

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

1. AMAÇ

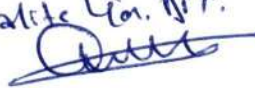
Alım konusu hizmetin amacı; Patnos İlçe Devlet Hastanesi ve bağlı hizmet binalarında, çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak, Hastane içerisindeki mutfakta malzeme dâhil her türlü, yemek pişirilme, dağıtımı, yemek hizmetinin sağlık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

2. KAPSAM

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

3. GENEL TANIMLAR VE KISALTMALAR

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

Tunay DOĞAN
Kalite Yönl. M. R.


Dyt. Aslı ÖZTÜRK


Dyt. Merve KURT


T.C.
Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü
Patnos Devlet Hastanesi
Baran HAMAY
Müdür Yardımcısı

T.C.
Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü
Patnos Devlet Hastanesi
Baran ESKİ
Müdür Yardımcısı

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

4. HİZMETİN İFA YERİ

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

5. 12 AYLIK ÖĞÜN SAYILARI

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

TABLO 1: Hizmet Cinsi ve Sayıları						
HİZMET CİNSİ	NORMAL YEMEK	DIYET YEMEK	KAHVALTI	DIYET KAHVALTI	ARA ÖĞÜN	R2 (AÇIK SIVI DIYET)
ÖĞÜN SAYISI	144.000	4.000	30.000	3.000	2.000	3.000
HARF İLE	yüzkırkdörtbin	dörtbin	otuzbin	üçbin	ikibin	üçbin

6. HİZMETİN İFA ŞEKLİ

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

Yüklenici'ye teslim ettiği ve kullanılmak üzere Yüklenici'nin hastaneye getirdiği temizliği, bakımı ve arızalarının ve giderilmesi Yüklenici'ye ait olacaktır. Söz konusu malzemeler sürekli sağlam ve çalışır halde bulundurulacaktır.

- 6.8. Yemek salonunun estetik düzenlenmesi yüklenici tarafından yapılacaktır. (masa örtüsü, çiçek, tablo, perde, ışık düzenleme vb.) Yüklenici yemekhane tesliminden sonra yemekhaneyi boyatacaktır. Ayrıca kontrol komisyonunun belirlediği tarihte (kış bitiş bahar başlangıcı) yemekhanelerde ve mutfakta gerekli olduğuna karar verilirse boyama yapılacaktır. Boya rengi, özellikleri ve dekorasyon hastane diyetisyeni ve idare onayına sunulacaktır. Tesisat, elektrik, boya gibi işler işin ehline yaptırılmalıdır.
- 6.9. Yüklenici, hastane genel mutfağı, diyet mutfağı ve servis ofislerinde vereceği hizmetin, sağlığa uygunluk ve kalite bakımından düzenli olarak sağlanmasından sorumludur.
- 6.10. Yüklenici, Kontrol Teşkilatı tarafından hazırlanan ve İdarece onaylanan yemek listesine uygun üretim yapacaktır. Yüklenici, onaylanan menüyü (yemek listelerini) aynen uygulayacaktır. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeniyle istenilen nitelikte sebze, meyve bulunamaması ve bulaşıcı hastalık gibi durumların ortaya çıkması) değişiklik yapılması gerektiği durumlarda Kontrol Teşkilatı'nın bilgisi ve yazılı izniyle ayda 3 seferi geçmeyecek şekilde uygun değişiklik yapılacaktır. Yemek hizmeti esnasında öngörülmeleyen bir durum ile karşılaşıldığında, Yüklenici bu durumu telafi etmek üzere stokta, hizmeti aksatmayacak miktarda dondurulmuş gıda maddesi bulundurmaktadır.
- 6.11. Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar yürürlükteki Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'ne uygun olarak hazırlanan ve bu teknik şartnamede belirtilen gramajdan az olmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak yağ; yemeklerin cins ve çeşidine göre sıvı yağ, zeytin yağ, tereyağı olarak teknik şartnamedeki evsafalara uygun kalitede olacaktır. Kızartmalarda kızartma yağı, ayçiçek yağı, zeytinyağı tüm yemeklerde ve salatalarda zeytinyağı kullanılacaktır. Diğer yemeklerde Kontrol Teşkilatı tarafından karar verilen yağ kullanılacaktır. Yemeklerde soya, soya yağı, iç yağ ve kuyruk yağı kullanılmayacaktır.
- 6.12. Kullanılan hayvansal gıdalar, yürürlükteki Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.
- 6.13. Yemekte kullanılan etler, Belediye Mezbahası damgalı, sakatatsız dana eti olacak ve yağ/yağlı et oranı % 20'yi geçmeyecektir. Dana takım olarak 4 (Dört) parça halinde olacaktır (2 uzun but, 2 kol). Etlerin veteriner raporu, kesim raporu (bu raporda hayvan kulak küpesi numarası belirtilmiş olacak) ve şahadetname olacaktır. Etler frigorifik araçla gelecektir. Bu aracın kesimhaneden mal yüklenmeden önce hijyenik temizliğinin yapıldığına dair raporun her mal tesliminde getirilmesi gerekmektedir. Tavuk ve hindi eti kullanıldığında, bu etler kalitesine güvenilir üreticiden alınacaktır. Günlük kesim veteriner raporu getirilecektir.
- 6.14. Et (haftada 1 kez), balık (menüde olduğu günden 1 gün önce), tavuk (günlük), ekmek (günlük), süt-yoğurt (haftada 1 kez), sebze ve meyveler günlük ihtiyaca göre teslim alınacaktır.
- 6.15. Yüklenici, kuru gıda deposunda 15 (OnBeş) günlük ihtiyacı karşılayacak şekilde stok bulunduracaktır. Hastaneye ait olmayan malzeme ve yiyecek maddeleri depolarda yer işgal etmeyecektir.
- 6.16. Yüklenici, hastaneye getireceği her türlü malzemeyi mesai saatleri içerisinde (9.00-15.00 arasında) getirecektir. Bu saatler dışında (acil ihtiyaçlar hariç) getirilen malzemeler Hastane'ye alınmayacaktır. Et, balık ve tavuk en geç saat 11.30'a kadar

getirilecektir. İdare, belirtilen saatleri Hastane'nin şartlarına ve işleyişine göre düzenleyebilir.

- 6.17. Öğle yemeği saat 11.00'de, akşam yemeği saat 16.00'da, hasta ve personel için çıkarılacak olan gece ve sabah kahvaltıları ise saat 16.00'da servis edilecek şekilde mutfakta hazır hale getirilecektir. Kontrol Teşkilatı tarafından gerekli kontrol yapıldıktan ve "SERVİSE UYGUNDUR" onayı alındıktan sonra öğle yemeği saat 12.00'da servise başlanıp saat 13.30'da sona ermek üzere; akşam yemeği saat 18.00'da servise başlanıp saat 19.00'da sona ermek üzere düzenlenecektir. Personelin öğle yemeği saat 12.00-13.00 saatleri arası, akşam yemeği ise saat 18.00-19.00 saatleri arasında ilgili yemekhanelerde ve yemek dağıtım yerlerinde servise sunulacaktır. İdare olağanüstü hallerde ve işleyişe göre gerekli gördüğünde yemek teslim ve servis saatlerini değiştirme yetkisine sahiptir. Nöbetçi personele gece kahvaltısı saat 23.00-23.59'da verilecektir. Hasta ve refakatçilere sabah kahvaltısı saat 07.00'de servise başlanacak ve saat 07.30'da kahvaltı sona erecektir. Saat 08.00'de bulaşıklar yıkanmış ve gerekli temizlik yapılmış olarak teslim edilecektir. Yemek servis saatleri iş akışına göre İdare tarafından değiştirilebilir. Ayrıca, Ramazan ayında oruç tutan nöbetçi personel için öğün saatlerinde düzenleme yapılacaktır.
- 6.18. Yemekler mutfaktan servislere kapalı kaplarla sevk edilecektir.
- 6.19. Yiyecek madde ve malzemelerin kontrolü, kazana girmek üzere hazır hale getirilmeden iase edilecek kişi sayısı ve şartnamedeki gramajlara göre Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilecek ve muayene raporu imzalanacaktır. Hiçbir zaman eksik madde ve malzeme ile yemek hazırlanmayacaktır.
- 6.20. Yüklenici personel, hasta ve hasta refakatçisi dışında üçüncü kişilere ve kuruluşlara yemek satamaz.
- 6.21. Mutfakta görevli olmayan kişilerin (ister Yüklenici personeli, isterse hastane personeli olsun) mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır. İstihkakı olmayanların yemek yemesi ile istihkakı olanlara da yemek kalmaması gibi bir durum oluşturulmayacaktır. Hangi nedenle olursa olsun, hastanemiz mutfağında pişirilen yemekler bağlı semt poliklinikleri ve Patnos ADSM hariç hiç bir şekilde hastane dışına çıkarılmayacaktır.
- 6.22. Yemeğin pişirilme işi hastane mutfağında yapılacaktır. Hastane mutfağında; yangın, su basması, arıza veya başka olağan dışı herhangi bir gelişmenin oluşması nedeniyle yemek üretimi yapılamaması durumunda Yüklenici yemekleri bu süreç içerisinde, Gıda Üretim İzin Belgesi'ne sahip yemek fabrikasından temin edecektir. Ayrıca yemek fabrikasından temin edilen bu yemekler bu teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun şekilde hazırlanarak Thermo-box kutularda yüklenici tarafından hastanemize getirilecektir.
- 6.23. Hastanemize bağlı bulunan Patnos ADSM'de de (aynı çeşit ve miktarda) yemekler kapasiteye uygun ölçülerde (günlük ortalama 25-yirmibeş kişilik) Thermo-Box kutularla (üç bölmeli) panelvanla taşıma yapılacaktır. Thermo-box kutular yemeğin ısını koruyacak şekilde, +100 °C ve -40 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
- 6.24. Muayenesi yapılarak depoya alınan malzeme, her ne sebeple olursa olsun İdare'nin haberi olmadan Hastane dışına çıkarılmayacaktır.
- 6.25. Yüklenici, hizmet alımı sırasında oluşan bitkisel atık yağları 2872 Sayılı Çevre Kanunu ve ilgili mevzuat hükümlerine göre toplamak veya bitkisel atık yağları ilgili Bakanlık'tan lisans almış geri kazanım/geri dönüşüm firmalarına bertaraf ettirmekle yükümlüdür. Söz konusu firmalarla yapılmış olan Bitkisel Atık Yağ Bertaraf Sözleşmeleri, Taşıma Ve Geri Kazanım/Geri Dönüşüm Lisans Belgeleri, Ulusal Atık

Taşıma Formları İdare'ye ibraz edilmelidir. Aksi takdirde oluşabilecek cezalar yükleniciye ait olacaktır.

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

- 6.35. Cacık gibi pişirilmeyen yemeklerde kullanılan içme suları, T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatı olan firmadan alınmış en çok 19 litrelik orijinal ambalajlı, kapaklı kaynak suyu olacak ve damacana ile gelecektir. İçme suyu; personele, hastalara, refakatçilere öğle ve akşam yemeği öğünlerinde 500 ml.lik ambalajda, ağzı kapalı, 1 (Bir) adet olacak şekilde verilecektir. Yüklenici tarafından mutfakta şehir şebeke suyu kullanılacaktır.
- 6.36. Hastanemizde ve bağlı semt polikliniklerinde aylık ortalama kullanılacak kapalı içme suyu miktarları Tablo 2’de verilmiştir.
- 6.37. Personele; yemek takip sisteminde kart okutularak (kart okutulmak suretiyle turnike sisteminden geçilerek, görev yerlerinde yemek yiyen personellerin ise el terminalleriyle kimlik kartları okutularak) öğle ve akşam yemeği ve gece kahvaltısı dağıtımı yapılır ve sistem raporlarındaki toplam sayılara göre ödeme yapılır. (Sistem raporları hastanemiz Hbys sistemiyle entegre olan ve giderlerinin yüklenici tarafından karşılanacağı yazılım üzerinden alınır.) Hasta ve refakatçiler için servislerde dağıtılan yemeklerin ödemesi ise; hastanemiz Hbys Sistemine Servis sorumlu hemşirelerince her gün ve öğünlük olarak hasta kaydına girilen rasyonlara göre yüklenici garsonları tarafından el terminalleriyle hasta bileklikleri okutularak yapılan dağıtıma göre Hbys sistemi üzerinde toplanan yemek sayıları baz alınarak yapılacaktır(refakatçilerin yemek alma-almama durumuna göre takibi yapılarak sisteme servis sorumlu hemşirelerince işlenecektir) Yüklenici, bu sistemden alınan sayılara göre yapılan ödemeyi kabul eder. Bu sistem dışından alınan hasta veya refakatçi sayıları faturalandırmada kullanılmayacaktır.
- 6.38. Hastanemizde dönem stajlarını yapan öğrencilerin yemek takipleri sorumlu öğretmenleri tarafından isim-soyisim imza karşılığı günlük tutulan listelerin sorumlu öğretmen tarafından imzalı şekilde kapatılması suretiyle kontrol komisyonuna teslim edilerek yapılacaktır.
- 6.39. Hastanemize gelen denetimci veya geçici işçiler için yemek dağıtımı günlük en fazla 20 kişi ile sınırlı olmak üzere yapılır ve ödemesi isim-soyisim imza karşılığı günlük tutulan listelerin sorumlu idareci tarafından onaylanması ile kontrol komisyonuna teslim edilerek yapılacaktır.
- 6.40. Turnike Kart okuma sisteminin arızalanarak çalışmadığı durumlarda yemek yiyen personellerden ad-soyad-görev-imza alınarak tutanak tutulur ve yine mesai saatleri içerisinde kontrol teşkilatı, mesai saatleri dışında nöbetçi memur tarafından kişi sayısı tarihi açıkça yazılmış şekilde imzalayarak bu tutanağı idareye teslim eder bu listeler ay sonunda yemek takip sistemi raporları ile toplanarak ödeme yapılır. Sistemin çalışmadığı günden itibaren arızanın giderilmediği her gün için sözleşme metninde bulunan cezai müeyyideler uygulanacaktır. Turnike sisteminin çalıştığı günlerde hastane personeli personel kartlarını turnike sisteminde okutmadan yemek yiyemeyecektir, imza föylerini doldursalar dahi, kabul edilmeyecektir.
- 6.41. Hastanemizde Diyetisyen, yemek işleri kontrol veya muayene kabul komisyonu üyelerinin veya iâşe memurunun olmadığı mesai dışı saatlerde veya bu personellerin idari-resmi izinli olduğu durumlarda mutfak işleri ve işleyişini nöbetçi memur denetleme yetkisine sahiptir. Turnike sayıları günlük olarak yüklenici gıda mühendisi/diyetisyeni tarafından çıktı olarak alınacak ve iâşe memuruna veya kontrol teşkilatına firma yetkilisi tarafından imzalanmış olarak teslim edilecektir.
- 6.42. Ramazan ayında iftar menüsü, normal akşam yemeğin ek çorba çıkarılacaktır. Normal yemek üzerinden fiyatlandırılacaktır. Bu şekilde bahsi geçen sözleşme dönemi içerisinde ortalama 2200 adet iftar öğünü dağıtılacaktır.

