecek ekmeği iyi kabarmayan mayalar reddedilecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

PRALİN EVSAFI

Piyasanın en iyisi olacaktır. Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. İçinde sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır. Acımış, kötü koku olmuş olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.
Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

ACI ÇİKOLATA EVSAFI

Piyasanın en iyisi olacaktır. Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acımış, kurtlanmış,kötü koku oluşmuş,haşereler tarafından yenmiş,nemlenmiş olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı

- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

DONDURMA EVSAFI

Piyasanın en iyisi olacaktır. Taze süt ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acımış, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Soğuk zinciri kırılmadan taşımış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
  - İmal ve son kullanma Tarihi
  - Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

MANDIRA ŞANTİ (KREM ŞANTİ) EVSAFI

Gözle görülebilir kirlilik olmayacak, rengi parlak olacaktır. Ekşilik, acılık olmayacak, küflümsü metalimsi yanık tat olmayacaktır. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlülük olmayacaktır. Yapı sonradan kendini bırakmamalı, dongun yapı olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
  - İmal ve son kullanma Tarihi
  - Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

POŞET KEK (50 grlık)

Poşetlerin üzerinde yüklenici adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır. Son kullanma tarihine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir. Ambalajın üzerinde cinsi hangi nevi undan ve yağdan yapıldığı, ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı okunaklı bir şekilde yazılı olacaktır. Boya maddesi kullanılmayacaktır. Taze olacaktır. Ezilmiş ve kırık olmayacaktır. Kekler kurumun isteği doğrultusunda sade, kakaolu veya meyveli olacaktır. Keklerin İSO belgesi olacaktır

PASTACILIK MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

KATI YAĞ (BAKLAVA İÇİN ÖZEL)

Baklava, kadayıf ve çeşitli yufkalı tatlılar için özel geliştirilmiş olmalıdır. Tereyağ aromalı olmalıdır. Yufkaların kat kat olmasını sağlamalı, yapışmayı önlemelidir.tatlıların matlaşmasını önlemeli,parlak ve ideal bir renk almasını sağlamalıdır. Kuvvetlendirilmiş urfa yağı aroması içermelidir.18 kg'lık teneke ambalajlarda olmalıdır.

UN (BAKLAVA İÇİN ÖZEL)

Fiziksel ve kimyasal özellikleri: Yaş öz (gluten) ağırlıkça en az %32 ; Sedimantasyon (kabarma) en az 35 ml , Protein ağırlıkça en az % 32 , su kaldırma ağırlıkça en az %60 , Hamurun dayanıklılığı en az 10 dakika,yumuşama derecesi en az 50 BU, uzayabilirlik en az 170 mm, hamur uzama direnci en az 650 BU olmalıdır.

Yapısal özellikleri:

- Su kaldırmasına bağlı olrak daha fazla ürün elde edilmelidir.
- Yüksek elastikiyete sahip, kuvvetli hamur elde edilmelidir.
- Yufka açılması esnasında kolay açılabilme ve yırtılmama özelliği olmalıdır.
- Pişirme esnasında kenar yapmama özelliği olmalıdır.
- İmalat esnasında dirençli bir hamur olmalıdır.
- Şerbet emme özelliği olmalıdır.
- Baklava yapımı için özel üretilmiş olmalıdır.
- Geç bayatlamalıdır.

10 Kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Baklava yapımı için üretilmiş özel amaçlı un olmalıdır.

MARGARİN (PASTA İÇİN ÖZEL)

Pastacılık sektörüne özel yüksek performanslı margarin olmalıdır. Kek ve mayalı hamurlara esnek yapısı sayesinde yüksek performans vermelidir. Bayatlamayı geciktirmeli, raf ömrünü uzatmalıdır. Ürünlerin piştikten sonra mükemmel bir renk ve lezzet almalarını sağlamalıdır.Spesiyal pastacılık çeşitlerine uyumlu olmalıdır.Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır.2,5 kg'lık bloklar halinde gramaj çizgili paketlerde olmalıdır.

