

## İÇİNDEKİLER

Sayfa No

MADDE 1. GENEL TANIMLAR VE KISALTMALAR .....	2
MADDE 2. HİZMETİN KONUSU .....	3
MADDE 3. HİZMETİN İFA YERİ .....	3
MADDE 4. SATIN ALINACAK HİZMETİN CİNSİ VE SAYISI .....	3
MADDE 5. HİZMETİN SÜRESİ.....	4
MADDE 6. HİZMETİN İFA ŞEKLİ VE UYULMASI GEREKEN HUSUSLAR.....	4
MADDE 7. HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ <u>ASGARİ</u> PERSONEL.....	15
MADDE 8. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ.....	20
MADDE 9. İŞİN MUAYENESİ.....	20
MADDE 10.İŞİN FATURALANDIRILMASI.....	20
MADDE 11. MALZEMENİN DEPOLAMA ŞEKLİ .....	21
MADDE 12. HAVALANDIRMA.....	23
MADDE 13. FİZİKSEL ALAN ve ARAÇ-GEREÇ HİJYENİ.....	23
MADDE 14. BESİN HİJYENİ.....	25
MADDE 15. YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ.....	26
MADDE 16. KAHVALTI, NORMAL YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ.....	28
MADDE 17. GRAMAJLAR.....	34
MADDE 18. GIDA MADDELERİ İLE İLGİLİ EVSAFLAR.....	55

Dyt. Nazire BİSRO YÜCEL  


Dyt.  
Merve Nur DÖNMEZ  


Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü  
Dr. Yasir Erkin  
Doğubayazıt Devlet Hastanesi  
İdari Mali İşler Birim Sorumlusu  
Bulent ÖZCAN  


## SAĞLIK BAKANLIĞI

### TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

#### Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü

#### Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi

#### MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIMI VE SONRASI HİZMETLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

#### MADDE 1. GENEL TANIMLAR VE KISALTMALAR

Hastane: Sağlık Bakanlığı Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi

İdare : Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt Devlet Hastanesi Başhekimliğini

Kontrol Teşkilatı(Komisyonu): Başhekimlik Makamı tarafından görevlendirilen; İlgili teknik şartname ve Hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan kurulu ifade eder.

Personel: Sağlık Bakanlığı Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi sağlık personeli, yardımcı sağlık personeli, memur, hizmetli personel, sözleşmeli personel, döner sermaye saymanlığı personeli, tüm yüklenici firma personelleri, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personelleri ifade eder.

Hasta: Sağlık Bakanlığı Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesinde teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri ifade eder.

Refakatçi: Hastane idaresinin müsaadesi ile yatan hastaya refakat eden bir kişiyi ifade eder. (Güvenlik gerekçesiyle mahkum hastalara refakat eden güvenlik güçleri istisnadır.)

Yüklenici Firma: İhale neticesinde sözleşme yapılan firmayı ifade eder.

Normal Yemek: Hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan), hasta refakatçisi, tüm hastane personeli, tüm yüklenici firma personelleri, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personellere verilen, üç ( 3 ) kaptan oluşan menüdür.

Normal Kahvaltı: Hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan) ve hasta refakatçisine verilen, (ekmek, çay, şeker hariç) üç ( 3 ) çeşitten oluşan kahvaltılık menüdür.

Nöbetçi personele gece kahvaltısı (normal kahvaltı), talep edilmesi durumunda sabah kahvaltısı verilecektir.

Diyet Kahvaltısı: Hastalara tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü besin maddesini ifade eder.

Diyet Yemeği(R3): Hastalara ve sağlık kurulu raporu ile hastalığını belgeleyen personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü yemek ve besin maddesini ifade eder.

Sıvı Diyet(R1-R2): Yutma güçlüğü ve benzeri özel durumu olanlara verilecek her türlü yemek ve besin maddesini ifade eder.

Ara Öğün: Hastaların ve bazı personellerin ana öğünlerine ilave olarak verilebilecek besin maddelerini ifade eder.

B.A.Ü: Brüt Asgari Ücret

ADSM: Doğubayazıt Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi (Hastanesi)



## MADDE 2. HİZMETİN KONUSU

Hastane vardiyalı çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak (tatiller, dini ve resmi bayramlar dahil), malzeme dahil her türlü yemek pişirme, servis ve servis sonrası hizmetlerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesine ait teknik özellikleri, hizmetin ifasını, muayene metotları ve ilgili diğer hususları kapsar.

## MADDE 3. HİZMETİN İFA YERİ

Hizmetin ifa yeri Sağlık Bakanlığı Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi olup, birimler aşağıda gösterilmiştir.

- 1-) Mutfak
- 2-) Personel Yemekhanesi
- 3-) Tüm Servisler
- 4-) Diyaliz ünitesi, Ameliyathane, Doğumhane, Yoğun Bakımlar, Acil Servis vb. birimler
- 5-) Hastane içerisinde yeni açılacak birimler ve harici ek binalar
- 6-) Doğubayazıt Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi (Protokol imzalanması durumunda talep edilecektir.)

## MADDE 4. SATIN ALINACAK HİZMETİN CİNSİ VE SAYISI

Hastanemiz 159 yatak kapasitelidir. Hastane personeli, tüm yüklenici firma personeli, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, resmi yazıyla işe edilen toplantı ve konferans misafirlerine yemek hizmeti verilmektedir. ADSM ile idaremiz arasında protokol imzalanması durumunda şehir merkezinde bulunan ADSM'ye yemek hizmeti verilecektir.

Tablo 4.1 Toplam Satın Alınacak Hizmetin Cinsi ve Sayısı

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı
1-) Normal Yemek	95.000 (doksanbeşbin)
2-) Diyet Yemeği (R3)	2.700 (ikibinyediyüz)
3-) Normal Kahvaltı (Normal ve Gece)	25.000(yirmibeşbin)
4-) Diyet Kahvaltı	2.000(ikibin)
5-) Sıvı Diyet(R1-R2)	2.000(ikibin)
6-) Ara Öğün	10.000(onbin)

Tablo 4.1'de belirlenen yemek adetleri yaklaşık hesaplanan değer olup, bu sayılar hasta ve refakatçi sayısı ile personel hareketleri, yangın, sel, deprem, savaş, tamirat tadilat vb. sebeplerle artıp azalabilir. Bu durumda öğün sayılarında yüzde 20 artma veya yüzde 20 azalma (+%20/-%20) olabilir.

4.2. Hastanenin taşınması durumunda idarece belirlenen şekilde Tablo 4.1' de belirtilen herhangi bir hizmet cinsinin tükenmesi durumunda tükenen hizmet cinsi üzerinden hesaplama yapıp herhangi bir hizmet cinsine uygun olacak şekilde aktarma yapılacaktır ve yüklenici söz konusu durumda hak kaybına uğramayacaktır.

## MADDE 5. HİZMETİN SÜRESİ

Bu hizmetin süresi 6 aydır. Açık ihale sürecinin tamamlanması ve yürürlüğe girmesi ile ekonomik olarak avantajlı olan ihale ile devam etmek için idare tarafından fesh edilebilir. Fesih nedeniyle yüklenici firma "uğradığım zarar vs. herhangi bir sebeple idareden tazminat talebinde bulunamaz.

## MADDE 6. HİZMETİN İFA ŞEKLİ VE UYULMASI GEREKEN HUSUSLAR

- 6.1. Her hasta ve refakatçisine kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği verilir. Diyetisyen tarafından gerekli görülen hastalara ek olarak ara öğün verilir.
- 6.2. Personele öğle yemeği, nöbetçi personele kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve gece kahvaltısı (normal kahvaltı) verilir.
- 6.3. Hastane personelinden hastalığına uygun sağlık kurulu raporu almış olanlara gece kahvaltısı, normal kahvaltı, öğle ve akşam yemeğinde diyetisyence belirlenen diyet menüsü verilir.
- 6.4. Haftanın 7 günü (tatil, dini ve resmi bayramlar dahil) gece kahvaltısı, sabah kahvaltısı (normal ve diyet), öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünlerde normal ve diyet yemeklerinin hastane mutfağında pişirilmesi, hastane idaresinin belirlediği dağıtım yerlerindeki yemek ofislerine taşınması, sıhhi koşullarda muhafaza edilmesi ve kontrol teşkilatı tarafından istenen sıcaklıkta servis edilmesi yüklenici firmanın sorumluluğundadır.
- 6.5. Hasta, çocuk ve bebeklere özel menülerin hazırlanabilmesi için yüklenici tarafından hastane mutfağı içerisinde diyet yemekleri hazırlık bölümü oluşturulacaktır. Gerektiğinde bu alanda hastane diyetisyenleri hastalar için özel besin karışımları hazırlayabilir.
- 6.6. Çocuk ve bebek hastalar için farklı menüler hazırlanması istenebilir. Bu menüler verildiği öğüne göre diyet yemek ya da diyet kahvaltı olarak değerlendirilir.
- 6.7. Hasta ve hasta refakatçilerine odalarında, hastane idaresinin uygun gördüğü birimlerdeki personelin çalışma yerinde yemek servisi ve servis sonrası hizmetleri verilecektir. Bunun haricindeki personele ise hastane idaresinin belirlediği yemek salonlarında yemek servisi ve servis sonrası hizmetleri verilecektir. Bulunduğu birimlerde yemek yemesi idare tarafından gerekli görülen personel sayısı resmi yazılarla belirlenecektir.
- 6.8. Kurumun ihtiyacına göre hizmetin eksiksiz şekilde ifa edilmesi için yüklenici firma personellerinin vardiyalı şekilde çalışması talep edilebilir. Vardiyalı çalışmadan doğabilecek personel yemek, yol vb. masrafları yüklenici firmaya aittir.
- 6.9. Personel sayısına ve yemeğin cinsine göre servis yapılacak çeşit ve sayıda porselen tabak yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Yemekhanelerin tümünde porselen tabak, çelik çatal, çelik kaşıklarla, çelik bıçak ile servis yapılacaktır. Acil kliniğinde, intaniye kliniğinde, ameliyathane yemekhanesinde, acil personeline ve diğer kliniklerde de bulaşma riski olan hastalara çeşit ve gramajlara uygun kapaklı 4 gözlü köpük tabldot, tek kullanımlık yemek seti (çatal, kaşık, bıçak, peçete, kürdan ve tuz) ile servis yapılacaktır. Hasta ve refakatçilere termo tepsi, termo tepsilere uygun porselen tabak, çatal, kaşık, peçete, kürdan ve tuz ile servis yapılacaktır. Gerektiğinde servise bıçak ilave edilecektir. Tuzsuz diyet tüketen hastalar için yemek setine tuz eklenmeyecektir.





- 6.10. İş başlangıcının ilk haftasında kullanılacak tüm malzemeler (et ve sebze-meyve hariç) için numune örnekleri getirilecek ve seçilen marka ürünler kontrol teşkilatı izni dışında iş bitimine kadar değiştirilmeyecektir
- 6.11. Hastane içerisinde bulaşıcı hastalık nedeni ile pandemi(salgın) riski mevcut ise enfeksiyon komitesinin veya idarenin direktiflerine göre tek kullanımlık 4 veya 5 gözeli kapaklı tabldot, hijyenik olarak paketlenmiş tek kullanımlık çatal, kaşık, bıçak, petece, kürdan, tuz, vb. içeren yemek seti yemek servis edilen tüm birimler için temin edilecektir.
- 6.12. Kullanılacak tek kullanımlık çatal, kaşık ve bıçak kaliteli kolay kırılmayan malzemeden yapılmış olmalıdır. Kalitesizliği veya uygunsuzluğu nedeniyle kontrol teşkilatı değişim talebinde bulunursa, kontrol teşkilatının belirlediği süre içerisinde itiraz edilmeden malzemeler değiştirilecektir.
- 6.13. Mutfağın, yemekhanelerin, yemek ofislerinin, yemek taşıma, muhafaza ve dağıtım araç-gereç ve malzemelerin (sözleşme hükümlerince hastane idaresinin yüklenici firmaya teslim ettiği ve kullanılmak üzere yüklenici firmanın hastaneye getirdiği) hepsinin temizliği, bakımı, arızalarının giderilmesi, kaybolması durumunda tedarikinin sağlanması ve tüm sorumluluğu yüklenici firmaya ait olacak sürekli sağlam ve çalışır halde bulundurulacaktır.
- 6.14. Çalışma saatleri ve personel dağılımı iş akışı içinde idarenin onayı alınarak değiştirilebilir. Hastane güvenlik politikası gereği personel değişikliklerinde başlayış yapması istenilen personelin özlük dosyası hazırlanır ve yüklenici firma tarafından resmi yazı ile idareye sunulur. Hastane idaresinin bilgisi dışında personel çıkarımı yapılmayacaktır. Personel değişikliğinde başlayış yapması uygun görülen personelin özlük dosyası ve evrakları tamamlanmadan, SGK girişi yapılmadan değişiklik yapılamaz. SGK girişi yapılmadan personel işe başlatılamaz.
- 6.15. Yüklenici firma hastanemiz mutfağında vereceği hizmetin, sağlık, hijyen, sağlıkta kalite standartlarına uygun olarak işleyiş sağlanmasından sorumludur.
- 6.16. Yüklenici firma, hastane diyetisyenleri tarafından uygun görülen yemek, kahvaltı listelerine göre üretim, dağıtım yapacaktır. Hastanede diyetisyen bulunmaması durumunda hastane idaresi tarafından uygun görülen listelere göre üretim, dağıtım yapılacaktır.
- 6.17. Teknik şartnameye ve sözleşmeye aykırı olmamak kaydıyla yüklenici firma işi kontrol teşkilatının verdiği direktiflere göre yürütecektir.
- 6.18. Yemekhane yemek esnasında kullanılacak ekmek (poşetli), kürdan (poşetli), tuz ve dispenser peçete, porselen tabaklar, porselen kase, seflon tepsi, çelik çatal, çelik kaşık, çelik bıçak yüklenici firma tarafından temin edilecektir.
- 6.19. Yemekler kalite, lezzet ve nefaset yönünden eksik veya kusurlu olmayacaktır. Gramajlar Teknik Şartnamede belirtilenden az olmayacaktır. Çiğ gramaj kontrolünün yanı sıra gerektiğinde pişirme sırasında ortaya çıkan eksilmeler ya da artışlar göz önünde tutularak servis esnasında gramaj ölçümü yapılabilir. Pişmiş olarak yapılan gramaj kontrolünde şekilde eksiklik tespit edilmesi durumunda cezai işlem uygulanır.
- 6.20. Yemeklerde kullanılacak yağ; yemeklerin cins ve çeşidine göre ayçiçeği yağı, mısırözü yağ, zeytin yağ, tereyağı olarak teknik şartnamedeki evsafına uygun kalitede olacaktır. Kızartmalarda ay çiçek yağı, zeytinyağlı tüm yemeklerde zeytinyağı kullanılacaktır.

- Yağların depoya kabulü yapılmadan önce kontrol teşkilatınca numuneler içinden teknik şartnameye uygun yağ seçilecektir. Yemeklerde soya, soya yağı vb. kullanılmayacaktır.
- 6.21. Yağlar kontrol teşkilatı üyelerince tat, koku, lezzet ve kalite testine tabi tutulacaktır. Kusur tespit edilen yağlar itiraz edilmeden ivedilikle değiştirilecektir.
- 6.22. Kontrol teşkilatı teknik şartnameye uygun bulmadığı ya da renk, koku, tat olarak rahatsızlık verici olarak nitelendirdiği gıda maddelerinin değiştirilmesini talep edebilir. Yüklenici firma verilen süre içerisinde değiştirmekle yükümlüdür. Yüklenici firma tarafından temin edilen besin maddelerinin kalitesizliği nedeniyle reddedilmesinden doğabilecek tüm zararlara karşı yüklenici firma sorumludur.
- 6.23. Yemekte kullanılan etler İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden kesim izni bulunan mezbahalarca damgalı (okunaklı resmi mühürlü) karkas dana eti olacaktır. Karkaslar kefene sarılmış şekilde getirilecektir. Etlerin kesim raporu (bu raporda hayvan kulak küpesi numarası, veteriner hekim kaşe ve imzası bulunacaktır) olacaktır. Yüklenici firmanın kendisinin veya anlaşmalı olduğu firmanın frigorifik aracı ile etler taşınacaktır. Bu aracın kesimhaneden mal yüklenmeden önce hijyenik temizliği yapılmalıdır.
- 6.24. Tavuk ve Hindi eti kalitesine güvenilir (Son kullanma tarihi, cinsi vs içeren ürün bilgi etiketi bulunan) üreticiden ya da satıcılardan alınacaktır.
- 6.25. Yüklenici firma, personeline belirlenecek konularda mesai saatleri içerisinde hizmeti aksatmayacak şekilde hizmet içi eğitim ve hastane idaresi tarafından uygun görülen konularda gerekli eğitimlerin verilmesini sağlamalıdır.
- 6.26. Yüklenici firma gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile hastanenin mutfağına, yemek hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtımı için kullanılmak üzere malzeme ve taşınabilir ekipman yatırımı yapacak ve bunları sözleşmenin feshi veya süre bitiminin sonunda tekrar geri alabilecektir. Hastaneye getirilen ekipmanların kurulumu yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.
- 6.27. Yüklenici firma tarafından mutfak ve yemekhanelerde kullanılan su, şehir şebekesinden temin edilen su olacaktır.
- 6.28. Yemekhanelerde personel, servislerde hasta ve refakatçilere dağıtılacak olan içme suyu ana öğünlerde 1 adet 500 ml pet su şeklinde olacaktır. Pet sular Sağlık Bakanlığının su tebliğine uygun olacaktır. Suların hangi sıcaklıkta servis edileceğine kontrol teşkilatı karar verir.
- 6.29. Yüklenici firma personeli, hastanede gördüğü duyduğu şahit olduğu hadiseler ve hasta mahremiyetine sadık kalacak ve sır saklar olacaktır. Bu hususta hastane idaresini haberdar edecektir. Yüklenici firma tüm personellerine idarenin uygun gördüğü şekilde gizlilik sözleşmesi imzalatmak ve kontrol teşkilatına sunmakla yükümlüdür.
- 6.30. Yüklenici firma kuru gıda deposunda en az 21 günlük ihtiyacı karşılayacak şekilde stok bulunduracaktır. Olası karantina durumunda soğuk hava depolarında ve dondurucularda en az 72 saat yetecek şekilde stok bulundurulacaktır.
- 6.31. Yüklenici firma hastaneye getireceği her türlü malzemeyi mesai saatlerinde içerisinde (09.00-15.00 arasında) getirecektir. Yemeklerde kullanılacak besin malzemeleri kullanılacağı günden en az bir (1) gün önce getirilecektir. Et ve tavuk kullanım tarihinden bir (1) gün önce en geç saat 12.00 a kadar getirilecektir. Balık ise kontrol teşkilatınca



uygun görülen (09.00-15.00) zaman diliminde getirilecektir. Getirilen besin maddeleri kontrol ve muayene edilerek, teslim teslim belgeleri hazırlanarak taraflarca imzalanır.

- 6.32. Kontrol teşkilatı hizmetin her aşamasında (gıda maddelerinin hastane kabulünden yemek pişirilmesi ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) gerekli kontrolleri yapar. Eksiklik ve aksaklıkları tespit tutanağı ile yazılı olarak hastane idaresine bildirir. Tutanağa istinaden sözleşmede belirtilen ceza ve kesintiler uygulanır.
- 6.33. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeniyle istenilen evsafa sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) menü değişikliği yapılması gerektiğinde kontrol teşkilatı bilgisi ve izniyle uygun değişiklik yapılacaktır. Bir ay içerisinde en fazla 3 değişiklik yapılabilir.
- 6.34. Öğle yemeği saat 11.00; akşam yemeği saat 16.00; hasta ve personel için çıkarılacak olan gece kahvaltıları saat 22.45 de servise hazır olacak şekilde mutfakta hazır hale getirilecektir. Öğle yemeği saat 12.00 de servise başlanıp saat 13.30 da sona ermek üzere; akşam yemeği saat 17.00 da servise başlanıp saat 18:30 da sona ermek üzere düzenlenecektir. Hasta ve hasta refakatçisine sabah kahvaltısı 06.00'da servise başlanacak, saat 07.30 da kahvaltı sona erecektir. Gece kahvaltısı 23.00'da servise başlanıp 23.59'da servisi sona erecektir. Öğün saatleri kontrol teşkilatının veya idarenin isteği doğrultusunda değiştirilebilir. Yemekler mutfaktan servislere üzeri kapalı şekilde sevk edilecektir. Açık bir şekilde sevkîyat cezai müeyyide kapsamındadır. Yemek servis saatleri iş akışına göre kontrol teşkilatı tarafından değiştirilebilir. Ayrıca, ramazan ayında oruç tutan nöbetçi personel için öğün saatlerinde düzenleme yapılacaktır.
- 6.35. Yemek hizmeti esnasında öngörülmeleyen bir durum ile karşılaşıldığında, yüklenici bu durumu telafi etmek üzere stokta hizmeti aksatmayacak miktarda dondurulmuş, ısıtılarak veya pişirilerek servis edilebilecek hazır gıda maddesi bulundurmakla yükümlüdür.
- 6.36. Yiyecek madde ve malzemeleri iase edilecek kişi sayısı üzerinden şartnamedeki gramajlara göre Kontrol teşkilatı tarafından miktar kontrolü yapılır. İase edilecek kişi sayısı geçmiş günlere ait emsal yemek sayıları baz alınarak hesaplanır. Kontrol yemekler pişmeden önce veya yemek servisi sırasında yapılabilir. Hiçbir zaman eksik madde ve malzeme ile yemek hazırlanamaz. Eksik gramajda servis yapılamaz. Ayrıca yüklenici firma kontrol teşkilatının gramaj kontrolü yapabilmesi için 1 gram hassasiyetli terazi bulundurmakla yükümlüdür.
- 6.37. Hastane personeli, hasta, hasta refakatçisi, hastanemizde hizmet veren veya geçici görevle gelen personel ve yüklenici firma personeli dışında kimseye üçüncü kişilere yemek satamaz.
- 6.38. Mutfakta görevli olmayan kişilerin mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır. İstihkakı olmayanların yemek yemesi ile istihkakı olanlara da yemek kalmaması gibi bir durum oluşturulmayacaktır. Hangi nedenle olursa olsun, hastanemiz mutfağında pişirilen yemekler hiç bir şekilde hastane ve hastane ek binaları dışına çıkarılmayacaktır.
- 6.39. Yemeğin pişirme işi hastane mutfağında yapılacaktır. Hastane mutfağında yangın, su basması, arıza veya başka olağan dışı (doğal afet, salgın hastalık, v.b.) herhangi bir gelişmenin oluşması nedeniyle hastane mutfağında yemek üretimi yapılamaması durumunda firma bu süreç içerisinde üretimi aksatamaz. Şartnamemizde istediğimiz şartlara uygun şekilde hazırlayarak thermobox kutularda yüklenici tarafından temin edilecek araçlarla hastanemize getirecek ve hizmeti aksatmayacaktır. Hastanenin taşınma

durumu söz konusu olduğunda her bir birime hizmet yukarıda belirtilen şekilde aksama olmaksızın firma tarafından hizmet verilmelidir.

- 6.40. ADSM'de verilmesi istenen öğünler yüklenici firma tarafından şartnameye uygun şekilde thermoboxlar ile taşınarak personele servis edilecektir. Taşıma, servis ve sonrası işlemleri için gereken araç-gereç ve ekipman yüklenici firma tarafından temin edilecektir. İdareden herhangi bir şekilde ek ücret talep edilmeyecektir.
- 6.41. Hastane idaresi tarafından mutfak ve yemekhanede çeşitli sebeplerden dolayı tadilat yapılması gerektiğinde yemek hizmetini aksatmayacak şekilde yüklenici firma teknik şartname hükümlerine uygun (hijyen, kalite, miktar, lezzet ve nefaset vb.) olarak öğünleri hastane dışarısında ilçe belediye sınırları içerisinde TSE onaylı bir mutfakta idarece uygun görülen alanlarda ve idare tarafından görevlendirilen kontrol teşkilatı üyelerinden bir kişi gözetiminde hazırlayarak thermobox yemek taşıma kapları ile hastanemize getirecek ve personele ve hastalara yemek dağıtımını yapılacaktır.
- 6.42. Yüklenici firma mutfak ve yemekhanelerde yangın, su basması, patlama vb. iş kazalarına sebebiyet vermemek için önlemler alacaktır. Bu ve benzeri sebeplerden oluşan yüklenici kaynaklı maddi ve manevi zararların miktarı tespit edilerek rayiç bedel üzerinden yükleniciden tazmin edilir.
- 6.43. Muayenesi yapılarak depoya alınan malzeme idarenin haberi olmadan her ne sebeple olursa olsun hastane dışına çıkarılmayacaktır.
- 6.44. 19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" gereğince hastane mutfağında oluşan atık yağların depolanıp belli periyotlarla yönetmelikteki koşullara haiz toplayıcı firmalarla anlaşma yapılarak bu firmalara ücretsiz teslim edilmesi firma tarafından sağlanacaktır. Ayrıca atık yağ tesliminin bildirim Atık Beyan Sistemi(MoTAT) üzerinden yapılacaktır. Yüklenici atık yağların değerlendirilmesi hususunda yaptığı sözleşmeyi iş başlangıcından itibaren 10 gün içerisinde kontrol komisyonuna teslim edecektir ayrıca atık yağların teslimatında aldığı belgeyi de Kontrol Komisyonuna teslim edecektir. Atık yağlar kesinlikle mutfak logarlarına dökülmeyecektir.
- 6.45. 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu kapsamında işveren, çalışanların işle ilgili sağlık ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, bu çerçevede mesleki risklerin önlenmesi, eğitim ve bilgi verilmesi dahil her türlü tedbirin alınması, organizasyonun yapılması, gerekli araç ve gereçlerin sağlanması, sağlık ve güvenlik tedbirlerinin değişen şartlara uygun hale getirilmesi ve mevcut durumun iyileştirilmesi için çalışmalar yapar. Mesleki risklerin önlenmesi ve bu risklerden korunulması için:

Çalışanları arasında iş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ve diğer sağlık personelleri görevlendirir. Çalışanları arasında belirlenen niteliklere sahip personel bulunmaması halinde, bu hizmetin tamamını veya bir kısmını ortak sağlık ve güvenlik birimlerinden hizmet alarak yerine getirebilir. Ancak belirlenen niteliklere ve gerekli belgeye sahip olması halinde, tehlike sınıfı ve çalışan sayısı dikkate alınarak, bu hizmetin yerine getirilmesini kendisi üstlenir.

- 6.46. Yüklenici firma yangın, iş kazası, gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem alacak ve personeline gerekli eğitimi verecektir. Yüklenici firmanın sebep olabileceği iş kazası (çalıştırdığı personelin), yangın, su basması, gıda ve besin zehirlenmesine karşı hastaların, refakatçi kaydı olup yemek yiyen hasta yakınları ve personelin tamamını iş başlangıcından bitimine kadar sigortalatacaktır. Sigorta poliçesi noter onaylı taahhütname ile ihale evraklarında olacaktır. Sigorta poliçesini işin başlangıcından itibaren 15 iş günü içerisinde



idareye teslim etmek zorundadır. Sigorta teminat limitini aşan durumlarda eksik kalan tutar yüklenici tarafından ödenecektir. Yüklenici bu hususta idareimizden ek olarak hiçbir ücret talep edemez.

- 6.47. Yüklenici firma tarafından; yemek dağıtım ve bulaşık toplama işlerinde kullanılan, depo, mutfak ve kat ofisleri ile bağlantılı asansörlerin(3. kişilerin kullanımı söz konusu değildir.) onarım işleri firma tarafından karşılanacaktır.
- 6.48. Hastanemizde yemek hizmeti verilen mutfak, yemekhaneler ve yemekhanelere bağlı lavaboların temizliği ve temizliğinde kullanılacak olan temizlik maddelerinin temininden yüklenici firma sorumludur.
- 6.49. Yemekhanelerde yemek sonrası seflon tepsilere uygun boyutta raflı arabalar bulundurulacaktır.
- 6.50. Hastanede kullanılacak gıda maddelerinin Türk Gıda Kodeksi 'ne göre Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni almış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü teknik şartnameye uygun olacaktır.
- 6.51. Kontrol teşkilatının kontrolü dışında hiç bir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden kontrol teşkilatı onayı alınmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır. Teknik şartnameye uygun görülmeyen yiyecek, malzemeler ve maddeler, yüklenici firma tarafından derhal değiştirilecektir.
- 6.52. Kontrol teşkilatı mutfağa getirilen ürünler içerisinde birden fazla rastgele seçim yöntemi ile ürünlerin paketlerini açarak, görünüm, koku, lezzet, pişirme, sağlamlık ve kalite vb. istenen niteliğe göre uygun testler yapılabilir. Bu testler için herhangi bir ücret talep edilmeyecektir.
- 6.53. Teknik Şartnameye uymayan her hususta Sözleşme ve İdari Şartnamede belirtilen cezai şartlar uygulanacaktır.
- 6.54. Yemek Bedelinin Ödenebilmesi için hastane ve ADSM yemekhanesinde bulunan HBYS bağlantılı Turnikeli Yemek Takip Sistemi Kullanılacaktır. Personele verilen yemek hizmetine ait hak ediş ödemeleri Yemek Takip Sisteminden alınan raporlara göre yapılacaktır.
- 6.55. Servislerde yatan hastalar ve refakatçilerine verilmesi istenen öğünler, hastane idaresince yüklenici firmaya zimmetlenecek el terminalleri kullanılarak dağıtılacaktır. El terminallerinin bakım onarımı yüklenici firmaya aittir. El terminallerinin herhangi bir şekilde zarar görmesi durumunda rayiç bedel üzerinden yükleniciden tazmin edilir.
- 6.56. El terminali ve Turnikeli Yemek Takip Sisteminde yaşanabilecek arıza ve eksik veri aktarımı durumunda derhal hastane idaresine ve nöbetçi süpervisora bilgi verilerek bilgi işlem (otomasyon) birimi tarafından arızaya anında müdahale edilmesi sağlanmalıdır. Arızanın öğün dağıtım saatleri içerisinde çözülememesi durumunda ortak şekilde tutulacak tutanak ile öğün dağıtımı yapılabilir.
- 6.57. Yüklenici firma temsilcisinin HBYS personel ve hasta, refakatçi öğün dağıtım raporlarına dijital olarak ulaşımı sağlanacaktır. Yüklenici firma hasta ve personele dağıtımı yapılan öğünlerin HBYS raporlarına doğru yansıtıp yansımadiğı takip eder. Eksiklik veya hata

tespit edilmesi durumunda 24 saat içerisinde hastane idaresine bilgi vererek düzeltilmesini talep edebilir. Vaktinde yapılmayan itirazlara karşı hastane idaresi sorumlu değildir.