- 6.43. Ramazan ayında personele gece kahvaltısına ek olarak çorba verilecektir. Normal kahvaltı üzerinden fiyatlandırılacaktır. Bu şekilde bahsi geçen sözleşme dönemi içerisinde ortalama 1500 adet sahur öğünü dağıtılacaktır.
- 6.44. Gerekli görüldüğü hallerde dondurulmuş sebze getirilecektir.
- 6.45. Menüde bulunan kızartmalı yemekler fritözlerde hazırlanmayacak olup, ocak üzerinde tencere usulu derin kızartma yapılacaktır.
- 6.46. Salgın hastalık ortaya çıkması durumunda yüklenici; bulaşmayı en aza indirmek için idarece uygun görülmüş talepleri uygulamak yükümlülüğündedir. Bu salgın durumunda tek kullanımlık 5 gözlü tabldotlara ve plastik çatal bıçak kaşığa geçilmesi uygun görülürse yüklenici idarenin uygun gördüğü süreye kadar her türlü gider yükleniciye ait olmak kaydıyla tek kullanımlık malzemelere geçecektir.
- 6.47. Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, depolar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvar temizlenecektir. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacaktır. Yüklenici firma kullandığı ve hizmet verdiği her yerin temizliğini yapacaktır. İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır. Ayrıca haftada bir gün (Cumartesi veya Pazar) Genel Büyük Temizlik ve Yıkama yapılacaktır.

Tablo 2. Aylık ortalama kullanılacak içme suyu miktarları

SIRA	CİNSİ	AYLIK MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
1	Damacana Su (19 Litrelik)	30	adet
2	Ambalajlı Su (500 Mililitrelik)	15.500	adet

- 6.48. Personelin yemek esnasında kullanacağı kırmızı pul biber, karabiber, tuz (1 gramlık ambalaj paket), ekmek sepeti, peçete, Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 6.49. Servis sırasında yemekhanelerde kullanılan malzemelerin (tabak, tepsi gibi) takibinden, yıpranmalarından ve kırılmalarından yüklenici sorumludur. Kullanılacak malzemelerin kırılmalarında ve eksikliklerinde yerine yenileri temin edilecektir.
- 6.50. Her öğün için yemekler ayrı ayrı pişirilecek olup arta kalan yemekler hiç bir şekilde saklanmayacak ve kullanılmayacaktır.
- 6.51. Mutfak çalışanları yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde eldiven, kolluk giyecek, bone ve maske takacaktır. Garsonlar servis sırasında eldiven, maske ve bone kullanacaktır.
- 6.52. Mutfak, yemekhane ve kat yemek ofislerinden kaynaklanan çöp ile yemek artıkları, çöp toplama ve taşıma nizamına uygun olarak yüklenici tarafından siyah çöp poşetlerine konulacak, ağızları atıkların dağılmasını önleyecek şekilde bağlanacak ve çöp alınmaya hazır hale getirildikten sonra ana çöp toplama merkezlerine iletilecektir. Taşınması sırasında gerek çöplerin gerekse diğer artık madde ve atık suların çevreyi kirletmesi Yüklenici tarafından önlenecektir. Kirilenmesi halinde derhal temizliği sağlanacaktır.
- 6.53. Yüklenici, mutfak ve kat ofislerinde çalışan işçileri için antibakteriyel sıvı sabun ve dezenfektan bulundurmak zorundadır. Yüklenici mutfak ve kat ofislerinde lavabolara sıvı sabunluk takacak ve içinde sürekli antibakteriyel sıvı sabun bulunduracaktır.
- 6.54. Yüklenici mutfak ve yemekhaneyi haşerelerden korumak için önlem alacak, haşere mücadelesinde gıda sektörüne uygun haşere öldürücü ilaçlar kullanacaktır. Rutin

olarak 21 (YirmiBir) günde 1 (Bir) kez ilaçlanacak ve gerek görüldüğünde haşere ve kemirgenler için önleyici faaliyetlerde bulunulacaktır. Her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar deterjanla yıkanacaktır. İlaçlama işi, Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul Ve Esasları Hakkında Yönetmelik'e uygun olarak gerçekleştirilecektir. Hastanemizde yemek hizmeti kapsamında ilaçlanacak alanların yüzölçümleri Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. Yemek hizmeti kapsamında ilaçlanacak alanların yüzölçümleri

SIRA	KAPALI ALAN	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
1	Mutfak	795	Metrekare
2	Yemekhane	373	Metrekare

- 6.55. Yüklenici, hizmet esnasında kullanacağı tüm alet ve edevatlarının kalibrasyonunu iş yeri teslimi yapıldıktan sonra 30 (Otuz) gün içinde yaptıracak ve yaptırdığına dair belgeleri İdare'ye teslim edecektir.
- 6.56. Yüklenici, mutfakta meydana gelebilecek yangınlara ve pişirilecek yemeklerde meydana gelebilecek besin zehirlenmelerinde kişilerin mağduriyetinin giderebilmek ve olası tazminatları karşılayabilmek için Üçüncü Kişi Mali Sorumluluk Sigortası yaptıracaktır. Hastanemiz, bağlı semt poliklinikleri ve Patnos ADSM'de günlük ortalama yemek hizmetinden faydalanan kişi sayısı yükleniciye idare tarafından bildirilecektir.
- 6.57. Yemek dağıtım ve bulaşık toplama işlerinde kullanılan depo, mutfak ve kat ofisleri ile bağlantılı, mutfak içinden yemekhaneye bağlantılı 1 (Bir) asansörün bakım ve onarım işleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 6.58. Hastanemizde yemek hizmeti verilen mutfak ve yemekhaneler ile yemekhane bünyesinde bulunan tüm idari ofislerin temizliği ve temizliğinde kullanılacak olan temizlik maddelerinin temininden Yüklenici sorumludur.
- 6.59. Hastanede kullanılacak gıda maddelerinin Türk Gıda Kodeksi'ne göre ilgili Bakanlıktan üretim izni almış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ekte verilen Yiyecek Teknik Şartnamesine uygun olacaktır. Yemekhanelerde perdelerin yırtığı ve söküğü olmayacak, her zaman ütülü ve temiz olacaktır. Yemekhanedeki ve mutfaktaki dezenfektanlar Yüklenici'ye ait olacaktır.
- 6.60. Çalışma saatleri ve işçi dağılımı iş akışı içinde idarenin onayı alınarak değiştirilebilir. Aylık çalışma programları idare tarafından onaylanacaktır.
- 6.61. Yüklenici, personeline belirlenecek konularda hizmet içi eğitim ve İdare tarafından uygun görülen konularda gerekli eğitimlerin verilmesini sağlamalıdır. Bu eğitim mesai saatleri içerisinde yapılacaktır.
- 6.62. Yemeklerde kullanılan kıymalar hastane mutfağında günlük olarak çekilecek olup dışarıdan kıyma gelmeyecektir. Depolarda kıyma saklanmayacaktır.
- 6.63. Yüklenici çalıştıracağı işçilerin temizliğine çok dikkat edecek ve yüklenici işçileri bu ihale dokümanında tespit edilen iş elbisesini (fular, pantolon, önlük, çizme, terlik vs.) giyecektir. İşçilerin; iş kıyafetlerinin yırtığı ve söküğü olmayacak, her zaman ütülü ve temiz olacaktır. İşçilerin giyeceği kıyafetler eskimiş, yıpranmış ve rengi atmış olmayacaktır. Kılık kıyafeti tam olmayan işçi kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Çalışacak tüm işçilerin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, saç ve sakal tıraşı çalışmaya uygun olacaktır. Eskiye ve kullanılmaz hale gelen iş kıyafetlerinin yenileri ile

değiştirilmesinin temini, temizlik ve bakımı yükleniciye ait olacaktır. Çalışan işçi mutlaka Sağlık Tesisi Yönetimi tarafından onaylanmış yaka kartı takacaktır ve bu kart yüklenici tarafından karşılanacaktır. Mutfak personelinin iş kıyafetlerini yıkama işlemini yüklenici yapacak/yaptıracaktır. Yüklenici işçilerinin kişisel temizlik Hizmetin yürütülmesi için gerekli işçi sayısı ve nitelikleri Tablo 4'te belirtilmiştir. Yüklenici, hizmet kapsamında çalıştıracağı işçileri 4857 Sayılı İş Kanunu hükümlerine göre çalıştıracaktır. İşe başlaması kararlaştırılan işçilerin, işe başladığı gün itibarı ile her türlü sigorta işlemleri ve özlük hakları ile ilgili kayıtların yapılması Yüklenici'nin sorumluluğundadır. Çalıştırılacak işçiler 18 yaşından ürünlerini çalışılan alanda kullanılmak üzere temin etmekle yükümlüdür.

- 6.64. Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan elektrik tüketim miktarının tespiti için Yüklenici tarafından süzme sayaç takılacaktır. Her aybaşında hastanemiz teknik servis birimi tarafından sayaçlar okutulduktan sonra Sayaç göstergelerine göre hesaplanan tutar, Yüklenici'nin alacağı hakediştten düşürülecektir. Süzme sayacın arızalanması halinde bir önceki ayın tüketim bedeli esas alınacak olup takip eden aylarda mahsuplaşma yapılacaktır. Hastanemizde yükleniciye teslim edilecek yemekhane-mutfak bölümünde son üç aylık tüketim miktarları ortalaması (Elektrik: 4.682 Kw) olarak gerçekleşmiştir.

7. İŞÇİ NİTELİKLERİ

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

Tablo 4. Çalıştırılacak işçiler ve aranan nitelikler

ÜNVAN	NİTELİĞİ	ÜCRET	SAYI
Gıda mühendisi / Diyetisyen	İlgili üniversite programından mezun olmak	Brüt Asgari Ücretin % 60 Fazlası	1
Aşçı	İlgili sertifika sahibi veya ilgili okul mezunu	Brüt Asgari Ücretin % 60 Fazlası	2
Aşçı Yardımcısı	İlgili sertifika sahibi veya ilgili okul mezunu	Brüt Asgari Ücretin % 50 Fazlası	2
Garson	en az ilkokul mezunu	Brüt Asgari Ücretin % 30 Fazlası	5
Bulaşıkçı ve Meydancı	en az ilkokul mezunu	Brüt Asgari Ücretin % 30 Fazlası	3

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

- Nüfus Cüzdanı Örneği veya e-devlet üzerinden barkotlu alınmış Nüfus Kayıt Örneği (Kişi) Belgesi
- İkametgâh İl Muhaberi aslı veya e-devlet üzerinden barkotlu alınmış Yerleşim Yeri Ve Diğer Adres Belgesi
- Adli Sicil Kaydı veya e-devlet üzerinden barkotlu alınmış Adli Sicil Kaydı Belgesi
- Diploma (Asıl veya aslına uygunluğu noterce veya İdare tarafından onaylanmış örnek)

d. Yüklenici 1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 126ncı ve 127nci maddelerine uygun hareket etmek zorundadır. Yüklenici, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği gereği personelinin gerekli tüm eğitimleri alması sağlayacak ve bunu belgeleyecektir. Kontrol Teşkilatı mezk r yönetmeliklere göre eğitimin yenilenmesi veya Kontrol Teşkilatı gözetiminde yeniden verilmesini talep edebilir. Yüklenici bu durumda 10 (On) iş günü içerisinde gereğini yapacaktır. Bulaşıcı bir hastalığı olduğu belgelenenler ile iş yerinin faaliyet ve hizmetlerinden doğrudan yararlananları rahatsız edecek nitelikte ve görünür şekilde açık yara veya cilt hastalığı bulunanlar, bizzat çalışan iş yeri sahipleri ve işletenleri de dâhil olmak üzere, alınacak bir raporla hastalıklarının iyileştiği belgeleninceye kadar iş yerlerinde çalışamaz ve çalıştırılmazlar. Çalışanlar, hastalıkları konusunda Kontrol Teşkilatı'na yazılı bilgi vermekle yükümlüdür. Bundan dolayı meydana gelebilecek maddi ve manevi olumsuzluklardan dolayı Yüklenici İdare'yi sorumlu tutamaz. Yüklenici ayrıca sağlık tesisinin maruz kaldığı zararları karşılar. Hizmetin aksamaması için Yüklenici gerekli her türlü tedbiri alır. Hizmetin zamanında tam ve eksiksiz olarak sunulamaması halinde de bu durumu (personelin uzaklaştırılmasını) gerekçe göstererek sorumluluktan kaçamaz ve/veya cezai müeyyideden muaf tutulmayı talep edemez.