PUDRA ŞEKERİ

1. Rutubet en çok %10 olacaktır.
2. Piyasada bulunan en ince değirmende öğütülmüş olacaktır. Kendine has kokusu ve lezzetti olacaktır. Küflenmiş, nemli, topaklaşmamış, yabancı koku çekmiş olmayacaktır.
3. Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi, son kullanma tarihi,TSE damgası olacaktır. Ambalaj üzerine sonradan yapıştırılan tarih ve TSE etiketleri kabul edilmeyecektir.
4. 200-1000 gr.lık ambalajlarda olacaktır. İçinde yabancı madde olmayacaktır

Polarizasyon	99,7 °S*
İletkenlik külü	0,04 * %m/m
İnvert şeker içeriği	0,04 * %m/m
Kurutma kaybı	0,1**
Renk	60 ICUMSA birimi
Nişasta içeriği	5,0 diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı durumda %m/m olarak

KABARTMA TOZU

Sodyum bikarbonat olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş,kum ve yabancı madde bulunmayacaktır.nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır.18 kg'lık kolilerde(9*2 kg'lık plastik kavanozlarda olmalıdır.)

EK.3:MUTFAK ARAÇ-GEREÇLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

DİJİTAL GİYOTİN TİPİ BULAŞIK MAKİNESİ

- 5 farklı bulaşık yıkama programına sahip (52 sn - 102 sn -132 sn - 152 sn - 192 sn zaman aralıklarıyla bulaşık yıkama)
- Deterjan Pompası, Parlatıcı Pompası, Durulama Pompası, Tahliye Pompası içinde
- Her yıkama periyodu için 2.8 lt su tüketimi ve yıkama suyu sıcaklığı 55 C / 60 C arasında.
- Durulama suyu sıcaklığı 80 C / 85 C arasında,
- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Yekpare ve köşeleri yuvarlatılmış hijyenik yarım kazan yıkama tankı
- Saatte maksimum 69 sepet yıkama kapasitesi
- Her yıkama periyodu için 2.8 litre su tüketimi
- Seçilebilir 5 yıkama programı (52/102/132/152/192 sn.)
- Standart hat üzerinde ve köşe kullanımına uygun yapıda
- Otomatik ve kullanıcı dostu dijital kontrol paneli
- Yıkama kolları, paslanmaz çelik ve güçlendirilmiş polypropylen (PP)'den
- Yıkama kazanında paslanmaz çelikten filtre
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolama sistemleri uluslararası standartlara ve güvenlik
- Tüm gövde izole edilmiş ve suya karşı IPX5 koruma standardında
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Dijital ekrandan yıkama-durulama suyu sıcaklıklarını okuma olanağı
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)

PLATFORM MALZEME TAŞIMA ARABASI

- 660 mm* 1070mm*910mm(Y*G*Y) ebatlarında olacak.
- Kalın tekerlekli olacaktır.
- Plartform ebadı 600*1000 mm olacaktır.
- Paslanmaz çelik (AISI-304 ,18/10 Cr/Ni) olacak.
- 2'si frenli, 2'si frensiz 4 tekerlekli olacak.
- 2 adet yedek tekerleği olacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacak.

ÇIRPMA TELİ (KÜÇÜK):

40 cm. uzunluğunda, 2 numara olacak.iç içe 3 tel göbekli olacak.Paslanmaz çelik saplı,paslanmaz çelik telli olacak.

ÇIRPMA TELİ(BÜYÜK):

75 cm uzunluğunda, 4 numaralı, 3 göbekli, tahta saplı olacaktır. Teller tahtanın içine gömülü olacak, puntalı olmayacaktır.

PROB TERMOMETRE :

- 13.3 cm prob uzunluğu olmalıdır.
- Üstten başlıklı olmalıdır.
- Otomotik kapanabilir olmalıdır.
- Hassasiyet ±1°C çözünürlüğü 0,1°C olmalıdır.
- İğne ucunun kapağı olmalıdır.
- Dijital göstergeli olacak

- Pilleri şarj edilebilir özellikte olacaktır.Pil şarj etme makinesi olmalıdır.
- Yemeklerin iç sıcaklığının kontrolünde kullanılacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacaktır.
- IP 67 koruma sınıfına sahip su geçirmez özellikte olmalıdır.
- Yıkanabilir özellikte olmalıdır.
- Hold/Max./Min.özellikleri olmalıdır.
- Ölçüm aralığı -40 C°...230 C° arasında olmalıdır.
- Cihazla birlikte kalibrasyon sertifikası da verilmelidir.