- 6.58. İlaçe edilmesi öngörülen hasta ve personel sayısı, geçtiğimiz haftaya ait turnike ve HBYS verileri esas alınarak belirlenir. Öngörülen sayılar, gerçekleşen sayıların %10 üstünde olabilir. Yüklenici bu durumu peşinen kabul edecektir.
- 6.59. Yüklenici, Ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır.
- 6.60. Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem alacaktır.
- 6.61. Bazı özel hastalarda Proteinsiz un, Glutensiz makarna ve glutensiz ekmek gibi yiyecekleri temin etmek firmanın yükümlülüğündedir.
- 6.62. Personelin talebi doğrultusunda öğünlerde beyaz ekmek yerine tam buğday ekmeği ya da kepekli ekmek verilecektir.
- 6.63. Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan bir veya daha fazla yemek olduğunda bu yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.
- 6.64. Firma bazı özel hastalara Hastane Diyetisyenin gerekli gördüğü durumlarda özel karışımların hazırlanabilmesi için 1 (bir) adet ev tipi blender, hassas terazi ve yemeklerin sıcaklıklarını ölçmek için termometre bulunduracaktır.
- 6.65. Firma kahvaltılık ürünler için birden fazla markanın numunesini getirecektir. Kontrol teşkilatı bu numunelerden tercih yapacaktır.
- 6.66. Aşure ve sütlaç gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık plastik olmayan kapaklı kaplarda veya porselen joker kaselerde servis edilecektir. Kontrol teşkilatının direktiflerine göre hareket edilir.
- 6.67. Pişmiş yemekler ve kullanılan tüm malzemeler test edilmek üzere idarenin belirleyeceği kurumlarda analiz ettirilebilir. Bu işlemlerle ilgili tüm masraflar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
- 6.68. Kurumda eş zamanlı hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan, en az 20 (yirmi) kişi olduğu takdirde bütünü ile bu kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kayıplarının maddi ve manevi tazminatı firma tarafından karşılanır.
- 6.69. Hastane personellerinden radyasyona ve kimyasal maddelere maruz kalan, kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen ve benzeri bölümlerinde çalışanlara 200 ml lik UHT ambalajlı sütler verilecektir. 2 adet 200 ml UHT süt 1 adet ara öğün (süt+süt) sayılacaktır. Talep edildiğinde personellere verilmek üzere peyderpey hastane idaresine tutanak ile teslim edilecektir.
- 6.70. Firma, hastane idaresi tarafından onaylanan kahvaltı ve yemek listelerine göre; gıda evsaf şartnamesine uygun temin edilen gıda malzemeleri ile kahvaltı, ara öğün, öğle yemeği, akşam yemeği şeklinde hazırlanmasını ve renk, kıvam, lezzet, tat ve koku olarak kusursuz olmasını sağlamakla yükümlüdür.





- 6.71. Mutfak ve yemekhane idare tarafından 7/24 kameralar ile kayıt altına alınacaktır. Uygun özellikteki kameralar kontrol teşkilatının belirlediği, mutfakta bulunan kuru ve soğuk depo kapıları girişleri ve bu depoların içi, malzeme hazırlık ve pişirme alanları, mutfak-yemekhane giriş-çıkış kapıları, mutfak-yemekhane geçiş koridorları, yemek takip cihazını ve turnikeden geçen personelleri, vb. yerleri görececek şekilde yerleştirilecektir.
- 6.72. 4735 sayılı Kanununun 25 inci maddesinde ayrıntılı şekilde belirtilen; kontrol teşkilatını ve hastane idaresini yanıltmaya, kandırmaya yönelik hareket, hile ve davranışlarda bulunulmayacaktır. Her ne şekilde olursa olsun bu davranışların kontrol teşkilatı veya idarece tutulacak tespit tutanağı ile belgelenmesi durumunda taraflarca imzalanan sözleşmenin 16. Maddesinde belirtilen uygun hükümler uygulanacaktır.
- 6.73. Müteahhit firma Cumartesi-Pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil olmak üzere hiçbir sebeple yemek pişirme, hasta, refakatçi, personel yemek dağıtım işini aksatamaz.
- 6.74. Hastane diyetisyenlerinin uygun gördüğü pişirme ve servis yöntemini uygulamak ve istenilen yemek ve yiyecekleri temin etmek firmanın sorumluluğudur.
- 6.75. Firma depolarında kontrol teşkilatının herhangi bir şekilde onaylamadığı malzemeyi bulundurmaz.
- 6.76. Firmanın getireceği ekmekler ihtiyaca göre (beyaz, kepekli, tam buğday, tuzsuz vb.) şeffaf paketli olacaktır.
- 6.77. Yüklenici firma personeli yemek ihtiyaçları için bir bedel öngörülmemektedir. Çalıştırdığı personelin yemek ihtiyaçlarını karşılaması için hastanede çıkan yemekten bedelsiz olarak faydalanması imkanı verilecektir.
- 6.78. Şartnamede gramajı ve içeriği belirtilmiş olan yemek çeşitlerinin dışında da yemekler talep edilebilir. Beslenme ve Diyetetik Bölümü tarafından benzer yemekler örnek alınarak malzeme içeriği ve gramajlar belirlenir.
- 6.79. Çiğ sebze ve meyveler klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı ile yıkandıktan sonra su ile durulanarak ön hazırlık işlemine başlanacaktır.
- 6.80. Yemeklerde hiçbir şekilde bulunmaması gereken (böcek, kıl, vb) yabancı cisim ve yabancı maddeler olmayacaktır.
- 6.81. Döner, kavurma vb. yemekler iştah edilen kişi sayısına göre pişirme sonrası ortaya çıkan kişi başı gramajları hesaplanarak hassas terazi ile tartılarak servis edilecektir.
- 6.82. Kliniklerde ve yemekhanelerde kuru veya bayat ekmeğin servis edilmeyecektir.
- 6.83. Firma mevcut soğuk odaların ve depoların sürekli uygun ısıda çalışır olmasını sağlamakla yükümlüdür. Herhangi bir arıza durumunda 24 saat içerisinde arıza giderilmelidir.
- 6.84. Yemeklere kontrol teşkilatı bilgisi dışında çeşitli katkılar (tavuk bulyon, hazır limon suyu v.b) eklenmeyecektir.
- 6.85. Mutfakta herhangi bir nedenle artan yemekler yeniden yemek yapımında kullanılamaz.
- 6.86. Mutfakta herhangi bir nedenle artan yemeğin, bir başka öğünde/günde servisi yapılmaz.

- 6.87. Depolarda 1 gün önceki yemeklerin kalıntıları bulunmayacaktır.
- 6.88. Sebzeler ve salatalar bir gün önceden doğranmayacaktır.
- 6.89. Kızartmalarda kullanılan yağlar tekrar kullanılamaz.
- 6.90. Klinikler/katlar/binalar arasında ağız açık kaplarla yemek taşınmayacaktır.
- 6.91. Garsonlar öğünleri hastalara ve refakatçılara verilen bileklik barkodunu el terminaline okutarak diyetine uygun şekilde servis edecektir. Garsonlar klinik diyetisyenlerinin istediği saatlerde ara kahvaltısı servisi yapacaktır.
- 6.92. Garsonlar kliniklerde hasta odaları önünde çöp dökmeyecek ve kirli tepsi bırakmayacaklardır.
- 6.93. Mutfak ve ofislerde yemek servisinden sonra her gün yer ve tezgahlar (gerekirse fayanslar) temizlenecektir.
- 6.94. Firma çalıştırdığı elemanları, işe alırken (iş başlangıcından önce) ve çalıştığı sürede altı ayda bir akciğer grafisi ve portör muayenesini yaptırıp sonuçları Kontrol Teşkilatına bildirecektir.
- 6.95. Firma, çalıştırdığı personellerin ücretlerini sözleşmede belirtilen hükümler kapsamında banka aracılığı ile ödeyecektir. Dekontlar aylık olarak kontrol teşkilatına teslim edilecektir.
- 6.96. Çalışanların koridorlarda, merdivenlerde, merdiven boşluklarında, bürolarda, lobilerde mesai saati içerisinde ve dışında oturmaları, yemek yemeleri, yüksek sesle konuşmaları ve genel hastane kurallarına aykırı hareket etmeleri yasaktır.
- 6.97. Firma çalıştırdığı personel için dinlenme saatlerinde kullanılmak üzere koltuk, masa, sandalye temin etmek zorundadır. Her personeli için bir soyunma dolabı temin etmelidir.
- 6.98. Mutfak ve yemekhane içerisinde hiçbir şekilde sigara, alkol, uyuşturucu vb. ürünler tüketilemez.
- 6.99. Yüklenici firma personeli hiçbir zaman diliminde uygunsuz kıyafet ile mutfak-yemekhane içerisinde dolaşamaz.
- 6.100. Hastane İdaresi gerek gördüğü gün ve zamanda personel sayımı yapabilir, Yapılan kontrolde görevde olmadığı tespit edilen işçi için gelmemiş muamelesi yapılır.
- 6.101. Firma, günlük ürettiği yemekler ve dağıttığı kahvaltılıklardan numune olarak 72 saat boyunca soğuk hava depoları harici kilit sistemi bulunan buzdolabında saklamak zorundadır. Herhangi bir şekilde yönetim tarafından talep edildiğinde test edilmeye hazır bulundurulacak ve bu testler için yapılan harcamalar firma tarafından karşılanacaktır. Taşınma durumunda numuneler kontrol teşkilatı tarafından da alınıp uygun koşullarda saklanacaktır.
- 6.102. Hastane idaresi uygun gördüğü zamanlarda mutfak, kat ofisi ve yemekhanelerde verilen hizmeti denetleyerek eksik ve bozuk malzemenin teminini ve tamirini talep eder.





- 6.103. Kadın doğum servisine yatışı yapılan  yeni doğum yapmış hastalar için 18:00-06:00 saatleri arasında hastane diyetisyeninin uygun gördüğü nitelikte ücretsiz çorba hizmeti verilecektir.(çorba benmarisi ile sıcak kalması sağlanacaktır.)
- 6.104. Yangın önlem ve tedbirleri alınacaktır.
- 6.105. Firma mutfak girişlerine bone, galoş koymakla yükümlüdür. Giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer (raf ya da masa) yapılacaktır.
- 6.106. Mutfak ve yemekhanede bulunan tüm pencerelere sineklik takılacaktır.
- 6.107. Hastanede, mutfakta oluşabilecek her türlü kaza, yangın vb. gibi sebeplerden dolayı, hizmeti aksatamaz.
- 6.108. Firma yemekhane, kat ofisleri, tuvaletler, mutfak vb. yerlerde dezenfektanlı sıvı sabun, kağıt havlu (kağıt havlu aparatı ile birlikte) ve tuvalet kağıdını yeterli miktarda bulundurmakla yükümlüdür.
- 6.109. Hastane, firma ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza ve yangın vb. durumlardan oluşan zarar ve ziyanı firmaya tazmin ettirecektir.
- 6.110. Firmadan kaynaklanan bir hata ve eksiklikten dolayı hastaneye resmi kuruluşların ceza uygulaması halinde, ceza firmaya aynen yansıtılacaktır. İdare tarafından müteahhit firmaya sağlam ve çalışır vaziyette ortak tutanakla teslim edilen demirbaş ve makineler, araç-gereçler (çatal-kaşık, bıçak, mutfak ve yemekhane donanımı vs.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette (varsa eksiklikleri tamamlandıktan sonra) ortak tutanakla teslim alınacaktır. Müteahhit firma, yönetime ait demirbaşların tesliminden sonra teminatını almaya hak kazanır.
- 6.111. Müteahhit firma, kendisine teslim edilen iş yerlerini ve demir baş malzemeleri üçüncü (3) şahıslara kısmen veya tamamen devredemez. Aksi halde meydana gelecek zarar, protesto çekmeye ve hüküm almaya hacet kalmaksızın takip eden ilk hak edişinden kesilecektir. Zararın üçüncü (3) şahıs tarafından yapılmış olması, idarenin talep hakkını ortadan kaldırmaz.
- 6.112. Yemekhanelerde ve servislerde son kullanma tarihi belirtilmeyen ve kullanım süresi geçen ürünler her ne koşulda olursa olsun dağıtılamaz. Dağıtıldığı veya kullanıldığı tespit edilen malzemelerin sorumluluğu yüklenici firmaya aittir.
- 6.113. Yemekhane, mutfak ve kat ofislerinde firmanın ihale başlangıcında temin ettiği tüm ekipmanlar ve malzemeler yemek hizmetleri kontrol teşkilatı tarafından kullanım için uygun olduğu onaylanacaktır. Yemek hizmetleri kontrol teşkilatının onaylamadığı malzeme ve ekipmanlar kabul edilmeyecektir. Bu malzemeler firma tarafından kontrol teşkilatının verdiği süre içerisinde değiştirilecektir.
- 6.114. Yemekhanelerde personele yemek dağıtımı sırasında servis tepsilerinde tepsi kağıdı (tepsi boyutuna uygun) bulundurulması zorunludur. Ayrıca yemekhanede kullanılacak kaşık-çatal-bıçak da kese kağıdı içerisinde servis edilecektir.
- 6.115. Yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetleri kontrol teşkilatı üyelerince denetlenecektir. Bu denetlemeler sonucu tutulan tutanaklar kontrol teşkilatı ve yüklenici temsilcisi(proje sorumlusu) tarafından imza altına alınacaktır. Firma temsilcisinin tutanakları

imzalamaması belirlenen eksiklik veya hatalar üzerindeki sorumluluğunu kaldırmaz. Bu tutanaklar aylık muayene kabul raporlarında kullanılmak üzere saklanacak muayene kabul raporlarına esas olacaktır. Bu tutanaklarda belirlenecek eksiklik ve hataların tespiti durumunda firmaya sözleşmenin 16. maddesinde belirtilen cezalar ve yaptırımlar uygulanır.

- 6.116. Mesai saatleri dışında hastane nöbetçi personelleri ve gözetmen(supervizör) hemşire tarafından tutulan tutanaklar kontrol teşkilatınca incelenerek teknik şartnameye uymayan hususlar tespit tutanağı haline getirilebilir.
- 6.117. 5179 sayılı Gıdaların Üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanunun veya yürürlükteki mevzuatın üretim yerleri hakkındaki tüm şartlarını yüklenici sağlayacaktır.
- 6.118. Kanun ve mevzuattaki değişikliklerden yürürlüğe girdiği andan itibaren yüklenici sorumludur. Bunun için ek ücret talep etmeyecektir.





**MADDE 7. HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ ASGARİ PERSONEL****Doğubayazıt Devlet Hastanesi - Personel Özellikleri Ve Sayıları Tablosu**

S.NO	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI	PERSONELİN ÖZELLİKLERİ	ÇALIŞTIRILACAK PERSONEL SAYISI	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN ASGARİ ÜCRET ÜZERİNDEN ALACAKLARI MAAŞ
1	ÜRETİM ve KLİNİK SORUMLUSU	Gıda Mühendisi veya diyetisyen unvanına sahip kişi	1	B.A.Ü'in %30 fazlası
2	AŞÇIBAŞI	Yükseköğretim Kurumlarının en az 2 yıllık eğitim veren <b>MUTFAK SANATLARI/AŞÇILIK/GASTRONOMİ</b> ile ilgili bir programdan veya <b>AŞÇILIK</b> veya <b>MUTFAK</b> ile ilgili bir ortaöğretim programından mezun olanlar veya T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'nca <b>USTALIK (AŞÇI) BELGESİ</b> sahibi olanlar. Mesleğinde en az 2 yıl deneyimli olanlar.	1	B.A.Ü'in %40 fazlası
3	AŞÇI (En az biri tatlı yapımında tecrübeli olmalı. En az birinin karkastan et sıyracak kasaplık kabiliyeti olmalı.)	Yükseköğretim Kurumlarının en az 2 yıllık eğitim veren <b>MUTFAK SANATLARI/AŞÇILIK/GASTRONOMİ</b> ile ilgili bir programdan veya <b>AŞÇILIK</b> veya <b>MUTFAK</b> ile ilgili bir ortaöğretim programından mezun olanlar veya T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'nca <b>USTALIK (AŞÇI) BELGESİ</b> sahibi olanlar. Mesleğinde en az 2 yıl deneyimli olanlar.	2	B.A.Ü'in %30 fazlası
4	GARSON	Konusunda en az 1 yıl deneyimli en az lise mezunu, dağıtımda el terminali kullanabilecek kapasitede	7	B.A.Ü'in %5 fazlası
5	YARDIMCI ELEMEN (Meydancı, Bulaşıkçı)	Meydancı, Bulaşıkçı en az ilkokul mezunu	3	B.A.Ü'in %5 fazlası
		<b>TOPLAM</b>	14	

1. Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Terletmeyen özellikte tek kullanımlık kolluklar kullanılacaktır. Mutfakta bulaşık yıkayan, temizlik yapan personele koyu renkte takım ve içine uygun renkte penye, önlük, çizme, eldiven verilecektir. Personelin kıyafetinde hiçbir zaman yırtık ve söküklük olmayacak, ütülü ve temiz olacaktır. 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. Personelin saç kısa, bıyık ve sakal olmayacaktır. Ayrıca yüklenici personeline kimlik kartları hazırlamak ve bunun takılmasını sağlamakla yükümlüdür. Personeller için soyunma dolabı, dinlenme alanında bulunacak televizyon, koltuk,

masa ve sandalyeler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Var olan soyunma dolapları yetersiz ise eksikler yüklenici tarafından tamamlanacaktır.

2. 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.
3. İzin hakkı kazanan işçilerin izinleri idarenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullanılacak ve izin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dahil edilecektir.
4. Yemek üretim ve dağıtımı firma gıda mühendisi/diyet uzmanının eşliğinde ve sorumluluğunda yapılacaktır.
5. Personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır.
6. 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 yemekhanede çalışılmayacaktır.
7. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yükleniciye ait olacaktır.
8. Yüklenici; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu klinik diyetisyenine ileticek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
9. Yüklenici çalıştıracağı personelin hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümlenecek, bunun için idaremizden hiçbir talepte bulunmayacaktır.
10. Hazırlık, pişirme ve servis esnasında personel maske, bone, eldiven, tek kullanımlık kolluk kullanacaktır.
11. İşe geç geldiği saplanan ve mesai saatlerine uymayan personel hakkında 3 tutanak tutulduğu takdirde idare tarafından işten çıkarılması yüklenici firmadan talep edilebilecektir.
12. Ana mutfak, kat ofislerinde ve kliniklerle genel yemekhanelerde servise katılan (yemek dağıtanlar) mutlaka eldivenli, maskeli ve boneli olacaklardır
13. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdır.
14. Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
15. Günlük 8 saatten fazla çalışan personeller için yüklenici ek mesai ödeyecektir. Ek mesai ücreti hastaneden talep edilmeyecektir. Çalışan personelin yıllık izin hakkı vardır. İzinler yürürlükte olan iş kanununa göre verilecektir. İş aksatacak sayıda kişiye izin verilemez.
16. Yüklenici hastanede çalıştırdığı elemanların tüm haklarını yürürlükteki iş kanunu, kanuna bağlı yönetmelikler, genelgeler ve yürürlükteki SGK yasasına göre



düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı yüklenici sorumludur.

#### **Çalıştırılacak Personelden Talep Edilen Belgeler:**

- Nüfus cüzdanı fotokopisi, 1 adet fotoğraf, Adli Sicil Kaydı, ikametgâh belgesi, SGK giriş bildirgesi
- Sağlık raporu (boğaz, burun ve gaita kültürü, akciğer grafisi, hepatit markerleri raporu, hepatit aşısı vb. içeren)
- Hijyen eğitim belgesi
- Konusu ile ilgili istenilen; diploma, sertifika, bonservis, yeterlilik belgesi, ustalık belgesi vb.

Bu belgeler işe başlandığı tarihte tamamlanacaktır. Özellikle portör incelemesi ister yeni alınan, isterse eski eleman olsun **6 (altı) ayda** bir tekrarlanacaktır. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelin; HBS antijeni negatif(-) ise ve HBS antikoru pozitif değilse, hepatit aşılarını yaptırmakla yükümlüdür.

**Not:** İşin başlangıcında ve devamı sırasında idare tarafından uygun görülmeyen personelin değişimi yapılacaktır. Personel değişikliği yapılmadan önce başlayış yapması istenen personelin dosyasının bir nüshası resmi yazı ile idareye teslim edilecek, bir nüshası firmada kalacaktır. Özlük dosyası olmayan ya da dosyasında eksiklik bulunan personel tespit edilmesi durumunda eksik personel çalıştırılmış muamelesi yapılır. Hastane idaresince değiştirilmesi talep edilen personel derhal değiştirilecektir.

### **7.1 Personel Nitelik ve Görev Tanımı**

#### **7.1.1. Üretim-Klinik Sorumlusu:**

- Hastanede verilecek yemek hizmeti ile ilgili organizasyonu teknik şartname hükümlerine göre sağlayan, hizmet akışını takip eden, hastane idaresi ile yüklenici firma arasındaki iletişimi sağlamaktan sorumlu, imza yetkisi olan,
- Gıda Mühendisi veya diyetisyen unvanına sahip alanında en az 1 yıl tecrübeli,
- Hastaneye gelecek olan malzemenin kontrolü, uygun depolara yerleştirilmesi, malzemelerin kullanılacağı süreye kadar uygun koşullarda saklanması, yemeğin hazırlanması, üretimi ve dağıtım aşamalarında; yıkama, klorlama, hijyen koşullarının sağlanması, pişmiş yemeğin uygun ısıda dağıtımının sağlanması, tüm personelin hijyen kontrollerinin, portör muayenelerinin ve takiplerinin yapılması, hastane idaresince uygun görülen konularda şirket personeline eğitim verilmesi, yemekhanelerdeki yemek servis kontrollerinin yapılması, öğle ve akşam yemeklerinden uygun koşullarda şahit numune alıp 72 saat saklanmasından sorumlu kişidir.
- Hastane diyetisyenleri tarafından hazırlanan listelere göre yemek sayı ve çeşitlerinin mutfağa doğru bir şekilde bildirilmesi,
- Hazırlanan diyet menülerine uygun olarak üretim yaptırılması ve zamanında servis edilmesinin sağlanmasından,
- Mutfağının kontrolünün, sıcak yemek arabalarının servis öncesi uygun ısıya getirilmesinden
- Yemeklerin mutfaktan sıcak yemek arabalarına dağıtımının, servislere yemek sevkiyatının listelere uygun şekilde yemek ve ara öğünlerin dağıtımının, yemek sonrası bulaşıkların ve çöpün uygun koşullarda toplanmasından,
- Aşçı ve garsonların kişisel ve genel hijyen kurallarına uymalarının, portör muayenelerinin ve takiplerinin yapılmasından,
- Hastane idaresince veya kontrol teşkilatınca uygun görülen konularda şirket personelinin eğitiminden,

- Hasta diyetleri ile ilgili olan değişiklikleri hastane diyetisyeni ile irtibata geçerek kontrolünden sorumlu olan kişidir.

#### 7.1.3. Aşçıbaşı:

- Yemeklerin lezzetli, güzel görünümlü, güzel kokulu, sağlıklı ve zamanında hazır olmasını sağlamak (gerektiğinde yemek yapımına katılır),
- Kendisine bağlı olan personelin çalışma düzenlerini, iş bölümünü ve organizasyonları düzenlemek konusunda üretim sorumlusuna yardımcı olmak, çalıştığı personeli motive etmek, gerekli konularda personeline eğitim vermek,
- Kontrol teşkilatı ve üretim sorumlusu ile birlikte mutfağa gelen ürünlerin ve besin maddelerini kontrolüne katılmak,
- Mutfağın ve personelin temizlik hijyen kurallarını oluşturmak ve kontrol etmek,
- Depolardaki malzemelerin tazeliğini ve depo stok durumunu kontrol etmek, FIFO prensibine göre çalışmak, bu konuda proje müdürüne briefing vermek,
- Diğer konularda Proje müdürünün direktiflerine göre hareket etmek.

#### 7.1.4. Aşçı

- Yemeklerin lezzetli, güzel görünümlü, güzel kokulu, sağlıklı ve zamanında hazır olmasını sağlamak,
- Yemek dağıtımına katılmak,
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.
- Belirlenen miktar ve nitelikte et işlenmesini sağlar.

#### 7.1.5. Meydancı

- Görev aldıkları alandaki her türlü taşıma, hazırlık, temizlik hizmetini ifa etmek.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.

#### 7.1.6. Garson:

- Hastane diyetisyeninin verdiği direktiflere göre yemek servisi yapar.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket eder.

#### 7.1.8. Bulaşıkçı:

- Bulaşık ve çalışma alanı temizliğinden sorumludur.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.

## 7.2 PERSONELİN MESAI SAATLERİ İÇİNDE GİYECEĞİ KIYAFETLERLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Eklerde 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 teslim edecektir.

Kışlık kıyafetler her yıl Ekim ayının ilk günü, yazlık kıyafetler ise Nisanın ilk günü personele teslim edilecektir.

Herhangi bir sebeple yukarıda belirtilen kıyafetlerden zayı olan olursa firma bu kıyafetlerden yenisini temin etmek zorundadır.

### A. AŞÇILAR ve AŞÇIBAŞI İÇİN

1. Yıllık dörder (4) takım verilen özelliklerde (leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon (siyah), üst forma (beyaz) ve kepi (beyaz). (aşçıbaşının üst forması ve kepi beyaz üzeri siyah şeritli olacaktır.)



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. Kasap için ilave olarak dört adet yandan çıt bantlı baştan geçmeli önü ve arkası kapalı kalın muşamba önlük ve iki çift çelik örgü eldiven

#### B. GARSONLAR VE MEYDANCILAR İÇİN

1. Yıllık 2'şer takım beyaz gömlek (2 adet uzun kol, 2 adet kısa kol) ve siyah pantolon(4 adet), kış için 2 adet süveter
2. Yıllık 2 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır). (beyaz renk)
3. Yıllık 2 Çift siyah Ayakkabı
4. Yıllık 3 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört(beyaz/siyah)

#### C. BULAŞIKÇILAR, TEMİZLİKÇİLER İÇİN

1. Yıllık 4 takım verilen özelliklerde üst ve alt iş elbisesi
2. Yıllık 4 adet Muşamba önlük(idarece istenilen kalite), 4 adet lastik çizme
3. Yıllık 4 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört
4. Yıllık 4 çift sabo terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır). (2 siyah, 2 beyaz renk)

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, polyamid karışımı olmayacaktır. İçi astarlı olacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

**AŞÇI GÖMLEĞİ:** Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyamid 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. Sıcığı 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.

7.3. Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile bu günlerde çalışılacak gün sayıları aşağıdaki tabloda belirtilmiştir. Ulusal bayram ve genel tatil günleri 2023 - 2024 yıllarını kapsayacak şekilde 2429 Sayılı "Ulusal Bayram ve Genel Tatiller Hakkında Kanun" hükümlerine göre oluşturulmuştur. Bu günlerde; 1 (Bir) Aşçı, 4 (dört) Garson ve 1 (Bir) Bulaşıkçı çalışacaktır.

Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile çalışılacak gün sayıları		
ULUSAL BAYRAM VE GENEL TATİL GÜNÜ ADI	TATİL GÜNÜ TARİHLERİ	GÜN SAYISI
Ramazan Bayramı Arifesi	29 Mart 2025	0,5
Ramazan Bayramı 1. Günü	30 Mart 2025	1,0
Ramazan Bayramı 2. Günü	31 Mart 2025	1,0
Ramazan Bayramı 3. Günü	1 Nisan 2025	1,0
Ulusal Egemenlik Ve Çocuk Bayramı	23 Nisan 2025	1,0
Emek Ve Dayanışma Günü	1 Mayıs 2025	1,0
Atatürk'ü Anma Gençlik Ve Spor Bayramı	19 Mayıs 2025	1,0
Kurban Bayramı Arifesi	5 Haziran 2025	0,5
Kurban Bayramı 1. Günü	6 Haziran 2025	1,0
Kurban Bayramı 2. Günü	7 Haziran 2025	1,0
Kurban Bayramı 3. Günü	8 Haziran 2025	1,0
Kurban Bayramı 4. Günü	9 Haziran 2025	1,0

7.4. Hastanenin taşınma durumunda personel sayısı hastanenin ihtiyacına binaen hastane idaresi tarafından revize edilecektir.

#### MADDE 8. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ

Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için, İhale Teknik Şartnamesinin Tablo 15'deki maddede istenilen malzemeleri temin etmek zorundadır. Yüklenici tarafından kullanılacak her türlü malzeme, kontrol teşkilatı tarafından teknik şartnameye göre kontrol edilerek işe başlanır. Bu hususta iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir. Varsa eksiklikler tespit edilerek verilen süre içerisinde tamamlanması istenir. ( İş yeri Teslim Tutanağı).

Ayrıca idarece hastanenin mutfak, yemekhane ve kat ofislerine ait taşınır ve taşınmaz her türlü demirbaş malzemelerin tespiti yapılarak bir tutanakla yükleniciye teslim edilir. İş yeri ve her türlü malzemede kullanım sırasında ortaya çıkabilecek arıza ve zaiyat yüklenici tarafından giderilecektir. Yüklenici kendisine teslim edilen her türlü demirbaş malzemeyi ve iş yaptığı fiziki alanı (mutfak ve yemekhane sınırlarında bulunan bütün duvar, tavan, pencere, soğuk hava depoları vs.) işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde tam ve eksiksiz şekilde sağlam teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir.