Yüklenici işveren sıfatıyla çalıştırdığı işçilerine karşı muamele ve iş mevzuatından doğan görevlerinden doğrudan doğruya sorumludur. İstekli iş bu şartname ile taahhüt ettiği faaliyetlerin yürütülmesi esnasında işveren olduğu işçilerin sağlığını ve 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu gereklerine göre hareket etmek, gerekli şartları sağlamak ve araçlarını noksansız bulundurmakla yükümlü olup meydana gelecek iş kazalarından işveren sıfatıyla sorumlu olacaktır.

Çalışma saatleri ve işçi dağılımı idare tarafından iş akışı içinde değiştirilebilir. Aylık  alışma saatleri idare tarafından kontrol edilecektir.

4857 Sayılı İş Kanunu'nun 55inci maddesi uyarınca izne hak kazanan işçilerin izin hakları idarenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullanılacaktır. İzin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dâhil kabul edileceğinden, izin kullanan işçilerin yerine başka işçilerin getirilerek sayının tamamlanması talep edilmeyecektir. Ancak istirahat raporlu işçinin geçici iş g remezliğinin üçüncü gününden sonra, Yüklenici istirahat raporu kullanan işçinin yerine başka işçi getirerek çalışan sayısını tamamlayacaktır. İşçinin raporlu olduğu günlerde ise hizmetin aksamaması için Yüklenici gerekli tedbirleri alacaktır. İşçiler için hakediş ödemeleri ise, işçinin fiilen işe geldiği günlere göre yapılacaktır.

Yüklenici işçileri, iş başında ve görev yerlerinde kesinlikle sigara i meyecektir. Açık yarası olan veya üretim sırasında rahatsızlanan işçi tamamen iyileşene kadar üretim alanından Yüklenici tarafından uzaklaştırılarak tıbbi tedavi alması için yönlendirilir. Bu tür durumları Yüklenici yazılı olarak hemen Kontrol Teşkilatı'na bildirecektir. Kusma ve ishale neden olan yaygın bağırsak enfeksiyonu belirtileri gösteren işçi kesinlikle besinlerle veya besin hazırlanması ve servisi ile ilgili araç gereçle temas ettirilmeyecektir. Bu tür enfeksiyonu olan işçi derhal Kontrol Teşkilatı'na yazılı olarak bildirilmelidir.

İşçilerin hizmet içi eğitimleri mesai saatleri içinde eğitim hemşireleri ve/veya yüklenici diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından verilecektir. Eğitim konuları; hastane organizasyonu, görgü kuralları, iletişim, kişiler arası iletişim, hasta ve yakınına davranış, hasta mahremiyeti, yemekler ve diyet yemekleri hakkında genel bilgi,

beslenme, servis kuralları, el yıkama, hijyen, bulaşıcı hastalıklar konularını içermelidir.

İdarenin yazılı onayını almadan hiçbir personele işbaşı yaptırılmayacak ve işten çıkarılmayacaktır. Yüklenicinin işten personel çıkarmalarında idareye en az bir gün önceden yazılı olarak bildirmesi zorunludur.

Hizmet kapsamında çalışan işçiler, yemek ihtiyaçlarının karşılanması için hastane mutfağında pişirilen yemekten bedelsiz olarak faydalanacaktır.

İşçilerin hizmetin ifası için kullanacakları giyim malzemeleri Tablo 5’de belirtilmiş olup bu giyim malzemeleri sözleşmenin imzalanmasını takip eden 3 (Üç) işgünü içerisinde Kontrol Teşkilatı’nın da bulunduğu ortamda işçilere tutanak karşılığı teslim edilecektir. Kontrol Teşkilatı bölümlere göre giyim malzemelerini farklı renklerde yaptırabilir.

Tablo 5. İşçilerin hizmetin ifası için kullanacakları giyim malzemeleri

SIRA	GİYİM MALZEMESİ CİNSİ	GİYİM MALZEMESİ VERİLECEK İŞÇİ	KİŞİ BAŞI GİYİM MALZEMESİ MİKTARLARI
1	Aşçı Pantolonu + Uzun Kollu Aşçı Gömleği	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	2 Takım / Yıl 2 Takım / Yıl - -
2	Pantolon	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 2 Adet / Yıl 2 Adet / Yıl
3	Beyaz Gömlek	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 2 Adet / Yıl -
4	Tişört	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - - 2 Adet / Yıl
5	Yelek + Hırka / Süveter	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 1 Adet / Yıl -
6	Fular/Papyon	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 1 Adet / Yıl -
7	Mutfak Önlüğü	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı Diyetisyen/Gıda müh.	1 Adet / Yıl 1 Adet / Yıl 1 Adet / Yıl - 1 Adet / Yıl

Tablo 5. İşçilerin hizmetin ifası için kullanacakları giyim malzemeleri

SIRA	GİYİM MALZEMESİ CİNSİ	GİYİM MALZEMESİ VERİLECEK İŞÇİ	KİŞİ BAŞI GİYİM MALZEMESİ MİKTARLARI
8	Muşamba Önlük	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - - 1 Adet / Yıl
9	Beyaz Çorap	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	2 Çift / Yıl 2 Çift / Yıl 2 Çift / Yıl 2 Çift / Yıl
10	Ayakkabı	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 1 Çift / Yıl -
11	Terlik	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	1 Çift / Yıl 1 Çift / Yıl 1 Çift / Yıl 1 Çift / Yıl
12	Çizme	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - - 1 Çift / Yıl

Yüklenici, işçiler için idarece onaylanmış kimlik kartlarını çıkaracaktır. Kartı bulunmayan işçiler, görevliler tarafından binaya alınmayacaktır. Bina içinde yaka kartı ve iş kıyafeti olmadan dolaşan personel belirlendiğinde Yükleniciye cezai müeyyide uygulanacaktır.

İşçilerin kıyafetleri hijyene ve toplumsal yaşama uygun olmalıdır.

Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile bu günlerde çalışacak gün sayıları Tablo 7’de belirtilmiştir. Ulusal bayram ve genel tatil günleri 2024 ve 2025 yıllarını kapsayacak şekilde 2429 Sayılı “Ulusal Bayram Ve Genel Tatiller Hakkında Kanun” hükümlerine göre oluşturulmuştur. Bu günlerde; 1 (Bir) Aşçı veya aşçı Yardımcısı, 2 (İki) Garson ve 1 (Bir) Bulaşıkçı çalışacaktır.

Tablo 6. 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	19 Mart 2026	0,5
Ramazan Bayramı 1. Günü	20 Mart 2026	1,0
Ramazan Bayramı 2. Günü	21 Mart 2026	1,0

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

ULUSAL BAYRAM VE GENEL TATİL GÜNÜ ADI	TATİL GÜNÜ TARİHLERİ	GÜN SAYISI
Ramazan Bayramı 3. Günü	22 Mart 2026	1,0
Ulusal Egemenlik Ve Çocuk Bayramı	23 Nisan 2026	1,0
Emek Ve Dayanışma Günü	1 Mayıs 2026	1,0
Atatürk'ü Anma Gençlik Ve Spor Bayramı	19 Mayıs 2026	1,0
Kurban Bayramı Arifesi	26 Mayıs 2026	0,5
Kurban Bayramı 1. Günü	27 Mayıs 2026	1,0
Kurban Bayramı 2. Günü	28 Mayıs 2026	1,0
Kurban Bayramı 3. Günü	29 Mayıs 2026	1,0
Kurban Bayramı 4. Günü	30 Mayıs 2026	1,0
Demokrasi Ve Milli Birlik Günü	15 Temmuz 2026	1,0
Zafer Bayramı	30 Ağustos 2026	1,0
Cumhuriyet Bayramı Arifesi	28 Ekim 2026	0,5
Cumhuriyet Bayramı	29 Ekim 2026	1
Yılbaşı Tatili	1 Ocak 2027	1,0

Yüklenici hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmadan gerekli emniyet tedbirlerini zamanında almakla ve kazalardan korunma yöntemlerini işçilerine öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla hizmetin ifasında ihmal, dikkatsizlik, tedbirsizlikten veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan Yüklenici sorumludur.

Yüklenici iş esnasında meydana gelecek hasar ve zarar tazmini ile mükelleftir. Meydana gelen zarar ve hasarın, beklemeye tahammülü olmayan durumlarda derhal, normal şartlarda ise en geç 24 (YirmiDört) saat zarfında Yüklenici tarafından yaptırılması gerekir. Aksi takdirde İdare, masrafları Yüklenici'ye ait olmak üzere gerekli işlem(ler)i yapar ve masrafları Yüklenici'ye ödenecek hakedişten keser.

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

Tablo 7. Hizmetin ifasında kullanılacak araç ve gereçler

İstenilen Miktar	İstenilen Araç-Gereçler ve Özellikleri
2 adet	Döner bıçağı
1 adet	Döner tertibatı (3 gözlü)
1 adet	Kancalı et taşıma arabası
1 adet	Kıyma makinesi
1 adet	Şahit Numune Dolabı (Soğutucu)
1 adet	Dipfriz derin dondurucu sandık tipi 360 lt
2 adet	Konveksiyonel fırın (12 tepsi kapasiteli fırın, doğalgaz ile endeksli)
1 adet	1500 tabak kapasiteli bulaşık makinesi
2 adet	Kazan yıkama tekne
1 adet	4 gözlü fırınlı ocak(doğalgaz ile endeksli)
4 adet	Sanayi tipi koşan ocak (doğalgaz ile endeksli)

1 adet	6 gözlü fırınlı ocak (doğalgaz ile endeksli)
1 adet	Sanayi tipi patates soyma makinesi
1 adet	Sarı renk tezgah
1 adet	Yeşil renk tezgah
1 adet	Kırmızı renk tezgah
1 adet	Kırmızı kare et tezgahı
1 adet	Beyaz hamur tezgahı
1 adet	Ara öğün arabası
6 adet	Çöp bidonu battal boy
2 adet	Yemek taşıma arabası (paslanmaz çelik)
1 adet	Derin dondurucu(en az 800 lt)(üsten kapaklı)
1 adet	Ev tipi bulaşık makinesi (*Hastaneye bağlı hastane dışı yemek servisi yapılan tesis için)
1 adet	Çöp taşıma arabası
1 adet	1000'lik kazan
1 adet	750'lik kazan
4 adet	500'lik kazan
4 adet	250'lik kazan
4 adet	100'lük kazan
5 adet	Ev tipi kapaklı çelik tencere(5 adet 5 lt'lik 5 adet 10 lt'lik)
24 adet	Çelik fırın tepsisi(konv. Fırın ölçüsünde 6 cm derinlikte)
24 adet	Çelik fırın tepsisi(konv. Fırın ölçüsünde 10.5 cm derinlikte)
10 adet	Çelik fırın tepsisi kapağı(silikon contalı)*
1 adet	Yağ tavası
2 adet	Süzgeç
5 adet	1/1 çelik küvet
5 adet	1/2 çelik küvet
5 adet	1/4 çelik küvet
5 adet	Çelik kevgir no:2
5 adet	Çelik kevgir no:3
2 adet	Çelik kevgir no:6
2 adet	Çelik kevgir no:8
2 adet	Çelik kevgir no:10
2 adet	Çelik kepçe no:1
2 adet	Çelik kepçe no:2
2 adet	Çelik kepçe no:3
2 adet	Çelik kepçe no:6
2 adet	Çelik kepçe no:8
2 adet	Çelik kepçe no:10
5 adet	Servis maşası
5 adet	Tırnak maşa (salata için)
5 adet	Çelik Spatula
10 adet	Servis kaşığı
4 adet	Çiğ et bıçağı no:2 kırmızı renkte
4 adet	Çiğ tavuk bıçağı no:2 sarı renkte
2 adet	Çelik kemik sıyırma bıçağı no:2

5 adet	Çelik sebze doğrama bıçağı no: 2
5 adet	Çelik sebze doğrama bıçağı no :4
2 adet	Polietilen doğrama tahtası
3 adet	Çelik kabak oyacağı
3 adet	Çelik sebze soyacağı
3 adet	Isıtmalı servis arabası Benmari 4 gözlü
10 adet	Tepsi taşıma Arabası (2 adet 30luk ve 4 adet 60lık ve 4 adet 30 luk kapalı)
2 adet	Çelik çırpma teli no:7
2 adet	Çelik çırpma teli no:2
2 adet	Izgara maşa
500 adet	Servis tepsisi (seflon)(4 Kap yemek alabilecek ölçüde)
500 adet	Yemek kaşığı (en az 3 mm kalınlığında paslanmaz çelik)
500 adet	Yemek çatalı (en az 3 mm kalınlığında paslanmaz çelik)
500 adet	Yemek bıçağı (en az 3 mm kalınlığında paslanmaz çelik)
1 adet	Büyük boy granit tava
500 adet	Porselen veya porselen görünümlü çorba kasesi (ısıya dayanıklı, hijyenik, gıdaya uygun, çapı 12 cm yüksekliği 4- 5 cm)
500 adet	Porselen veya porselen görünümlü çukur yemek tabağı (ısıya dayanıklı, hijyenik, gıdaya uygun, üst çapı 20 cm alt çapı 10 cm)
500 adet	Porselen veya porselen görünümlü salata tabağı (ısıya dayanıklı, hijyenik, gıdaya uygun, 15 cm ±1 ebatlarında, kayık, ortaboy)
500 adet	Porselen veya porselen görünümlü tatlı tabağı (ısıya dayanıklı, hijyenik, gıdaya uygun, çapı en az 17, en çok 19 cm civarında, yuvarlak, içe doğru çok hafif çukurlaşan TSE belgeli)
40 adet	Porselen menaj takımı(baharat takımı)
1 adet	Kantar (max. Ölçümü en az 200 kg olacak)
40 adet	Dispanser peçete aparatı
500 adet	Çelik tabldot tepsisi (5 gözlü)
3 adet	Galoş dispansiyer
3 adet	Bone dispansiyer
3 adet	3 raflı kurutma tezgahı
30 adet	Depolar için PVC palet
3 adet	Çay otomatı
3 adet	Sıcak su termosu
2 adet	Tabak taşıma arabası(500 tabak kapasiteli)*
2 adet	Plastik çöp konteynırı 120 L
1 adet	Narenciye sıkacağı
2 adet	Klor dozaj pompası
1 adet	Elektronik hassas mutfak terazisi
1 adet	Blender
1 adet	10 bıçak alma kapasiteli Steril bıçak dolabı (UV sterilizatör)
3 adet	Probtermometre
10 adet	Kapaklı baharat kapları
6 şar adet	Antibakteriyal sıvı sabunluk (hastane enfeksiyon komitesinin uygun gördüğü ürün kullanılacak), Fotoselli kağıt havluluk (yeteri kadar)
1 adet	Polietilen tezgah temizleme rendesi
1 adet	80 litre ve üzeri taşıma kapasiteli termobox