SICAKLIK VE NEM KAYDEDİCİ (TERMOHİGROMETRE)

- Sıcaklık ölçümü -20 C°...60 C° olmalıdır.
- Nem ölçümü 0....%100 olmalıdır.
- Sıcaklık ölçüm hassasiyeti ±0.5 C(0°C ...60°C arası), ±1°C(-20°C ...0 °C) olmalıdır.
- Nem ölçüm hassasiyeti ±%2.5 (%10...%90 arası) ±%5 (%0...%10 arası ve (%90...%100 arası) olmalıdır.
- Fonksiyonlar MAX/HOLD/ C veya °F
- Çözünürlük 0.1 C ve %0.1 olmalıdır.
- $3^{1/2}$ ekran(2000 counts) olmalıdır.
- Ekran aydınlatması olmalıdır.
- Darbeye dayanıklı dış kılıfı olmalıdır.
- Boyutları 173*60.5*38 mm.ağırlık 185 gr olmalıdır.
- Pilleri şarj edilebilir özellikte olacaktır.
- Nem standardı (%75)bulunmalıdır.
- Depoların köşelerine konulacak.nem ve sıcaklık ölçümünde kullanılacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacaktır.
- LCD ekranı olmalıdır.
- Cihaz kaydedici özelliğe sahip olmalıdır.
- Cihaz istenilen sıklıkta otomatik olarak nem ve sıcaklık değerlerini kaydedebilmelidir.
- Cihazın 16000 veri kapasitesi bulunmalıdır.
- Kaydedilen veriler USB bağlantısı ile istenildiği zaman PC ortamına aktarılabilmelidir.
- Darbeye dayanıklı olmalıdır.
- Kalibrasyon sertifikası ile birlikte verilmelidir.
- Cihazla birlikte USB bağlantısı ve bilgisayar yazılımı da verilmelidir.

HORTUM

Bükülüp, kıvrılmayacak şekilde, yumuşak, 30±2 m. uzunluğunda en az 3 katlı, arasından metal-çelik geçen özellikte, yüksek sıcaklıkta suya dayanıklı olacaktır. Hortumun sarılabilmesi için paslanmaz çelik aparatı olacaktır.

ÇİFT SAPLI KIZARTMA TAVASI

- Paslanmaz çelik (18/10 CrNi) olacak
- 100 cm çapında, 18 cm yüksekliğinde
- 3 tabanlı olacaktır.

ÇEŞİTLİ EBATLARDA TENCERE

- Ev tipi mutfaklarda kullanılmak üzere 6 ebat paslanmaz çelik, kapaklı, yanmaz kulplu, dayanıklı tencere.
- 30x15, 36x15, 36x20 (2), 40x17(2) boyutlarında

FIRIN TEPSİ

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- mm ve 65 mm yüksekliğinde olacaktır.
- Tepsiler saplı ve kapaklı olacaktır.

- Kapakların kulpları tepsi kenarına girme olacak, taşıma esnasında yukarı doğru çıkacaktır
- Kapaklar aynı düzlükte kalacaktır.
- Kapaklar gastronorm követlere uygun olacaktır.
- Küvetlerin sap boşlukları ve kepçe delikleri olacaktır.
- Saç kalınlıkları en az 2 mm olacaktır.
- Ağırlığı en az 2,5-3 kg olacaktır.
- Kalın olacak, rahatça eğilme göstermeyecektir.
- Sapı monoblok olacaktır

KEVGİR ÇEŞİTLERİ

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 10,5 cm. Çapında, 160gr kapasitede, 2 numara olacaktır (2 adet).
- 12,7 cm çap, 17 cm uzunluk, 1 numara (3 adet)
- 15,1 cm çap, 5 numara (3 adet)
- 28 cm çapında, 1800 gr kapasitede, 10 numara olacaktır(2 adet).
- 2 mm kalınlığında olacaktır.
- Sapları monoblok olacaktır. Sapları kancalı olacaktır..