#### MADDE 9. İŞİN MUAYENESİ

İşin muayenesi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu Hizmet Alımları Muayene ve Kabul Yönetmeliğine göre yapılacaktır.

Yüklenici tarafından hastaneye getirilecek yiyecek ve içecek maddeleri ve malzemeleri, hizmet alımları muayene ve kabul yönetmeliği ve hizmet işleri genel şartnamesine göre yapılacaktır. Bu işlemler kontrol teşkilatı tarafından günlük olarak kontrol edilir.

Kontrol teşkilatı tarafından, teknik şartnameye uygun görülmeyen yiyecek, içecek madde ve malzemeleri yüklenici tarafından derhal uygun olanı ile değiştirilir. Değiştirilmediği takdirde durum hakkında bir tutanak tutularak sözleşmenin cezai müeyyideleri uygulanır.

#### MADDE 10.İŞİN FATURALANDIRILMASI

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

- Aylık SGK dönem bordrosu



- Maaş bordrosu
- Personelin maaşlarını ve varsa ek mesai ücretlerinin bankaya yatırıldığına dair onaylı banka listesi ya da dekontları
- Hastanemiz idaresine yapmış olduğu hizmetlerde çalıştırdığı personelin sigorta, stopaj ve her türlü vergilerini vergi dairesine yattığına dair makbuzların eklenmesi.
- Personel giriş-çıkış imza listesi veya kartlı geçiş sisteminden alınan dokümanlar
- 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
- Her ay bir önceki ayın işsizlik sigortası kesinti formunun aslını göstererek bir suretini
- 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.

Yukarıda belirtilen faturaya eklenmesi gereken belgeler her ay idarenin görevlendirdiği ve ilgili birimlerde çalışan personeller tarafından incelenecek ve varsa eksiklikleri yazılı olarak idareye bildirilecektir. Elektrik ve su giderleri yüklenici tarafından taktırlacak süzme sayaç(gerektiği kadar) ile belirlenerek, hastane teknik birimi ilgili elemanlarınca her ay okunup hesaplanacaktır. Yazılı olarak satın alma birimine teslim edilecektir. Okunan sayaç değerleri belediye ve elektrik kurumunca belirlenen birim fiyat üzerinden ücretlendirilecektir. Hesaplanan bedel, firma adına tahakkuk ettirilecek dönem alacağından düşülecektir. Ayrıca takılacak süzme sayaçlar için yemekhane mahallini besleyen tüm elektrik hatlarının süzme sayaca bağlantısı yapılacak şekilde ayarlanması pano kurulması işleri yüklenici firmaya aittir.

Yemekhane ve mutfak mahallindeki meydana gelebilecek kapı pencere elektrik ve sıhhi tesisattaki arızaların giderilmesi ve arızalarda kullanılacak malzeme temini yükleniciye aittir.

## **MADDE 11. MALZEMENİN DEPOLAMA ŞEKLİ**

Malzemelerin muhafaza edileceği kullanıma uygun, aşağıdaki maddelerde belirtilen şartları sağlayan depolar yüklenici tarafından iş başlangıcından önce oluşturulacaktır.

### **“Güvenli İstifleme Rehberi” standartlarına uyulacak**

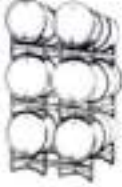
Depolara konulacak malzemeler için aşağıdaki kurallara uyulmalıdır:

1. İstif yüksekliği 3 metreyi aşmamalıdır.
2. Malzemeler yere temas etmeyecek paletlerin üzerinde olacaktır. Yerden yüksekliği 30 cm olmalıdır.
3. Raflara dizilen malzemeler ile duvar arasında 30 cm mesafe olmalıdır.
4. Çuvallar çapraz istifleme şeklinde istif edilmelidir.

5. Ağır çuval ve torbalar dört köşesi çaprazlama olarak ve en çok 5 sırada bir, 1 torba eksik konularak istif edilmelidir.



6. Variller ve diğer büyük kaplar yuvarlanmayacak şekilde istif edilerek kişilerin kazaya uğraması önlenmelidir.



7. İşlenmiş mamul, yarı mamul ve diğer malzemeler özelliklerine (ebat ve ağırlıklarına) göre düzgün olarak düşmeyecek ve devrilmeyecek şekilde istiflenmelidir.

### 11.1. Soğuk depolama;

11.1.1. Soğuk depolarda dışarıdan da görülebilecek şekilde, kalibrasyonu yapılmış dijital termometre bulundurulmalıdır. Isı ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

11.1.2. Soğuk depolarda uygun raf sistemleri yapılacaktır. Gıda malzemeleri zeminle temas etmeyecek şekilde belirli yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalı, ayrıca duvar ile teması önlenmelidir.

11.1.3. Soğuk depolarda nem oranı %75-90 olmalıdır. Bunun için kalibre edilmiş nemölçer alet (hidrometre) bulundurulmalıdır. Ölçülen nem oranları sabah ve akşam olmak üzere yapılacak ve bu değerler çizelge haline getirilerek muhafaza edilmelidir.

11.1.4. Küçük parça etler 0°C ile +2°C arasında en fazla 1(bir) gün, kahvaltılık ürünler +2 ile +4 °C arasında, sebzeler ve meyveler +2°C ile +6°C arasında saklanmalıdır.

11.1.5. Karkas şeklindeki etler -18°C ile -22°C arasında en fazla 6 ay saklanmalıdır.

11.1.6. Soğuk hava depolama alanında bir termometre olmalıdır.

### 11.2 Kuru depolama;

11.2.1 Kuru depo-depolalar veya kilerde kalibrasyonu yapılmış termometre olmalıdır. Kuru deponun sıcaklığı 10-15 derece olmalıdır. Bu değerleri sağlamak için firma gerekli teknik ekipmanları temin etmekle yükümlüdür. Isı ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

11.2.2. Kuru depoların veya kilerin gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır.

11.2.3. Kuru depolarda uygun raf sistemleri yüklenici tarafından kurulacaktır.

11.2.4.Kuru depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır. Bu değerleri sağlamak için firma gerekli teknik ekipmanları sağlamakla yükümlüdür. Bunun için kalibrasyonu yapılmış nemölçer alet (hidrometre) bulundurulmalıdır. Nem ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

11.2.5. Hammaddelerin bulunduğu depolarda ağız açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz malzeme bulunmayacaktır. Malzemeler yerden, duvardan ve tavadan uzak şekilde depolanacaktır. Kullanılacak un, hububat vb çuvala gelen ürünler paslanmaz çelik ızgaraların üzerine istiflenmelidir.

11.2.6. Gıda maddeleri, temizlik malzemeleri ile bir arada bulunmayacaktır.



## **MADDE 12. HAVALANDIRMA**

Mutfağın sıcaklığı yaz-kış 20-22°C olmalıdır. Bu ısı değerleri firma tarafından alınacak tedbirlerle (klima vb.) sağlanacaktır. Masraflar yükleniciye ait olacaktır. Havalandırma için gereken bakım, tadilat, tamirat işleri idarenin onayı alınarak yetkili firmaya yaptırarak, hizmeti aksatacak şekilde yaptırmaması halinde idare tarafından yetkili servise yaptırılarak fatura bedeli yüklenici firmanın ilk hak edişinden kesilecektir.

## **MADDE 13. FİZİKSEL ALAN ve ARAÇ-GEREÇ HİJYENİ**

13.1 Mutfak, yemekhaneler ve ilgili hizmet alanlarının periyodik olarak ilaçlanması işi Sağlık Bakanlığının "Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" yükümlerine göre yapılacaktır. Yüklenicinin halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaç uygulama izin belgesine sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından yapılacaktır. Bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlamanın anılan izin belgesine sahip olan bir alt yüklenici firmaya yaptırılması yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yüklenici Firma, alt yüklenici firma ile yapılacak sözleşmeyi işe başladıktan sonra hastane idaresine sunacaktır. İlaçlama rutin olarak 30 gün de bir yapılacak (ihtiyaca göre daha sık yapılabilir) ve her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar yıkanacaktır. Bu işle ilgili tüm giderler (ilaç ve işçilik ) yüklenici firmaya aittir.

13.2 Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç gereç kolay temizlenebilen girintili çıkıntılı ve köşeli olmayan, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceğe kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır. 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

13.3 Yemekhane, mutfak ve ilgili hizmet alanlarının girişlerinde hijyenik dezenfektanlı paspaslar kullanılacaktır. Dezenfektan maddesi yüklenici tarafından temin edilecektir.

13.4. Yemek artıkları ve çöpler;

13.4.1. Mutfak, yemekhaneler ve kat yemek ofislerindeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konulacak, ağızları atıkların dağılmasını önleyecek şekilde bağlanacak ve çöp alınmaya hazır hale getirilecek. Çöp toplamada kullanılacak poşetler yüklenici firma tarafından karşılanacak ve ücret talep etmeyecektir. Mutfak ve klinik ofislerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve pedallı olacaktır.

13.4.2. Mutfak, yemekhaneler ve kat ofislerinden kaynaklanan çöp ve yemek artıkları Enfeksiyon Kontrol Komitesi talimatlarına uygun olarak yüklenici firma tarafından hastanenin ana çöp toplama mahalline taşınır. Taşınması sırasında gerek çöplerin gerekse diğer artık madde ve atık suların çevreyi kirletmesi yüklenici firma tarafından önlenecektir. Kirlenmesi halinde derhal temizliği sağlanacaktır. Doğacak olan sorunlardan firma sorumludur.

13.4.3. Mutfak artıklarını ana kanalizasyon kolonlarına gittiği bir tutanakla tespit edildiği takdirde yüklenici mutfak tarafında bulunan dış rögarların temizlemesini yaptıracaktır. Teknik galeride bulunan yağ tutucuların temizliği yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.

13.5 Yüklenici, yemekhanelerde bulunan yemek servis malzemeleri ile mutfaktaki araç-gereç, cihazların temizliği, zemin temizliği ile hijyeninden her yönüyle sorumlu olacaktır. Mutfak malzemeleri ve tezgahların temizliğinde ilgili Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılacaktır.

13.6 Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, depolar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar temizlenecektir.

13.7 Yüklenici sorumlusu, hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir.



13.8 Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları, kullanılan alet ve ekipmanlar ayrı olacaktır. Kırmızı et, kanatlı eti, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları sırasıyla kırmızı-sarı-yeşil-beyaz renkte olup polietilen malzemeden olacaktır. Tahtalar üzerine konulacak tezgahların ölçüsünde olacaktır.

13.9 Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı levhalar konulacak, giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer yapılacaktır.

13.10 ISO 22000 nin öngördüğü kritik noktaların kontrolü ve yönetimi ile ilgili tüm formları ve kayıtları (numune kontrol formu, depo sıcaklık kontrol formu, hijyen kontrol formu vb formlar) günlük olarak beslenme ve diyet bölümüne incelenmek üzere raporlamak zorundadır. Tüm bu belgeler aylık olarak dosyalanacaktır.

13.11 Temizlikte 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 bir dezenfekte edilmelidir. 4 günde bir yenisiyle değiştirilmelidir.

13.12 TEMİZLİK PROGRAMI:

### 1. Mutfak Temizliği

#### Yer, Duvar ve Koridor Temizliği

Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak; kullanılan et kütüğü, tezgah vb yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra tuz ile korunacak. Yer ve koridorlar günde üç kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler kireç, pas çözücü, ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evyelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfağa girişlerde galoş kullanılacaktır.

Haftalık Temizlik: Rogar, cam ve duvarların temizliği yapılacaktır.

Aylık Temizlik: Davlumbazların ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizliği; havalandırma sistemlerinin temizliği; böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ayda bir kez usulüne uygun olarak yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi ve sorumlu diyetisyen yetkili olacaktır.

### 2. Gıda Ve Soğuk Hava Deposu

Günlük Temizlik: Askı, tezgah ve yerlerin temizliği; depoların ısı ayarlarının kontrolü.

Haftalık Temizlik: Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği.

Aylık Temizlik: Kuru gıda depolarının ilaçlanması ve sonunda raf, dolap ve yerlerin temizliği.

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

### 3. Pişirme Sistemi

Günlük Temizlik: Kuzine, ocaklar, islimler, devirme tavalarının işi bittikten sonra temizliği; et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi ve diğer makineler işi bittikten sonra temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınların kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği. Tüm malzemeler gün sonunda temiz bırakılacaktır.

Haftalık Temizlik: Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği

Aylık Temizlik: Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.



#### 4. Yemekhane ve Koridorlar

**Günlük Temizlik:** Bankaların, bulaşıkhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Kirlenen masa örtülerinin değiştirilmesi, Çöp kovalarının boşaltılması ve deterjanlı su ile yıkanması

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

**Aylık Temizlik:** Duvarların, yerlerin, perdelerin temizlenmesi

Yemekhane ve koridorlarda, ayda bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi ve sorumlu diyetisyen yetkili olacaktır.

#### 5. Servis Ofisleri

**Günlük Temizlik:** sıcak yemek üniteleri, tabaklar, termo tepsiler, diğer mutfak gereçleri, yerler, tezgâhlar, bulaşık makineleri her kullanımdan sonra

**Haftalık Temizlik:** sıcak yemek üniteleri, tabaklar, termo tepsiler, yerler, bulaşık makinesi, kapılar derinlemesine temizlenecektir.

**Aylık Temizlik:** Duvar ve fayansların silinmesi; cam ve kapıların temizlenmesi; giderlerin kontrol edilmesi ve gerekiyorsa temizlenmesi. Böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik.

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

#### MADDE 14. BESİN HİJYENİ

14.1. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

14.2. Servise hazır sıcak yiyecekler, en az 67°C'yi sağlayabilecek bir sistemde bekletme işlemine tabi tutulacaktır. Bu sıcaklıkta servis edilecektir. Soğuk sunulması gereken yemekler ise, soğutulduktan sonra +4°C veya altında muhafaza edilecektir. Servis sıcaklığı +4 °C ile +10°C arasında olacaktır.

14.3. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde olmalıdır.

14.4. Salatalarda ve yemeklerde kullanılacak sebzeler ile meyveler taze ve teknik şartnameye uygun olacak ve kullanılmadan önce çok iyi yıkanacaktır. Yıkama esnasında klor bazlı sebze meyve dezenfektanı kullanılacaktır.

14.5. Gıda üretimine uygun olmayan hiçbir mutfak malzemesi kullanılmayacak, kesinlikle besinlerle temas ettirilmeyecektir (teneke vb).

14.6. Yemek servisinde kullanılan; plastik, alüminyum, strafor vb. gıda ile temas eden malzemelerin Tarım ve Köy işleri Bakanlığının izni ile üretilmiş olması ve üzerinde uygun amblemlerin bulunması gerekmektedir.

14.7. Aşçılar ve yardımcıları tek kullanımlık eldiven giyecek ve eldivenlerde pudra ve benzeri yabancı maddeler olmayacaktır. Aşüre, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlıların sunumu tek

kullanımlık plastik olmayan kaplarda yapılmalıdır. Diyet hastalarına verilecek Komposto, muhallebi, sütlaç vb. yiyecekler kapaklı tek kullanımlık kaplarda sunulacaktır. Ayrıca ara kahvaltılar streç filmle kaplanacaktır.

14.8. Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacak şekilde tedbir alınacaktır.

14.9. Ekmekler toz, nem vb. dış etmenlerden korunacak şekilde servis yapılacaktır. Yırtık poşetli ekmekler servis yapılmayacaktır.

14.10. Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunulmamalıdır.

14.11. Pişirilen yemeklerden, yüklenici firma Diyetisyeni/Gıda mühendisi tarafından her öğün için her kaptan 1 er adet olacak şekilde şahit numune alınacaktır. Şahit numuneler, kilitli poşetlerde buzdolabında 72 saat bekletilecektir. Gerektiğinde Hıfzıssıhaya analize gönderilmek üzere, soğuk zincirini bozmadan taşınmasını sağlayacak özel kaplar firma tarafından temin edilecektir.

14.12. Yemeklerden ve içme suyundan gerek görülmesi halinde örnek alınarak Hıfzıssıhha Enstitüsünde kontrol ettirilebilecek, gerekli duruma göre işlem yapılacaktır. Bu tür kontrollerin masrafı Yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

## MADDE 15. YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

### 15.1. Sabit Malzeme Listesi

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler tamamlanacaktır. Kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda iş süresince kullanılabilir. Aşağıda belirtilen demirbaş malzemelerin kurulumu için gerekli altyapı, ekipman ve teçhizat (deterjan pompası vb. ) yüklenici tarafından karşılanacaktır. Aşağıda belirtilen malzemeler sağlığa zararlı olmamakla birlikte paslanmaz nitelikte olacaktır.

1. Döner Ocağı (paslanmaz çelik) 2 adet
2. Döner Bıçağı- DICromanium X46 CrMn13 paslanmaz çelik 3 adet
3. Yemek Masası 5 adet (Çelik iskeletli- Yemekhanede kullanılan masalarla uyumlu-Werzalit)
4. Yemek Masası Sandalyesi 20 adet (Çelik iskeletli- Yemekhanede kullanılan sandalyelerle uyumlu-Werzalit)
5. Çelik eldiven (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 1 çift
6. Gastronom küvet (contalı kapaklı, çeşitli ebatlarda, Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)) 40 adet
7. Polietilen Doğrama Tahtası 4 adet (ayaklı, Hijyenik Darbelere Dayanıklı, kırmızı-sarı-beyaz-yeşil renklerde) (160x60x85 cm)
8. Sebze yıkama evyesi (150x100x80 cm, su birikintisini önlemek için gidere doğru eğimli, tek gözlü, havuzlu, en az 40 cm derinlikli) 2 adet
9. Endüstriyel mutfak evye bataryası-Çift Başlı ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)- 2 adet)  
- Çift başlı su çıkışı, fiskiye ve hareketli boru
10. Yer Odağı 6 adet (gaz emniyetli, emniyet ventilli, valfli, çift yanışlı, paslanmaz çelik, LPG destekli)
11. Gazlı Kuzine (Fırınlı, 6 Ocaklı) 1 adet
12. Seflon Tepsi Toplama Arabası (en az 12 raflı 24 tepsi kapasiteli (Seflon tepsi ölçüsüne uygun) 6 adet
13. Paslanmaz Çelik Bıçak
  - Kırmızı et bıçakları kırmızı saplı ( et doğrama, et açma, kemik sıtırma) 5 adet
  - Sebze bıçakları yeşil saplı, 5 adet
  - Tavuk işleme bıçakları sarı saplı 5 adet



- Pişmiş besinler kahverengi saplı 5 adet
  - Balık işleme mavi saplı 2 adet
  - Süt ürünleri beyaz saplı 2 adet
14. Paslanmaz Zırh Bıçak 1 adet( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
  15. Paslanmaz Börek Bıçağı 2 adet( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
  16. Et döveceği 1 adet( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
  17. Sebze soyacak ve oyacak 10 adet( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
  18. Kepçe,(çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 15 adet
  19. Kevgir (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 15 adet
  20. Servis Kaşığı (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 10 adet
  21. Endüstriyel Çırpma teli (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 10 adet
  22. Tel kevgir, (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 10 adet
  23. Spatula, maşa (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 12 adet
  24. Endüstriyel Elektrikli Pleyt Izgara 1 adet (yeterli kapasitede)
  25. Paslanmaz Çelik Et askı arabası – Tabanda, kanların toplanması için indirimli ve gerektiğinde çıkarılıp yıkanabilen tabla bulunan (150x55x170 ebatlarında) 3 adet
  26. Konveksiyonlu Fırın 1 Adet (15 tepsi kapasiteli) (Tepsi boyutu 53x65 cm)
  27. Konveyörlü Bulaşık Makinesi (saatte 1500 tabak yıkama kapasiteli) 1 adet
  28. Bulaşık makinesi basketi 10 adet
  29. Bulaşık makinesi çatal-kaşık basketi(bölmeli) 5adet
  30. Hassas terazi (1 gram hassasiyetli) 2 adet
  31. Endüstriyel Tip Platform Terazi (en az 300 kg kapasiteli)
  32. Elektrikli et kıyma makinesi 1 adet - komple paslanmaz çelik gövdeli, yeterli kapasitede
  33. Endüstriyel Patates soyma makinesi 1 adet (35kg/sefer ve üzeri)
  34. Ev Tipi El Blender Seti 1 adet (850 watt ve üzeri gücünde)
  35. Endüstriyel El Blender- Mikser Seti 1 adet
  36. Dolaplı Çalışma Tezgahı (190x70x85 cm) 3 adet
  37. Dolaplı Çalışma Tezgahı (130x70x85 cm) 2 adet
  38. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (110x35 cm) 2 adet
  39. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (90x30 cm) 3 adet
  40. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (65x25 cm ) 3 adet
  41. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (45x20 cm) 3 adet
  42. Kazan Taşıma Arabası( tam iskeletli) 2 adet
  43. Ev tipi paslanmaz çelik tencere (çeşitli ebatlarda) 3 adet
  44. Paslanmaz Çelik Fırın Tepsisi (Konveksiyonlu fırın ölçüsünde, çeşitli derinliklerde) 30 adet
  45. Yağ Tavası (kızartmalar için) 3 adet
  46. Servis Tepsisi(seflon, 37 cm – 53 cm ) 350 adet
  47. Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) Yemek Kaşığı 500 adet
  48. Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) Yemek Çatalı 500 adet
  49. Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) Yemek Bıçağı 300 adet
  50. Porselen Çorba Kasesi (12 cm) 800 adet
  51. Porselen Çukur Yemek Tabacağı(21 cm) 600 adet
  52. Porselen Düz Tabak(19 cm) 600 adet
  53. Porselen Düz Tabak(17 cm) 600 adet
  54. Porselen Kare Kayık Tabak (14 cm) 500 adet
  55. Çay Otomatu 1 adet (120 bardak kapasiteli 12 lt)
  56. Servis Arabası (2 raflı) 1 adet
  57. Çay Otomatu Taşıma Arabası 1 adet
  58. Thermo-box Taşıma Kabı(460 mm - 630 mm - 670 mm “en-yükseklik-boy”) 6

adet

- Yıkabilir.
- +100 °C sığağa, -40 °C soğuga dayanıklı.

59. Platform Yük Taşıma El Arabası (tam iskeletli - 300 kg taşıma kapasiteli) 2 adet
60. Problu Nem Ölçer Termometre 10 adet
61. Endüstriyel Boy Konserve Açma Makinesi 2 adet
62. Masat 3 adet
63. Mini buzdolabı (Numune Muhafazası için) 1 adet
64. Paslanmaz Çelik kiler erzak rafı 4 katlı 4 adet (tek raf 200 kg taşıma kapasiteli) (60x190x150cm)
65. Paslanmaz Çelik kiler erzak rafı 4 katlı 4 adet (tek raf 200 kg taşıma kapasiteli) (60x90x150cm )
66. Paslanmaz Çelik kiler erzak rafı 4 katlı 5 adet (tek raf 200 kg taşıma kapasiteli) (150x40x150cm)
67. Kombine temizlik arabası 1 adet
68. Tekli Tek Kapılı personel giyinme dolabı (40x41x185cm-ahşap veya metal-tüm dolaplar uyumlu) - 16 adet
69. Termosifon 80 lt
70. Dijital gıda termometresi 1 adet
71. Benmarî Arabası 4 küvetli - 2 adet
72. Endüstriyel Tip Hamur Yoğurma Makinesi ( Min. 50 kg kapasiteli) - 1 adet
73. Endüstriyel Tip Fritöz 1 adet ( Min. 22 lt kapasiteli)

**Not:** Yukarıda sayılan malzemelerin dışında hastanemize ait olan ve tutanakla firmaya teslim edilecek olan demirbaşların her türlü bakım, onarım, kalibrasyon yapılacak ve arızaları yüklenici firma tarafında ivedilikle giderilecektir.

Yukarıda belirtilen tüm malzemeler kontrol teşkilatı onayına ölçü ve teknik özellikleriyle sunulduktan sonra teslim alınacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen demirbaşlar kontrol komisyonunun onayına sunulduktan sonra getirilecektir.

## **MADDE 16. KAHVALTI, NORMAL YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ**

**16.1. NORMAL-GECE KAHVALTI:** hasta ve hasta refakatçilerine her sabah kahvaltı verilir. Nöbetçi personele de gece kahvaltısı verilir. Bu kahvaltının ne şekilde ve çeşitte sunulacağını kontrol teşkilatı belirler ve firma buna uyar. Ayrıca nöbetçi personele verilecek gece kahvaltısının servis saatleri idarece firmaya bildirilir.

**Normal Kahvaltı İçeriği:** Normal kahvaltı, içecek (süt, meyve suyu, çay, poşet çay veya poşet bitki çayları vb.), şeker, ekmek dışında 3 ayrı kap olarak verilecektir. . Reçel-tereyağ, bal-tereyağ tek çeşit sayılır. Her gün çeşitlerden en az biri hayvansal kaynaklı olacaktır. Kahvaltıdaki peynir; beyaz, kaşar, labne, eritme, krem ve gravyer peynir, zeytin; yeşil ve siyah, reçel; gül, çilek, kayısı, vişne vb. şeklinde çeşitlendirilecektir. Temmuz-Ağustos-Eylül aylarında 3 kap kahvaltıya ek olarak 150 gram "domates-salatalık" ya da 150 gram "domates-biber" eklenecektir. Hasta ve refakatçilere her öğün için kişi başına toplam 150 gr. olmak üzere 50'şer gr.lık 3 adet ekmek verilecektir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

**Gece Kahvaltı İçeriği:** Nöbetçi personele verilen içecek (süt, meyve suyu, çay, poşet çay veya poşet bitki çayları vb.), şeker, ekmek, 500 ml paketli su dışında 3 çeşitten oluşan



öğündür. Servis saatinde kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda değişiklik yapılabilir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. Her gün çeşitlerden biri sıcak çeşit olacaktır (omlet, menemen, tost, vb.) Her gün çeşitlerden en az biri hayvansal kaynaklı olacaktır. Kahvaltıdaki peynir; beyaz, kaşar, labne, krem ve gravyer peynir, zeytin; yeşil ve siyah, reçel; gül, çilek, kayısı, vişne vb. şeklinde çeşitlendirilecektir. Personel için kişi başı toplam 150 gr. olmak üzere 50'şer gr lık 3 adet normal ekmek verilecektir. Menüye göre 3 kaba ek olarak poğaça-simit-börek vb. talep edilebilir.

Kahvaltılarda kullanılacak yiyecek ve içeceklerin gramajları ve aylık verilme sayıları aşağıda belirtilmiştir. Diyetisyenin uygun gördüğü durumlarda tabloda yer almayan yiyecekler de istenebilir.

### KAHVARTI ÇEŞİTLERİ PORSİYON GRAMAJLARI AYLIK VERİLME SAYISI

	MİKTAR veya İÇERİĞİ	AYLIK VERİLME SAYISI
Çay	200 ml	30
Çay ( poşet)	2 g	30
Bitki çayları ( poşet)	2 g	30
Süt ( UHT)	200 ml.	15
Meyve suyu	200 ml.	15
Beyaz peynir	40 g	15
Kaşar peynir	30 g	15
Piknik eritme üçgen peynir	30 g	15
Piknik krem beyaz peynir	40 g	15
Piknik labne peynir	40 g	15
Piknik tereyağ	15 g	30
Yumurta	65-70 g	15
Siyah zeytin	30 g	15
Yeşil zeytin	30 g	15
Diyet zeytin	30 g	30
Domates-salatalık	200 g	30
Piknik bal	30 g	15
Piknik tahin pekmez	30 g	15
Kakaolu fındık ezmesi	40 g	15
Piknik reçel	30 g	15
Kesme şeker	10 g	30
Sucuklu yumurta	30 g sucuk,70 g yumurta	10
Menemen	100 gram domates, 50 gram yeşil biber, 1 adet 65-70 gram yumurta, 10 gram yağ, 1 gram baharat, 1 gram tuz	10
Omlet	70 g yumurta 30 g peynir 5 cc yağ	10
Poğaça	100 g buğday unu, 20 cc süt, 5 cc sıvı yağ, 5 g şeker, 1 g maya, 1 g tuz, 1 g susam, 1/8 yumurta	15
Kaşarlı tost	40 g kaşar 100 g ekmek 5 g margarin	10
Karışık tost	40 g kaşar 30 g sucuk 100 g ekmek 5 g margarin	10
Börek	75 gram yufka, 40 gram beyaz peynir, 10 gram	10

	maydanoz, 10 cc yağ, 1 g tuz, 1 g baharat	
Simit	100 g buğday unu, 20 cc süt, 5 cc sıvı yağ, 5 g şeker, 1 g maya, 1 g tuz, 1 g susam, 5 g pekmez	15
Çorba	Madde 17 de belirtilen gramajlar kullanılacaktır.	15

Not: Hangi çeşitlerin hangi gün verileceği hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. Bu listede olmayan kahvaltı çeşitleri de hastane diyetisyenlerince yazıldığı takdirde firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Listede olmayan kahvaltılıklarda kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer çeşitler temel alınarak Beslenme ve Diyetetik Birimince belirlenir.

**16.2. ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ:** Normal ve diyet yemekleri belirtilen sayılara göre tuzlu ve tuzsuz olarak ayrı ayrı pişirilecektir. Her öğünde 1. grup yemek esas yemektir. Ekmek ve su, çeşitlerin dışında tutulacaktır. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek verilmemelidir. Öğle ve akşam yemekleri farklı olacaktır. Öğle yemeği sabah, akşam yemeği öğleden sonra pişirilecektir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

### 16.2.1 Yemek Çeşitleri:

Normal yemeklerde uygulanacak aylık verilme sayıları aşağıda ki listelere göre olmalıdır. Ana malzemenin dışında yemeğin içine girebilecek yağ, salça, tuz, baharat, un, garnitür vb. malzemelerin miktarı yemeğin cinsine, servis şekline göre ekte verilen içerikler esas alınacaktır. Firma geliştirdiği standart yemek tariflerini Hastane Beslenme ve Diyetetik Bölümü'ne getirecektir. Uygun görülen menüler uygulanabilecektir.