35 adet	Yemek masası
140 adet	Sandalye
1 takım	Mutfak işlerinin yürütüldüğü masaüstü bilgisayar takımı(sabit)
1 adet	Hastanemiz Hbys ile entegre çalışan Yemekhane Turnike sistemi
2 adet	Hastanemiz Hbys sistemiyle uyumlu kimlik kartı okuyucu cihaz

Yüklenici firma tüm araç-gereç sayılarında sürekliliği sağlamak zorundadır. Hastanemiz Taşınır Mal Kontrol Komitesi tarafından 6 aylık periyotlarla sayım + malzeme kullanılabilirlik denetimi yapılacaktır. Arızalı olduğu tespit edilen malzemelerin 24 saat içerisinde arızaları giderilecek ; kullanılamayacak durumda olan malzemeler idarece verilen sürede yenisi ile değiştirilecektir.

- 8.1. Teslim teslim belgesiyle yükleniciye teslim edilecek olan iki adet el terminali sözleşme bitiminde yükleniciden eksiksiz ve çalışır vaziyette belge karşılığı iade alınacaktır.
- 8.2. Hizmetin ifasında kullanılacak araç ve gereçler ile miktarları Tablo 7’de verilmiştir. Listelenen araç ve gereçler çalışır durumda olacaktır. Yüklenici tarafından hizmetin sunumu için gerekli olan araç ve gereçler, sözleşme bitiminde Yüklenici tarafından iade alınacaktır.
- 8.3. Hizmetin ifasında kullanılacak gıda dışı sarf malzemeler ile aylık ortalama kullanım miktarları Tablo 8’de verilmiştir.

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

SIRA	MALZEME CİNSİ	MİKTAR	BİRİM
1	Kürdan (Ambalajlı)	30	paket
2	Köpük 3 gözlü kahvaltı tepsisi (kapaklı)	4.000	adet
3	Alüminyum kâse (kapaklı-kapaksız)	2.000	adet
4	Bone (100’lü paket)	12	paket
5	Bulaşık sünger	100	adet
6	Bulaşık teli (6’lık)	5	paket
7	Çamaşır suyu (30 Kg.lık)	4	bidon
8	Çöp poşeti Jumbo Battal boy	20	kilogram
9	Eldiven (100’lük)	60	paket
10	Genel temizlik deterjanı	40	kilogram
11	Temizlik bezi (27 x 33 cm)	10	kutu
12	Kolluk (100’lük)	12	paket
13	Sıvı el sabunu	15	litre
14	Köpük bardak 170 ml	5.000	adet
15	Maske (100’lük)	20	paket
16	Paspas bezi	12	adet

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

SIRA	MALZEME CİNSİ	MİKTAR	BİRİM
17	Dispanser peçete (200'lük)	70	adet
18	Plastik bıçak 100'lü	30	paket
19	Plastik çatal 100'lü	30	paket
20	Tahta karıştırıcı 100'lü	60	paket
21	Sanayi tipi makina deterjanı	40	kilogram
22	Sanayi tipi makine parlaticısı	40	kilogram
23	Sıvı bulaşık deterjanı	30	kilogram
24	Streç film (genişlik 45 cm- uzunluk 300 m)	10	adet
25	Numune kabı (200 gramlık)	500	adet
26	Yağ çözücü	15	kilogram
27	Tuz (1 gramlık, 100 adetlik kutu ambalaj)	5	kutu

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

9.1. Normal Kahvaltı ve Gece Kahvaltısı

- 9.1.1. Hasta ve refakatçilere Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'ne uygun olarak her gün birer öğün kahvaltı verilecektir. Kahvaltılar hasta ve refakatçi odalarına, tek kullanımlık köpük üç gözlü tabldotlarda; plastik çatal ve peçeteden oluşan şekilde servis arabalarıyla servis edilecektir. Gece nöbet tutan personele ise 23.00 – 23.59 saatleri arasında yemekhanede gece kahvaltısı verilir.
- 9.1.2. Yumurta verileceği zaman yumurta diğer gıda maddeleriyle temas etmeyecek şekilde önlem alınmalıdır.
- 9.1.3. Çay, süt veya meyve suyu, şeker ve ekmek dışında 3 (üç) çeşit olarak verilecektir.
- 9.1.4. Reçel veya balın yanında tereyağı verilecek ve bunlar birlikte bir çeşit olarak kabul edilecektir.
- 9.1.5. Kahvaltılık ürünlerin piyasada iyi nam salmış ürünler arasından seçilecektir.
- 9.1.6. Haftada 1 kere olmak kaydıyla menüde de belirtilecek şekilde kahvaltı-gece kahvaltısı öğününde ekmek yerine simit veya poğaça verilecektir.

Tablo 8. Normal kahvaltıda kullanılacak yiyeceklerin ve içeceklerin gramajları

SIRA	YİYECEK VEYA İÇECEK	GRAMAJLAR
1	Çay	1 paket (1,5 gr'lık)
2	Şeker	2 paket (4 er gr'lık)

Tablo 8. Normal kahvaltıda kullanılacak yiyeceklerin ve içeceklerin gramajları

SIRA	YİYECEK VEYA İÇECEK	GRAMAJLAR
3	Süt (UHT)	200 ml.
4	Meyve Suyu	200 ml.
5	Beyaz Peynir	40 gr.
6	Kaşar Peyniri	20 gr.
7	Krem Peynir	20 gr.
8	Üçgen Peynir	20 gr.
9	Piknik Reçel	30 gr.
10	Piknik Tahin-Pekmez	30 gr
11	Piknik Sürülebilir Çikolata	30 gr
12	Piknik Bal	30 gr.
13	Piknik Tereyağı	15 gr.
14	Yumurta	60 gr.
15	Siyah Zeytin	25 gr.
16	Yeşil Zeytin	25 gr.
18	Unlu Mamuller (Poğaç/simit Vb.)	100 gr.

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

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

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

GÜN	NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ	GÜN	NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ
5. GÜN	çay Beyaz Peynir Reçel + Tereyağı Yeşil Zeytin	12. GÜN	Süt Kaşar Peyniri Bal + Tereyağı Siyah Zeytin
6. GÜN	Süt Kaşar Peyniri Sürülebilir çikolata Siyah zeytin	13. GÜN	Çay Üçgen Peynir Tahin Pekmez Siyah zeytin
7. GÜN	Çay Yumurta Reçel + Tereyağı Siyah Zeytin	14. GÜN	Çay Yumurta Bal + Tereyağı Siyah Zeytin

9.2. Normal Yemek Öğle ve Akşam

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

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

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

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

Tablo10. Yemek Çeşitlerinin Aylık Verilme Sıklığı

A-BİRİNCİ KAP YEMEK ÇEŞİTLERİ AYLIK VERİLME MİKTARI	
1.Parça ve kuşbaşı et yemekleri	14-18
2.köfte	2-6
3. Etli taze sebzeler	6-9
4. Kıymalı taze sebzeler	4-7
5. Etli kuru Baklagiller	2-6
6. Yumurtalı yemekler veya etli börekler	0-2
7. Tavuk	8-10

8. Balık

0-2

B- İKİNCİ KAP YEMEK ÇEŞİTLERİ**AYLIK VERİLME MİKTARI**

1. Çorbalar	5-10
2. Pilav ve makarnalar	
a) bulgur pilavı	4-10
b) Pirinç pilavı	5-10
c) Şehriye	0-4
d) Makarna	5-10
3. Börekler	0-4
4. Z.Y sebze yemekleri	0-3
5. Z.Y baklagiller	0-3
6. Kızartmalar	0-3
7. Z.Y. Dolma	0-3

C-ÜÇÜNCÜ KAP YEMEK ÇEŞİTLER**AYLIK VERİLMEME MİKTARI**

1. Salata	3-12
2. Yoğurt /Ayran	3-12
3. Cacık	2-6
4. Tatlılar	
a) tulumba tatlısı	0-3
b) revani	0-2
c) kadayıf	0-3
d) Sütlu tatlı	2-5
e) Diğer tatlılar(aşure vb.)	1-3
f) Helvalar	1-4
6. Meyveler	3-7
7. Hoşaf lar ve kompostolar	1-3

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

GÜN	NORMAL ÖĞLE YEMEĞİ	NORMAL AKŞAM YEMEĞİ
1. GÜN	Haşlama Et Cevizli Erişte puding	Etli Kuru Fasulye Şehriyeli Pirinç Pilavı Cacık
2. GÜN	Etli Bamyas Peynirli Kol Böreğ i Yoğurt	Ezogelin Çorba Kadınbudu Köfte-Püre Karpuz
3. GÜN	Pürel i Rost o Et Yayla Çorbası Çoban Salata	Etli Yaz Tür lüsü Bulgur Pilavı Yoğurt
4. GÜN	Tavuk Döner + Şehriyeli Pirinç Pilavı Ayran Baklava	Patlıcan Musakka Bulgur Pilavı Yoğurt

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

GÜN	NORMAL ÖĞLE YEMEĞİ	NORMAL AKŞAM YEMEĞİ
5. GÜN	Terbiyeli Köfte Spagetti Makarna Kavun	Bahçıvan kebabı Zeytinyağlı Pırasa Cacık
6. GÜN	Balık Kızartma + Garn Salata Domates Çorba Revani	Yayla çorba Patates Oturtma Puding
7. GÜN	Tavuk Sote Nohutlu Pirinç Pilavı Mevsim Salata	Etli Biber Dolma Erişteli Yeşil Mercimek Çorba Yoğurt
8. GÜN	Etli Nohut Şehriyeli Pirinç Pilavı Cacık	Çoban Kavurma Tarhana Çorba Mevsim Salatası
9. GÜN	Sebzeli Fırın Hindi Ezogelin Çorba Sütlaç	Yoğurtlu Kabak Dolma Mercimek Çorba Çoban Salata
10. GÜN	Etli Taze Fasulye Peynirli Tepsi Böreği Şekerpare	Orman Kebabı Mercimekli Bulgur Pilavı Yoğurt
11. GÜN	Musakka Spagetti Makarna Kayısı Komposto	Şehriyeli Güveç Karnabahar+Havuç Kızartma+Yoğurt Üzüm
12. GÜN	Etli Nohut Şehriyeli Pirinç Pilavı Karışık Turşu	Yayla çorba Çiftlik Köfte Piyaz
13. GÜN	Sebzeli Fırın Tavuk Şehriyeli Pirinç Pilavı Mevsim salata	Karnıyarık Köylü Çorba Sütlaç
14. GÜN	Kuru Köfte + Patates Kızartması Sebze Çorba Ayva Tatlısı	Et Sote Şehriyeli Pirinç Pilavı Mevsim Salata

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

9.3. Diyet Kahvaltı

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

Tablo 12. Diyet kahvaltı malzemeleri

KAHVALTILIK MALZEME	MİKTARI
Çay	1 Paket (1,5gr'lık)
Süt (UHT)	200 ML. (İstenildiği Takdirde Light Süt Gelecektir.)
Bitki Çayları	1 Poşet
Diyet Beyaz Peynir	40 Gr
Yumurta	1 Adet (60 Gram)
Piknik Reçel diyabetik	30 Gr
Zeytin (Siyah, Yeşil)	25 Gr
Diyet Zeytin (Siyah)	25 Gr

Tablo 13. Diyet kahvaltı için 14 (OnDört) günlük menü

GÜN	DİYET KAHVALTI	GÜN	DİYET KAHVALTI
1. GÜN	Çay Diyet Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel	8. GÜN	Çay Diyet Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
2. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin	9. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin
3. GÜN	Çay Diyet Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel	10. GÜN	Çay Diyet Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
4. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin	11. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin
5. GÜN	Çay Diyet Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel	12. GÜN	Çay Diyet Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
6. GÜN	Çay Diyet Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel	13. GÜN	Çay Diyet Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
7. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin	14. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin

9.4. Diyet Öğle ve Akşam Yemeği

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

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

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

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

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

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

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

9.4.6 14 (OnDört) günlük örnek diyet yemek menüsü Tablo 14'te verilmiştir.