TEL SÜZGEÇ

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 30 cm çapında altına 2 adet tel boruyla destekli olacaktır.
- Sapı monoblok olacaktır.
- Kalın telli

KEPÇE

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 10 (2), 12(2), 14(3), 16(3) cm ağız çaplarında olacak
- 2 mm kalınlığında olacaktır.
- Sapları monoblok olacaktır.

PASLANMAZ ÇELİK SPATULA

Sap ve Çelik Kısmı komple Paslanmazdan Üretilmiş, 12 cm Hijyenik Büyük Boy Spatula

SOYACAK

ABS saplı olacaktır.

FARKLI RENKTE KESME BLOKLARI

Polietilen olacaktır

Beyaz, mavi renklerde, oluksuz olacaktır.

70*100 cm boyutlarında, 5 cm yüksekliğinde olacaktır.

RENKLİ SAPLI BIÇAKLAR

30 cm ebadında, paslanmaz çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.ABS plastik saplı, 2.5 mm kalınlığında olacaktır. Beyaz (5 adet), sarı (5 adet), yeşil(5 adet), kırmızı(5 adet) renk ve sayılarda olacaktır.

ET AÇMA BIÇAĞI

Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.

48 cm ebadında, ABS saplı, 2.5 mm kalınlığında olacaktır.

BÖREK BIÇAĞI:

Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.

25.5 cm ebadında, orta boy olacaktır.

SATIR

Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.

37.5 cm ebadında, uzun saplı olacaktır.

ABS saplı, 4 numara olacaktır.

MASAT

Oval olacak

3.5 cm eninde olacaktır.

4 mm kalınlığında olacaktır.

Havayi çelik olacaktır. Nikelaj olmayacaktır.

Ağız kısmı tornada açılmış olacaktır.
Bıçak sürtüldüğünde bıçağı tutacaktır.

SERVİS MAŞASI
21 cm ebadında
Paslanmaz çelik(18/10 Cr/Ni) olacak
Bir tarafı kaşıklı, diğer tarafı 2 uçlu çatal olacaktır.
2 mm kalınlığında olacaktır.

SERVİS SPATULASI
37 cm ebadında
Paslanmaz çelik(18/10 Cr/Ni) olacak
2 mm kalınlığında olacaktır.
Deliksiz olacaktır.

PORSELEN YEMEK TAKIMI:
1.sınıf porselen olacaktır.Porselen malzemenin üzerinde markası yazılı olacak ve TSE damgası basılı olacaktır. Otel grubu porselen olacaktır. En az 4 mm kalınlığında üretilmiş olacaktır. Doğal kaynaklı hammaddeden yapılmış olmalı, beyazlığını boyadan değil kullanılan hammaddeden almış olmalı, ısıya dayanıklı olmalı, hijyenik olmalı, gıdaya uygun olmalı. TSE-TSEK-ISO 9001-ISO 2000-CE vb. belgeleri bulunmalıdır.Bir lambaya tutulduklarında, ışığı çok az geçirmelidir. Porselen sert porselenden yapılmış olacaktır. Sert porselenin bünyesinde yüksek kaolen oranı ve 1400 C gibi yüksek bir sıcaklıkta oluşan feldispat sırrı oluşmuş olacaktır. Porselenler sır içi ya da sır altı dekorlanmış olmalıdır. Dekorlu alanlar da dekorsuz alanlar gibi ışığı yansıtmalıdırlar. Elle dokunulduğunda kaygan ve pütürsüz bir yüzeye sahip olmalıdır. Modern dizaynı olmalıdır. Aşağıda belirtilen porselen araç-gereçler sözü edilen porselen özelliklerini taşıyacaktır ve hepsi desen,şekil olarak bir takımın parçaları olacaktır.