#### 1. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ: AYLIK VERİLME SAYISI (TEK ÖĞÜN İÇİN)

1- Parça ve kuşbaşı Et yemekleri ve köfteler	4-12
2- Tavuk Yemekleri	4-12
3- Etlî/kıymalı Taze veya Dondurulmuş Sebzeler	0-4
4- Etlî Kuru Baklagiller	0-4
5- Yumurtalı Yemekler	0-4
6- Balık Yemekleri	0-4

NOT: Dolma, Semizotu, Ispanak vb. Yemekler yoğurtlu verilecektir. Balık yemekleri yanında garnitür olarak salata verilecektir.

#### 2. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ: AYLIK VERİLME SAYISI (TEK ÖĞÜN İÇİN)

1- Çorbalar	30
2- Pilavlar ve Makarnalar:	30
3- Börekler	4-6
4- Zeytinyağlı Sebze	0-4
5- Zeytinyağlı Baklagiller	0-4
6- Kızartmalar	0-4
7- Zeytinyağlı Dolma	0-4

#### 3. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ: AYLIK VERİLME SAYISI (TEK ÖĞÜN İÇİN)

1- Salatalar	30
2- Yoğurt	10
3- Cacık	10
4- Tatlılar	10
5- Meyve	10



6- Hoşafklar, Kompostolar  
7- Ayran

10  
30

Meyve ve Sebzelere kullanılacağı dönemler aşağıda verilmiştir.

Elma	1 Eylül -1 Mart	Kuru soğan	Her ay
Portakal	15 Ekim- 15 Nisan	Patates	Her ay
Mandalina	15Ekim- 1 Mart	Yeşil soğan	Bulunduğu sürece
Üzüm	15 Temmuz-15 Kasım	Marul	Her ay
Armut	1 Temmuz- 15 Ekim	Hıyar	Her ay
Kayısı	1 Temmuz-15 Eylül	Dereotu	Her ay
Şeftali	1 Temmuz- 15 Ekim	Maydanoz	Her ay
Kiraz	Mevsiminde	T.bezelye	Mevsiminde
Vişne	1 Temmuz - 1 Eylül	T.kabak	Mevsiminde
Çilek	Mayıs- Haziran	Pırasa	Mevsiminde
Muz	Her ay	B.lahana	1 Kasım- 28 Şubat
Taze erik	1 Temmuz-15 Eylül	K.lahana	Bulunduğu sürece
Taze incir	piyasada bulunduğu sürece	Havuç	Her ay
Ayva	15 Eylül-28 Şubat	Ispanak	Mevsiminde
Malta eriği	Mevsiminde	Kereviz	1 Kasım- 28 Şubat
Limon	Her ay	Karnabahar	1 Aralık-28 Şubat
Karpuz	15Temmuz-31 Ekim	Sarma yaprak	Her ay
Kavun	1 Eylül-30 Kasım	Semizotu	1Mayıs-15 Ekim
Dolma biber	30 Haziran-15Kasım	Yeşil biber	Her ay
T.fasulye	1 Mayıs-1 Ekim	Barbunya	Nisan- Haziran
T.bakla	1Mayıs-15 Ağustos	Patlıcan	Her ay
Domates	Her ay	Turp	Mevsiminde
Kıvırcık	1Mayıs-31 Aralık	Pazı	Mevsiminde
Taze bamya	15 Haziran-15Ekim	Sarımsak	Her ay
Bal kabağı	Mevsiminde	Nane	Mevsiminde

### 16.3 DİYET KAHVALTI VE YEMEKLERİ:

#### DİYET KAHVALTI:

Diyet kahvaltısı doktorun gerekli gördüğü hastalara klinik diyetisyenleri tarafından belirlenen ekmeğe ve içecek hariç en az 2 en fazla 8 çeşitten oluşan öğündür. Hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetler, hastanın tedavisi için gerekli, günlük enerji ve besin ögesi gereksinimini sağlayacak şekilde ve diyetisyen tarafından belirlenen içeriklere uygun miktar, çeşit, tat, kıvam, görünüş ve kalitede olmak üzere her türlü yiyeceği kapsayacaktır.

Yatan hasta servislerinde verilecek olan tüm diyet rasyonlarına ait kahvaltılar diyet kahvaltısı olarak kabul edilecektir. Ayrıca diyaliz birimindeki hastalar için her gün belirlenen saatlerde günde iki veya üç kez hastane diyetisyenlerinin belirlediği menüde diyet kahvaltısı verilecektir.

#### DİYET KAHVALTI AYLIK VERİLME SAYISI PORSİYON GRAMAJLARI

	Aylık verilme sayısı	Miktar
Çay	30	200 ml
Süt (UHT)	30	200gram

Süt(UHT, Light )	30	200 gram
Peynir (tuzlu, tuzsuz,kaşar,krem)	30	40 gram
Reçel (taneli-tanesiz-diabetik vb.)	30	20 gram
Bisküvi(proteinli-proteinsiz vb.)	30	20 gram
Bal	2-3 gün/hafta	20 gram
Tereyağ	30	15 gram
Yumurta	30	55-60g
Tuzsuz zeytin	20	25 gram
Haşlama patates	30	90 gram
Komposto normal veya tatlı.	30	1 su bardağı
Glutensiz ekmek	Isteğe göre	50gram
Meyve suyu (poşet)	30	200ml
Meyve	30	200gram
Söğüş domates salatalık	30	100 gram
Tuzlu tuzsuz ekmek (poşet)	30	50 gram
Tanesiz komposto	15	200 gram
Çorba	30	200 gram
Yoğurt	30	200 gram

Not: Hangi çeşitlerin hangi gün verileceği hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. Bu listede olmayan kahvaltı çeşitleri de hastane diyetisyenlerince yazıldığı takdirde firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Listede olmayan kahvaltılıklarda kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer çeşitler temel alınarak Beslenme ve Diyetetik Birimince belirlenir.

### **DİYET YEMEKLERİ(R3)**

Diyet yemeği gerekli görülen hastalara klinik diyetisyenleri tarafından belirlenen kahvaltı, öğle, akşam yemeği ve ara öğünlerde verilen en az 2 en fazla 8 çeşit yiyeceklerdir. Hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetler, hastanın tedavisi için gerekli, günlük enerji ve besin ögesi gereksinimini sağlayacak şekilde ve diyetisyen tarafından belirlenen içeriklere uygun miktar, çeşit, tat, kıvam, görünüş ve kalitede olmak üzere her türlü yiyeceği kapsayacaktır. Özel diyet alan hastaların ve personelin kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri ve ara öğünleri, hastane diyetisyenlerinin belirleyeceği saatte dağıtılacaktır.

Özel diyetlerde, diyete ek olarak bir veya birkaç çeşit yiyecek verilebileceği gibi, bağımsız olarak tüm yiyecek ve yemeklerin cins ve miktarlarını belirtmek suretiyle özel diyet listeleri düzenlenebilir. Diyet yemeklerinin cins ve miktarlarının, hastane diyetisyeninin önerdiği diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur. Diyet yemeği yemek zorunda olan personelin gereksinimleri, hastane diyetisyeninin önerileri doğrultusunda ve personel yemekhanesinde yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

Diyet yemek çeşitleriyle, aylık verilebilme miktarları aşağıda gösterilmiştir. Hastanın tam ve tedavisine uygun olarak aşağıdaki tabloda bulunmayan yiyecekler talep edilebilir.

<b>DİYET YEMEKLERİ</b>	<b>AYLIK VERİLME SAYISI</b>
Haşlama et (Kemiksiz)	30
Köfte	30
Tavuk	30
Balık	0-4
Çorbalar	30
Sebzeler	30



Pilav-makarna	30
Komposto-hoşaf	30
Sütlü tatlılar	30
Pelte	30
Salata (Mevsimine göre)	30
Poşet yoğurt(200 gr)	30
Light yoğurt (200 gr)	30
UHT süt(200gr)	30
Light süt(200gr)	30
Laktosuz süt (200gr)	isteğe göre temin edilir
Meyve	30
Proteinsiz Çörek, Glütensiz ekmek	İsteğe göre yapılır/temin edilir.

### SIVI DİYET(R1-R2)

**R1:** Cerrahi klinikleri, yatan hasta servisleri, bebekler ve yoğun bakım hastalarından gerekli görülenlere, belirtilen sayılarda verilir. Çay, limonata, tanesiz komposto-hoşaf, et suyu, tanesiz çorba, ayran gibi yiyecekleri kapsar. En az 2 en fazla 5 çeşitten oluşan öğündür. Sabah, öğle ve akşam verilebilir. Diyetisyenin gerekli gördüğü hastalara ve personele verilir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

**R2 (Yumuşak Gıda):** Bebekler, yutma güçlüğü ve benzeri özel durumu olanlarda süt, muhallebi, yoğurt, kıymalı-kıymasız sebze püreleri, meyve püreleri, et püre, unlu-kıymalı çorbalar, ayran, yoğurt gibi yiyecekleri kapsar. Cerrahi klinikleri, yoğun bakım hastaları ve gerekli görülen servisler için rutin olarak istenilebilir. . En az 2 en fazla 5 çeşitten oluşan öğündür. Sabah, öğle ve akşam verilebilir. Diyetisyenin gerekli gördüğü hastalara ve personele verilir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. 15 günlük örnek sıvı diyet menüsü;

R1			R2 (Yumuşak Gıda)		
1.GÜN Çay Tanesiz çorba Tanesiz komposto	6.GÜN Çay Tanesiz çorba Tanesiz komposto	11.GÜN Çay Tanesiz çorba Tanesiz komposto	1. GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Meyve püre	6.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Meyve püre	11.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Meyve püre
2. GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	7.GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	12. GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	2.GÜN Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt	7.GÜN Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt	12.GÜN Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt
3. GÜN Limonata Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	8.GÜN Limonata Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	13.GÜN Limonata Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	3.GÜN Çorba Zırh tavuk köfte Sebze püre Muhallebi	8.GÜN Çorba Zırh tavuk köfte Sebze püre Muhallebi	13.GÜN Çorba Zırh tavuk köfte Sebze püre Muhallebi
4.GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	9.GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	14.GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	4.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Puding	9.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Puding	14.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Puding
5.GÜN	10.GÜN	15. GÜN	5.GÜN	10.GÜN	15.GÜN

Çay Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	Çay Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	Çay Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt	Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt	Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt
---	---	---	---	---	---

#### 16.4 DİYET ARA ÖĞÜNÜ:

Ara öğünler hastane diyetisyeni tarafından belirlenen çeşit ve miktarda uygun görülen saatlerde aşağıda belirtilen yiyeceklerden servis edilir. Ara öğünler genellikle süt+meyve, yoğurt+meyve, ayran+meyve, süt+süt vb. şekilde olacaktır. Diyetisyen hastanın durumuna göre aşağıda bulunmayan ara öğünler de verilmesini isteyebilir.

- Poşet Çay, (2 gramlık )
- UHT Süt (200 ml)
- Poşet Meyve suyu (200 ml. )
- Taze Meyve suyu (200 ml.)
- Limonata ( Normal ve tatlandırıcılı )
- Komposto ( Normal ve Tatlandırıcılı )
- Ihlamur (2 gramlık poşet)
- Salata ( Söğüş olarak )
- Poşet Ayran ( 200 ml. )
- Poşet Yoğurt (200 gr. )
- Meyve (200 gr)
- Bisküvi ( Tatlı, tuzlu )
- Sütlaç
- Muhallebi
- Haşlanmış patates
- Haşlanmış yumurta(55-60 gr)
- Poşet Roll Ekmek(50 gr.)
- Peynir (Tuzlu, tuzsuz )
- Kuruyemiş(ceviz, fındık vb.)
- Diyetisyen tarafından belirlenen listeye göre poğaça, kek, kurabiye vb.
- vb.

#### 16.5 İFTAR YEMEĞİ:

Ramazan ayında iftar vaktinde personele verilecek olan yemektir. İftar yemeği Normal Yemek olarak sayılacaktır. 1. grup yemeğin yanında 2 çeşit 2. grup yemek ve 2 çeşit 3. grup yemek verilecektir.

İftarda ekmek olarak masalara ramazan pidesi günlük taze olarak bırakılacaktır. Pide miktarı Personel ve refakatçilere toplam 150 gr. olacaktır. Kişi başı 500 ml su verilecektir. Kişi başı 3 adet kuru hurma verilecektir.

Hastane tarafından tüm personel toplu iftar yemeği verilmesi talep edilebilir. O güne ait iftar menüsüne idarenin talebi doğrultusunda ek olarak meşrubat getirilecektir. Menüler hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

#### 16.6 SAHUR YEMEĞİ:

Ramazan ayında sahur saatinde personele verilecek olan öğündür. Sahur yemeği Gece Kahvaltısı olarak sayılacaktır. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

#### MADDE 17. GRAMAJLAR:

Yemekler hazırlanırken kullanılan gıda maddelerinde bu gramajlardan aşağı inilmeyecektir. Hastanemize yemek hizmetini verecek firmanın uygulayacağı gramajlar ve çıkartılacak



yemek çeşitleri aşağıda verilmiştir. Ancak bu listede olmayan yemek çeşitleri de hastane diyetisyenlerince yazıldığı takdirde firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak Beslenme ve Diyetetik Birimince belirlenir.

Diyet ve beslenme bölümü tarafından, gerektiğinde yiyecek maddeleri kazana girmeden veya hazır hale getirilmeden önce iâşe edilecek kişi sayısı ve ekteki şartnamede belirtilen gramajlara uygun olup olmadığı kontrol edilecektir. Gramaj kontrol işlemi gerek görüldüğü takdirde dağıtılan porsiyonlardan yapılır.

Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır. Belirtilen sebze gramajları temizlenmiş (ıskartası ayrılmış) miktarlardır.

Adet olarak servis edilecek besinlerde, getirilen besinlerin porsiyon büyüklüğünden kaynaklı oluşan adet eksikliklerini yüklenici firma tamamlamak zorundadır.

Diyetisyenin uygun bulduğu bazı yemeklerin yanına garnitür ve/veya yoğurt verilir 4. kap sayılmayacaktır. Bazı menüler pilav üstü olarak yazılır 4. Kap sayılmaz.

Personel, hasta ve refakatçilere her öğün için kişi başına toplam 150 gr. olmak üzere 50'şer gr.lık 3 adet normal ekmek verilecektir.

Diyet yemeği yiyen personel ve hastalara her öğün için ortalama 100 gr olmak üzere 50'şer gr.lık 2 adet diyet içerisine göre; normal, tuzsuz, tuzsuz kepekli, kepekli vb. ekmek verilecektir.

Gramajlarda belirtilen susuz net turşu miktarıdır. Bazı köfte yemeklerine hastane diyetisyenlerince galeta unu eklenmesi talep edilebilir.

### **YEMEĞİN CİNSİ MALZEMENİN CİNSİ MİKTARI**

**NOT:** Standart Yemek Gramajlarındaki ' \* ' işareti kemiksiz et ve tavuk miktarını ifade eder. Baharat çeşitleri (diyetisyenlerce eklenebilir) ve tuz miktarları hastane diyetisyenleri tarafından değiştirilebilir.

**NOT:** Diyet menülerinde et, tavuk, balık gramajları kişi başı kemiksiz 90 gram olarak kabul edilecektir. Gramajı belirtilmemiş diyet yemekleri şartnamede belirtilen normal yemek gramajları esas alınarak hastane diyetisyenince belirlenir. Gramajı bulunmayan yemekler, gramajı bulunan benzer yemek gramajları esas alınarak belirlenir.

### **ET YEMEKLERİ**

#### **Tas Kebabı**

Dana Eti \* 100 gr.  
Patates 100 gr.  
Domates 25 gr.  
Havuç 20 gr.  
Sivri biber 5 g.  
Soğan(Kuru) 10 gr.  
Salça 7 gr.  
Yağ 15 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Kapama Et**

Dana eti\* 100gr.  
Patates 100 gr.  
Kuru Soğan 20 gr.  
Salça 10 gr.  
Yağ 20 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Yaprak Et Döner**

Dana eti \* 120 gr.  
Dana iç (gömlük) yağı 25 gr.  
Yoğurt 10 gr.  
Kuru Soğan 20 gr.  
Sıvı Yağ 10 gr.  
Karabiber 0,4 gr.  
Kekik 0,4 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Pürelî Dana Rosto**

Dana eti \* 120 gr.  
Patates 100 gr.  
Domates 20 gr.  
Salça 10 gr.  
Un 5 gr.  
Süt 20 gr.  
Yağ 20 gr.  
Tuz 1gr.

**Terbiyeli Haşlama Et**

Dana Eti \* 120 gr.  
Patates 70 gr.  
Havuç 50 gr.  
Yoğurt 20 gr.  
Un 5 gr.  
Yağ 10 gr.  
Yumurta 0,03 adet  
Limon 0,12 adet  
Tuz 1 gr.

**Orman Kebabı**

Dana Eti \* 100 gr.  
Patates 100 gr.  
Havuç 25 gr.  
Sivri biber 5 gr.  
Bezelye 20 gr.  
Kuru Soğan 20 gr.  
Sıvı yağ 5 gr.  
Kekik 0,5 gr.  
Tuz 1 gr.

**Schzeli Kebap**

Dana Eti\* 100 gr.  
Patates 70 gr  
Havuç 30 gr  
Kabak 70gr  
Patlıcan 70 gr  
Sıvı yağ 10 gr  
Salça 10 gr  
Tuz 1 gr.

**Coban Kavurma**

Dana Eti\* 120 gr.  
Kuru Soğan 20 gr.  
Sarımsak 1 gr.  
Salça 5 gr.  
Biber 30 gr.  
Sıvı yağ 10 gr.  
Karabiber 0,4 gr.  
Pulbiber 0,4 gr.  
Tuz 1 gr.

**Et Sote**

Dana Eti \* 100 gr.  
Kuru Soğan 20 gr.  
Yeşilbiber 20 gr.  
Yağ 10 gr.  
Domates 30gr.  
Salça 5gr.  
Kekik 0.5 gr.  
Karabiber 0.5 gr.

Tuz 1 gr.

**Ankara tava**

Dana eti\* 100 gr.  
Domates 15 gr.  
Sivri biber 5 gr.  
Şehriye 60 gr.  
Sıvı yağ 10 gr.  
Karabiber 0.5 gr.  
Tuz 1 gr.

**Bahçıvan Kebabı**

Dana eti \* 100 gr.  
Patates 50 gr.  
Patlıcan 100 gr.  
Domates 40 gr.  
Sivri biber 10 gr.  
Havuç 30 gr.  
Bezelye 20 gr.  
Kuru soğan 20 gr.  
Sarımsak 1 gr.  
Salça 10 gr.  
Sıvı yağ 30 gr.  
Tuz 1 gr.

**İslim kebabı**

Dana eti \* 100 gr.  
Patlıcan 150 gr.  
Kuru soğan 25 gr.  
Sarımsak 1 gr.  
Domates 30 gr.  
Yağ 30 gr.  
Maydanoz 1/10 demet  
Salça 5 gr.  
Yeşilbiber 10 gr.  
Tuz 1 gr.  
Un 5 gr.

**Macar Gulas**

Dana eti\* 100gr.  
Havuç 20gr.  
Bezelye 10gr.  
Kıyılmış biber 20 gr.  
Un 5gr.  
Süt 20 cc  
Salça 5gr.  
Yağ 5gr  
Tuz 1gr.

**Kağıt Kebap**

Dana Eti\* 100 gr.  
Patates 50 gr.  
Domates 30 gr  
Havuç 25 gr



- Bezelye 25 gr.  
Kuru Soğan 25 gr.  
Salça 10 gr.  
Sıvı Yağ 10 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Ciftlik Kebap**

- Dana Eti\* 100 g.
- Domates 25 g.
- Havuç 15 g.
- K.Bezelye 25 g.
- Kuru soğan 7 g.
- Patates 70 g.
- Salça 7 g.
- Sıvı yağ 5 g.
- Kekik 0,2 g.
- Pul biber 0,3 g.
- Karabiber 0,2 g.
- Tuz 2 g.

#### **Beşamel Soslu Kebap**

- Dana eti\* 100 gr.
- Süt 30 gr
- Kaşar peyniri 25 gr.
- Patates 35 gr
- Bezelye 20 gr
- Havuç 20 gr
- Sıvı yağ 20 gr
- Tereyağı 5 gr
- Un 3 gr
- Tuz 2 gr

#### **Patlıcan Kebap**

- Dana eti \* 100 gr.
- Patlıcan 200 gr.
- Kuru soğan 25 gr.
- Sarımsak 2 gr.
- Domates 30 gr.
- Yeşilbiber 20 gr
- Sıvı yağ 30 gr.
- Salça 5 gr.
- Tuz 1 gr.

#### **KÖFTELER**

##### **Adana Köfte**

- Dana Eti\* 100 gr
- Kuru soğan 20 gr
- Sarımsak 2 gr
- Yumurta 0,03 adet
- Salça 5 gr
- Galeta unu ya da ekmek içi 10 gr
- Maydanoz 3 gr
- Pul biber 1 gr

- Kimyon 1 gr
- Karabiber 0,5 gr
- Tuz 1 gr

##### **Izgara Köfte**

- Dana Eti\* 100 gr
- Dana gömlek yağı 20 gr
- Kuru soğan 20 gr
- Yumurta 0,03 adet
- Galeta unu ya da ekmek içi 20 gr
- Pul biber 1 gr
- Kimyon 1 gr
- Karabiber 0,5 gr
- Tuz 1 gr

##### **Fırın Köfte**

- Dana Eti\* 100 gr.
- Patates 150 gr.
- Domates 50 gr
- Çarliston Biber 50 gr.
- Kuru Soğan 20 gr.
- Salça 5 gr.
- Maydanoz 3 gr.
- Sıvı yağ 30 gr.
- Galeta unu ya da ekmek içi 10 gr
- Yumurta 0,03 adet
- Pul Biber 1 gr.
- Kimyon 0,5 gr.
- Karabiber 0,5 gr.
- Tuz 1 gr.

##### **Ciftlik Köfte**

- Dana Eti\* 100gr.
- Patates 60 gr.
- Havuç 25 gr.
- Bezelye 25 gr.
- Kimyon 0,5 gr.
- Karabiber 0,5 gr.
- Kuru Soğan 10 gr.
- Maydanoz 5 gr.
- Salça 10 gr.
- Yağ 10 gr.
- Yumurta 0,03 adet
- Tuz 1 gr.

##### **Tavuk Köfte**

- Tavuk Göğüs \* 100 gr.
- Dana İç yağ 15 gr.
- Yumurta 0,03 adet
- Maydanoz 5 gr.
- Kuru Soğan 20 gr.
- Domates 50 gr.
- Çarliston biber 20 gr.

- Patates 75 gr
- Kimyon 0,5 gr.
- Karabiber 0,5 gr.
- Pul biber 0,5 gr.
- Sıvı Yağ 15 gr.
- Tuz 1 gr

### Izmir Köfte

- Dana Eti\* 100gr.
- Patates 100 gr.
- Domates 50 gr.
- Yumurta 0,03 adet
- Maydanoz 5 gr.
- Biber 20 gr.
- K. Soğan 20 gr.
- Sarımsak 1 gr.
- Salça 15 gr.
- Pul biber 0,5
- Karabiber 0,5 gr.
- Kimyon 0,5 gr.
- Yağ 15 gr.
- Un 3 gr.
- Tuz 1 gr.

### Terbiveli Köfte

- Dana Eti\* 100 gr.
- Patates 50 gr.
- Havuç 30 gr.
- Un 10 gr.
- Pirinç 10 gr.
- Yoğurt 20 gr.
- Yumurta 0,03 adet
- Kimyon 0,5 gr.
- Karabiber 0,5 gr.
- Maydanoz 5 gr.
- Nane 1 gr.
- Yağ 10 gr.
- Limon 0,05 adet
- Tuz 1 gr.

### Pürelı Hasan Paşa Köfte

- Dana Eti \* 100 gr.
- Patates 100 gr.
- Süt 25 gr.
- Soğan 10 gr.
- Kimyon 0,5 gr.
- Karabiber 0,5 gr.
- Salça 10 gr.
- Kaşar peyniri 20 gr.
- Sıvı Yağ 10 gr.
- Yumurta 1/8 Ad.
- Un 5 gr.
- Tuz 1 gr.

### Pürelı Kadın Budu Köfte

- Dana Eti\* 100 gr.
- Patates 100 gr.
- Süt 30 gr.
- Yumurta 0,3 adet
- Un 10 gr.
- Kimyon 0,5 gr.
- Karabiber 0,5 gr.
- Kuru soğan 15 gr.
- Sarımsak 0,5 gr.
- Maydanoz 3 gr.
- Pirinç 12 gr.
- Sıvı Yağ 40 gr.
- Tuz 1 gr.

### Dalyan Köfte

- Dana Eti\* 120 gr.
- Patates 75 gr.
- Domates 50 gr
- Biber 25 gr.
- Havuç 20 gr.
- Bezelye 20 gr.
- Kuru soğan 10 gr.
- Salça 5 gr.
- Kimyon 0,5 gr.
- Karabiber 0,5 gr.
- Pul biber 0,5 gr.
- Yumurta 0,4 adet
- Maydanoz 5 gr.
- Dereotu 1/10 Demet
- Yağ 15 gr.
- Tuz 1 gr.

### İnegöl Köfte

- Dana eti\* 120 gr.
- Domates 75 gr.
- Galetta unu 5 gr.
- Kabartma tozu 2 gr.
- Kuru soğan 15 gr.
- Sarımsak 0,25 gr.
- Sivri biber 25 gr.
- Yumurta 0,03 adet
- Pul biber 0,4 gr.
- Karabiber 0,3 gr.
- Tuz 2 gr.

### TAVUK HİNDİ BALIK

#### Tavuk Döner

- Tavuk Fileto\* 120 gr.
- Dana gömlek yağı 15 gr.
- Yoğurt 10 gr.
- Kuru soğan 20 gr.



- Sıvı yağ 10 gr.  
Kırmızı biber 0.4 gr.  
Kekik 0.4 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Tavuk Sis**

- Tavuk fileto 120 gr.  
Domates 35 gr.  
Çarliston biber 25 gr.  
Sarımsak 1 gr.  
Sıvı yağ 10 gr.  
Salça 10 gr.  
Yoğurt 10 gr.  
Pul biber 1 gr.  
Kekik 1 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Fırın Tavuk Baget**

- Tavuk Baget 150 gr.  
Patates 150 gr.  
Domates 50 gr.  
Çarliston 20 gr.  
Salça 10 gr.  
Sıvı Yağ 20 gr.  
Pul biber 1 gr.  
Kekik 1 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Sebzeli Tavuk Kanat**

- Tavuk kanat 150 gr.  
Patates 150 gr.  
Çarliston 50 gr.  
Salça 10 gr.  
Sıvı Yağ 20 gr.  
Pul biber 1 gr.  
Kekik 1 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Sebzeli Tavuk Pirzola**

- Tavuk pirzola 150 gr.  
Patates 150 gr.  
Domates 35 gr.  
Çarliston biber 25 gr.  
Sıvı yağ 10 gr.  
Salça 10 gr.  
Pul biber 1 gr.  
Kekik 1 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Haşlama Tavuk**

- Tavuk Baget 150 gr.  
Patates 80 gr.  
Havuç 20 gr.

- Maydanoz 0,01 demet  
Limon 15 gr.  
Kuru Soğan 10 gr.  
Sıvı yağ 5 gr.  
Un 5 gr.  
Tuz 2 gr.

#### **Cin Tavuk**

- Tavuk Göğüs Eti\* 120 gr.  
Kuru Soğan 5 gr.  
Yoğurt 5 gr.  
Salça 3 gr.  
Kekik 0,5 gr.  
Kara Biber 0,5 gr.  
Pul Biber 0,5 gr.  
Sıvı Yağ 30 gr.  
Sarımsak ¼ adet  
Kabak 25 gr.  
Havuç 25 gr.  
Kıyılmış biber 25 gr.  
Tuz 2 gr.

#### **Tavuk Sinitzel**

- Tavuk \* 120 gr.  
Patates 150 gr.  
Galeta unu 25 gr.  
Yumurta ¼ Adet  
Sıvı Yağ 30 gr.  
Kırmızı biber 0,5 gr  
Karabiber 0,2 gr  
Tuz 2 gr.  
Domates ve yeşillik garnitür olarak verilecektir.

#### **Tavuk Kavurma**

- Tavuk Eti\* 120 gr.  
Yeşil Biber 20 gr.  
Kıyılmış biber 20 gr.  
Domates 50 gr.  
Kuru Soğan 10 gr.  
Sıvı Yağ 15 gr.  
Kara Biber 0,5 gr.  
Salça 10 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Tavuk Izgara**

- Tavuk Eti\* 120 gr.  
Yeşil Biber 30 gr.  
Domates 50 gr.  
Patates 100 gr.  
Kuru Soğan 10 gr.  
Sıvı Yağ 15 gr.  
Kara Biber 0,5 gr.  
Salça 10 gr.

• Tuz 1 gr.

### Hindi-Tavuk Sote

Tavuk/hindi\* 120 gr.  
Kuru soğan 20 gr.  
Yeşilbiber 20 gr.  
Domates 50 gr.  
Sıvı Yağ 10 gr.  
Pul biber 0,5 gr.  
Kekik 0,5 gr.  
Karabiber 0,5 gr.  
Tuz 1 gr.

### Alabalık Kızartma

Alabalık 100 gr.  
Roka 0,25 demet  
Tere 0,25 demet  
Sıvı yağ 30 gr.  
Un 10 gr.  
Tuz 1 gr.

### Hamsi Buğulama

Hamsi 100 gr. (temizlenmiş)  
Kuru soğan 20 gr.  
Sıvı Yağ 15 gr.  
Limon ¼ Adet  
Tuz 1 gr.

### Hamsi Kızartma

Hamsi 100 gr. (temizlenmiş)  
Sıvı yağ 30 gr.  
Un 10 gr.  
Limon 10 gr.  
Tuz 1 gr.  
Garnitür olarak yanında salata verilecektir.