Tablo 14. Diyet yemek için 14 (OnDört) günlük örnek menüsü

GÜN	ÖĞLE DİYET YEMEK	AKŞAM DİYET YEMEK
1. GÜN	Sebze Çorba Et Haşlama Zyt. Bamya Yemeği Cacık	Tarhana Çorba Sulu Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Şekersiz Karışık Hoşaf
2. GÜN	Ezogelin Çorba Tavuk Haşlama Zyt. Türlü Yemeği Cacık	Domates Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Pazı Yemeği Mevsim Salata
3. GÜN	Süzme Mercimek Çorba İzmir Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Yoğurt	Sebze Çorba Mantarlı Et Sote Zeytinyağlı Bamya Şekersiz Karışık Hoşaf
4. GÜN	Mercimek Çorba Et Sote Zyt. Taze Fasulye Şekersiz Elma Komposto	Yayla Çorba Tavuk Haşlama Zyt.Taze Türlü Yemeği Mevsim Salata

Tablo 14. Diyet yemek için 14 (OnDört) günlük örnek menüsü

GÜN	ÖĞLE DİYET YEMEK	AKŞAM DİYET YEMEK
5. GÜN	Sebze Çorba Tavuk Haşlama Zeytinyağlı Ispanak Mevsim Salata	Arpa Şehriye Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Cacık
6. GÜN	Domates Çorba Tavuk Sote Z.Yağlı Taze Fasülye Yemeği Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Et Haşlama Zyt. Türlü Şekersiz Ayva Komposto
7. GÜN	Süzme Çorba Et Haşlama Zyt. Bezelye Yemeği Mevsim Salata	Ezogelin Çorba Tavuk Fırın Baget Z.Yağlı Kabak Yemeği Yoğurt
8. GÜN	Sebze Çorba Et Haşlama Zyt. Bamya Yemeği Cacık	Tarhana Çorba Sulu Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Şekersiz Karışık Hoşaf
9. GÜN	Ezogelin Çorba Tavuk Haşlama Zyt. Türlü Yemeği Cacık	Domates Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Pazı Yemeği Mevsim Salata
10. GÜN	Süzme Mercimek Çorba İzmir Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Yoğurt	Sebze Çorba Mantarlı Et Sote Zeytinyağlı Bamya Şekersiz Karışık Hoşaf
11. GÜN	Mercimek Çorba Et Sote Zyt. Taze Fasülye Şekersiz Elma Komposto	Yayla Çorba Tavuk Haşlama Zyt.Taze Türlü Yemeği Mevsim Salata
12. GÜN	Sebze Çorba Tavuk Haşlama Zeytinyağlı Ispanak Mevsim Salata	Arpa Şehriye Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Cacık
13. GÜN	Domates Çorba Tavuk Sote Z.Yağlı Taze Fasülye Yemeği Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Et Haşlama Zyt. Türlü Şekersiz Ayva Komposto
14. GÜN	Süzme Çorba Et Haşlama Zyt. Bezelye Yemeği Mevsim Salata	Ezogelin Çorba Tavuk Fırın Baget Z.Yağlı Kabak Yemeği Yoğurt

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

9.5. Ara Öğün(Ara Kahvaltı)

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

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

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

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

Tablo 15. Ara öğün malzemeleri	
ARA ÖĞÜN MALZEMESİ	MİKTARI
Süt/Yoğurt (Light/Normal)	200 ML'lik UHT
Meyve Suyu (Taze Sıkılmış)	200 ML
Komposto (Normal Ve Tatlandırıcı)	200 ML
Ayran	200 ML
Meyve	200 Gr
Pelte (Normal Ve Tatlandırıcı)	200 Gr
Beyaz Peynir	40 Gr
Kuru Meyve	25 Gr
Kuru Yemiş(ceviz/fındık/badem)	10 Gr

Tablo.16 OnDört günlük ara öğün menüsü

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

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

9.6.R2 Sulu Diyet

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

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

Tablo 17.OnDört Günlük R2 sulu örnek menüsü

GÜN	Öğle	Akşam
1. GÜN	Sebze Çorba Cacık	Tarhana Çorba Hoşaf
2. GÜN	Ezogelin Çorba Cacık	Domates Çorba Ayrar
3. GÜN	Süzme Mercimek Çorba Yoğurt	Sebze Çorba Karışık Hoşaf
4. GÜN	Mercimek Çorba Komposto	Yayla Çorba Karışık Hoşaf
5. GÜN	Sebze Çorba Ayrar	Arpa Şehriye Çorba Cacık

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

9.8. Travay diyeti

Doğumhanede bulunan travay hastalarının hastalıklarına uygun özel gavajlar ve içeriği belirtilmiş özel karışımlar diyetisyenlerin öngördüğü şekilde hazırlanacaktır.

Travay diyetleri doğum öncesi kullanılan diyetler olup hastanın durumuna göre Klinik Diyetisyenin belirlediği sayı ve miktarda (bir öğün için 3 çeşit) verilebilir. Sabah-öğle-akşam ve gece öğünü olabilir. (bir öğün için 2 çeşit) Diyetin içeriğindeki ana öğünler (kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği) kahvaltı üzerinden fiyatlandırılacaktır. Diyetin içeriğindeki ara öğünler ise ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır.

Tablo 18. Ondört günlük travay örnek menüsü

TRAVAY DİYET						
GÜN 1	GÜN 2	GÜN 3	GÜN 4	GÜN 5	GÜN 6	GÜN 7
KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI
TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)
BAL	BAL	BAL	BAL	BAL	BAL	BAL
SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)
SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)

[illegible]

6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO
AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM
2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)
ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ
ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO

9.9. Dm Travay Diyeti

Doğumhanede bulunan dm travay hastalarının hastalıklarına uygun özel gavajlar ve içeriği belirtilmiş özel karışımlar diyetisyenlerin öngördüğü şekilde hazırlanacaktır.

Dm travay diyetleri doğum öncesi kullanılan diyetler olup hastanın durumuna göre Klinik Diyetisyenin belirlediği sayı ve miktarda (bir öğün için 3 çeşit) verilebilir. Sabah-öğle-aşam ve gece öğünü olabilir. (bir öğün için 2 çeşit) Diyetin içeriğindeki ana öğünler (kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği) kahvaltı üzerinden fiyatlandırılacaktır. Diyetin içeriğindeki ara öğünler ise ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır.

Tablo 19. Ondört günlük dm travay örnek menüsü

DM TRAVAY DİYET						
GÜN 1	GÜN 2	GÜN 3	GÜN 4	GÜN 5	GÜN 6	GÜN 7
KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI
TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)
DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL
SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)
SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)
ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO
ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE
2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)
ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ
ŞEKERSİZ	ŞEKERSİZ	ŞEKERSİZ	ŞEKERSİZ	ŞEKERSİZ	ŞEKERSİZ	ŞEKERSİZ

[illegible]

(TUZSUZ)	(TUZSUZ)	(TUZSUZ)	(TUZSUZ)	(TUZSUZ)	(TUZSUZ)	(TUZSUZ)
ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ
ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO

10. GRAMAJLAR

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

Tablo20. Normal Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Ankara Tava	Dana Eti (Kemiksiz)	100 gr.
	Pirinç	60 gr.
	Tuz	1 gr.
	Yağ	10 gr.
	Karabiber	0,2 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
Bahçıvan Kebabı (Kış)	Dana Eti (Kemiksiz)	90 gr.
	Patates	50 gr.
	Havuç	20 gr.
	Bezelye	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Tuz	1 gr.
	Yağ	20 gr.

Tablo20. Normal Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Bahçıvan Kebabı (Yaz)	Dana Eti (Kemiksiz) Domates Patates Taze Kabak Kuru Soğan Salça Patlıcan Tuz Karabiber Yağ	90 gr. 20 gr. 50 gr. 20 gr. 15 gr. 5 gr. 20 gr. 1 gr. 0,2 gr. 30 gr.
Balık Buğulama	Mevsime Uygun Balık Kuru Soğan Yağ Limon Defne Yaprağı Havuç Patates Tuz	150 gr. 10 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet 1 gr. 20 gr. 50 gr. 1 gr
Balık Kızartma	Balık (Çeşitleri) Yağ Un Tuz Limon	150 gr. 30 gr. 15 gr. 1 gr. 1/4 Adet
Bostan Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Mısır Bezelye Kuru soğan Yağ Maydanoz Tuz Salça	90 gr. 200 gr. 20 gr. 20 gr. 20 gr. 30 gr. 1/10 Demet 1 gr. 5 gr.
Çardak Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Yufka Bezelye Mısır Havuç Kuru Soğan Maydanoz Tuz Karabiber Yoğurt Salça Yağ	70 gr. 70 gr. 15 gr. 15 gr. 5 gr. 15 gr. 1/10 Demet 0,2 gr. 0,2 gr. 100 gr. 5 gr. 30 gr.

Tablo20. Normal Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Çiftlik Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Patlıcan Kuru Soğan Havuç Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 50 gr. 10 gr. 20 gr. 1 gr. 10 gr.
Çoban Kavurma	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Yağ Kuru Soğan Tuz Salça Biber (Mevsiminde)	100 gr. 30 gr. 10 gr. 20 gr. 1 gr. 5 gr. Domates 30 gr.
Döner	Dana Eti veya Tavuk Eti Tuz Kuru soğan Süt/Yoğurt Yağ (Mevsimine Göre Garnitür)	100 gr 1 gr. 10 gr. 20 ml. / gr. 10 gr. 2-3 adet
El Basan Tava	Dana Eti (Kemiksiz) Yumurta Yağ Un Tuz Süt	100 gr 1 / 4 Adet 5 gr. 5 gr. 1 gr. 30 ml.
Et Sote-Tavuk Sote-Hindi Sote (NOT: Mantarlı et sotede mantar 40 gr. kemiksiz dana eti 90 gr. olacaktır.)	Dana Eti (Kemiksiz)-Tavuk-Hindi Göğsü Kuru Soğan Yeşil Biber Yağ Kekik Karabiber Tuz Domates	100 gr. 20 gr. 20 gr. 10 gr. 0.5 gr. 0.2gr. 1 gr. 30 gr
Etli Bamya	Dondurulmuş Bamya Dana Eti (Kemiksiz) Tuz Salça Yağ Kuru Soğan	150 gr. 40 gr. 1 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr.

Tablo20. Normal Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Etli Dondurulmuş Bezelye	Bezelye Dana Eti (Kemiksiz) Tuz Salça Yağ Kuru Soğan Patates Havuç	150 gr. 40 gr. 1 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr. 10 gr. 10 gr.
Etli Düğün Pilavı	Dana Eti (Kemiksiz) Pirinç Nohut Tuz Yağ Dere Otu Kuru Soğan	90 gr 50 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 1/20 demet 10 gr.
Etli Kuru Fasulye	Kuru Fasulye Dana Eti (Kemiksiz) Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	50 gr. 40 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Etli Nohut	Nohut Dana Eti (Kemiksiz) Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	50 gr. 40 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Fırın Tavuk / Izgara Tavuk	Tavuk Eti (Kemikli) Salça Tuz Yağ Kekik Karabiber	150 gr. 5 gr. 1 gr. 2 gr. 0,2 gr. 0,2 gr.
Haşlama Et	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Yoğurt Un Tuz Yağ Yumurta Limon	100 gr. 100 gr. 20 gr. 20 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr. 1 / 10 Adet 1 / 8 Adet

Tablo20. Normal Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
İslim Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Yeşil Biber Domates Yağ Tuz	100 gr. 100 gr. 10 gr. 50 gr. 30 gr. 1 gr
Kıymalı Pide	Dana Eti (Kemiksiz) Kuru Soğan Yeşil Biber Yağ Domates Maydanoz Karabiber Tuz Pide Hamuru	50 gr. 40 gr. 20 gr. 5 gr. 50 gr. 1/10 Adet 0,2 gr. 1 gr. 1 Adet
Körili Tavuk	Tavuk Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Kuru Soğan Salça Tuz Yağ Karabiber	120 gr. 20 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 2 gr. 0,2 gr.
Macar Gulâş	Dana Eti (Kemiksiz) Havuç Salça Yağ Patates Un Tuz	100 gr 20 gr 5 gr. 5 gr. 50 gr 5 gr 1 gr.
Mantarlı Tavuk	Tavuk Fileto Mantar Domates Çarliston Salça Tuz Yağ Kuru Soğan	110 gr. 40 gr. 20 gr. 20 gr. 3 gr. 1 gr. 5 gr. 10 gr.
Mantı (Dondurulmuş)	Mantı Yoğurt Yağ Salça Kuru nane Sumak	75 gr. 100 gr. 5 gr. 5 gr. 0,2 gr. 0,2 gr.

Tablo20. Normal Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Mantı Makarna	Makarna Dana Eti (Kemiksiz) Yoğurt Yağ Tuz Kuru Soğan Salça	60 gr. 40 gr. 100 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 5 gr.
Orman Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kuru Soğan Havuç Kekik Tuz Yağ	90 gr. 75 gr. 10 gr. 20 gr. 0.5 gr. 1 gr. 10 gr.
Paşa Kebabı	Tavuk Eti (Kemiksiz) Patates Domates Ç.Biber Kuru Soğan Salça Tuz Yağ Karabiber	110 gr. 50 gr. 30 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 2 gr. 0,2 gr.
Patlıcan Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Kuru soğan Domates Yağ Maydanoz Yeşil Biber Tuz Salça	90 gr. 150 gr. 20 gr. 30 gr. 30 gr. 1/10 Demet 10 gr. 1 gr. 5 gr.
Pürelı Kebab	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Kuru Soğan Domates Bezelye Ç.Biber Süt Tuz Yağ	100 gr. 100 gr. 20 gr. 10 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 30 ml. 1 gr. 10 gr.