1. **PORSELEN ÇORBA KASESİ :** yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip, çapı 12±1 cm, yüksekliği en az 4, en çok 5 cm olan.
2. **PORSELEN TATLI TABAĞI:** yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip, çapı en az 17, en çok 19 cm civarında, yuvarlak, içe doğru çok hafif çukurlaşan ancak bakıldığında düz gibi görünen ISI belgeli olacaktır.
3. **PORSELEN YEMEK TABAĞI ÇUKUR:** yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip üst çap 20 cm.,alt çap 10 cm olacak.
4. **PORSELEN SALATA TABAĞI :** yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip 15cm±1 ebatlarında kayık, orta boy olacak.
5. **PORSELEN PEÇETELİK,TUZLUK,KARABİBERLİK,KÜRDANLIK, PULBİBERLİK** yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip olacak.Yemek takımına uygun olacaktır.

YEMEK KAŞIĞI:
AISI 304 18/10 krom nikel alaşımlı paslanmaz çelik,en az 3 mm. kalınlığında olmalıdır.Sap kısmı desensiz ve düz olacaktır. Kaşığın yüzü mat olmayacak, parlak olacaktır.Kaşık sapı monoblok olacak.sap kısmının içi dolu olacak.Mıknatıs ile muayene edildiğinde, mıknatıs kaşığı çekmeyecektir.Kaşığın ağırlığı 97±3 olacaktır. Kaşığın üzerinde kaşığı üreten firmanın adı yazılı olacaktır.Numuneler getirilecek ve içinden seçim yapılacaktır.Yemek kaşığının garanti belgesi olacaktır. Kaşık sap kısmına istenilen logo lazer ile işlenecektir.

YEMEK ÇATALI:
AISI 304 18/10 krom nikel alaşımlı paslanmaz çelik,en az 3 mm. kalınlığında olmalıdır.Sap kısmı desensiz ve düz olacaktır.Çatalın yüzü mat olmayacak, parlak olacaktır.Uçları çok sivri olmayacak. Çatal sapı monoblok olacak.Çatalın sap kısmının içi dolu olacak.Mıknatıs ile muayene edildiğinde, mıknatıs çatalı çekmeyecektir. Çatalın ağırlığı 97±6 olacaktır. Çatalın üzerinde çatalı üreten firmanın adı yazılı olacaktır.Numuneler getirilecek ve içinden seçim yapılacaktır.Yemek çatalının garanti belgesi olacaktır. Çatal sap kısmına istenilen logo lazer ile işlenecektir

YEMEK BIÇAĞI:

AISI 304 18/10 krom nikel alaşımlı paslanmaz çelik,en az 3 mm. kalınlığında olmalıdır.Sap kısmı desensiz ve düz olacaktır.Bıçağın tipi monoblok olacaktır.Bıçağın yüzü mat olmayacak, parlak olacaktır.Bıçağın sap kısmının içi dolu olacak. Bıçağın ağırlığı 130±3 olacaktır. Bıçağın üzerinde bıçağı üreten firmanın adı yazılı olacaktır.Numuneler getirilecek ve içinden seçim yapılacaktır. Yemek bıçağının garanti belgesi olacaktır. Bıçak sap kısmına istenilen logo lazer ile işlenecektir.

EV TİPİ EL BLENDIR:

- Ayarlanabilir hız özellikli
- Sessiz çalışan motor
- Tamamen paslanmaz çelik blender kolu ve gövde
- Karıştırma, parçalama, püre haline getirme.

METAL(ÇELİK) ELDİVEN

- Eldiven ince paslanmaz çelik tellerden ve polyester iplikten örülmüş
- Rahat giyilebilen esnek bir yapıya sahip, kesilmelere karşı el koruyan

DÖNER BIÇAĞI

Özel hafifletilmiş döner bıçağı
DICromangan(min 36fo CrMn13 Paslanmaz Çelik
Eurocut maksimum kavrama sağlayan özel sap

YEMEK SERVİS TEPSİSİ

-Hızlı yemek tüketimi olan yerlerde yemek taşıması kolay
-Hafif ve dayanıklı
-Gıda ile temas eden malzemeler tüzüğüne uygun, laboratuar testleri yapılmış
-Lekelere karşı direnç sağlayan
-37x53 cm boyutlarında

PATATES SOYMA MAKİNESİ

Paslanmaz Patates Soyma Makinası	220
Kapasite	25 Kg. - 500 Kg / h
Motor Gücü	1.1 kW
Ağırlık	65 Kg.
Ebat	55 x 85 x 95 Cm.
Hız	250 d /dk. (rpm)