### Parmak Tavuk

Tavuk Fileto\* 120 gr.  
Patates 150 gr.  
Galeta unu 15 gr.  
Yumurta 0,2 adet  
Pul biber 0,1 gr.  
Karabiber 0,1 gr.  
Kekik 0,1 gr.  
Sıvı yağ 30 gr.  
Tuz 1 gr.  
Domates 50 gr. (söğüş)  
Çarliston 30 gr. (söğüş)

### Sebzeli Tavuk Jülven

Tavuk But (Kemiksiz Derisiz) 120 gr  
Taze kabak 120 gr.  
Kıyılmış biber 25 gr.  
Yeşil biber 25 gr.  
Havuç 20 gr.  
Kuru soğan 15 gr.  
Sarımsak 1 gr.  
Sıvı yağ 20 gr.  
Kekik 1 gr.  
Karabiber 0,4 gr.  
Tuz 2 gr.

### ETLİ KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ

#### Etlı Kuru Fasulye

Kuru Fasulye 60 gr.  
Dana eti\* 50 gr.  
Kuru soğan 10 gr.  
Salça 5 gr.  
Sıvı Yağ 20 gr.  
Tuz 1 gr.

#### Etlı Kuru Nohut

Nohut 60 gr.  
Dana eti\* 50 gr.  
Kuru soğan 10 gr.  
Salça 10 gr.  
Sıvı Yağ 20 gr.  
Tuz 1 gr.

### ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

(\*i)şaretili sebzeler net taze sebze miktarlarıdır.

Dondurulmuş Sebzeler (Tüm Sebzeler) 150 gr

#### Etlı Bamya

Bamya\* 200 gr.  
Dana eti\* 50 gr.  
Tuz 1 gr.  
Salça 10 gr.  
Sıvı Yağ 10 gr.  
Kuru soğan 20 gr.

#### Etlı Bezelye

Bezelye\* 200 gr.  
Dana eti\* 50 gr.  
Salça 10 gr.  
Sıvı Yağ 10 gr.  
Kuru soğan 20 gr.  
Patates 50 gr.



Havuç 20 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Kıymalı kapuska**

Beyaz Lahana 200 gr.  
Dana Eti\* 50 gr.  
Kuru soğan 20 gr.  
Sıvı Yağ 10 gr.  
Sala 10 gr.  
Kırmızıbiber 0,5 gr.  
Limon ¼ Adet  
Tuz 1 gr.

#### **Etlı Terbıveli Kereviz**

Dana Eti\* 50 gr.  
Kereviz 200 gr.  
Limon 1/8 Adet  
Yumurta 1/8 Adet  
Yoğurt 20 gr.  
Un 5 gr.  
Sıvı Yağ 10 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Patates oturtma**

Dana eti\* 50 gr.  
Patates 200 gr.  
Kuru soğan 25 gr.  
Sala 5 gr.  
Domates 25 gr.  
Yeşil biber 20 gr.  
Maydanoz 1/10 Adet  
Sıvı Yağ 25 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Etlı vaz tırlüsü**

Dana eti\* 50 gr.  
Patlıcan 75 gr.  
Kabak 50 gr.  
Patates 50 gr.  
Taze fasulye 30 gr.  
Domates 30 gr.  
Yeşilbiber 20 gr.  
Sala 10 gr.  
Yağ 10 gr.  
Kuru soğan 20 gr.  
Sarımsak 1 gr.  
Tuz 1gr.

#### **Etlı Biber Dolma**

Dana eti\* 50 gr.  
Dolma biber 150 gr.  
Pirin 25 gr.  
Kuru soğan 25 gr.  
Sala 5 gr.

Domates 25 gr.  
Sıvı yağ 15 gr.  
Yoğurt 100 gr.  
Maydanoz 1/10Demet  
Nane 1/10Demet  
Tuz 1 gr.

#### **Yumurtalı Ispanak**

Yumurta 1 Adet(65-70 gr.)  
Ispanak 200 gr.  
Kuru soğan 25 gr.  
Sıvı yağ 15 gr.  
Sala 10 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Patlıcan musakka**

Dana eti\* 50 gr.  
Patlıcan 200 gr.  
Sıvı yağ 15 gr.  
Kuru soğan 25 gr.  
Domates salası 10 gr.  
Pul biber 1 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Kabak dolma (yoğurtlu)**

Dana eti\* 50 gr.  
Kabak 200 gr.  
Pirin 25 gr.  
Dereotu 1/6 Demet  
Kuru soğan 25 gr.  
Sala 10 gr.  
Sıvı yağ 15 gr.  
Yoğurt 100 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Kabak musakka**

Dana eti\* 50 gr.  
Kabak 200 gr.  
Sıvı yağ 15 gr.  
Kuru soğan 25 gr.  
Sala 10 gr.  
Yoğurt 100 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Kıymalı karnabahar**

Dana eti\* 50 gr.  
Karnabahar 200 gr.  
Kuru soğan 25 gr.  
Sala 10 gr.  
Sıvı yağ 15 gr.  
Tuz 1gr.

#### **Kıymalı pırasa**

Dana eti\* 50 gr.  
Pırasa 200 gr.

- \* Sıvı yağ 15 gr.  
Salça 5 gr.  
Limon ¼ Adet  
Tuz 1gr.

#### **Kıymalı İspanak**

- Dana eti\* 50 gr.
- İspanak 200 gr.
- Sıvı yağ 15 gr.
- Salça 5 gr.
- Limon ¼ Adet  
Tuz 1gr.

\*Garnitür 150 gr yoğurt verilecektir

#### **Etlı taze fasulye**

- Dana eti\* 50 gr.
- Taze fasulye\* 200 gr.
- Domates 25 gr.
- Salça 10 gr.
- Kuru soğan 25 gr.
- Yağ 15 gr.
- Tuz 1 gr.

#### **Patlıcan Karnıyarık**

- Dana eti\* 50 gr.
- Patlıcan 200 gr.
- Kuru soğan 30 gr.
- Domates 25 gr.
- Yeşil Biber 10 gr.
- Yağ 15 gr.
- Maydanoz 1/10Demet
- Salça 10 gr.
- Sıvı yağ 30 gr.
- Tuz 1 gr.

#### **ZEYTİNYAĞLI SEBZELER**

##### **Zeytinyağlı Bakla**

- Taze bakla 200 gr.
- Taze soğan 25 gr.
- Zeytinyağı 15 gr.
- Dereotu ¼ Adet
- Yoğurt 100 gr.
- Limon 1/8 Adet  
Tuz 1 gr.

##### **Zeytinyağlı Barbunya Pilaki**

- Barbunya 50 gr.
- Patates 30 gr.
- Havuç 20 gr.
- Salça 10 gr.
- Zeytinyağı 15 gr.
- Limon 1/8 Adet  
Un 5 gr.

Tuz 1 gr.

##### **Zeytinyağlı kereviz**

- Kereviz 200 gr.
- Kuru soğan 25 gr.
- Havuç 25 gr.
- Limon ¼ Adet
- Zeytinyağı 15 gr.
- Patates 25 gr.
- Bezelye 10 gr.
- Tuz 1gr.

##### **İmambayıldı**

- Patlıcan 200 gr.
- Domates 50 gr.
- Zeytinyağı 10 gr.
- Salça 5 gr.
- Kuru soğan 25 gr.
- Sarımsak 1gr.
- Sivri biber 10 gr.
- Tuz 1 gr.

##### **Zeytinyağlı taze fasulye**

- Taze fasulye\* 200gr.
- Soğan 20 gr.
- Salça 10 gr.
- Zeytinyağı 10 gr.
- Tuz 1 gr.

##### **Zeytinyağlı pırasa**

- Pırasa 200 gr.
- Zeytinyağı 15 gr.
- Havuç 25 gr.
- Salça 10 gr.
- Limon ¼ Adet
- Pirinç 5 gr.
- Maydanoz 1/10Demet  
Tuz 1 gr.

##### **Kabak Ograten**

- Kabak 200 gr.
- Kaşar peyniri 20 gr.
- Un 10 gr.
- Süt 40 gr.
- Yumurta ½ Adet
- Tereyağ 10 gr.
- Tuz 1gr.

##### **Zeytinyağlı biber dolması**

- Dolma Biber 150 gr.
- Pirinç 50 gr.
- Domates 20 gr.
- Soğan 20 gr.



- \* Kuş üzümü 5 gr.  
Limon ¼ Adet  
Zeytinyağı 20 gr.  
Karabiber 0,5 gr.  
Salça 5 gr.  
Nane 0,5 gr.  
Tuz 1 gr

#### Zeytinyağlı lahana sarması

- Lahana 200 gr.  
Pirinç 20 gr.  
K.Soğan 30 gr.  
Salça 15 gr.  
Maydanoz 1/10 demet  
Kuş üzümü 10 gr.  
Çam fıstığı 10 gr.  
Kuru nane 0,5 gr.  
Zeytinyağı 10 gr.  
Tuz 1 gr.

#### KIZARTMALAR

##### Karışık yaz kızartması

- Patlıcan 75 gr.  
Biber 50 gr.  
Sıvı yağ 40 gr.  
Yoğurt 100 gr.  
Patates 75 gr.  
Kabak 50 gr.  
Tuz 1 gr.

##### Patlıcan biber kızartma

- Patlıcan 150 gr.  
Biber 50 gr.  
Yoğurt 100 gr.  
Z. Yağı 30 gr.  
Tuz 1 gr.

##### Karışık Kış kızartması

- Karnabahar 150 gr.  
Havuç 100 gr.  
Yoğurt 100 gr.  
Yumurta ¼ Adet  
Un 20 gr.  
Sıvı yağ 30 gr.  
Tuz 1 gr.

##### Saksuka

- Patlıcan 100 gr.  
Patates 100 gr.  
Domates 50 gr.  
Yeşil Biber 30 gr.  
Sıvı Yağ 30 gr.

- Sarımsak 2 gr.  
Tuz 1 gr.

#### PİLAVLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER

\* Bu gruba divetisvenin isteği doğrultusunda 5 gr. tereyağı va da margarin eklenebilir.

##### Schriveli Pirinç Pilavı

- Pirinç 60 gr.  
Şehriye 10 gr.  
Yağ 10 gr.  
Tuz 1gr.

##### Domatesli Pirinç Pilavı

- Pirinç 60 gr.  
Domates 50 gr.  
Yağ 10 gr.  
Tuz 1 gr.

##### Bulgur Pilavı

- Bulgur 60 gr.  
Salça 10 gr.  
Kuru soğan 10 gr.  
Yağ 10 gr.  
Tuz 1 gr.

##### Mercimekli Bulgur Pilavı

- Bulgur 50 gr.  
Yeşil mercimek 10 gr.  
Kuru soğan 10 gr.  
Salça 10 gr.  
Yağ 15 gr.  
Tuz 1 gr.

##### Salçalı Makarna

- Makarna 60 gr.  
Salça 10 gr.  
Yağ 20 gr.  
Tuz 1 gr.

##### Peynirli Makarna

- Makarna 60 gr.  
Peynir 30 gr.  
Yağ 20 gr.  
Tuz 1 gr.

##### Fırın Makarna

- Makarna 60 gr.  
Yumurta ¼ Adet  
Süt/yoğurt 50 gr.

- \* Kaşar peynir 30 gr
- B peynir 30 gr.
- Yağ 10 gr.
- Un 10 gr.
- Maydanoz 1/10 Adet
- Tuz 1 gr.

#### Spagetti Makarna

- Makarna 60 gr.
- Salça 10 gr.
- Yağ 15 gr.
- Tuz 1 gr

#### İç Pilav

- Pirinç 60 gr.
- Kuş üzümü 5 gr.
- Çam Fıstığı 5 gr.
- Karabiber 0.5 gr.
- Yağ 15 gr.
- Tuz 1 gr.
- Dereotu 1/20 Demet

#### Nohutlu Pirinç Pilavı

- Pirinç 50 gr.
- Nohut 20 gr.
- Yağ 15 gr.
- Tuz 1 gr.

#### Domatesli Bulgur Pilavı

- Bulgur 60 gr.
- Domates 50 gr.
- Sivri Biber 20 gr.
- Kuru soğan 10 gr.
- Yağ 15 gr.
- Tuz 1 gr.

#### Mevhane pilavı

- Bulgur 60 gr.
- Kuru soğan 10 gr.
- Salça 5 gr.
- Yağ 10 gr.
- Karabiber 0.2 gr.
- Kuru nane 0.2 gr.
- Pul biber 0.2 gr
- Tuz 1 gr.

#### Sebzeli Pirinç Pilavı

- Pirinç 60gr
- Havuç 10gr.
- Bezelye 10gr
- Mısır 10 gr.
- Yağ 10gr.
- Dere Otu 1 gr.
- Tuz 1gr.

#### Mısırlı Pirinç Pilavı

- Pirinç 60gr
- Mısır 20 gr.
- Yağ 10gr.
- Tuz 1gr.

#### Peynirli Börek

- Yufka 100 gr.
- Yumurta ¼ Adet
- Yağ 20 gr.
- Peynir 40 gr.
- Süt/yoğurt 50 gr.
- Maydanoz 10 gr.
- Tuz 1 gr.

#### Peynirli Gül Böreği

- Yufka 100 gr.
- Yumurta ¼ Adet
- Yağ 20 gr.
- Peynir 40 gr.
- Süt/yoğurt 50 gr.
- Maydanoz
- Tuz 1 gr.

#### Çin Böreği

- Yufka 100 gr.
- Kıyma/tavuk 50 gr.
- Bezelye 10 gr.
- Havuç 10 gr.
- Soğan 20 gr.
- Ceviz 5 gr.
- Karabiber 0.5 gr.
- Yumurta ¼ adet
- Galeta Unu 20 gr.
- Sıvı Yağ 30 gr.
- Tuz 1 gr.

#### Sigara Böreği

- Yufka 100 gr.
- Peynir 40 gr.
- Maydanoz 10 gr.
- Yumurta 1/8 Adet
- Yağ 30 gr.

#### Peynirli Kol Böreği

- Yufka 100 gr.
- Peynir 40 gr.
- Yumurta ¼ Adet
- Maydanoz 10 gr.
- Süt/yoğurt 50 gr.
- Yağ 20 gr.
- Tuz 1 gr.



### **Ispanaklı Börek**

Yufka 100 gr.  
Ispanak 100 gr.  
Yumurta ¼ Adet  
Maydanoz 10 gr.  
Soğan 20 gr.  
Süt/yoğurt 20 gr.  
Yağ 20 gr  
Tuz 1 gr.

### **Patatesli Börek**

Yufka 100 gr.  
Patates 75 gr.  
Soğan 20 gr.  
Yumurta ¼ Adet  
Maydanoz 10 gr.  
Süt/yoğurt 50 gr.  
Yağ 20 gr.  
Tuz 1gr.

### **Kıymalı Börek**

Yufka 100 gr.  
Dana eti\* 60 gr.  
Yumurta ¼ adet  
Yağ 20 gr.  
Süt/yoğurt 50 gr.  
Maydanoz 1/8 adet  
Tuz 1 gr.

### **Peynirli Milföy Böreği**

Dondurulmuş Milföy Hamuru 100 gr.  
Peynir 25 gr.  
Maydanoz 1/8 Adet  
Yumurta 1/8 Adet

### **CORBALAR**

#### **Yavla Corbası**

Yoğurt 60 gr.  
Pirinç 20 gr.  
Yumurta 1/8 Adet  
Un 10 gr.  
Yağ 5 gr.  
Nane 0,5 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Ezogelin Corbası**

Mercimek 20 gr.  
Pirinç 10 gr.  
Un 5 gr.  
Yağ 5 gr.  
Bulgur 10 gr.

Karabiber 0,5 gr.  
Kuru nane 0,5 gr.  
Salça 10 gr.  
Limon ¼ adet  
Tuz 1 gr.

#### **Düğün Çorbası**

Dana eti\* 20 gr.  
Un 10 gr.  
Süt veya yoğurt 50 gr.  
Yumurta 1/8 adet  
Limon 1/8 adet  
Yağ 5 gr  
Tuz 1 gr.

#### **Mercimek Çorbası**

Mercimek 40 gr.  
Un 5 gr.  
Yağ 10 gr.  
Salça 5 gr.  
Limon ¼ adet  
Tuz 1gr.

#### **Kaşarlı Domates Çorbası**

Un 20 gr.  
Süt 20 gr.  
Salça 15 gr.  
Yağ 10 gr.  
Kaşar 10 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Şehriye Çorba**

Şehriye 20 gr.  
Salça 10 gr.  
Limon ¼ Adet  
Yumurta 1/8 Adet  
Un 5 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Tarhana Corba**

Tarhana 20 gr.  
Salça 5 gr.  
Yağ 10 gr.  
Nane 0,5 gr  
Tuz 1 gr.

#### **Kremalı Sebze Corba(kıs)**

Kereviz 25 gr.  
Havuç 25 gr.  
Lahana 25 gr.  
Patates 25 gr.  
Un 5 gr.  
Süt 20 gr  
Yumurta 1/20 Adet

- Yağ 5 gr.  
Limon 1/8 Adet  
Tuz 1 gr.

#### **Kremalı Sebze Corba(vaz)**

- Kabak 25 gr.  
Havuç 25 gr.  
Patates 25 gr.  
Un 5 gr.  
Süt 20 gr  
Yumurta 1/20 Adet  
Yağ 5 gr.  
Limon 1/8 Adet  
Tuz 1 gr.

#### **Kremalı mantar çorbası**

- Mantar 20 gr.  
Un 5 gr.  
Süt 20 gr  
Yumurta 1/20 adet  
Limon 1/8 adet  
Yağ 5 gr.  
Tuz 1gr.

#### **Anadolu Çorba**

- Y. Mercimek 30 gr.  
Erişte 7 gr.  
Yağ 5 gr.  
Un 5 gr.  
Salça 5 gr.  
Nane 5 gr  
Tuz 1 gr

#### **Kövlü çorba**

- Aşurelik buğday 15 gr  
Nohut 5 gr  
K.fasulye 5 gr  
Yoğurt 50 gr  
K.nane 0,5 gr.  
Yağ 5 gr.  
Un 5 gr  
Tuz 1gr

#### **Ayran Ası Corba**

- Aşurelik Buğday 20 gr  
Nohut 10 gr  
Yoğurt 50 gr  
Nane 0,5 gr  
Mısır 5 gr  
Sıvıyağ 5 gr  
Tuz 1 gr

#### **Safak Corba**

- Süt 20 gr

- Tel Şehriye 5 gr  
Domates 10 gr  
Yeşil Biber 5 gr  
Un 5 gr  
Sıvı Yağ 5 gr  
Tuz 1 gr

#### **Gemici Corba**

- Yoğurt 50 gr  
Aşurelik Buğday 10 gr  
Kuru Fasulye 5 gr  
Nohut 5 gr  
Yumurta 1/12 Adet  
Un 3 gr  
Nane 1 gr  
Sıvı Yağ 1 gr  
Tuz 1 gr

#### **Alaca Corba**

- Yeşil Mercimek 35 gr  
Aşurelik Buğday 10 gr  
Un 5 gr  
Sıvı Yağ 5 gr  
Salça 5 gr  
Tuz 1 gr

#### **Mengen Corba**

- Tavuk Göğüs Eti\* 25 gr  
Yoğurt 50 gr  
Un 10 gr  
Yumurta 1/8 Adet  
Dereotu 1/10 adet  
Salça 5 gr  
Sıvı Yağ 5 gr  
Tuz 1 gr

#### **SALATALAR**

##### **Karışık salata (vaz)**

- Domates 100 gr.  
Salatalık 20 gr.  
Marul 50 gr.  
Taze Soğan isteğe bağlı 10 gr  
Maydanoz 1/10 Adet  
Sivri biber 20 gr.  
Limon ¼ Adet  
Nar ekşisi isteğe bağlı 5 gr.  
Sıvı yağ 5 gr.  
Tuz 1gr.

##### **Karışık Salata (kıs)**

- Marul 1/6 Adet  
Havuç 20 gr.



Kara Lahana 30 gr.  
Limon ¼ Adet  
Nar ekşisi isteğe bağlı 5 gr.  
Sıvı yağ 5 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Aysberg Salata**

Aysberg 1/6 adet  
Domates 50 gr.  
Kuru Soğan 15 gr.  
Mısır 10 gr.  
Sıvı yağ 5 gr.  
Limon ¼ adet  
Nar ekşisi isteğe bağlı 5 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Patates salata**

Patates 200 gr.  
Sıvıyağ 5 gr.  
Limon ¼ Adet  
Maydanoz 1/8 Demet  
Taze soğan 25 gr.  
Çarliston biber isteğe bağlı 20 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Kırmızı pancar salata**

Kırmızı pancar 150 gr.  
Maydanoz ¼ Demet  
Sirke 5 gr.  
Limon ¼ Adet  
Zeytinyağı 20 gr.  
Taze soğan 20 gr.  
Tuz 1 gr.

#### **Piyaz**

K.Fasulye 50 gr.  
K. Soğan 20 gr  
Yumurta ¼ Adet  
Maydanoz 1/10 Demet  
Zeytin 10 gr  
Sıvı yağ 10 gr  
Limon ¼ Adet  
Tuz 1 gr

#### **Makarna Salatası**

Makarna 40 gr  
Turşu 20 gr  
Havuç 10 gr  
Mayonez 10 gr  
Süzme Yoğurt 30 gr  
Dereotu 1/10 demet  
Tuz 1 gr.

#### **Kereviz Salatası**

Kereviz 100 gr  
Süzme Yoğurt 50 gr  
Mayonez 10 gr  
Ceviz İçi 5 gr  
Maydanoz 1/10 demet  
Sarımsak 1 gr  
Tuz 1 gr

#### **Rus Salatası**

Patates 35 gr  
Havuç 35 gr  
Bezelye 35 gr  
Turşu 30 gr  
Mayonez 15 gr.  
Yoğurt 10 gr.  
Tuz 1 gr

#### **Brokoli Salatası**

Brokoli 100 gr  
Havuç 50 gr  
Zeytin Yağ 10 gr  
Sarımsak 1 gr  
Limon ¼ adet  
Tuz 1 gr

#### **Havuç Tarator**

Havuç 200 gr  
Yoğurt 150 gr  
Zeytin Yağ 5 gr

#### **Cacık**

Yoğurt 150 gr  
Salatalık 75 gr  
Nane 1 gr  
Sıvı yağ 5 gr  
Tuz 1 gr

#### **Poşet Yoğurt 200 gr.**

#### **Poşet Avran 200 gr**

**Turşu (karışık) 100 gr (susuz net ağırlık)**

**Kornişon turşu 100 gr. Susuz net ağırlık)**

#### **MEYVELER**

Elma 200 gr.  
Armut 200 gr.  
Üzüm 200 gr.  
Şeftali 200 gr.  
Erik 200 gr.  
Mandalina 200 gr.  
Portakal 200 gr.  
Kayısı 200 gr.

Kavun 500 gr.  
Karpuz 500 gr.  
Kiraz 200 gr.  
Çilek 200 gr.  
Yenidünya 200 gr.  
Muz 200 gr.

### TATLILAR

**Baklava** cevizli ya da antep fıstıklı  
(Hazır miktar 120 gr.)

**Kalbura Bastı** (Hazır miktar 120 gr.)

Un 40 gr.  
İrmik 10 gr.  
Şeker 50 gr.  
Yumurta 1/8 Adet  
Yoğurt 20 gr.  
Yağ 10 gr.  
Ceviz içi 10 gr.  
Karbonat 1 Adet

**Tulumba Tatlısı** (Hazır miktar 120 gr.)

Un 50 gr.  
Şeker 50 gr.  
Yumurta 1/4 Adet  
Yağ 20 gr.

### Asure

Buğday 15 gr.  
K.Nohut 15 gr.  
K.Fasulye 15 gr.  
Şeker 50 gr.  
K. Üzüm 10 gr.  
K. Kayısı 10 gr.  
Fındık 5 gr.  
İncir 10 gr.  
Portakal 10 gr.  
Nar 10 gr.  
Hindistan cevizi 3 gr.

### Revani

Un 20 gr.  
Şeker 50 gr.  
İrmik 30 gr.  
Yumurta ½ Adet  
Yağ 20 gr.  
Hindistan cevizi 0.5 gr.  
Ceviz içi 10 gr.

### Maras Dondurma(kap)

Dondurma 100ml.

**Şekerpare** (Hazır 120 gram)

Şekerpare(kuru) 50 gr  
Şeker 50 gr  
Ceviz 10 gr  
Vanilya 0,5 gr

### İncirli Keşkül

Süt 200 gr.  
Şeker 50 gr.  
Yumurta 10/1 Adet  
Nişasta 10 gr.  
Fındık 5 gr.  
Vanilya 5 gr.  
İncir 10 gr.

### Keşkül

Süt 200 gr.  
Şeker 50 gr.  
Yumurta 10/1 Adet  
Nişasta 10 gr.  
Fındık 5 gr.  
Vanilya 5 gr.

### Güllac

Güllac 40 gr  
Şeker 50 gr  
Süt 160 gr  
Ceviz 5 gr  
Fındık 5 gr

**Tabin Helva** 80 gr.

(tekli paket halinde) Kakaolu ya da  
sade istenebilir.

**Lokma Tatlısı** (Hazır 120 gram)

Un 50 gr.  
Şeker 50 gr.  
Yağ 30 gr.  
Tarçın 0.1 gr.  
Maya 2 gr.

**Tel Kadayıf** (Hazır 120 gram)

Kadayıf 50 gr.  
Şeker 50 gr.  
Ceviz 10 gr.  
Yağ 10 gr.  
Limon 1/10 Adet

**Kemalpaşa Tatlısı** (Hazır 120 gram)

Kemalpaşa Tatlısı 30 gr.  
Şeker 50 gr.  
Ceviz 10 gr.  
Hindistan Cevizi 1 gr.



**Kazandibi**  
Süt 150gr.  
Şeker 50gr.  
Nişasta 10gr.  
Vanilya 0,5gr.

**Ayva tatlısı**  
Ayva 200gr.  
Ceviz 5gr  
Fındık 5gr.

**Sütlü irmik tatlısı**  
Süt 150gr.  
İrmik 20gr.  
Nişasta 10gr.  
Vanilya 1gr.  
Ceviz/fındık 10gr.

**Kakaolu Puding**  
Süt 200gr.  
Kakao 5gr.  
Nişasta 10gr.  
Şeker 50gr  
Hindistan cevizi 0,5gr

**İrmik Helvası**  
İrmik 50 gr.  
Şeker 50 gr.  
Süt 20 gr.  
Yağ 20 gr.  
Çam fıstığı 0,5 gr.  
Tarçın 0,5 gr.

**Sütlac**  
Süt 200 gr.  
Şeker 50 gr.  
Pirinç 20 gr.  
Nişasta 10 gr.  
Tarçın 0,5 gr.  
Vanilya 0,5 gr.

**Vişne Hoşafı**  
Vişne 50 gr.  
Şeker 40 gr.

**Erik Hoşafı**  
Kuru Erik 50 gr.  
Şeker 40 gr.

**Kavısı Hoşafı**  
Kuru Kayısı 50 gr.  
Şeker 40 gr.

**Üzüm Hoşafı**

Üzüm 50 gr.  
Şeker 40 gr.