Tablo20. Normal Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Pürelı Rostı Et	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Salça Un Süt Tuz	100 gr. 100 gr. 5 gr. 2 gr. 30 ml. 1 gr.
Sebzeli Fırın Tavuk / Hindi	Tavuk / Hindi Eti (Kemikli) Patates Havuç Bezelye Salça Yağ Tuz	150 gr. 100 gr. 20 gr. 20 gr. 5 gr. 5 gr. 1 gr.
Sebzeli Güveç	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Patlıcan Kuru Soğan Domates Ç.Biber Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 100 gr. 10 gr. 20 gr. 5 gr. 1 gr. 10 gr.
Sosyete Mantısı	Yufka Dana Eti (Kemiksiz) Yoğurt Yağ Tuz Kuru Soğan Salça	75 gr. 40 gr. 100 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 5 gr.
Sultan Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Domates Kuru Soğan Ç.Biber Yoğurt Tuz Yağ	90 gr. 100 gr. 30 gr. 10 gr. 20 gr. 100 gr. 1 gr. 10 gr.
Şehriyeli Güveç	Dana Eti (Kemiksiz) Şehriye Yağ Salça Tuz Kuru Soğan	90 gr. 60 gr. 10 gr. 3 gr. 1 gr. 10 gr.

Tablo20. Normal Et yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Şnitzel	Tavuk göğüs eti kemiksiz Galeta Unu Yumurta Yağ	110 gr. 10 gr. 1 / 4 Adet 30 gr.
Tas Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Soğan (Kuru) Salça Tuz Yağ	100 gr. 75 gr. 15 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Tavuk Kroket	Tavuk Eti (Kemiksiz) Galeta Unu Yumurta Tuz Yağ Karabiber	110 gr. 10 gr. 1/4 Adet 1 gr. 30 gr. 0,2 gr.
Tepsi Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kuru Soğan Havuç Bezelye Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 10 gr. 20 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr.
Tavuk / Et Tantuni	Kemiksiz Tavuk Göğsü Pul biber Karabiber Kimyon Tuz Maydonoz Domates	100 gr. 1 gr. 1 gr. 1 gr. 0.5 gr. 1/50 Demet 20 gr

Tablo 21. Normal Köfteler çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Tablo 21. Normal Köfteler çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Çiftlik Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Patates Havuç Bezelye Kimyon Karabiber Kuru Soğan Maydanoz Salça Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 70 gr. 20 gr. 10 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 10 gr. 1/100 Demet 5 gr. 1 gr. 5 gr. 1/20 Adet
Fırın Köfte/ Izgara Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Patates Kimyon Karabiber Kuru Soğan Salça Maydanoz Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 100 gr. 0.3 gr. 0.2 gr. 10 gr. 5 gr. 1/100 Demet 1 gr. 30 gr. 1 / 20 Adet
Kadınbudu Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Yumurta Un Kimyon Karabiber Maydanoz Pirinç Tuz Yağ Kuru Soğan	90 gr. 1/2 Adet 5 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 1/100 Demet 10 gr. 1 gr. 40 gr. 10 gr.
Karışık Izgara	Dana Eti (Kemiksiz) Tavuk Eti (Kemiksiz) Yumurta Soğan Karabiber Tuz	50 gr. 50 gr. 1/40 adet 10 gr. 0,2 gr. 1 gr.

Tablo 21. Normal Köfteler çiğ girdi miktarları

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

Tablo 21. Normal Köfteler çiğ girdi miktarları

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



Tablo 21. Normal Köfteler çiğ girdi miktarları

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

Tablo 22. Normal Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Biber Dolma NOT: Lahana Sarmasında 200 gr. Lahana kullanacaktır.	Dana Eti (Kemiksiz)	50 gr.
	Dolma Biber	100 gr.
	Pirinç	25 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Domates	25 gr.
	Sıvı Yağ	5 gr.
	Kuru Nane	0,2 gr.
	Tuz	1 gr.
	Maydanoz	1/10 Demet

Tablo 22. Normal Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları

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

Tablo 22. Normal Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları

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

Tablo 22. Normal Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları

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

Tablo 22. Normal Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları

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

Tablo 23. Normal Zeytinyağlılar çiğ girdi miktarları

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

Tablo 23. Normal Zeytinyağlılar çiğ girdi miktarları

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

Tablo 23. Normal Zeytinyağlılar çiğ girdi miktarları

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

Tablo 24. Normal Çorbalar çiğ girdi miktarları

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



Tablo 24. Normal orbalar çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Domates orbası	Un Salça Yağ Tuz Kaşar Süt	10 gr. 5 gr. veya 25 gr. Domates 5 gr. 1 gr. 10 gr 40 ml.
Düğün orba	Dana Eti Un Yumurta Yağ Tuz Süt	20 gr. 10 gr. 1 / 10 Adet 5 gr. 1 gr. 10 ml.
Erişte li Yeş il Mercimek orba	Yeş il Mercimek Erişte Yağ Nane Salça Un Tuz	15 gr. 5 gr. 5 gr. 0,5 gr. 5 gr. 2 gr. 1 gr.
Ezogelin orba	Kırmızı Mercimek Pirinç Un Yağ Tuz Limon Karabiber K. Nane Salça Bulgur	15 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 1 gr. 1 / 4 Adet 0,2 gr. 0,5 gr. 5 gr. 5 gr.
Gemici orba	Aş urelik Buğ day Nohut Kuru Fasulye Yoğ urt Un Yağ Nane Tuz Mercimek	15 gr. 5 gr. 5 gr 50 gr. 5 gr. 5 gr. 0.5 gr. 1 gr. 15 gr.

Tablo 24. Normal Çorbalar çiğ girdi miktarları

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

Tablo 24. Normal orbalar çiğ girdi miktarları

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

Tablo 25. Normal Pilav, makarna ve Börekler iğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Cevizli Erište	Erište	60 gr.
	Ceviz	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Tuz	1 gr.
	Yağ	10 gr.
Fırın Makarna	Makarna	50 gr.
	Yumurta	1/4 Adet
	Süt	40 ml.
	Beyaz Peynir	20 gr.
	Yağ	10 gr.
	Tuz	1 gr.
	Un	5 gr.
	Kaşar Peyniri	15 gr.
İspanaklı Kol Böreğİ	Yufka	75 gr.
	İspanak	100 gr.
	Yumurta	1 / 4 Adet
	Süt	30 ml.
	Yağ	10 gr.
	Tuz	1 gr.
	Soğan	10 gr.
İ Pilav	Pirinç	60 gr.
	Kuş Üzümlü	5 gr.
	am Fıstığİ	5 gr.
	Karabiber	0.2 gr.
	Yağ	10 gr.
	Tuz	1 gr.
	Dereotu	1 / 20 Demet

Tablo 25. Normal Pilav, makarna ve Börekler çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Mercimekli Bulgur Pilavı	Bulgur Yeşil Mercimek Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	60 gr. 10 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 15 gr.
Meyhane/Bulgur Pilavı	Bulgur Salça Kuru Soğan Tuz Yağ Kuru nane Karabiber Pul Biber	60 gr. 5 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 0,2 gr. 0,2 gr. 0,2 gr.
Nohutlu Pirinç Pilavı	Pirinç Nohut Tuz Yağ	60 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr.
Patatesli Kol Böreği	Yufka Patates Soğan Yumurta Maydanoz Süt Yağ Tuz	75 gr. 50 gr. 10 gr. 1 / 4 Adet 1 / 8 Demet 30 ml. 10 gr. 1 gr.
Peynirli Börek	Yufka Yumurta Yağ Peynir Tuz Maydanoz, Dereotu Süt	75 gr. 1/4 Adet 10 gr. 20 gr. 1 gr. 1/10 Demet 30 ml.
Peynirli Kol Böreği	Yufka Peynir Yumurta Maydanoz Süt Yağ Tuz	75 gr. 20 gr. 1 / 4 Adet 1 / 8 Demet 30 ml. 10 gr. 1 gr.

Tablo 25. Normal Pilav, makarna ve Börekler çiğ girdi miktarları

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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Tablo 26. Normal Salatalar ve 3. Kap Yemekler çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Cacık	Yoğurt Salatalık Nane, Dereotu Zeytin Yağı Tuz	100 gr. 50 gr. 1/10 Demet 2 gr. 1 gr.
Çoban Salata	Domates Salatalık Taze Soğan Maydanoz Sivri Biber Limon Tuz Zeytinyağı	140 gr. 30 gr. 10 gr. 1/10 Demet 20 gr. 1 / 4 Adet 1 gr. 3 gr.
Garnitür Pilav	Pirinç Yağ	40 gr. 5 gr.
Garnitür Salata	Havuç Kırmızı Lahana veya Turp Limon Zeytin yağ Tuz	15 gr. 25 gr. 1/8 Adet 2 gr. 1 gr.
Garnitür Söğüş	Domates Biber	100 gr. 25 gr.
Garnitür Yoğurt	Yoğurt	100 gr.
Havuç-Kırmızı Lahana Salata	Kırmızı Lahana Havuç Limon Zeytin yağ Tuz	75 gr. 75 gr. 1/4 Adet 3 gr. 1 gr.
Karışık Kış Salatası	Kıvırcık Havuç Kırmızı Lahana Limon Tuz Zeytinyağı	1/6 Adet 50 gr. 40 gr. 1 / 4 Adet 1 gr. 3 gr.
Karışık Turşu (Süzme)	Karışık Turşu	125 gr.



Tablo 26. Normal Salatalar ve 3. Kap Yemekler ığ girdi miktarları

YEMEğİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Patates Salata	Patates	150 gr.
	Zeytinyağı	5 gr.
	Limon	1 / 4 Adet
	Maydanoz	1 / 8 Demet
	Taze Soğan	10 gr.
	Tuz	1 gr.
	Zeytin	10 gr.
	Mevsime Göre Domates	20 gr.
	arliston Biber	20 gr.
	Yumurta	1/8 Adet
	Kuru Nane	0,2 gr.
	Pul Biber	0,2 gr.
Piyaz	Kuru Fasulye	50 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.
	Yumurta	1 / 4 Adet
	Maydanoz	1/10 Demet
	Zeytin	10 gr.
	Limon	1 / 4 Adet
	Sıvı Yağ	3 gr.
	Tuz	1 gr.
Yoğurt (Tam Yağlı)	Yoğurt	200 gr. Poğet

NOT: Mevsimine göre sebzelerde değişiklik yapılabilir.

Tablo 27. Normal Meyvelerin miktarları

MEYVENİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Meyve	Elma	200 gr
	Armut	200 gr
	zm	200 gr
	Şeftali	200 gr
	Erik	200 gr
	Mandalina	200 gr
	Portakal	200 gr
	Kayısı	200 gr
	Kavun	200 gr.
	Karpuz	200 gr
	Kiraz	200 gr

Tablo 28. Normal Tatlılar çiğ girdi miktarları

TATLININ CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Aşure	Buğday K.Nohut Kuru Fasulye Şeker Üzüm Ceviz Kuru Kayısı Fındık Nişasta Tarçın	15 gr. 8 gr. 7 gr. 50 gr. 7 gr. 5 gr. 7 gr. 5 gr. 3 gr. 0,5 gr.
Ayva Tatlısı	Ayva Elma Ceviz Fındık Tarçın Şeker Kuru Üzüm Krem Şanti	200 gr. 10 gr. 5 gr. 5 gr. 0.5 gr. 50 gr. 3 gr. 5 gr.
Baklava	Un K.Yağ Ceviz İçi Yumurta Nişasta Şeker	50 gr. 10 gr. 10 gr. 1/4 adet 10 gr. 50 gr.
Çilek Komposto	Çilek Şeker	50 gr. 50 gr.
Dondurma	Dondurma	70 gr
Ekler Pasta	Yumurta Süt Un Katı Yağ Çikolata Şam Fıstığı Nişasta Şeker	1 /10 adet 40 ml. 10 gr 5 gr 10 gr 1 gr 5 gr. 10 gr.
Ekmek Kadayıfı	Ekmek Kadayıfı Şeker Krem Şanti	20 gr. 50 gr. 5 gr.
Elma Komposto	Elma Şeker	50 gr. 50 gr.
Erik Komposto	Taze Erik Şeker	50 gr. 50 gr.

Tablo 28. Normal Tatlılar iğ girdi miktarları

TATLININ CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
G��lla	S��t ��eker Ceviz İi G��lla	150 ml. 50 gr 10 gr 20 gr
��rmik Helvası	��rmik ��eker Yağ am fıstığı Tarın	50 gr. 50 gr. 20 gr. 1 gr. 0,5 gr.
Kabak Tatlısı	Kabak ��eker Ceviz İi	500 gr. 50 gr. 10 gr.
Kadayıf	Kadayıf ��eker Ceviz Yağ Limon	35 gr. 50 gr. 10 gr. 10 gr. 1/10 Adet
Kakaolu ��rmikli Tatlı	S��t ��rmik Ni��asta ��eker Kakao Hindistan Cevizi	150 ml. 20 gr 10 gr 50 gr. 5gr. 0,5 gr.
Kakaolu Supangle	Kakao Ni��asta ��eker S��t Hindistan Cevizi	5 gr. 30 gr. 50 gr. 200 ml. 0,5 gr.
Kalbura Bastı	Un ��eker Yumurta Yağ Limon Karbonat	30 gr. 50 gr. 1/8 Adet 10 gr. 1/10 Adet 1 gr.
Kayısı Komposto	Kayısı ��eker	50 gr. 50 gr.
Kazandibi	S��t ��eker Ni��asta Vanilya	200 ml. 50 gr. 15 gr. 0,5 gr.
Kemalpa��a Tatlısı	Kemal Pa��a Tatlısı ��eker Hindistan Cevizi Limon	25 gr. 50 gr. 0.5 gr. 1/10 adet

Tablo 28. Normal Tatlılar çiğ girdi miktarları

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

Tablo 28. Normal Tatlılar çiğ girdi miktarları

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

Tablo 28. Normal Tatlılar çiğ girdi miktarları

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

Tablo 29. Diyet Yemekleri Çiğ Girdi Miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Et Sote-Tavuk Sote-Hindi Sote (NOT: Mantarlı sotelerde mantar 40 gr. Et 90 gr. olacaktır.)	Dana Eti (Kemiksiz)-Tavuk-Hindi Göğsü Kuru Soğan Yeşil Biber Yağ Kekik Domates	110 gr. 20 gr. 20 gr. 5 gr. 0.5 gr. 30 gr
Fırın Tavuk baget / Izgara Tavuk baget	Tavuk Eti (Kemikli) Salça Yağ Kekik	150 gr. 5 gr. 2 gr. 0,2 gr.
Haşlama Et (NOT: Tavuk haşlama için dana eti yerine 150 gr kemikli tavuk eti kullanılacaktır.)	Dana Eti (Kemiksiz) Havuç Yoğurt Un Yumurta Limon	110 gr. 20 gr. 20 gr. 1 gr. 1 / 10 Adet 1 / 8 Adet
Sebzeli Fırın Tavuk / Hindi	Tavuk / Hindi Eti (Kemikli) Havuç Bezelye Salça Yağ	150 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 5 gr.