DÖNER OCAĞI (4 radyanlı otomatik)

Gazlı
Ölçü 93 * 5[illegible]
Güç 1,2 Kg[illegible]

KONVEKSİYONEL FIRIN

Pişirme süresini %40 azaltan, maksimum prodüktivite sağlayan.
Gaz, elektirik kullanımını ve zamanını %60 azaltan.
10 tepsi kapasiteli

BUZDOLABI

Çift kapılı
Dondurucu ve soğutucu kısmı ayrı
Dondurucu kısmı statik
550 litrelik

BIÇAK STERİLİZATÖRÜ

Ultraviyole C lambası sayesinde içerisine konulan tüm bıçak ve diğer takımları uzun süre bakteri ve mikroptan arınmış durumda muhafaza eden
-Ultraviyole C radyasyon süresi 0-90 dakikalık timerli
-Kapağında manyetik sleçli sviçi mevcut olan
-Ebat(mm): 190x[illegible]x[illegible]
-Güç(kW): 0,1

ISITMALI SERVİS ARABASINA UYGUN ÇEŞİTLİ EBATLARDA GASTRONOM KÜVET

Paslanmaz çelikten
Benmari arabalarına ve termotransı ısı yalıtımlı taşıma sistemlerine uygun ebatlarda ve çeşitli derinliklerde
Kapaklı

TABAK TAŞIMA ARABASI

Poliüretan bölmeli
Ayarlanabilen
250 tabak kapasitelidir
Üzeri kapatılabilen

TEFLON TAVA

Alüminyum gövde
Polyester curtain tek kaplama
Curtain teknolojisi ile üretilen yapışmaz PTFE kaplamalı iç yüzey
Homojen ısı dağılımı sağlayan CD taban tornası
20-24-32 arası değişik çaplarda

HASSAS TERAZİ

Geniş LCD ekran
Yüksek hassasiyetli sensörlerle daha hassas sonuçlu tartı
Dara alma fonksiyonu
Otomatik kapatma
Düşük pil göstergesi
Otomatik sıfırlama
Maksimum ağırlık 5kg
Birimler: gr , oz
Doğruluk çözünürlük ve tam hassasiyet: 1gr , 0.1oz
Güç kaynağı: 2A (Kalem Pil) X 1.5V Pil
Malzeme: Yüksek kaliteli beyaz plastik gövde
Ekran: LCD
Tartı sahasının boyutu: 147mm
LCD ekran boyutu: 5,1 X 2cm
Boyutlar: 24 X 16,8 X 1,5cm

SANAYİ TİPİ DÜŞÜKLÜ TENCERE

Paslanmaz çelikten
Sıkı contalı
Açma kapaması kolay
Kullanışlı
20 şer lt

ÇEŞİTLİ EBATLARDA YEMEK KAZANI

Paslanmaz çelik
Kapaklı ve kulplu
Ebatları ve adetleri

- 150 lt'lik 2 adet, 1'i sığ, 1' i derin
- 120 lt'lik 2 adet, 1'i sığ, 1' i derin
- 100 lt'lik 2 adet, 1'i sığ, 1' i derin

ÇAY KAZANI

Paslanmaz çelik
Termostatlı
12 litre
Dem haznesi ayrı

MASA ÖRTÜSÜ VE ZIMPARALANMIŞ KALIN MASA CAMI

Getirilen numuneler arasından idarece ve komisyon tarafından kabul edilen özelliklerde.

KIYMA MAKİNASI

400/saat kıyma verime
1.1 kw, 220 Volt

Aliminyum tek parça gövde
Krom kaplama kafa, helezon ve bilezik
İleri geri çalıştırma özelliği
Makina ölçüleri 72x68x44
Kafa kısmı çıkarılıp rahatça temizlenebilen
ET DÖVECEĞİ
Paslanmaz çelik dövecek kısmı düz pürüzsüz.

Diyetisyen

Bülent ÖZTÜRK
Silopi İlçe Devlet Hastanesi
Mali Hizmetler Müdürü