**Vişne Komposto**  
Taze vişne 100 gr.  
Şeker 40 gr.

**Böğürtlen Komposto**  
Taze Böğürtlen 100 gr.  
Şeker 40 gr.

**Erik Komposto**  
Taze Erik 100 gr.  
Şeker 40 gr.

**Kavısı Komposto**  
Taze Kayısı 100 gr.  
Şeker 40 gr.

**Ayva Komposto**  
Ayva 100 gr.  
Şeker 40 gr.

**Elma Komposto**  
Elma 100 gr.  
Şeker 40 gr.

**Çilek Komposto**  
Çilek 100 gr.  
Şeker 40 gr.

## **TATLANDIRICIYLA YAPILAN TATLILAR**

**Diyet muhallebi**  
Süt 200 gr.  
Pirinç unu 20 gr.  
Suni tatlandırıcı 4 tablet

**Diyet komposto**  
Taze meyve 100 gr.  
Suni tatlandırıcı 4 tablet

**Diyet hoşaf**  
Kuru meyve 50 gr  
Suni tatlandırıcı 4 tablet

**Diyet Pelte**  
Nişasta 20 gr.  
Suni Tatlandırıcı 4 tablet

**Diyet limonlu pelte**

• Nişasta 20 gr.  
Limon ½ adet  
Suni tatlandırıcı 4 tablet





## 15 GÜNLÜK NORMAL KAHVALTI-NORMAL YEMEK LİSTESİ ÖRNEĞİ

KAHVALTI	ÖĞLE	AKŞAM
Çay Yumurta, Y. Zeytin Bal+tereyağı	Mercimek çorba Pilav üstü et döner Ayrın	Zeytinyağı pırasa Fırın Makarna Kakaolu Puding
Süt Eritme peynir, S. Zeytin Vişne reçeli+tereyağı	Etili nohut Şeh. Pirinç pilavı Ayrın+turşu(Y)	Orman kebabı Meyhane pilavı Yoğurt
Çay Beyaz peynir, Y. Zeytin Kakaolu fındık ezmesi Açma	Karnıyarık Bulgur pilavı Yoğurt	Yayla çorba Hasan paşa köfle Piyaz
Bitki Çayı Yumurta, S. Zeytin Bal+tereyağı	Fırın Tavuk baget ( patates kızartması) Soslu makarna Cacık	Sebzeye çorba Karışık Kızartma(Yoğurtlu) Muhallebi
Çay Kaşar peynir, Y. Zeytin Çilek reçeli+ tereyağı	Domates çorba Izgara köfte ( p.pilavı) Mevsim salata+yoğurt	Kıymalı makarna z.y. taze fasulye mevsim meyve
Meyve suyu Dil peynir, S. Zeytin Tahin pekmez -Simit	Etili taze fasulye Peynirli gül böreği Vişne komposto	Mantar çorba İslim kebabı Şekerpare
Çay Yumurta , Y. Zeytin Bal+tereyağı	Bahçıvan kebabı Bulgur pilavı Mevsim Meyve	Kabak Ograten Erişte Rus Salatası
Süt Labne peynir, S. Zeytin Kayısı reçeli+tereyağı Açma	Fırın Tavuk pırla ( sebze garnitür) Peynirli makarna Sütlaç	Kremalı Sebzeye Çorba Zeytinyağı Lahana Sarma Sütlü İrmik Tatlısı
Çay Beyaz peynir, Y. Zeytin Kakaolu fındık ezmesi	Ezogelin çorba Pilav üstü çoban kavurma Kakaolu puding	Etili türlü Bulgur pilavı Cacık
Bitki çayı Yumurta, S. Zeytin Bal+tereyağı	Izgara köfte ( sebze garnitür) Soslu makarna Cacık	Yumurtalı İspanak Peynirli Börek Sütlaç
Çay Krem peynir, Y. Zeytin Vişne reçeli+tereyağı Poğaç	Kıymalı İspanak ( yoğurt) Peynirli gül böreği Tulumba	Orman kebabı Bulgur pilavı Yoğurt
Meyve suyu Kaşar peynir, S. Zeytin Tahin pekmez	İnegöl köfte Karışık kızartma(yoğurt) Mevsim Meyve	Karnıyarık Sebzeli pirinç pilavı cacık
Çay Yumurta, Y. Zeytin Bal+tereyağı	Etili Nohut Şeh. Pirinç Pilavı Turşu	Mantar çorba Çoban kavurma ( patates kızartması) Kazandibi
Süt Eritme peynir, S. Zeytin Çilek reçeli+tereyağı	Sebzeli kebab Bulgur pilavı Cacık	İmambayıldı Sigara böreği muhallebi
Çay Dil peynir, Y. Zeytin Kakaolu fındık ezmesi- Simit	Etili bezelye Şeh. Pirinç pilavı şekerpare	Mercimek çorba Pilav üstü et döner Ayrın

## 15 GÜNLÜK GECE KAHVALTISI ÖRNEK LİSTESİ

SUCUKLU YUMURTA	YEŞİL ZEYTİN	YEŞİL ZEYTİN
HAŞLANMIŞ YUMURTA	SİYAH ZEYTİN	BAL-TEREYAĞ
MENEMEN	YEŞİL ZEYTİN	REÇEL-TEREYAĞ
SUCUKLU YUMURTA	SİYAH ZEYTİN	FINDIK EZMESİ
KAŞARLI TOST	YEŞİL ZEYTİN	BAL-TEREYAĞ
PEYNİRLİ BÖREK	SİYAH ZEYTİN	FINDIK EZMESİ
KARIŞIK TOST	YEŞİL ZEYTİN	TAHİN-PEKMEZ
OMLET	SİYAH ZEYTİN	BAL-TEREYAĞ
ÜÇGEN PEYNİR	SİYAH ZEYTİN	REÇEL-TEREYAĞ
HAŞLANMIŞ YUMURTA	SİYAH ZEYTİN	BAL-TEREYAĞ
MENEMEN	YEŞİL ZEYTİN	REÇEL-TEREYAĞ
SUCUKLU YUMURTA	SİYAH ZEYTİN	FINDIK EZMESİ
PEYNİRLİ BÖREK	YEŞİL ZEYTİN	BAL-TEREYAĞ
MENEMEN	YEŞİL ZEYTİN	REÇEL-TEREYAĞ
KARIŞIK TOST	YEŞİL ZEYTİN	TAHİN-PEKMEZ



## 15 GÜNLÜK DİYET KAHVALTI- DİYET YEMEK(R3) LİSTESİ ÖRNEĞİ

Kahvaltı	Öğle	Akşam
Çay Tuzsuz peynir Yumurta Tuzsuz Zeytin Meyve	K. Mercimek Çorba Tavuk Sote(P. Pilavı) Z. Y. Bamya Golden Elma Mevsim Salata	Mantar Çorba Pürelı Dana Rostu Z. Y. Semizotu Muz Mevsim Salata
Süt Tuzsuz peynir Tuzsuz Zeytin Diabetik reçel-Terayağ Yoğurt	Gemici Çorba Et Sote (Erişte) Z. Y. Türlü Yeşil Erik Havuç Tarator	Domates Çorba Izgara Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Bezelye Çilek Aysberg Salata
Çay Tuzsuz peynir Yumurta Tuzsuz Zeytin Meyve	Mısır Çorba Haşlama Et (P. Pilavı) Z. Y. Ispanak Malta Eriği Mevsim Salata	K. Mercimek Çorba Tavuk Izgara (Spagetti) Z. Y Kabak Golden Elma Havuç Tarator
Çay Tuzsuz peynir Tuzsuz Zeytin Yumurta Domates-Salatalık	Köylü Çorba Fırın Köfte (Makarna) Z. Y. Taze Fasulye Muz Mevsim Salata	Şehriye Çorba Tavuk Sote (P. Pilavı) Sebze Graten + Z. Y. Bezelye Yeşil Erik Mevsim Salata
Süt Kaşar peynir Tuzsuz Zeytin Diabetik reçel-Terayağ Domates-Salatalık	Ispanak Çorba Dana Rostu (P. Pilavı) Z. Y. Patlıcan Çilek Aysberg Salata	Gemici Çorba Tavuk Sote (Erişte) Z. Y. Bamya Golden Elma Mevsim Salata
Çay Tuzsuz peynir Yumurta Tuzsuz Zeytin Meyve	Ezogelin Çorba Pürelı Dana Rostu (Spagetti) Z. Y. Semizotu + Z. Y Kabak Starking Elma Mevsim Salata	Domates Çorba Dalyan Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Türlü Muz Mevsim Salata
Süt Krem peynir Diabetik reçel-Terayağ Tuzsuz Zeytin Domates-Salatalık	Mantar Çorba Et Sote (P. Pilavı) Z. Y. Bezelye Yeşil Erik Havuç Tarator	K. Mercimek Çorba Tavuk Izgara (Makarna) Z. Y. Brokoli Çilek Aysberk Salata
Çay Tuzsuz peynir Tuzsuz Zeytin Yumurta Domates-Salatalık	Domates Çorba Tavuk ızgara (Spagetti) Z. Y. Kabak Malta Eriği Mevsim Salata	Sebze Çorba Pürelı Dana Rostu Z. Y. Taze Fasulye Ayrarı Mevsim Salata
Süt Kaşar peynir Tuzsuz Zeytin Diabetik reçel-Terayağ Domates-Salatalık	Süzme Mercimek Çorba Çiftlik Köfte (Erişte) Z. Y. Brokoli Muz Mevsim Salata	Mısır Çorba Tavuk kavurma İmambayıldı Yeşil Erik Mevsim Salata
Çay Tuzsuz peynir Yumurta Tuzsuz Zeytin	Ispanak Çorba Haşlama Et (Pilavı) Z. Y. Bamya Çilek	Pirinç Çorba Tavuk Sote Z. Y. Ispanak+ Z. Y. Kabak Golden Elma

Meyve	Aysberg Salata	Söğüş
Çay Tuzsuz peynir Tuzsuz Zeytin Bal-Tereyağ Yoğurt	Mantar Çorba Et Sote (Makarna) Z. Y. Türlü Starking Elma Havuç Tarator	Gemici Çorba Fırın Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Bezelye Muz Mevsim Salata
Süt Tuzsuz peynir Tuzsuz Zeytin Diabetik reçel-Terayağ Domates-Salatalık	Ezogelin Çorba Izgara Köfte (P. Pilavı) Z. Y Kabak Yeşil Erik Mevsim Salata	Şehriye Çorba Tavuk ızgara (Erişte) Z. Y. Semizotu Malta Eriği Aysberg Salata
Çay Tuzsuz peynir Yumurta Tuzsuz Zeytin Meyve	Köylü Çorba Tavuk Sote (Spagetti) Z. Y. Taze Fasulye Çilek Söğüş	K. Mercimek Çorba Pürelı Dana Rostu Sebze Graten + Z. Y Bezelye Starking Elma Havuç Tarator
Çay Tuzsuz peynir Yumurta Tuzsuz Zeytin Meyve	Sebze Çorba İzmir Köfte (P. Pilavı) Z. Y Kabak Muz Mevsim Salata	Domates Çorba Tavuk sote (Makarna) Z. Y. Bamya Yeşil Erik Mevsim Salata
Süt Tuzsuz peynir Tuzsuz Zeytin Diabetik reçel-Terayağ Domates-Salatalık	Mısır Çorba Izgara Tavuk (Erişte) Z. Y. Ispanak + Z. Y Fasulye Malta Eriği Aysberk Salata	Brokoli Çorba Et Sote(P. Pilavı) Z. Y. Türlü Yoğurt Mevsim Salata







## MADDE 18. GIDA MADDELERİ İLE İLGİLİ EVSAFLAR

### 1. GRUP: KIRMIZI ET VE ÜRÜNLERİ

#### KIRMIZI ET EVSAFI VE GENEL ŞARTLAR

1. Etler Karkas (erkek) dana eti olacaktır.
2. Gövde eti kemiği en çok % 13-16 arasında olacaktır. Etin yağ oranı en çok %10-12 arasında olacaktır.
3. Etin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır. Lifleri ince, kesit yüzeyleri taneler çok sık veya sık, kesit yüzeyi kadife gibi, kıvamı sert ve elastik olacaktır.
4. Kasların arasında ve lenf gövdelerinde hafif yağ zerrecikleri olacaktır. Gövdelerin dış yüzü ince beyaz, katı ve sert olan bir kabuk yağı ile örtülü olacaktır. Et yağları ete bitişik halde olacaktır.
5. Etlerde sakatatlar, böbrek yağı, karın boşluğu ve kavram yağı, fazla olan iç yağları olmayacaktır.
6. Teslim edilen parçalar aynı hayvana ait olacaktır. Yani aynı kesimin kol ve budu teslim edilecek, farklı parçalar kabul edilmeyecektir.
7. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacak, enjeksiyon iltihabı olmayacak, Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislilik, Dışkı, Toprak vs.) bulunmayacaktır.
8. Etlerin kabulü kesimden sonra en az 24 saat sonra yapılacaktır. Etler uygun şartlarda dinlendirilmiş ve soğutulmuş, rigor mortisi tamamlanmış olacaktır. Aynı gün kesilmiş sıcak et kabul edilmeyecektir. kesim tarihi en çok 3(Üç) gün öncesi olabilir. Daha eski etler kabul edilemez.
9. Omuz sivripleri, göğüs kemiği ve kuyruk ile haya kemiği kalem yeri iyice kemikleşmemiş . Kemik başları ışıltılı beyaz veya gri renkte, kemik iliği koyu renkte olacaktır.
10. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu yapışkan, parlak kırmızı olmayacaktır. Etlerde et ve yağ renginde değişme, yeşilimsi, mavimsi, kahverengi, siyah renk oluşumu, renkte matlaşma(donuklaşma) olmayacaktır. Çok kartlaşmış, zayıf, cılız ve sümüksü yapıda olan etler kabul edilmeyecektir.
11. kontrol teşkilatınca onaylanmayan etler kabul edilmeyecek ve kabul görmeyen etin yerine yenisi aynı gün içerisinde en geç 1 saatte yüklenici tarafından kuruma getirilmesi sağlanacaktır. Değişmediği takdirde idari şartnamede belirtilen cezai hükümler uygulanır.
12. Etlilik ile ilgili özellikler aşağıda belirtildiği gibi olmalıdır.
  - Gövde dolgun tıknaz ve derindir.
  - Sokum geniş ve dolgundur.
  - Butlar dolgun ve yuvarlaktır.
  - But profili dış bükeydir.
  - Antrkot kabarık yoğun ve dolgundur.
  - Omuz kabarık ve dolgundur.
13. Etler tekniğine göre taze olarak verilecektir. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.
14. Yemeğin çeşidine göre sadece but ya da sadece kol olarak dana eti istenebilir. Dana but etleri sırtsız, kısa but olarak gelecektir. Rosto et için ayrıca nuar istenebilir.
15. Muayene komisyonu uygun gördüğü hallerde yemeğin özelliğine göre süt danası isteyecektir. Süt danalarında sığır etinde bulunan bütün özellikler olacaktır.
16. Dana Kıyma mutfakta hazırlanacaktır.
17. Tarım ve Orman Bakanlığından ruhsatlı kombina, mezbahane, soğuk hava deposu ve parçalama ünitelerinden 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası Kanunu, Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 137-138-139-140-141. Maddelerine ve ilgili yönetmeliklere uygun olarak kesilmiş, depolanmış ve nakledilmiş, uygun damgalanmış olacaktır.
18. Gövdelerdeki "veteriner kontrol damgası" daire şeklinde, 3,5 cm çapında, mavi renkte ve okunaklı olmalıdır. Damga üzerinde etin kesildiği yerin sicil numarası, etin cinsi, etin işlendiği şehrin plaka numarası yazılı olacaktır. Karkasın gövdesinde eti muayene yapan veterinerin etiketi olacaktır. 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 et üzerindeki soğuk damga numarası/seri numarası yer almalıdır. Etlerle ilgili tesis veterinerlerin dışında, bakanlık veterinerinin de hazırladığı rapor olacaktır. Et üzerinde kesim haneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır. Küpe numarası da bulunacaktır. Kesim raporu ve makbuzu, menşei raporu bulunmalıdır. Ayrıca kontrol için gerekli olabilecek her türlü belge istenildiği takdirde kontrol komisyonuna verilecektir. Belgeleri eksik olan etler kabul edilmeyecektir.

19. Gerek görüldüğünde etler, idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabii tutulur.
20. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.
21. Yukarıda belirtilmeyen şartlar için gıda maddeleri tüzüğüne ilgili maddelerine bakılacak ve eklerindeki hükümler esas alınacaktır.
1. **TESLİMAT** : Teslim yapan firmanın arabası temiz , soğuk hava zincirini devam ettirecek soğutma sistemli (frigorifik) ve et taşımaya uygun olacaktır. Araçta etten başka bir şey bulunmamalıdır Etler araç içerisinde kancalara asılı halde, üzerleri kefenle (file beziyle) örtülü ve ağızları bağlı olacaktır. Her ne şartta olursa olsun etler araç içinde yere konmuş vaziyette getirilmeyecek. Aksi takdirde iade edilecek ya da cezai işlem yapılacaktır. Araç dezenfeksiyon belgesi her teslimatta mutlaka olacaktır. Aracın ısı nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir. Etler maksimum +4°C de olmalıdır. Etleri getiren personelin kıyafeti de duruma uygun nitelikte (başlıklı muşamba pardesü, uzun çizme ve et taşımaya uygun eldiven olmalıdır. Araba içinde eti veren personel galoş giyip arabaya çıkacaktır. Dana eti depoya teslim edilecektir. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.

#### DANA CİĞERİ EVSAFI

1. Karaciğerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibariyle kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer, yüreksiz ve akciğersiz olarak alınacaktır. Gıdaya uygun ambalajlarda teslim edilecektir. Kurum; ciğeri bütün(zarı soyulmamış) veya ızgaralık/kuşbaşı(zarı soyulmuş ve damarları temizlenmiş) olarak isteyebilir.
3. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirli, hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
4. Dondurulmuş olmayacaktır.
5. Entegre tesislerde üretim yapıldığı belgeyle gösterilecektir.
6. TSE ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
7. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
8. Tarım ve Orman 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.
9. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### KOYUN ETİ EVSAFI

1. Sağlık bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerden gıda maddeleri mevzuatının uygun kesilmiş hayvan etleri olacak ve hayvan sağlık zabıtası ve tüzüğü ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olacaktır.
2. Gövde etlerde baş, deri, tarsal ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları, solunum sindirim organları, kalp, dalak iç ve yağları, sidik kesesi, kordonu, döllenme organları ve bağlantı noktasından itibaren kuyruk ( yağlı kuyruklarda ) bulunmayacaktır.
3. Koyun eti erkek 1-3 yaş arasında olacak, kuyruksuz ve sakatatsız olarak teslim edilecektir. Gövde ağırlığı 14±3 kg olacaktır.
4. Etlilik ile ilgili özellikler
  - Gövde dolgun, derin, tırız ve gövde profili türüne göre olmalıdır.



- Butlar yuvarlak, dolgun, uzun ve iri boğumlu, but profili dış bükey.
  - Omuzlar kabarık ve belirli
  - Boyun ve bacaklar kısa ve dolgun
  - Kemikler ince ve kısa
  - Kas çukurları belirsiz
  - Sırt profili az belirgindir
  - Kabuk yağlarının tümü veya bir kısmı kılçıklaşmış ve kısmen düzgün, kalınlığı 1 mm, karın leğen duvarı az belirgin ve kaygan pullanma ve sert, rengi beyaz, böbreği 1/3 fazlası yağla örtülüdür.
5. Karkas koyun eti olacaktır. Kefenle örtülmüş olacaktır. Etin rengi pembe veya açık pembe, kıvam sert, lifleri çok ince ve kaygan, eklem kıkırdakları saydam görünümlü ve mavimsi beyaz ışıltılı, kemik iliği ışıltılı pembe renkte, Haya kemiği kıkırdağı kolaylıkla kesilebilir halde olacaktır.
  6. Etlar kesilip yüzüldükten sonra normal şartlarda en az altı saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunu en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek, soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır.,
  7. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir. Koyun eti soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı özel araçlarla (frigorifik) nakliye edilecektir.
  8. Etlar yumuşamış nemli, küflü ve ekşimş, kokulu, yapışkan, parlak kırmızı rengimsi olmayacaktır
  9. Etlar da hiçbir hastalık belirtisi olmayacak, kan, pislik ( dışkı sindirim organı muhteviyatı gibi) yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaklardır. Gövde eti kemiği %15-20 arasında olacaktır.
  10. Etlar da normal oranda (asgari yarım santim kalınlığında) bir yağ tabakası bulunacaktır.
  11. Yemeğin cinsine göre gerektiğinde but getirilecektir. Yemeğin çeşidine göre kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda kuzu eti getirilebilir. Kuzular 1 yaşından büyük olmayacaktır. Erkek kuzu olacaktır. Üzerinde görünür yağ olmayacaktır, İçerisinde tendon, kıkırdak ve kemik kalıntıları olmayacaktır.
  12. Tarım ve Orman 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.
  13. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
  14. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KUYRUK YAĞI EVSAFI**

Koyun kuyruk yağı olacaktır. Kuyruk yağı normal olarak bünyeleri içinde bulunanlardan başka hayvanın diğer nesiçlerini veyahut herhangi yabancı bir unsuru ihtiva etmeyecekler, bozulmuş, kokmuş, küflenmiş ve kirlenmiş olmayacaktır. Kuyruk yağları; özel koku, renk ve lezzette olacaklardır. Terkiplerindeki safi yağ miktarı % 96 dan aşağı olmayacak, tuzsuz olacaktır. Tuzsuz olanlarda tuz oranı % 0,5 den, asiditeleri % 2 dereceden fazla bulunmayacaktır. Zararsız da olsa herhangi bir kimyevi maddeyi ve yabancı bir yağı ve deri kazıntı yağlarını ihtiva etmeyecekler ve hiç bir boya ile boyanmış olmayacaklardır. Ambalajın üzerinde; yağ imalathanesinin isim ve adresi, yağın elde edildiği hayvanın ve uzvunun ismi, tuzsuz olduğu açıkça yazılı bir etiket bulunacaktır. Beyaz renkte olacak, dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **SUCUK EVSAFI**

Piyananın en iyisi ( 1. Sınıf) , yerli üretim olacaktır. Kendine özgü tat ve kokuda, normal renkte, yumuşak yapıda olmalıdır. Kesim yüzeyi mozaik görünüm vermeli, hava boşluğu bulunmamalıdır. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır. Sucuk fermente ve %100 dana etinden yapılmış olmalıdır. İç organ ve bağ dokusu, boya, tek tırnaklı hayvan etleri içermemeli, ambalajlı olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve

depolanmış olmalıdır. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, TSE işareti ve TS numarası , parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilecektir. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **DANA SOSİS EVSAFI**

Piyasanın en iyisi ( 1. Sınıf ) , yerli üretim olacaktır. Dolgun, kırmızıya yakın renkte, düzgün görüntüslü, gevrek, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır. Sosis %100 dana etinden yapılmış olmalıdır. Tek tımsaklı hayvan eti, iç organ, boya içermemelidir. Üzerine parmakla basıldığında iz kalmamalı, kesildiğinde bıçağa yapışmamalıdır. Hafif tütüslü, baharatlı, haşlanmış et lezzeti ve kokusunda ve ambalajlı olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, TSE işareti ve TS numarası , parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilecektir. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **DANA SALAM EVSAFI**

Piyasanın en iyisi ( 1. Sınıf ) , yerli üretim olacaktır. Kendine has görünüş, renk, lezzet, koku ve aromada olmalıdır. Salam kılıfları parlak ve gergin olmalı, kılıflarda yarı ve çatlaklar kılıfla dolgu arasında boşluklar bulunmamalıdır. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır. Salam %100 dana etinden yapılmış olmalıdır. 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. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, TSE işareti ve TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilecektir. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## **2. GRUP: HİNDİ, TAVUK ETİ VE ÜRÜNLERİ**

### **TAVUK ETİ EVSAFI**

1. Tavuk eti yerli üretim olacaktır.
2. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan ruhsat alınmış tesislerde, veteriner hekim kontrolünde kesilip, ambalajlanıp, etiketlenmiş tavuk etleri olacaktır. Hiçbir hastalık belirtisi ve bozulma olmayacaktır.
3. Tavuğun kendine has beyaz rengi ve kokusu olacak, dondurulmuş ya da şoklanmış tavuk olmayacaktır.
4. Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır. Kursak, kuyruk, kuyruk üstü yağ guddesi, soluk borusu, iç yağlar ve iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır.
5. Taze kesim olacaktır. Miadı yaklaşmış ürünler olmayacaktır. Yüzeyde kaygan bir tabaka, siyah leke, morluk, sarı-yeşil renk, dip tüyler olmamalıdır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekelerin olmamalıdır.



6. 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.
7. 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 değeri yürürlükte olan TS 12326' de belirtilen limitlerde olacaktır. Antibiyotik kalıntısı bulunmayacaktır.
8. Etler kaşektik veya kart olmayacaktır. Etlerin muayenesi gözle, elle, koklanarak, haşlandıktan ve kendi yağında kızardıktan sonra kokusuna bakılarak, tartılarak yapılacaktır.
9. Tavuk etlerinin taşınması soğuk zincir ile iç sıcaklığı 0-2°C'de olacaktır. Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı özel araçlarla(frigorifik) nakliye edilecektir. Aracın iç yüzüğü temiz ve hijyenik olacaktır. Ayrıca aracın ısı-nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir.
10. Tavukların ambalaj içlerinde su olmayacaktır. 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.
11. Tavuk teslimi yapılırken her teslimatta Veteriner sağlık raporu ve araç dezenfeksiyon belgesi bulunacaktır. Ayrıca menşei belgesi de teslim edilecektir.
12. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde ve firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
  - Tavuk etlerinin tipi, sınıfı, ağırlığı, adeti, markası
  - Kesim tarihi,
  - Teslim tarihi,
  - TSE işareti ve TS numarası
  - Veteriner hekim onayı,
  - Teslim eden firma adı ve kaşesi
  - Üretim ve son kullanma tarihi
  - Bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer alacaktır.
13. Her ambalajda bulunan etlerin aynı çeşitteki, en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı % 10'u geçmeyecektir.
14. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır. Ayrıca taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır.(eldiven, önlük, kolluk, maske, bone, galoş vb. takacaktır.)
15. Gerek görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenicinin karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
16. Tavuk göğüs bonfile eti; kemiksiz ve isteğe göre derisiz veya derili, taze kesim olacaktır.
  - Usulüne göre kesilmiş olan tavuk göğüs, sırt kısmı ve kemiklerinin alınmasıyla elde edilmiş şekilde getirilecektir.
  - Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla onu yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat ve kıkırdak kısmı tamamen çıkarılmış, sırt kemiği alınmış olacaktır.
  - Derisiz tavuk göğüs ortalama 500 gr, derili ise ortalama 600gr ağırlığında olacaktır.(±%10)
17. Tavuk baget; kemikli baget olarak teslim edilecektir. Bagetler dolgun etli, taze kesim, ağırlıkları ortalama 125gr ( ± 10 gr) olacaktır.

18. Sırsız derili but; isteğe göre kemikli ya da kemiksiz taze kesim olacaktır. But parçalarına bel kemiği dâhil edilmemiş olacaktır. Butun kuyruk sokumu alınmış olmalıdır. Sırsız but dolgun etli ağırlıkları ortalama 250gr ( $\pm 20$  gr) olacaktır. Kemiksiz but ise ortalama 200gr ( $\pm 20$  gr) olacaktır.
19. Tavuk pırzola ( kemikli ya da kemiksiz); derili kalçanın kemiğinden sıyrılarak kemiği koparılmadan, derisi üzerinde bırakılmış halde taze kesim olacaktır. Kemikli pırzola ortalama 200gr ( $\pm 10$  gr) olacaktır. Kemiksiz pırzola ise ortalama 170gr ( $\pm 10$  gr) olacaktır.
20. Tavuk kanat; yaprak kanat ve taze kesim olacaktır. Her bir parça ortalama 45gr ( $\pm 10$ gr) olacaktır.
21. Tavuk hazır schnitzel; sunuma hazır halde(sadece ısıtma işlemi kalmış), taze olacaktır. Her bir parça 100gr ( $\pm 10$ gr) olacaktır.
22. Yukarıdaki belirtilen evsaf, talepte bulunulan bütün tavuk eti çeşitleri için geçerlidir.
23. Tüm tavuk eti çeşitleri TSE ve Türk Gıda Kodeksine uygun 1. Sınıf olacaktır.
24. Tüm tavuk eti çeşitleri Gıda Maddeleri Mevzuatının uygun maddesindeki özellikleri taşıyacaktır.

### 3. GRUP: BALIK ETİ VE ÜRÜNLERİ

#### BALIK EVSAFI

1. Balıklar hiçbir bozulmaya uğramadan, tazeliğini muhafaza eder şekilde getirilecektir.
2. Taze, kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, hafif kabarık kornea parlak şeffaf, Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı, adale kısmı elastiki olmalıdır. İç organları tamamen temizlenmiş ve kafaları kesilmiş olarak strafor kutularda buzlanmış olarak, 0- 4 °C'de teslim edilecektir.
3. Balığın genel görünüşü parlak ve diri vaziyette olacaktır. Parmakla deriye basıldığında, deri hemen eski haline gelmelidir. Amonyak kokusu, kan pıhtısı, bere, çürük olmamalıdır.
4. Balıklar soğutuculu (frigorifik) arabalarda taşınmalıdır. Teslim yapan araç iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacak, aynı anda su ürünleriyle, başka ürünlerin bir arada taşınması için kullanılmayacaktır. Soğuk zincir bozulmadan teslimat yapılacaktır. Aracın ısı-nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir.
5. Tedarikçi firmanın İSO belgesi olmalıdır. Üretici firmanın ürün ile ilgili izin belgelerini ve raporları olmalıdır.
6. Menüye ve mevsime göre kontrol teşkilatı tarafından dondurulmuş balık istenebilir. Dondurulmuş balıklar; mezgit, palamut, somon ve uskumru çeşitlerinden olacaktır.
7. Veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi getirilecektir. Bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, firma ismi ve kaşesi, ağırlığı, markası ve bu belgelerin getirilen balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer alacaktır. Gıda üretim ve gıda sicil numaraları da getirilecektir.
8. Balıklar plastik esaslı ambalaj içinde tekli veya çift sıra halinde, üzerleri jelatinle kapalı olacak şekilde teslim edilecektir.
9. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
10. Kontrol teşkilatı tarafından kabul edilmeyen balıkların yerine yenisi aynı gün içinde en geç 1 saatte yüklenici firma tarafından getirilmesi sağlanacaktır.
11. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

60



#### 4. GRUP: UNLU MAMÜLLER ( NORMAL EKMEK, KEPEKLİ EKMEK vb.)

##### EKMEK EVSAFI

1. Ekmekler TSE'ye uygun, ekmeğin çeşidine göre en az %70-80 randımanlı undan yapılmış olacaktır.
2. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya ( TSE 3522) kullanılacaktır.
3. 50 g'lık tekli poşetler olacak şekilde ambalajlı olacaktır. Ekmek ambalajları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Ekmek çeşitleri ihtiyaca göre beyaz, tuzsuz, kepekli, tam buğday, çavdar, mısır, glutensiz vb. çeşitlerde istenebilir.
4. Ambalajların üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri, üretici firma, adı, adresi, net ağırlığı ve içeriği belirtilecektir.
5. Ekmekler günlük olarak temin edilecektir.
6. Ekmekler günlük üretim olacak bayat ekmek olmayacaktır, alınan ekmekler arasında kontrol komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptananlar aynı gün içerisinde değiştirilecektir. Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış olacak, az pişmiş, basık ve yanık olmayacaktır.
7. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda olacak, gözenekler mümkün olduğunca homojen olacak, büyük hava boşlukları bulunmayacaktır. Hamur ve yapışkan olmayacak, karışmamış halde un, tuz vb. maddelerin topakları ve yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Kendine has koku, görünüm ve lezzette olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
9. Ekmeklerde tuz oranı en fazla %1,5 olacaktır.
10. Üretimi, depolanması ve taşınması gibi her aşaması Türk gıda kodeksi yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Rutubet oranı en çok %38 olacaktır.
12. Taşıma araçları ve taşıma ambalajları temiz ve hijyenik olacaktır. Aracın ısı-nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacak, kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalar olmayacaktır.
13. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'nda üretim izni bulunmalıdır.
14. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.

##### PİDE EVSAFI:

1. En az %70-80 randımanlı undan yapılmış olmalıdır.
2. Su miktarı % 20'den fazla olmamalı, iyi pişmiş ve kabarmış kendine has koku, görünüm ve lezzette olmalıdır
3. Yanık, hamur, yapışkan, kurumuş olmamalıdır, içinde yabancı madde, un topakları vb. olmayacaktır. Belediye tarafından tespit edilen ağırlığın altında bulunmamalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış temiz kağıt Ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
4. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.
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.