Tablo 29. Diyet Yemekleri Çiğ Girdi Miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Fırın Köfte/ Izgara Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Kimyon Kuru Soğan Salça Maydanoz Yağ Yumurta	90 gr. 0.3 gr. 10 gr. 5 gr. 1/100 Demet 5 gr. 1 / 20 Adet
Sulu Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Domates Ç.Biber Kuru Soğan Salça Yağ Yumurta	90 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 2 gr. 5 gr. 1/20 Adet
İzmir Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Kimyon Kekik Kuru Soğan Salça Maydanoz Yağ Yumurta	90 gr. 0.3 gr. 0.2 gr. 10 gr. 2 gr. 1/100 Demet 5 gr. 1 / 20 Adet
Zyt. Bakla	Bakla Zeytin Yağı Kuru Soğan Dere Otu Un	150 gr. 5 gr. 10 gr. 1/10 Demet 2 gr.
Zyt. Bamya	Bamya Domates Yağ Kuru Soğan Un	150 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 2 gr.
Zyt. Bezelye	Bezelye Domates Yağ Kuru Soğan Un Havuç Patates	150 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 2 gr. 10 gr. 10 gr.

Tablo 29. Diyet Yemekleri Çiğ Girdi Miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Zyt. Ispanak	Ispanak Zeytinyağı Kuru Soğan Salça Pirinç Yoğurt	200 gr. 5 gr. 10 gr. 5 gr. 5 gr. 50 gr.
Zyt. İmambayıldı	Patlıcan Domates Yağ Kuru Soğan Çarliston Biber	150 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 10 gr.
Zyt. Kabak	Kabak Domates Yağ Kuru Soğan Pirinç	150 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 5 gr.
Zyt. Kapuska	Lahana Yağ Salça Kuru Soğan	150 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr.
Zyt. Karnabahar	Karnabahar Yağ Salça Kuru Soğan	200 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr.
Zyt. Kereviz	Kereviz Havuç Yağ Soğan Konserve Bezelye Patates Un	200 gr. 10 gr. 5 gr. 10 gr. 20 gr. 10 gr. 2 gr.
Zyt. Patlıcan	Patlıcan Domates Yağ Kuru Soğan	150 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr.
Zyt. Pazi	Pazi Zeytinyağı Kuru Soğan Salça Pirinç	200 gr. 5 gr. 10 gr. 5 gr. 5 gr.

Tablo 29. Diyet Yemekleri Çiğ Girdi Miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Zyt. Pırasa	Pırasa Havuç Zeytinyağı Limon Pirinç	200 gr. 20 gr. 5 gr- 1 / 4 Adet 5 gr.
Zyt. Taze Fasulye	Taze Fasulye Domates Yağ Kuru Soğan Un	200 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 2 gr.

Tablo 30. Diyet Pilav ve Makarna çiğ girdi miktarları

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

Tablo 31. Diyet Tatlandırıcılar çiğ girdi miktarları

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

Tablo 32. Diyet çorbalarda çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Domates orba	Domates (mevsiminde) Salça Un Yağ Süt	100 gr. 10 gr. 10 gr. 5 gr. 20 ml.
Un orbası	Un Yağ	15 gr. 5 gr.
Ezogelin orba	Mercimek Pirinç Salça Yağ Un Limon	15 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 1/4 Adet
Mercimek orba	Mercimek Salça Yağ Un Limon	20 gr. 5 gr. 5 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet
Pirinç orba	Pirinç Salça Yağ Limon	10 gr. 5 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet
Sebze orba	Kabak T. Fasulye Patates Kuru Soğan Yağ Pirinç Salça	10 gr. 10 gr. 10 gr. 5 gr. 10 gr. 2 gr. 5 gr.
Yayla orba	Pirinç Yoğurt Yağ Yumurta Nane Un	5 gr. 50 gr. 5 gr. 1/4 Adet 2 gr. 5 gr.
Şehriye orba	Şehriye Salça Yağ Limon	10 gr. 5 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet



Tablo 33. Diyet Salatalar- diğer çiğ girdi miktarları

SALATANIN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Salata Kış	Kıvırcık Havuç Limon Kara Lahana	1/8 Adet 50 gr. 1/4 Adet 40 gr.
Salata Yaz	Domates Limon Salatalık Maydanoz Çarliston Biber	130 gr. 1/4 Adet 50 gr. 1/8 Demet 20 gr.
Yoğurt (yarım yağlı)		200 gr.

Tablo 34. Diyet ve Ara Öğün Meyveleri gramajları

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

R2 (SULU DİYET) DİYET YEMEKLERİ GRAMAJLARI

Tablo.35 R2 (sulu diyet) Süt Ürünleri

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

Tablo.36 R2 (sulu diyet) Komposto ve hoşafılar - tatlılar- diğer

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Kayısı komposto	Kayısı	100 gram
	Şeker	40 gram
Ayva komposto	Ayva	100 gram
	Şeker	40 gram
Elma komposto	Elma	100 gram
	Şeker	40 gram
Erik komposto	Erik	100 gram
	Şeker	40 gram
Vişne komposto	Vişne	100 gram
	Şeker	40 gram
Kuru üzüm hoşafı	Kuru üzüm	50 gram
	Şeker	40 gram
Kayısı hoşafı	Kuru kayısı	50 gram
	Şeker	40 gram
Nişasta Pelte	Nişasta	20 gr.
	Şeker	50 gr.
Muhallebi	Süt	200 ml.
	Pirinç Unu	20 gr.
	Şeker	20 gr.
Sütlaç	Süt	200 ml.
	Şeker	50 gr.
	Pirinç	20 gr.
Haşlama Patates	Patates	100 gr.

Tablo.37 R2 (sulu diyet) Çorbalar

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
Domates çorba	Domates	200 gram
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Süt	20 gram
Şehriye çorba	Şehriye	20 gram
	Domates	50 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
Pirinç çorba	Pirinç	20 gram
	Domates	50 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 demet
Yayla çorba	Pirinç	20 gram
	Yoğurt	30 gram
	Nane	2 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Yumurta	1/ 8 adet
Mercimek çorba	Mercimek	20 gram
	Domates	50 gram
	Un	5 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
Etsiz un çorba	Un	15 gram
	Sıvı yağ	5 gram
Ezogelin çorba	Mercimek	20 gram
	Pirinç	10 gram
	Domates	10 gram
	Nane	2 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
Düğün çorba	Un	15 gram
	Dana Et	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram











11. GIDA MADDELERİNİN EVSAFI

Ekmek

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

Poğaç-Açma

İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır. İçerisinde kullanılan peynir gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır. Poğaç çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır. Poğaçlar istenilen şekilde çeşitlendirilecektir. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Simit

Piyananın en iyisi Tip 1 un, ayçiçek yağı, maya, tuz ve susam kullanılmış olacaktır. İçerisinde kullanılan yağ pastanecilikte kullanıma uygun yağ olmalıdır. İçerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Kraker

Türk Gıda Kodeksine uygun olan kraker getirilecektir. Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır. Rutubet %6'dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1'den ve külün %10'luk klor hidrik asitte erimeyen kısmı %0.015'den fazla olmayacaktır. Muhteviyatındaki şeker ve tuza göre tatlı, tuzlu, olarak 2 tiptir. Her 2 tip bisküvide de kendine has renk ve kokuda olmalıdır. Kirilenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır. Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirli ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır. Çubuk kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.

Dana Eti

Kemiksiz kol ve but şeklinde olacak, böbrek yağı olmayacaktır. Et kalite açısından: lifleri ince, kesit yüzü kadife görünüşte, etin kıvamı sıkı ve elastiki, etin rengi ortama göre açık pembeden kırmızıya doğru, kabuk yağı katı ve sert olacaktır. Etlerin yağ oranı % 10'u geçmeyecektir. Danaların maksimum kesim yaşı 2,5 yaş olacaktır. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu, yapışkan, parlak kırmızı, kahverengimsi, sulu, jelatinimsi, yumuşak ve kıkırdaklı, kaslı damarlarda küçük kan pıhtıları olmamalıdır. Etin üzerinde kesimhaneye ait

kodlu mühür okunaklı şekilde basılmış olacaktır. Etler, dayanıklı, yırtılmayan, file ambalajda gelecektir. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir. 24 saat dinlendirilmiş et olmalıdır. +4 derecenin üstünde ve 0 derecenin altında olmayacaktır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Tavuk Eti (Baget, But, Göğüs)

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

Hindi Eti

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

Balık

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

Tavuk Şnitzel (DONDURULMUŞ)

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun şekilde; tavuk eti, yağı, çeşitli katkı maddeleri ve baharatlar ile elde edilen hamurun şekillendirme makinesinde şekillendirilip, ön unlama, bulamaçlama, yumurta ile kaplama işlemlerinden geçirilip pişirilerek elde edilen üründen yapılmış olacaktır. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Sulanmış, rengi değişmiş, bozulmuş ve kokuşmuş olmayacaktır. Ürüne Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'ne uygun olarak hızlı dondurulma işlemi yapılmalıdır. Adedi ortalama 120 gr olacaktır.

Tavuk Döner (DONDURULMUŞ)



Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun şekilde; üzerinde yabancı madde (sakatat ve diğer organların parçaları) olmamalıdır. Dönerin içerdiği yağ oranı %25, tuz oranı en çok %2 olmalıdır. Döner üretiminde nişasta ve nişasta içeren bağlayıcı maddeler kullanılmamış olacaktır. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Sulanmış, rengi değişmiş, bozulmuş ve kokuşmuş olmayacaktır. Ürüne Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'ne uygun olarak hızlı dondurulma işlemi yapılmalıdır. 250-300 gr paketler halinde olacaktır.

ET DÖNER (DONDURULMUŞ)

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun şekilde; taze, rengi parlak ve canlı, üzerinde kan artığı ve yabancı madde (kıyma, sakatat ve diğer organların parçaları) olmamalıdır. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Sulanmış, rengi değişmiş, bozulmuş ve kokuşmuş olmayacaktır. Ürüne Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'ne uygun olarak hızlı dondurulma işlemi yapılmalıdır. 250-300 gr paketler halinde olacaktır.

Dana - Tavuk Köfte (DONDURULMUŞ)

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun şekilde; köftede hayvansal olmayan proteinler nişasta, soya ürünleri kullanılmayacak, baharat, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarı toplamda %5 i aşmayacaktır. Köftelerin şekli düzgün olmalı, köfteler bütün halde birbirine veya kutu iç yüzeyine yapışmamış olacaktır. Köfte yüzeyinde büyük parça buz kristalleri teşekkül etmemiş olacaktır. Köfte çeşidine has renkte olacak et rengi kararmış olmayacaktır. Kendine özgü baharatlı köfte tadı olmalı, yabancı tat koku olmamalıdır. Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme herhangi bir bozulma etmeni veya yabancı madde bulunmamalıdır. Köfte adedi yaklaşık 30 gr olacaktır.

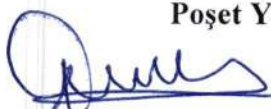
Kutu Süt (200 ML/1 LT)

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

Yoğurt

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

Poşet Yoğurt



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

Poşet Ayrar

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

Üçgen Peynir

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

Krem Peynir

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

Beyaz Peynir

Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde muntazam olarak temiz ve passız tenekelere istif edilmiş olacaktır. (Sertçe kalıptan maksat kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, kabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredebilmelidir.) Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapışmış, yumuşamış ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. Kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır. Peynirlerin içi, dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır. Peynir tenekeleri açıldığında mantarlanma olmayacaktır. Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %45 tan daha az olmayacaktır. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Peynirlerin bulundukları ambalajların üzerinde firmanın adı, markası, peynirin adı, gramajı, içeriği, son kullanma tarihi, parti numarası ve seri numarası, peynirin yağlı, yarım yağlı veya yağsız olduğu, tuzlu veya tuzsuz olduğu, kolaylıkla okunabilir olmalıdır.