##### YUFKA EVSAFI



1. Extra-extra ya da extra undan yapılmış olacaktır.
2. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır.
3. Su miktarı % 20' den fazla, tuz miktarı % 2' den fazla olamaz.
4. 6 adedi 1 kg gelmelidir. Çapı 75-80 cm. olmalıdır.
5. Yufkalar çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir. İnsan sağlığına zarar vermeyecek matelyalden yapılmış temiz kağıt ambalajlarda teslim edilecektir.
6. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
7. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.
8. TSE ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

#### ETİMEK (TUZLU/TUZSUZ) EVSAFI

1. Hazır kızarmış ekmeğe olacaktır.
2. En az 125gr'lık poşet ambalajlarda olacaktır.
3. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### 5. GRUP: YUMURTA, SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

##### GENEL ŞARTLAR

1. +2 - 4°C'de frigorifik araçlarla nakli yapılacaktır.
2. Teslim yapan araç iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Soğuk zincir bozulmadan teslimat yapılacaktır. Aracın ısı-nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir.
3. Tüm ürünler, yerli üretim, Türk Gıda Kodeksi, TSE, Gıda Maddeleri Tüzüğü vb. hükümlere uygun olacaktır.

##### YOĞURT EVSAFI

1. Yoğurtlar; kendine has hoş tat, koku, kıvam, renk, yapı ve görünüşte olacaktır.
2. Dış Görünüş; parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olacaktır.
3. Kıvam: Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldığında koyu bir akıcılık kazanan, serumu hemen ayrılmayan yapıda; ağızda ise dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olacaktır. Kumlu yapıda olmayacaktır.
1. Yabancı koku, alkolümsü, yanık tat, yemek kokusu, mayamsı tat olmayacaktır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmayacaktır.
2. Tat; kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar ekşi, küfümsü, sabunsu, yanık vb. yabancı tatta olmayacaktır.
3. İçerisinde yabancı madde bulunmayacak, başka maddelerle karıştırılmış olmayacak, toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat gibi maddeler bulunmayacaktır.
4. Yoğurt TSE standartlarına uygun homojenize edilmiş pastörize sütlerin Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus bulgaricus'un etkisiyle laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilmiş olacaktır.
5. Yoğurt, hazır direkt kültür kullanılarak yapılmalıdır.



6. Yoğurtlar tam yağlı, yarım yağlı veya az yağlı olarak istenebilir. Yağ miktarı tam yağlılarda en az %3,8, yarım yağlılarda %1,5-2 arası , az yağlılarda ise en fazla %1,5 olmalıdır. Yoğurdun içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır.
7. Tarator, mantı vb. yemeklerde süzme yoğurt kullanılacaktır.
8. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
9. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde bulunacaktır.
  - Firma adı, ve adresi varsa tescilli markası
  - TSE işareti ve TS numarası
  - Seri Numarası
  - Malın Adı
  - İmal ve son kullanma Tarihi(gün, ay, yıl olarak)
  - Net Ağırlığı ( Kg. veya gr.)
  - Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü
10. 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.
11. Yoğurtta jelatin, nişasta gibi kıvam verici maddeler bulunmayacaktır.
12. Yoğurtta peroksidad deneyi negatif sonuç vermelidir.
13. Ürünün ve firmanın TSE, ISO vb. gerekli belgelere sahip olması gerekmektedir.
14. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

#### AYRAN EVSAFI

1. Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
2. Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.
3. Kendine has tat, koku ve görünüşte ve koyu kıvamlı ( yoğunluğu 1.020'den az olmayacak) olacaktır.
4. Ayrar yapımında kullanılan su T.S.'ye uygun olmalıdır ayrarda gözle görülebilir, kirlilik belirtisi olmamalıdır. Asitlik, laktik asit oranı % 0,6 dan aşağı ve % 1,6 dan yukarı olmamalıdır. Ayrar kıvamlı olmalı, aşırı sulu olmamalıdır. 1 ml'sinde 10'dan çok koliform grubu organizma, 100'den çok küf ve maya olmayacaktır.
5. 200 ml'lik gıda temasına uygun sağlığa zararlı olmayan tek kullanımlık alüminyum folyo kapaklı plastik bardak ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajda delik, kirlilik, aşınma, bombelik vb. durumlar olmayacaktır. Ekşilik, acılık, yanık, is vb. yapancı tat, koku ve aroma içermeyecektir. Ambalaj üzerinde tuzlu veya tuzsuz olduğu belirtilmelidir.
6. Ayrarın süt yağı oranı en az %1,8, süt proteini oranı en az %2 olacaktır. En fazla %1 oranında tuz içerecektir. Kontrol teşkilatının isteğine göre yarım yağlı veya tam yağlı olarak getirilecektir.
7. Türk Gıda Kodeksi'ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde bulunacaktır.

- Firma adı, ve adresi varsa tescilli markası
- TSE işareti ve TS numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak)

- Net Ağırlığı ( Kg, gr. veya ml)
- Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

9. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

### PAKET SÜT EVSAFI

1. UHT yöntemiyle sterilize edilmiş inek sütünden imal edilecektir.
2. Sterilize edilen sütler otomatik cihazlarda sütün sterilizasyonu ve bileşim özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ağızları hava almayacak veya akıtmayacak şekilde tetrapak ambalajlarda getirilecektir.
3. Sütün rengi, kokusu, tadı kendine has olmalıdır.
4. Sütün 1 ml'sindeki saprofit jerm sayısı 40000'den, koliform bakteri sayısı 10'dan çok olmayacaktır.
5. Sütte E.coli ve sağlık için zararlı herhangi bir mikro organizma ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
6. Sütte hiçbir yabancı madde ve bozulmayı önleyecek herhangi bir madde bulunmayacaktır.
7. Kahvaltı ve ara öğünler için verilecek sütler 200 ml'lik olacaktır. Bu sütler kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda tam yağlı (en az %3,8 süt yağı) veya yarım yağlı (en az %1,5 süt yağı) olarak istenebilir. Yağsız kuru madde miktarı en az 9,0 olacaktır.
8. Kokusu kötü, rengi bozuk, pis, tortu bırakan sütler alınmayacaktır.
9. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde bulunacaktır.

- Firma adı, ve adresi varsa tescilli markası
- Tam yağlı veya yarım yağlı olduğu
- TSE işareti ve TS numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Net Ağırlığı ( Kg, gr, l veya ml)

10. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
11. Ambalajlar ezik, delik, patlak, bombe olmuş, kapağı gevşemiş ve kirli olmayacaktır.
12. 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.
13. Süt içinde arsenik, civa vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
14. Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (çürümeyecek, pıhtılaşmayacaktır).
15. Asitlik derecesi PH einsinden en çok 6 olacaktır.
16. Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.
17. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
18. TSE ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.

### BEYAZ PEYNİR EVSAFI (NORMAL-TUZSUZ)

1. Pastörize inek sütünden yapılmış 1. Sınıf peynirlerden olacaktır.
2. Beyaz peynir; pastörize süt standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve en az 90 gün olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynir olmalıdır.
3. Düzgün, pürüzsüz, muntazam şekillerde, homojen, bozulmamış kalıplar halinde, içi ve dışı parlak beyaz, kendine has görünüş, koku ve tatta olacaktır. Kesitinde hammaddeden



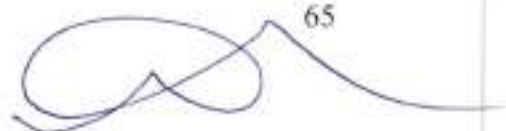
veya işleme tekniğinden meydana gelen hiçbir bozukluğu olmayan normal kıvamda (yumuşak veya az sert olabilir)olmalı, Cıvık, pelte gibi çok yumuşak ya da çok sert olmamalıdır. Kesitteki görünüşü parlak olmalı ve gözenek ihtiva etmemelidir. Görünümü parçalı, yarı ve süngerimsi yapıda çok gözenekli olmamalıdır.

4. Rengi kirli beyaz, küflü, acı, ekşi, bozulmuş, kötü tat ve kokuda olmamalıdır. Peynirler elle ezildiğinde pütürsüz dağılmalıdır.
5. Kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda tam yağlı, yarım yağlı ve az yağlı çeşitlerde normal ve tuzsuz olarak istenebilir. Tuz miktarı kuru maddede en çok %10 olmalıdır. Tuzsuz peynirlerde ise tuz miktarı en çok %0,2 olmalıdır. Peynirlerin kuru maddedeki süt yağı oranı tam yağlı peynirlerde en az %45, yarım yağlı peynirlerde %25-45, az yağlı peynirlerde %10-25 olacaktır.
6. Beyaz peynir kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış, bombesiz, insan sağlığına zarar vermeyen, gıdyla temasa uygun paketli şekilde alınır. Peynir paketi açıldığında malaşlı (mantarlaşmış) olmayacaktır. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokmuş delik ve akan bir madde bulunmayacaktır.
7. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır. İçerisinde patojen mikroorganizmalar ve E.coli bulunmamalıdır.
8. TSE ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
9. Alınacak peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
- Tam yağlı/ yarım yağlı / az yağlı olduğu
- TSE işsreti ve TS numarası
- Malın adı
- Tipi
- Sınıfı
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son tüketim tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Parti veya seri numarası
- Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

## KAŞAR PEYNİRİ EVSAFI

1. Piyasada satılan en iyi cins ( 1. Sınıf), yerli üretim, pastörize inek sütünden yapılmış taze kaşar olacaktır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olacak, kesiti düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda olacaktır. Kumumsu ve kaba olmayan, ufalanmayan, fazla sert veya fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır. Rendelendiğinde topaklanmayacak ve rendelenebilir sertlikte olacaktır. İçerisinde beyazlamış kısımlar, hava kabarcıkları bulunan boşluklar olmayacaktır.
3. Fena kokulu, ekşi, acı, kurtlu, kurt ve fare yenikli, ezilmiş, kırılmış olmayacaktır.
4. Rengi, parlak saman sarısından koyu saman sarısına kadar olacak. Peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımış, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmayacaktır. Kabuğu temiz, parlak ve sert olacaktır.
5. Tam yağlı olacaktır. Süt yağı oranı en az %45 olacaktır, tuz miktarı kuru maddede % 3-7 arasında olacaktır.
6. İçerisinde patojen mikroorganizmalar ve E.coli bulunmamalıdır.
7. Vakumlanmış insan sağlığına zarar vermeyen, gıdyla temasa uygun ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır.



8. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olacaktır.
9. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
10. Peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
- TSE işareti ve TS numarası
- Malın adı
- Tipi
- Sınıfı
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son tüketim tarihi ( gün, ay, yıl olarak)
- Parti veya seri numarası
- Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

### LOR PEYNİRİ EVSAFI

1. Piyasada satılan en iyi cins ( 1. Sınıf), yerli üretim, pastörize inek sütünden yapılmış lor peyniri olacaktır.
2. Tabii rengine ve kokusunda olmalı. Acımuş, ekşimiş, küflenmiş, kokuşmuş olmamalıdır. Peynirlerin içinde ağartıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
3. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olacaktır.
4. Tam yağlı olacak. Süt yağı oranı en az %45, nem oranı en çok %75, Ph en az 5 olacaktır. %99 oranında peynir altı suyu, %1 oranında tuzdan oluşacaktır.
5. Vakumlanmış insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır.
6. 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
- TSE işareti ve TS numarası
- Malın adı
- Tipi, sınıfı
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve/veya parti numarası
- Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

### KREMA EVSAFI

1. Pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yabancı tat, koku ve renk değişikliği olmamalıdır. Acımuş, ekşimiş, küflenmiş, kokuşmuş olmamalıdır.
3. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olacaktır



4. 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.

- Firmanın adı, tescilli markası ve adresi
- TSE işareti ve TS numarası
- Malın adı
- Tipi ve yağ miktarı
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve/veya Parti numarası
- Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

#### YUMURTA EVSAFI

1. Yumurta kabuğu; Temiz, sağlam, pürüzler olmamalı, şekli normal ve normal sertlikte olmalıdır. Çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır. Su veya başka bir sıvıyla yıkanmamış, zımparalanmamış olmalıdır.
2. Yumurtalarda hava boşluğu 4mm'den fazla olmamalıdır.
3. Yumurta akı; berrak, saydam ve jel kıvamında olacak, yabancı madde içermeyecektir.
4. Yumurta sarısı ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde görülecek, yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecektir.
5. Yumurtanın içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmayacaktır.
6. Yumurtalar bir kaba kırıldığında sarıları canlı ve kubbeli durmalıdır, parmakla basıldığında sarısı hemen dağılmamalıdır. Sarısı tam ortada, beyazı berrak, yoğunluğu tam olmalıdır.
7. Bozulmuş ve sarısı dağılan yumurtalar kabul edilmeyecektir.
8. Üzerinde yabancı madde bulunmamalı, temiz, sarı ve beyaz renk, kendine özgü tat ve renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalıdır.
9. Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk, çürük olmamalıdır. Kırık ve çatlak yumurtalar kabul edilmeyecektir.
10. Koliform grubu bakterilerden salmonella, maya ve küf GMT'nin öngördüğü limitin üstünde olmayacaktır.
11. Yüzdürme yöntemiyle muayenede (110 gr. Tuz, 1 litre su) yumurta batmalıdır.
12. Tanesi 65-70 gr.( Large veya L) ağırlığında olacaktır.
13. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olacaktır
14. Yumurtanın son tüketim tarihi yumurtlama tarihinden itibaren 28 günden fazla olmayacaktır.
15. Yumurtalar temiz viollerle, üstü streç filmle sıkı bir şekilde örtülmüş ve ayrıca kolilenmiş biçimde teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler basılı olmalıdır;

- Firmanın adı, tescilli markası ve adresi
- TSE işareti ve TS numarası
- Malın adı
- Tipi
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve/veya Parti numarası
- Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

## 6. GRUP: TAZE SEBZE VE MEYVE

Bütün sebze ve meyveler ilgili mevzuata (TS) uygun olacaktır.

**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. Piyasada satılan patateslerin en iyi cinsinden (1. Sınıf), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden, filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında %2'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar %2'yi geçmeyecektir. Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir. Haşlamalık ( adedi 100gr'lık) ve kızartmalık (iri boy) olarak istenebilir. Patateslerin % 50'si 200 gramdan, % 40'ı 150 gramdan, % 10'u 100 gramdan eksik olmayacaktır. İlgili mevzuata ( TS vb.) uygun olacaktır.

**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 kalıntılarında, 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. Yerli üretim olacaktır. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır. Sapsız olacaktır.

**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 püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkkız 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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.

**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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Taze soğanlar dağınık olmayacaktır. Demetler halinde olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**BEYAZ LAHANA:** Bütün, temiz, sağlam, taze, yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş, sapsız 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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Lahanaların sapsız 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 evsafı getirilmesi şarttır.



**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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**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.

**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 vurmüş olmayacak, çiçeklerine belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapsarı kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet yapılmış bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan ispanağın en iyi cinsinden ( 1. Sınıf ) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**HAVUÇ EVSAFI:** Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşere 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.

**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), yerli üretim olacaktır. 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.

**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), yerli üretim olacaktır. 700-750 gr arasında olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**MANTAR EVSAFI:** Piyasada satılanın en iyisinden, yerli üretim 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



ambalajlarda ve ambalajların üzerinde firma adı adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Mantarlar ikiye bölündüğünde ara kesidi beyaz renkte olacaktır.

**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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**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, yerli üretim 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.

**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. Piyasada satılan en iyi cinsten, yerli üretim olacaktır. 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.

**KIRMIZITURP EVSAFI:** Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten, yerli üretim olacaktır. En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır. Temiz, taze olacaktır. Gevrek, kendine has kokulu ve lezzetli olacaktır, kesildiği zaman içi mantarlaşmış olmayacaktır.

**KARNABAHAR EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim 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.

**BROKOLİ EVSAFI:** Taze görünüşlü sağlam(tüketimini engelleyecek hayvansal parazitlerin ve hastalıkların neden oldukları zararlar, belirgin don vurmaları, bere ve çürükler bulunmayan), temiz



(gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.) olmalıdır. Renk ve boy bakımından çeşidinin tipik özelliklerini göstermelidir. Kök kısmı kesilmiş olmalıdır.

**KEREVİZ EVSAFI :** Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim 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.

**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), yerli üretim 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.

**TAZE KABAK EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim, taze ve körpe saktız 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.

**BALKABAĞI EVSAFI:** Yeni yıl ürünü, bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi turuncudan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda, doğal lezzette, dış kabuğu sarı ve yeşil renkte olacaktır. 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, yerli üretim olacaktır. Muayenede kendine has renkte pişkin olacaktır.

**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 200 gramdan küçük olmayacak, karniyarik 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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

**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), yerli üretim olacaktır. Boyu 20 cm den, çapı 4 cm.den aşağı olmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

**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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**TAZE FASULYE EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim Ayşe kadın, sırt fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılıçlı 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 yanı sıra hastalığının izleri, dolu yararı 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.

**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 yerli üretim bezelye olacaktır .

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

**DOLMALIK BİBER EVSAFI:** Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünümlü olmalıdır. Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim olacaktır. 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. Etlî veya zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir. Yeşil, 7-8 cm boyunda olacaktır. Çapı 60-70 mm olacaktır. Her biri 50-60 gr 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 zambak, 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.

**ÇARLİSTON BİBER EVSAFI:** 1.sınıftan, yerli üretim, 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 sarımsı yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünümlü 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 zambak, 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.

**KAVUN EVSAFI:** Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş ve olgun, taze görünümlü, 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. Olgunlaşmış 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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

**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 200 gr, piyasada satılan elmaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Elmalar temiz 2'li, kasalar içinde teslim edilecektir. Elmalar, aynı cins ve kalitede olacaktır. Kompostolar ve elma tatlıları için golden elma, yemelik için kırmızı elma getirilecektir.

**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 zarlari siyahlaşmamış, çürük, kurtlu, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır. Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Armutların ağırlığı 200 gr olacaktır.

**AYVA EVSAFI:** Bütün, sağlam, temiz olacak, şekil, renk, tat ve koku bakımından yetiştigi bölgeye göre çeşidinin tipik özelliklerini taşıyacak, kabuk yüzeyinin en az % 90'ı havasız ve düzgün olacak, meyvenin dış görünüşünü ve duysal 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 200 gramdan aşağı olmayacaktır. Piyasada satılan ayvaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) ve ambalajlı olacaktır

**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 pusu (dumanlı), etli ve sulu yapıda olacaktır. Piyasada satılan eriklerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, yabancı madde, anormal dış nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**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 kayısılarından 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.

**PORTAKAL EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins, doğal, rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya Navel 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 adedi en az 200 gr olacaktır. Uygun ambalajlı sandıklarda dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

**SIKMALIK PORTAKAL EVSAFI :** piyasada satılan en iyi cins (1.sınıf), doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan kaliteli portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, acılaştı, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Portakalların büyüklüğü 180-200 gr olacaktır.

**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), yerli üretim olacaktır. Mandalinaların her birinin büyüklüğü ortalama 100 gram olacaktır. 10 adedi, 1



kg'dan aşağı olmayacaktır. Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda getirilecektir. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

**LİMON EVSAFI:** Piyasada mevsimine göre satılan iyi, sulu yatak limonlarından olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don alığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Limonların en küçüğü 100 gr.dan az olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, rk, 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.

**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, hiĉ bir özrü bulunmayacak, kurt yenikleri olmayacaktır. Çürüme, mantarlar veya diğer bozulmalardan dolayı tüketime elverişliliğini yitirmiş olmayacaktır. Bir adedi 200 gr'dan az olmayacak, en iyi kalite (1. Sınıf) olacaktır. Anormal dış nem, yabancı tat ve koku ve yabancı madde bulunmayacaktır. Uygun ambalajlı ve tek sıra halinde olacaktır.

**NEKTARİN EVSAFI:** İyi cins tatlı ve kendine has koku ve lezzette olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır. Bir adedi 200 gr'dan az olmayacaktır. Nektarinler viyollere dizili şekilde, hasar görmeden kasalarda getirilecektir.

**NAR EVSAFI:** İyi cins, olgun kırmızı renkte, kendisine has kokuda, tatlı ve yeni mahsl olacaktır. Acı, tatsız, ham, ezik, küflü, kf kokulu, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır. Kesildiğinde içi çürük olmayacaktır. En küçüğü 250 gr'dan az olmayacaktır. Tozlu, topraklı, kirli olmayacaktır. İki sıralı halde temiz sağlam kasalarda getirilecektir.

**KARPUZ EVSAFI:** Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Ham, kabak, ezik, iini 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 ileri 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 az 5 kg olacak, piyasada satılan iyi kalite (1.Sınıf) karpuzlardan olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

**TAZE ÜZÜM EVSAFI:** Salkımlar yeni kesilmiş 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 pslari 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 halı 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.

**MUZ EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmışı olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş veya don alığı kalın kabuklu olmayacaktır. Dış kabukta kararma ve çillenme olmayacaktır. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyen yara, bere, rklk, ezilme ve diğer bozulmalar olmayacak, haşere, soğuk ve sıcaıtan 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 200 gr dan az olmayacaktır. Muzlar, sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.



**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 altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.

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

**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.

**KIRAZ 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 zambak, 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.

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

## 7. GRUP KURU ERZAK MALZEME EVSAFI

### KONSERVE FASÜLYE EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. 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 sızdırlı kutuları almayınız." Yazılı ifadesi.
  - Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.



3. 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.
4. Konserve edilmiş fasulyeler; çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
5. Taze fasulye konserve içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.
6. Konserve süzme ağırlığı net ağırlığın % 60'ından az, tepe boşluğu kalan hacminin %10'undan çok olmamalıdır.
7. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (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.
8. Bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde sağlam yapılı olacaktır.
9. 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.
10. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.
11. Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
12. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Konserve içerisine konan domates, kutunun altında ve üstünde olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır, HACCP belgesi olmalıdır.

#### KONSERVE BEZELYE EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izniyle çalışan bir müesseseden imal edilmiş olacaktır.
3. Kutunun etiket bilgileri ( Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.)
4. Bezelye taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, eziksiz, çeşidine özgü doğal renk, tat ve kokuda aynı irilikte olmalıdır. 3 numara iri boy bezelye alınmalı.
5. 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 süzülme (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. Bu ambalajlar nakliyata dayanacak şekilde düzgün ve sağlam olmalıdır.
6. 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

7. Konserve süzme ağırlık üzerinden alınacaktır.



8. 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.
9. Konserve kutularının kapakları içeri çökmüş veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
10. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### KONSERVE TÜRLÜ EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. Türü konserve yapımında kullanılan taze sebzeler aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.
3. **Taze Fasulyeler;** TS 797'de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılıçları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.
4. **Patlıcan;** TS 1255'de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.
5. **Biber;** TS 1205'de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.
6. **Domates;** TS 794'de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve türünün alt ve üstüne konulmalıdır.
7. **Sakız kabağı;** TS 1898'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı ve kabuğu alınmış parçalar halinde doğranmış bulunmalıdır.
8. **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.

#### 9. Türü 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.

Türü konservede, sebzeler süzöldükten sonra aşağıdaki oranlar bulunmalıdır.

- |                        |                        |                 |
|------------------------|------------------------|-----------------|
| - Taze fasulye % 25-30 | - patlıcan % 25-30     | - biber % 5-10  |
| - domates % 10-15      | - sakız kabağı % 10-15 | - bamya % 10-15 |

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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

10. Konserve ambalajlarındaki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.

11. Konserve kutularının kapakları içeri çökmüş veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.

12. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzölmek (süzme işleml, bir süzgeç içerisine dökölen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Kutuların içerisinde tesadüf edebilecek cüz'î fabrikasyon noksanlıklar kabul edilmelidir.
13. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### KONSERVE BAMYA EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. İlgili TSE ve kodekse uygun, kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Bamya lar 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.
3. 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.
11. 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.
4. Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
5. Kutunun etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır. Konserve nin kalite sistem belgesi olmalıdır.
6. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### KONSERVE MISIR EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. Kendine has tat koku ve renkte, kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır.
3. Kutu dolum oranı en az %90 olmalıdır. Kutuların biçimi mekanik etkenlerle biçimleri bozulmamış ve hermetik özelliğini kaybetmemiş olacaktır. İçinde yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
5. Dolgu suyu bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %2'yi geçmeyecektir.
6. 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 numarası
- 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

7. TSE ya da Türk Gıda Kodeksi uygunluğu bulunmalıdır.

8. T.K.B'nin ilgili sayısı ve üretim izni bulunmalıdır.

9. 1. kalite, genetik özelliği değiştirilmemiş olmalı ve ithal mısır olmamalıdır.

10. Bu ürün muayene komisyonu tarafından teslim alınırken, ambalaj üzerinde yazan net ağırlık değil, süzme ağırlık ile teslim alınacaktır.

### KONSERVE GARNİTÜR EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. Bezelye, küp doğranmış havuç ve patatesten oluşacaktır. Sebzeler taze, kendine has koku, tat ve renkte olacak yabancı tat ve konu bulunmayacaktır.
3. İçerisinde değişik renkli, lekeli taneler, yabancı maddeler olmayacaktır.
4. Kutu doldurma oran %90'dan az, süzme ağırlığı %60'dan az olmayacaktır.
5. Dolgu suyu bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %2'yi geçmeyecektir.
6. Süzme kütlelerinde bezelye oranı en az %40, havuç oranı en az %25, patates oranı en fazla %25 olacaktır.
7. Konserveler kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
8. TSE ya da Türk Gıda Kodeksi uygunluğu bulunmalıdır.
9. 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 numarası
  - 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

### DOMATES SALÇASI EVSAFI

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan mutfak tuzu ilavesi ve teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
2. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
3. Salçada renk kaybı, lezzet bozukluğu, yabancı koku, küf olmayacaktır.
4. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır. Teneke kutular bombesiz, mekanik tesirle biçimleri bozulmamış,

sızıntısız, passız olmalıdır. 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 numarası
- 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

5. Salçanın brix oranı (tuz hariç) %32'den az olmayacaktır. Tuz miktarı en fazla %5 olacaktır. Doluluk oranı %90'dan az olmayacaktır.
6. Kontrol komisyonu diyet yemekleri için tuzsuz salça da isteyebilir.
7. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.
8. Salçanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### **SIVI AYÇİÇEK YAĞI EVSAFI**

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 l'lik teneke ambalajlarda bulunacaktır. Yağın dumanlanma noktası yüksek olacaktır. Gıda sanayisinde kullanılabilir türde, kısa sürede yanmayacak türde olacaktır. Acımsı olmayacaktır. Ambalajlar üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, standardın işareti ve 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.

#### **ZEYTİNYAĞI EVSAFI**

Yemeğin çeşidine göre zeytinyağlı yemeklerde Riviera, salatalarda sızma zeytin yağı olacaktır. Yeşilden sarıya değişen renkte olacaktır. Serbest yağ asitli oleik asit cinsinden her 100 gr'da %15'den fazla olmamalıdır. 20 °C'de berrak, tortusuz, kendine has tatta ve kokuda olacaktır. Acımsı olmayacaktır. Peroksit değeri maksimum %15 meq aktif oksijen/kg yağ olmalıdır. 5-10 l'lik 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 ve Orman Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, standardın işareti ve TS 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.

#### **KURU FASULYE EVSAFI**

Yeni ürün, piyasada satılan en iyi kalitede, yerli üretim olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, ıslanmış, 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. İri taneli çabuk pişen cinsten olacak.



pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı ve kırık tane oranı en fazla % 1, nem oranı en fazla % 13 olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 g.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun olmalıdır. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan onaylı olacaktır. Kuru fasulyenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **NOHUT EVSAFI**

Yeni ürün, piyasada satılan en iyi kalitede, yerli üretim olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, ıslak, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Yabancı ve kırık tane oranı en fazla % 1, nem oranı en fazla % 13 olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet nohudun ağırlığı 60 g.'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, gıdayla temasa uygun olacaktır. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan onaylı olacaktır. Nohudun işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **BARBUNYA EVSAFI**

Yeni ürün, piyasada satılan en iyi kalitede, yerli üretim olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, ıslak, 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 ve kırık tane oranı en fazla %1, nem oranı en fazla %13 olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet barbunyanın ağırlığı 60 g.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun. 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 ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, ürün yılı bulunmalıdır. Barbunyanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KIRMIZI MERCİMEK EVSAFI**

Yerli üretim, son sene mahsulü, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve 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. Nem oranı en çok % 14 olacaktır. Taneleri aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, ambalajlarda olacaktır. Ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## YEŞİL MERCİMEK EVSAFI

Yerli üretim, son sene mahsulü, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Mercimek kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve 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 nem oranı en çok % 12 olacaktır. 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 orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, boylanmış yeşil mercimeğin tane iriliği belirtilecektir. TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## BULGUR EVSAFI

Yeni sene mahsulü, piyasada satılan en iyi kalitede, durum buğdayından olacaktır. Bulgur taneleri, sağlam, temiz, bulgura özgü renk, tat ve kokuda olmalı. Ekşimiş, acımsı, 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, standardın işareti ve TS numarası, seri ve kod numaralarından en az biri, net kütlesi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilecektir. Bulgur orijinal ambalajında olacaktır. Bulgurun kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## İRMİK EVSAFI

Sert durum buğdayından usulüne uygun üretilmiş irmiklerden, yeni sene ürünü, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Temiz, kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olacaktır. İrmikler; kızışmış, acımsı, ekşimiş, küflenmiş, boyalı, kokmuş, nemlenmiş, örümceklenmiş, kurtlanmış olmayacaktır. İçinde parazit ve yabancı madde bulunmayacaktır. Rengi hafif sarımsı veya sarı olacaktır. İri buğday irmiği olacaktır. Nem oranı en fazla %13 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 g'lık insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, orijinal 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 ve Orman Bakanlığının izni, standardın işareti ve TS numarası, 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.

### **PİRİNÇ EVSAFI**

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Kirlenmiş, acımsı, 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. Osmanlık baldo olmayacaktır. Pirinçte; kırık tane(1/4 'ü kırılmış) %1'i geçmeyecektir. Pirinç içerisinde çeltik ve kargo pirinç miktarı en çok %0.01 oranında olacaktır. 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 ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, standardın işareti ve TS numarası, orijin ülke, pirincin tane uzunluğu bulunmalıdır. Pirincin, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalaj insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun çuvalarda olacaktır. Pirinç pişirilerek denenecek, olumlu sonuç almırsa kabul edilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **ARPA-TEL ŞEHİRİYE EVSAFI**

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa ve tel şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.. 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, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net miktarı, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 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 insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun paketler halinde alınacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **İNCE ERİŞTE EVSAFI**

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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. Erişte % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan eriştelere alınmayacaktır. Sarı ve parlak renkli olmalı, unsuz görünüşlü olmalıdır. Suyu geçen madde % 6'nın altında olmalıdır. % 96 'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0,05 den çok olmamalıdır. Eriştenin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Erişte, ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, standardın işareti ve TS numarası, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## MAKARNA EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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. Suyu 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, ambalajlarda, düdü (ince uzun), boncuk, yüksük, dirsek, burgu, yassı fırın, spagetti makarna çeşitlerinde olacaktır. Diyet yemekler için 350 g'lık paketlerde kepekli ya da tam buğday makarna getirilecektir. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, parti numarası ve/veya seri numarası, standardın işareti ve TS numarası, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## BUĞDAY UNU EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Birinci nevi un olmalıdır. Beyaz hafif sarımtırak renkte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşime, kokuşma, kızışmış, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelebekli ve herhangi bir şekilde karışmış olmayacaktır. Canlı veya cansız böcek ve parçalarını içermemelidir. Nem oranı en çok % 13 olmalıdır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklaşma olmayacaktır. Kuru maddede protein miktarı en az % 10.5 olmalıdır. Altı numaralı elek üstü %5'den fazla olmayacaktır. Asitlik sülfürik asit cinsinden kuru maddede en çok %0.07 olmalıdır. Klorlama dahil, ağartma işlemi uygulanmış olmayacaktır. Ambalajların üzerinde, unu hangi amaçla kullanılacağı, maximum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir. Diyet yemekleri için kağıt ambalajlarda tam buğday unu getirilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığının izni, üretim tarihi ve son kullanma tarihi, standardın işareti ve TS numarası, malın çeşidi (Ekmeklik, bisküvilik vb.) yazılı olacaktır. Yaş öz glüten miktarı 27'den az olmayacak, normal elastikiyette olacaktır. Un tip 650 olacaktır. Yapılacak yemeğe göre kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda farklı tiplerde un getirilebilir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## PİRİNÇ UNU EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Yalnız pirinçten yapılmış olmalı ve içinde yabancı unlar bulunmamalıdır. Temiz, rengi beyaz, kendine özgü renk ve kokuda olacaktır. Kızışmış, acı, ekşime, kokmuş olmayacaktır. İçinde böcek, kurt ve diğer canlı-cansız parazitler ve bunların benzeri kirlilikler bulunmayacaktır. Zararsızda olsa kimyasal madde ile işlem görmüş olmayacaktır. Pirinç ununda nem oranı % 14'den çok, protein miktarı % 6'nın altında olmayacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır. Pirinç ununun, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## MERCİMEK UNU EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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 paketler şeklinde olmalıdır. Ambalajların ağzı, katlanarak, yapıştırılmak, toplanarak bağlanmak veya madeni şerit ile tutturmak suretiyle kapatılır. Ayrıca bir dış ambalaj içerisinde de konulabilir. Firmanın kısa adı veya tescilli markası ve adresi, malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, standardın işareti ve TS numarası, 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 Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

#### **GALETA UNU EVSAFI**

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Kendine özgü tat, renk ve kokuda olacak, küflenmiş, kirlenmiş, acımış, kurt, böcek, çöp olmamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. İçinde fare pisliği, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası vb. cisimler bulunmamalıdır.

Nem miktarı en çok % 6 oranında olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nun izni, parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### **TARHANA EVSAFI**

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede ve acısız olmalıdır. Tarhanada renk sarımtırak, turuncu olmalı, kendine has koku, tat, görünümde olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Firmanın kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, standardın işareti ve TS numarası, 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 Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Hazır tarhana çorbası olmayacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### **BUĞDAY NIŞASTASI EVSAFI**

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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 % 13 olacaktır. Kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır. ambalajlarda olacak ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nun izni, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Nişastanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### **TATLI/TUZLU/KEPEKLİ BİSKÜVİ EVSAFI**

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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. Pötibör özelliği taşınmalıdır.

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, standardın işareti ve TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, , parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, bisküvinin besin ögesi 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 ünite tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır. Bisküviler, tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, karton kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır. Kontrol komisyonu gerektiğinde cins tercihi yapabilir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **ÇAY EVSAFI**

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. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır. Nem oranı %6'yı geçmeyecektir. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır. Poşet siyah çaylar en az 2 gr'lık poşetler halinde 25'li veya 100'lü kutularda olacaktır. Kahvaltı ve ara öğünler için bitki/meyve çayları getirilecektir. Bitki/meyve çayları bu evsafa uygun olacak şekilde kontrol teşkilatının istediği çeşitlerde en az 2 gr'lık poşetler halinde 20'li kutularda olacaktır. Poşetleme sırasında zimba teli kullanılmayacaktır, her poşet kendi kağıt paketinin içinde 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 ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, standardın işareti ve TS numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları bulunmalıdır. Çayın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda poşet siyah çay getirilebilir.

### **CEVİZ İÇİ EVSAFI**

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. Ceviz içleri, sarı veya koyu saman rengine, sağlam, ikiye bölünmüş olacaktır. Küflü, kurtlu, ıslak, taşlı, topraklı, kötü kokulu, hastalıklı, acı, buruşuk, tamamen kurumuş, rengi bozulmuş, çürük, örümcekleşmiş ve herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Nem oranı % 5'i geçmemelidir. Cevizler, insan sağlığı yönünden uygun, ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ceviz içi değiştirilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **FINDIK İÇİ EVSAFI**

Yeni sene ürünü, yerli üretim, iri ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. I sınıf kalitede, çürük, küflü, kurtlu, kırık, parçalanmış, yanık, fena kokulu, bayat, acılaşmış olmayacaktır. Herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Kuru olacak, nem miktarı % 5'i geçmeyecektir. Fındıklar düzgün taneli, tozsuz, kavrulmuş olacaktır. Rengi beyaz-açık bej arasında olacaktır. Kullanılacak yemeğe göre kontrol teşkilatı file yada kıyılmış fındık isteyebilir. Fındıklar orijinal ve insan sağlığına uygun materyalden yapılmış ambalajlarda teslim alınacaktır. Dış ve iç kabukları olmayacaktır. Paketlerin üzerine firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan fındık içi değiştirilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **ÇAM FISTIĞI EVSAFI**



Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Taneleri bütün, dolgun, iri kendine has koku, renk ve tatta olacaktır. Çürük, küflü, fena kokulu, nemli, acı, ekşimiş, rengini kaybetmiş, kirli, kurtlanmış olmayacaktır. Kırık miktar %2'yi geçmeyecektir. Nem oranı en fazla %8 olacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Çam fıstığının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KUŞ ÜZÜMÜ EVSAFI**

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, küflenmiş, rengini kaybetmiş, ekşi, acı, çürük, kurtlanmış, güvelenmiş olmayacaktır. 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, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Kuş üzümünün kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KAKAO EVSAFI**

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, acı, nemlenmiş, topaklanmış, kötü koku oluşmuş olmayacaktır. Kakao tozunda rutubet miktarı kütlece en fazla %9 olmalıdır. Orijinal naylon ya da kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, TS 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, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **VANİLYA EVSAFI**

1. kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, ideal koku, renk ve tatta olacaktır. Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, topaklanmış olmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Vanilyanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KURU MAYA ESAFI**

İçinde Doğal maya (*Saccharomyces cerevisiae*), bitki kökenli sorbitan monostearat olmalıdır. Kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır. Ekşimiş, küflenmiş, topaklanmış olmamalıdır. Maya kendisinin 4-5 katı ılık suda 15 dakika bekletilerek denenecektir. Instant kuru maya olmalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Kuru mayanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KARBONAT EVSAFI**

Sodyum bikarbonat olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. İnsan sağlığına zararsız, hava ve rutubet geçirmeyen



ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KİMYON EVSAFI**

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü renk, koku ve tatta olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş, topaklanmış, yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Nem oranı en fazla %10 olacaktır. ambalajlarda olacaktır. 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, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KEKİK EVSAFI**

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır. Küflenmiş, çürümüş, bayatlamış, topaklanmış, yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek veya böcek kalıntıları görülmeyecektir. Nem miktarı en çok %10 olacaktır. orijinal ambalajlarda bulunacaktır. Ambalajları hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajlarda firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Kekik'in kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **TURŞU (KARIŞIK) EVSAFI**

Karışıma giren her bir sebze/meyve kendi has renk ve görünüşte, yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalaşmamış ve yabancı madde bulunmamalıdır. Turşu suyuna içindeki tabii sirke miktarı (asit, asetik) cinsinden %1- %5 arasında olacaktır. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4'den fazla olmayacaktır. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır. 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, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, son kullanma tarihi ve raf ömrü, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni yazılı olacaktır. Turşunun kalite sistem belgesi olmalıdır. Yeni üretim olacak, olacaktır. Teneke kutular mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, bombesiz, sızıntısız, passız olacak, delik, deşik ve çatlak olmayacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KÖFTE BAHARATI EVSAFI**

. Karabiber, Tatlı Kırmızı Biber, az miktarda Karanfil, Defne

Ana maddesi karabiber, tatlı kırmızı toz biber, az miktarda defneyaprağı, kekik, yenibahar, karanfilden oluşmalıdır. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş, topaklanmış olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek veya böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Nem oranı en fazla %10 olacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Köfte baharatının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.



## DEFNE YAPRAĞI EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek veya böcek artıkları, boya vb. maddeler olmamalıdır. Küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır. Yapraklar delikli ve lekeli olmamalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Defne yaprağının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## TUZ EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. 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 en çok % 0,5 olmalıdır. NaCl miktarı en az % 98 olmalıdır. Sofra tuzuna 50-70 mg/ kg oranında potasyum iyodür veya 25-40 mg/kg potasyum iyodat katılması zorunludur. Diyet hastaları için kontrol teşkilatının talebi doğrultusunda iyotsuz tuz getirilecektir. İyotlu sofr tuzları, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek, ışığı geçirmeyecek ve özelliklerini bozmayacak ambalajlarda olacak; ambalaj üzerinde "iyotlu sofr tuzu" ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, içine giren iyot miktarı, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, firma adı, adresi bulunacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır Tuz, ambalajlarda teslim alınacaktır. Tuzun "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## KURU NANE EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır. Küflenmiş, çürümüş, bayatlamış, topaklanmış, yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. İçerisinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır. Nem oranı en çok % 10 olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek, gıda ile uygun orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde, üretici firmanın adı, üretim yeri ve nanenin ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası belirtilecektir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## KIRMIZI PUL/TOZ (ACI/TATLI) BİBER EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır . Bayatlamış, boyanmış, bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş, topaklanmış, nemlenmiş olmayacaktır. Kurutulmuş olacaktır. İçinde yabancı madde bulunmayacak, kendine has tat ,koku ve renkte olacaktır. Yabancı tat ve koku almamış olacaktır. İçinde canlı-cansız böcek ve bunların kalıntıları olmayacaktır. Su ile yıkamaya tabi tutulduğunda biber gövdesinden başka madde bulunmayacaktır. Nem oranı en çok %10 olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek, gıda ile uygun orijinal 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 ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, paketleme tarihi bulunmalıdır. Aflatoksin içermeyecektir. Pul biberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## KARABİBER EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Bayatlamış, bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş, topaklanmış, nemlenmiş olmayacaktır. İçinde yabancı madde bulunmayacak, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır. Yabancı tat ve koku almamış olacaktır. İçinde canlı-cansız böcek ve bunların

kalıntıları olmamalıdır. Boya maddesi katılmamış olmalıdır. Ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir. Nem oranı en çok %10 olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek, gıda ile uygun orijinal 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, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, paketleme tarihi bulunmalıdır. Aflatoksin içermeyecektir. Karabiberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **SUSAM EVSAFI**

Piyananın en iyisi (I.Sınıf), yerli üretim olacaktır. Yeni sene mahsulü, iyi cins susamlardan olmalıdır. Kendine özgü renk, koku ve tatta olacaktır. Küflü, kötü kokulu, acımış, ekşimiş, topaklanmış, nemlenmiş, güvelenmiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. İçinde canlı-cansız böcek ve bunların kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır. Boya maddesi katılmamış olmalıdır. Nem oranı en çok %8 olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek, gıda ile uygun orijinal 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, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, paketleme tarihi bulunmalıdır. Aflatoksin içermeyecektir. Karabiberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **TOZ ŞEKER/KÜP ŞEKER EVSAFI**

Şeker, şeker pancarından yapılmış yerli üretim olacaktır. Nemli, taşlaşmış, topaklaşmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır. Doğal özelliklerini kaybetmemiş, kendine has tat ve kokuda, kristal şeker olacaktır. Küp şekerler ise 2,5 g'lık tek sargılı paketlerde olacaktır. kahvaltılar için kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda 4 veya 5 g'lık tekli ambalajlarda da getirilebilir. Şeker, beyaz şekeri etkilemeyen ve beyaz şekerden etkilenmeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik, elyafı, karton, kâğıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvalarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır. Şekerin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ) EVSAFI**

Yeni sene ürünü, yerli üretim, bütün, temiz piyasadaki en iyi cins olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, ezilmiş, kurtlanmış, küflenmiş, şekerlenmiş, topaklanmış, kirli, beyaz renkli, çürük, böcek zararı, canlı ve cansız böcek ve kalıntıları ve zararlı maddeler olmayacaktır. Sultaniye cinsi, ağartılmamış(natürel) grubu, rengine göre 11 tip numara üzüm olacaktır. Kuru üzüm, standart(iri) boyda olacaktır. El ile ovalandığı zaman taneler birbirinden ayrılacaktır. Nem oranı en çok %16 olacaktır. Kaynatıldığı zaman bütün tanelerin yenilecek bir halde şişip, kabarcaktır. gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen ( sağlam ve sızdırmaz karton kutularda, havası alınarak paketlenmiş ) orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Üzümün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.





## KURU İNCİR EVSAFI

Yeni sene ürünü, yerli üretim ve piyasanın en iyisi (1.sınıf) olacaktır. Bütün, sağlam olacak, kimyasal madde, yabancı tat ve koku, canlı ve cansız böcek ve böcek kalıntıları bulunmayacaktır. Usulüne uygun kurutulmuş olacaktır. Hasarsız, güneş yanıklı, 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, kurtlanmış olmayacaktır. Kutudaki incirlerin tanelerinin ağırlığı 20 gr'dan aşağı olmayacaktır. İncirler, 15 gr'dan az olmamak şartıyla %10'a kadar aynen kabul edilecektir. Nem oranı en çok % 20 olacaktır, 1 kg' daki meyve tanesi sayısı en çok 60 adet olacaktır. Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen ( sağlam ve sızdırmaz karton kutularda, havası alınarak paketlenmiş ) orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman 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 incirler değiştirilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## KURU KAYISI (ŞEKERSİZ ŞEKERPAZE) EVSAFI

Çekirdekleri çıkarılmış, sağlam, temiz, yeni sene ürünü, yerli üretim ve piyasanın en iyisi(1. Sınıf) olacaktır. Her türlü canlı cansız kurt, böcek ve bunların yuva ve yumurtaları olmayacaktır. Taneler üzerinde çil, vuruş, benek, kuş yeniği, parçalanmalar, yapışmalar olmayacak. Nem oranı en çok % 25 olacaktır. 100 gr.'daki tane sayısı 10-12 adet olacaktır. Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen ( sağlam ve sızdırmaz karton kutularda, havası alınarak paketlenmiş ) orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni 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 değiştirilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## SİYAH ZEYTİN (NORMAL-TUZSUZ) EVSAFI

Piyasanın en iyisi (1.Sınıf), yerli üretim olacaktır. Gemlik kuru sele tipi siyah dolgun taneli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite zeytin olmalıdır. Zeytinler temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemeli. Eti çekirdeğine yapışmamış olmalıdır. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. 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. Zeytin tane boyutu (S) olacak ve 1 kg'daki tane adedi 290-320'yi aşmayacaktır. Tuz oranı siyah sele zeytininde %10'u geçmeyecektir. İhtiyaca göre kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda tuzsuz ve az tuzlu zeytin getirilecektir. Az tuzlu zeytinde tuz oranı en fazla %3 olacaktır. Salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku içermeyecek, görünüşü berrak olacak, yabancı madde içermeyecektir. Zeytinlere tat analizi yapılacaktır. Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmayacaktır. Zeytinin içinde acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış taneler bulunmayacaktır. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek, gıdayla teması uygun, temiz, passız, sızıntı yapmayan özellikteki ambalajlarda olacaktır. Ambalajın üzerinde; firma adı, standardın işareti ve TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, zeytinin grubu (yeşil,siyah), kalite ve sınıfı, tipi (sele), boyu ve derecesi belirgin olarak yazılı olacaktır. Zeytinin kalite sistem belgesi olmalıdır. Rastgele ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.



## YEŞİL ZEYTİN ( NORMAL-TUZSUZ) EVSAFI

Piyanın en iyisi (1.Sınıf), yerli üretim olacaktır. Yağlı doğal çizik yeşil zeytin olacak işlem görmüş yeşil zeytin olmayacaktır. Dolgun taneli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır. Zeytinler temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemeli. Eti çekirdeğine yapışmamış olmalıdır. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Grup ve tipine has yeme uygunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış ve küflenmiş olmamalıdır. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. Eti taneli, küçük çekirdekli olmalıdır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. Zeytin tane boyutu (S) olacak ve 1 kg'daki tane adedi 290-320'yi aşmayacaktır. Tuz oranı çizik yeşil zeytinde %7'yi geçmeyecektir. İhtiyaca göre kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda tuzsuz ve az tuzlu zeytin getirilecektir. Salamura suyu temiz, zeytinlerin üzerini tamamen örtmüş olacak, yabancı tat ve koku içermeyecek, görünüşü berrak olacak, yabancı madde içermeyecektir. Zeytinlere tat analizi yapılacaktır. Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmayacaktır. Zeytinin içinde acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış taneler bulunmayacaktır. Yeşil zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek, gıdayla temasa uygun, temiz, passız, sızıntı yapmayan özellikteki ambalajlarda olacaktır. Ambalajın üzerinde; firma adı, standardın işareti ve TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, zeytinin grubu (yeşil,siyah), kalite ve sınıfı, tipi (sele vb.), boyu ve derecesi belirgin olarak yazılı olacaktır. Zeytinin kalite sistem belgesi olmalıdır. Rastgele ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## SİRKE EVSAFI

Piyanın en iyisi (1.Sınıf), yerli üretim olacaktır. Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, bulanık olmamalıdır. Kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda elma veya üzüm sirkeli olacaktır. Sirkeler, 1 veya 2 l'lik kilitli-çekmeli kapaklı şişeler içerisinde teslim edilir. Şişe kapaklarında koruma jelatini bulunacaktır. Her ambalaj üzerinde; firma adı, standardın işareti ve TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirgin olarak yazılı olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## GÜL SUYU EVSAFI

Taze gül yapraklarından usulüne göre tatlı yapımında kullanmak üzere üretilmiş, kendine has koku, renk, tat, kıvam ve berraklıkta, 1. Kalitede olacaktır. Sağlığa zarar vermeyen, TS'de belirtilmiş 250 veya 500 ml'lik ambalajlarda olacaktır. İçinde yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalı, homojen olmalıdır. Ambalaj üzerinde, standardın işareti ve TS numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici, yüklenici adı, tescilli markası, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni yazılı etiket bulunmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## YAŞ MAYA 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 Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdaya teması uygun, orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, malın adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirgin olarak yazılı olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.



## DAMLA ÇİKOLATA EVSAFI

Piyasanın en iyisi ( 1. Kalite) olacaktır. Granül şeklinde olacak, renginde ve kokusunda bozulma olmayacaktır. Küflenmiş, acımuş, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. Bitter çikolatadan imal edilmiş olacaktır. İçinde canlı ve cansız böcek ve böcek kalıntıları, yabancı madde olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen , gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde, firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işaret ve TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, malın adı, İmal ve son kullanma Tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirgin olarak yazılı olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## PUDRA ŞEKERİ

Piyasanın en iyisi ( 1. Kalite ), yerli üretim olacaktır. En ince değirmende öğütülmüş olacaktır. Rutubet en çok %10 olacaktır. Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır. Küflenmiş, nemli, topaklaşmamış, yabancı koku çekmiş olmayacaktır. Canlı ve cansız böcek ve böcek kalıntıları, yabancı madde bulunmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi, son kullanma tarihi, standardın işareti ve TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirgin olarak yazılı olacaktır. Pudra şekerinin kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## KABARTMA TOZU

Piyasanın en iyisi ( 1. Kalite) olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş, kum, canlı ve cansız böcek ve böcek kalıntıları, yabancı maddeler bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, 10g'lık orijinal paketlerde olacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## KREM ŞANTİ EVSAFI

Toz şeklinde, piyasanın en iyisi ( 1. Kalite), yerli malı olacaktır. Doğal özelliğini kaybetmemiş, kendine has ren, tat ve kokuda olacaktır. Gözle görülebilir kirlilik olmayacak, rengi parlak olacaktır. Ekşilik, acılık, nemlenmiş, topaklanmış olmayacak, küfümsü, metalimsi yanık tat olmayacaktır. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlülük olmayacaktır. Yapı sonradan kendini bırakmamalı, dongun yapı olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **TEL ÇİĞ KADAYIF EVSAFI**

Ekstra- ekstra veya ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Piyasanın en iyisi (1. Kalite) yerli üretim olacaktır. Döküm kadayıflardan olacaktır. Ele alındığında kolayca birbirinden ayrılacaktır. Bayat, küflü, kurtlu, yanık, yapışık, ekşimiş, aşırı kurumuş, ekşi kokuda olmayacaktır. Tel kalınlığı ortalama 1 mm olacak ve tel tel ayrılacaktır. Nem miktarı % 16'yı geçmeyecektir. Tel kadayıflar kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Tel kadayıflar, insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Her ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **EKMEK KADAYIF EVSAFI**

Ekstra- ekstra veya ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Piyasanın en iyisi (1. Kalite) yerli üretim olacaktır. Pişmeden önce herhangi bir yabancı tat, koku ve acılık hissedilmeyecektir. 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. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, Temiz, orijinal ambalaj içerisinde teslim edilecek. Her ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KEMALPAŞA EVSAFI**

Ekstra- ekstra veya ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Piyasanın en iyisi (1. Kalite) yerli üretim olacaktır. Tatlılar kendine özgü pişkinlikte olacak, yanık – çiğ görünümlü olmayacaktır. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Tatlılarda acıma, ekşime, bayatlama olmayacaktır. Tarife göre hazırlandığında şurubu iyice çekmiş olacak, kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır. Tatlılarda, şurubu konulduğunda dağılma olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, Temiz, orijinal ambalaj içerisinde teslim edilecek. Her ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **SALAMURA DOLMALIK/SARMALIK YAPRAK EVSAFI**

Piyasanın en iyisi (1. Kalite), yerli üretim salamura yaprak olacaktır. Yapraklar taze ve körpe hemen hemen aynı büyüklükte, sap kısımları ayrılmış, muntazam demetler halinde olacaktır. İnce olacak, derin parçalı, yırtmaçlı, kalın tüylü, kart olmayacaktır. Tuz oranı % 30'dan fazla olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdaya teması uygun, orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Söz konusu her bir gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.



## 8. GRUP: PİKNIK GRUBU

### PİKNIK REÇEL EVSAFI

Ekstra geleneksel reçel (şekerler ve meyvelerin belirli kıvama getirilmiş karışımı) olacaktır. Meyve oranı en az %45 olmalıdır. Refraktometre ile tayin edilen çözünabilir kuru madde içeriği %68'den daha az olamaz. PH değeri 2,8-3,5 aralığında olmalıdır. Renklendirici bulanmamalıdır. Kutuların dolun 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, zank vb. maddeler katılmamış olacaktır. Piyasada satılan iyi cins mallardan (1.sınıf) olacaktır. Şekerlenmiş olmayacaktır. Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olmalıdır. Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, 100 g' da bulunan meyve ve şeker miktarı, net miktarı, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilmelidir. Reçellerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak reçeller tercih edilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Vişne, çilek, kayısı, gül, şeftali, portakal vb. hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecek çeşitte olacaktır.

### PİKNIK BAL EVSAFI

Piyasanın en iyisi (1. Sınıf), Süzme çam ya da çiçek balı olacaktır. Ballar tahammür etmeye başlamış, ekşimiş, tüylenme, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır. Şekerlenme ya da herhangi bir tortu bulunmayacaktır. 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. Nem oranı en çok %23 olmalıdır. Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olmalıdır. Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı 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, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, balın orijini, balın piyasaya sunuş şekli ,balın toplandığı yıl üretim tarihi olarak ,satışa hazır hale geldiği tarih dolun tarihi olarak belirtilecektir. Balın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### PİKNIK KAHVALTILIK TEREYAĞ EVSAFI

Piyasanın en iyisi (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, parçalanmış yapıda olmayacaktır. Benekli, dalgalı, alacalı, çok koyu veya çok açık, soluk renkte olmayacaktır. Süt yağı miktarı kütleye en az %82, asiditesi en çok süt asidi cinsinden %18 olmalıdır. Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olmalıdır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası bulunmalıdır. Tereyağın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## **PIKNİK ERİTME ÜÇGEN PEYNİR EVSAFI**

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) , yağlı, pastörize süttten, sade eritme peyniri olacaktır E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. Yabancı madde içermeyecektir. Peynirin rengi bozuk, küflü, ufalanmış, jöleleşmiş olmayacaktır. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Eritme peynirler, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. Eritme peynir Alüminyum folyo içerisinde, üçgen prizma şeklinde ambalajlarda olmalıdır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Eritme peynirin ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, parti numarası ve/veya seri numarası, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## **PIKNİK KREM BEYAZ PEYNİR EVSAFI**

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) , yağlı, pastörize süttten, sade krem peyniri olacaktır. Diyet hastaları için hastane diyetisyenlerinin isteği doğrultusunda tuzsuz krem peynir getirilecektir. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. Yabancı madde içermeyecektir. Peynirin rengi bozuk, küflü, ufalanmış, jöleleşmiş olmayacaktır. Krem beyaz peynir gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. 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, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## **PIKNİK LABNE PEYNİR EVSAFI**

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) , yağlı, pastörize süttten, sade labne peyniri olacaktır. En az %18 süt yağı içermelidir. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. Yabancı madde içermeyecektir. Peynirin rengi bozuk, küflü, ufalanmış, jöleleşmiş olmayacaktır. Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Labne peyniri ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## **KAKAOLU FINDIK EZMESİ/KREMASI EVSAFI**

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) olacaktır. Fındık oranı en az %10 olacaktır. Küflenmiş, şekerlenmiş, acımuş, ekşimiş, kurtlanmış, böceklenmiş, kötü koku almış, donmuş olmayacak. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kakaolu fındık kreması gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Kakaolu fındık kremasının



"kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **KUTU MEYVE SUYU EVSAFI**

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) olacaktır. Kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olacaktır. İçerisinde tortu olmayacaktır. Yabancı tat, koku, renk değişikliği olmamalıdır, bombeleşmiş deforme olmamış aseptik ambalajlı olmalıdır. Meyve suları vişne, portakal, şeftali, kayısı olarak gelecektir. Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Portakal ve şeftali için meyve oranı en az %50, kayısı için en az %40, vişne için en az %35 olacaktır. Meyve suları UHT yöntemiyle hazırlanmış özel ambalajlı kutularda olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Meyve suyunun ISO 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. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **PİKNİK TAHİN PEKMEZ EVSAFI:**

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) olacaktır. Tahin pekmez karışımı; üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış), tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür. 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, ekşi, 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 kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır. Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır. Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Tahin pekmez gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **PAKET TAHİN HELVA EVSAFI**

Piyasanın en iyisi (1. Sınıf) olacaktır. Kendine has koku, kıvam, renk, lezzette ve taze olacak, ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. küflü, küf kokulu, kötü kokulu, kurtlu, acı, ekşi, rengi kararmış, yağı dışı vurmuş, macunlanmış olmayacaktır. Haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Tahin oranı en az %55 olacaktır. Sade, kakaolu, fıstıklı gibi çeşitleri istenebilecektir. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte, gıdaya uygun malzemeden yapılmış şekilde olacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Her bir ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## 9. GRUP: DONDURULMUŞ ÜRÜNLER EVSAFI

### DONDURMA EVSAFI

Piyasanın en iyisi (1.Sınıf) olacaktır. Taze pastörize süt ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acımsı, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşere tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdaya uygun orijinal kapalı kup ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Soğuk zinciri kırılmadan (-18 °C ) taşınmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU EVSAFI

Yüzeyi düzgün ve pürüzsüz olmalı, yırtık ve çatlak olmamalıdır. Açık krem renğinde olacaktır. Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalıdır. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemelidir. Talimata uygun pişirildiğinde hacmi en az 15 kat artacak, katmerli-katlar arası boşluklu ve gevrek olacaktır. Karton kolilerde -18 °C de donuk zincir kırılmadan frigorifik araçlarla taşınmalıdır. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun ambalajlarda olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### DONDURULMUŞ SEBZELER

Dondurulmuş ürünlerin uygun şartlarda taşınması ve saklanması yükleniciye aittir. Dondurulmuş sebze ve meyveler (40 mikron kalınlığında, polietilen) mavi naylon torba içerisinde 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 veya tescilli markası ve adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu her bir gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. 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.