Diyet Beyaz Peynir(az tuzlu ve az yağlı)

Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde muntazam olarak temiz ve passız tenekelere istif edilmiş olacaktır. (Sertçe kalıptan maksat kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, kabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredebilmelidir.) Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapışmış, yumuşamış ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. Kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır. Peynirlerin içi, dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır. Peynir tenekeleri açıldığında mantarlanma olmayacaktır. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %45 ten daha fazla olmayacaktır. Peynirin kuru madde üzerinden tuzu %4 ten fazla olmayacaktır. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Peynirlerin bulundukları ambalajların üzerinde firmanın adı, markası, peynirin adı, gramajı, içeriği, son kullanma tarihi, parti numarası ve seri numarası, peynirin yağlı, yarım yağlı veya yağsız olduğu, tuzlu veya tuzsuz olduğu, kolaylıkla okunabilir olmalıdır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Kaşar Peyniri

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

Yumurta

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

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

Nohut

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

Kuru Fasulye

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

Kuru Barbunya

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

Kırmızı Mercimek ve Yeşil Mercimek

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

Un

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

Pilavlık Bulgur

Sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olup, küflenmiş tat ve kokusu olmamalıdır. Canlı cansız böcek vb. artıkları bulunmamalıdır. Bulgurun içinde bulunabilecek taş, toprak ve benzeri yabancı maddelerin miktarı % 0,5'i geçmemelidir. Küflenmiş, çürümüş, topaklanmış, kurt yenikli olmamalıdır. Son sene ürünü ve yerli malı olmalıdır. Ambalajların üstünde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı ve cinsi yazmalıdır. Bulgur iyi cins pilavlık iri bulgur olmalıdır.

Pilavlık Pirinç

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

Sofra Tuzu

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

Yemeklik Tuz

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

Pirinç Unu

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

Karabiber

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

Kimyon

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

Yenibahar

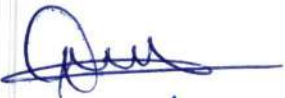
Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş, bozulmuş, acımış olmamalıdır. Yabancı madde, canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Vanilya

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

Pul Biber

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



Hindistan Cevizi

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

Kekik

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

Kuru Nane

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

Kakao

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

Tarçın

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

Kabartma Tozu

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

Sirke

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

Domates Salçası

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

Biber Salçası

Koyu kırmızı renkte, kendine has, koku ve lezzette olacaktır. Kabuk ve çekirdekleri bulunmayacaktır. Biberden başka cins sebze ve meyve ezmesi, nişasta ve boya

bulunmayacaktır. Salça 5 kg. veya 1 kg. 'lık teneke kutularda olacaktır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı, cinsi olmalıdır.

Karışık Turşu

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

Kuru Üzüm

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

Kuş Üzüümü

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

Kuru Kayısı

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

Kuru İncir

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

Kuru Erik

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

Ceviz İçi

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

Tahin Helvası

Kendine özgü kıvam, renk, koku, lezzette ve taze olacak, küflü, fena kokulu, kurtlu, acımış, ekşimiş, macunlaşmış, yağını salmış ve dağılmış olmayacaktır. Helvalar temiz ve sağlam

ambalajlarda olacaktır. Ambalajların üzerinde üretici firma bilgileri, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunacaktır. 75 gr. lık ambalajlarda olacaktır. İsteğe göre sade, kakaolu, fıstıklı olarak temin edilebilecektir.

Fındık İçi

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

Yufka

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

Toz Seker

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

Yapay Tatlandırıcılar

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

Aşurelik Buğday

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

Makarna

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

Şehriye

Görünüş, renk, koku ve lezzeti doğal özelliğinde olacaktır. Şehriyeler; küflenmiş, kurt, böcek yenikli, fare pislikli ve kırıklı olmayacaktır. Şehriyeler % 1 Tuz içeren kaynar suda 20 dk. da

pişmeli ve dağılmamalıdır. Nem oranı % 13'ü, kül oranı %1'i geçmeyecektir. Kuru glüten miktarı % 10 'dan az olmayacaktır. Şehriyeler 5 kg'lık naylon poşetlerde olacak, poşetlerin üzerinde Üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, cinsi, ağırlığı olacaktır. Arpa, yıldız ve tel şehriye olarak istenebilir.

İrmik

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

Nişasta

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

Tel Kadayıf

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

Şekerpare

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

Şambaba

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

Kemal Paşa Tatlısı

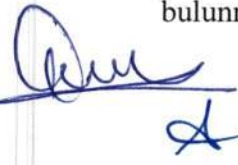
Piyasada üretilen en iyi cins kemal paşa olacaktır. Kemalpaşa naylon poşet olacak ve bu poşetlerin üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanım tarihi ve gramajı yazılı olacaktır. Bu naylon poşetlerde karton kutu içine konacaktır.

Kaymak

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

Zeytinyağı (Riviera)

Birinci kalite zeytinyağı olacaktır. Adı ısıda sıvı ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır. Rengi altın sarısı veya yeşilimtırak, san veya açık san olacaktır. Koku ve



lezzeti doğal olacaktır. Boyalı ve herhangi bir bitkisel yağla karışık olmayacaktır. 5 kg'lık teneke kutularda olacak, kutularda delik, çatlak ve hasar bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunacaktır.

Mısırözü Yağ

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

Ayçiçek Yağı

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

Baklavalık, Böreklik, Pasta Yağı

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

Paket Tereyağ

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

Kahvaltılık Piknik Tereyağı

Ekstra kahvaltılık tere yağı; tadı ve kokusu hoş, yapısı, görünüşü bakımından kusursuz, süt yağı miktarı %84, asitlik derecesi bakımından % 0,18'dir. Sarımsı renkte ve 1 gramında 20'den çok küf ve maya bulunmayan pastörize yağ olmalıdır. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Tereyağı 15 gramlık kolay açılabilir ambalajında olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunmalıdır. Soğutuculu araçlarda getirilecektir.

Bal

Piknik bal kaynağına göre çiçek balı veya süzme baldan hazırlanmış değildir. Hazırlanan kaynağın kendine has kokusunu taşımalıdır. Rengi açık sarıyla koyu sarı arasında değildir. Rutubet en çok %23, glikoz-früktoz oranı en az %60, sakaroz en çok % 10, kül oranı en çok %1 olmalıdır. Asidite 4'ü geçmemelidir. Ballara dışarıdan yabancı şekerler, nişasta, dekstrin, kitre zımkı, jelâtin, gliserin, un, hoş koku ve yapay tat verici maddeler, zararsız da olsa herhangi bir yabancı madde ve koruma maddeleri ile boya verici maddeler katılmış olmamalıdır. Ballar 30'ar gr'lık ambalajlarda olacaktır. ambalajlar kirli, yırtık ve bombeli

olmayacaktır. Ambalajların üzerinde balın kaynağı, üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, gramajı bulunacaktır.

Reçel

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

Diyabetik Reçel

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

Tahin-Pekmez

Piknik tahin pekmez TSE damgalı olup, pekmezin piyasadaki kaliteli üzümünden imal edilmiş olacak. gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır(Piknik tipi 30'ar gr.'lık olacak) Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır.

Sürülebilir Çikolata

TSE damgalı olup, Kendine has, koku, lezzet, kıvam ve renkte olmalıdır. Bırakılan numuneler tat, koku, kıvam, yumuşaklık ve sürülebilirlik açısından değerlendirilecektir. Sürülebilirliği kolay olmalıdır. Fındık oranı en yüksek numune tercih edilecektir. 30'ar gr lık piknik, şeklinde orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TSE standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı,tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.

Zeytin (Siyah-Yeşil)

İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Salamurasını tamamen almış tat ve lezzet olarak piyasadaki birinci sınıf zeytinlerden olacak; ezik, acı, küflü ve kötü kokulu, canlı ve cansız parazit, kurt yeniği olmayacaktır. Zeytinlerin içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı % 'li geçmeyecektir. Kurumuş, ezilmiş ve parçalanmış taneler

toplamı % 3'e kadar aynen alınır. Zeytin içinde bulunabilecek mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneler miktarı %5'i geçmeyecektir. Zeytinler lux duble olacaktır. Zeytin tanelerinin kimyasal analizinde yağ miktarı % 35'ten aşağı olmayacaktır. 100 gr.daki çekirdekler temizlenip tartıldığında, 21 gr. a kadar aynen alınacaktır. Zeytinler temiz ve sağlam teneke kutularda gelecektir. Kutuların üstünde, üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı bulunacaktır.

Zeytin Tuzsuz Diyet

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

Petibör

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

İhlamur

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

Poşet Çay

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

Meyve Suyu

200 gramlık (1/51t.) tetrapak ambalajlarda olacaktır. Ayrıca taşımaya ve istiflemeye elverişli diğer bir ambalaj içinde olacaktır. UHT yöntemiyle hazırlanmalıdır. İçerisinde tortu olmamalıdır. Üzerinde malın üretim ve son kullanma talimatı, üretici firma bilgileri, cinsi, gramajı bulunacaktır.

Damla Çikolata

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

Kuvartür



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

Piralin

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

Krem Şanti

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

Antep Fıstığı

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

Yaş Maya

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

Elma

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

Muz

Ezik ve çürük olmayacaktır. Yeterli olgunlukta olup yeşil olmamalıdır.

Havuç

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

Kıvırcık

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

Salatalık

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

Nane – Maydonoz – Dereotu

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

Patates

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

Kuru Soğan

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

Pırasa

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

Limon

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

Portakal

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

Mandalina

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

Ayva

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

Marul

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

Kereviz

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

Yemeklik Lahana

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

Ispanak

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

Pazı

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

Kırmızı Lahana

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

Karnabahar

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz, hafif sarımtırak renkte, top halinde, taze ve çiçekleri sağlam sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstünde gelen üçüncü yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Rengi hafifçe koyulaşmış, kartlaşmış, cılız, çiçeği az, yeşil yaprağı ve kök kısmı çok karnabahar kabul edilmez. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, vs. iyi vasıfta bulunmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Hemen hepsi iyi olan karnabaharlar arasında tesadüf edilebilecek çiçeği kısmen dökülmüş ve dağılmış kısmı, göbek kısmının 1/3 kısmını aşmamak ve bozuk olmamak şartıyla %5(yüzde beş)'e kadar kabul edilir.

Balkabağı

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

Şeftali

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

Taze Üzüm

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

Kavun

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

Karpuz

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

Dolmalık Biber

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

Sivribiber

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

Çarliston Biber

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

Taze Fasulye

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

Taze Kabak

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

Domates

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

Patlıcan

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

Kayısı

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

İncir

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

Armut

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

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

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

Damacana Su

Su 19 lt'lik damacanalarla getirilecek, üzeri orijinal kapağıyla kapatılmış olup kapağın üzerinde üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Kapağı kesinlikle açılmış veya deforme olmayacaktır. Şişe kirli, tozlu ve çamurlu olmayacaktır. Hava ve su sızdırmayan kapak ve kapağı içine alacak şekilde yapıştırılmış güvenlik bandı bulunup güvenlik bandı üzerinde suyun adı ve cinsi yazılı olacaktır. Şişe üzerinde firma adı, üretim yeri, imal ve son kullanma tarihi, suyun kimyasal analiz bilgileri olacaktır. Su, doğal kaynak suyu olup renksiz, kokusuz ve berrak olacaktır. İçerisinde çökelti, yosunlaşma vb. yabancı cisim bulunmayacaktır. Ambalajlı sular temiz ve hijyenik ortamda taşınıp, tüp, oto gaz, petrol ürünleri vb. kimyasal maddelerle birlikte taşınmayacaktır. Ph 7,00 ve üzeri olacaktır. Gelen sular Sağlık Bakanlığı ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yönetmeliklerine uygun olacaktır. Gelecek olan ambalajlı suyun "Sağlık Bakanlığında" üretim izni olup etiket üzerinde izin tarihi ve sayısı olacaktır. Suyun; etiketinde, gövdesinde kabartma yazıyla, emniyet bandında ve kapağında suyun markası bulunacaktır.

Tek Kullanımlık Ambalajlı Su (500 ml)

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

Kapaklı-kapaksız Üç Bölmeli Gıda Kabı

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

Beş Bölmeli Gıda Kabı

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

Karton Bardak (250 Cc) Teknik Şartnamesi

Ürün muhteviyatı PP hammaddelerden imal edilmiş olmalıdır.İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen beyaz olmalıdır. Üretici firmanın TSE ve T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı izni olmalıdır.Bardak 250 cc hacimli olmalıdır.Bardak sıcak içeceklerin ısısına karşı dayanıklı olmalıdır .100 lük paketler halinde olmalıdır. Kapaklı olmalıdır.

Plastik Çatal Teknik Şartnamesi

Ürün muhteviyatı PP ve kristal ham maddelerden imal edilmiş olmalıdır. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen beyaz olmalıdır. Üretici firmanın TSE ve T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı izni olmalıdır. Çatal esnek yapıda olmalı ve kırılmamalıdır. Çatal en az 1,75 gram ağırlığında olmalıdır. Çatal boyu 15,50 cm olmalıdır. 100 lük paketler halinde olmalıdır.

Plastik Kaşık Teknik Şartnamesi

Ürün muhteviyatı PP ve kristal ham maddelerden imal edilmiş olmalıdır. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen beyaz olmalıdır. Üretici firmanın TSE ve T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı izni olmalıdır. Kaşık esnek yapıda olmalı ve kırılmamalıdır.. Kaşık en az 2.25 gram ağırlığında olmalıdır Kaşık boyu 16,50 cm olmalıdır. 100 lük paketler halinde olmalıdır.

Dyt Asl. ÖZTÜRK



Dyt. Nermin KURT



Agri II Sağlık Müdürlüğü
Patnos Devlet Hastanesi
Harun HAMAY
Müdür Yardımcısı

Arzu Doğan
Kalite Yönetim Direktörü




Agri II Sağlık Müdürlüğü
Patnos Devlet Hastanesi
Baran ESKİ
Müdür Yardımcısı

HASTANE YEMEKHANE HİZMETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ EKİ

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, İŞ KANUNU VE İŞYERİ HEKİMLİĞİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER

Madde 1 – Genel Hükümler

1. Yüklenici, 4857 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili tüm mevzuat hükümlerine uymakla yükümlüdür.
2. Yüklenici, işin yürütümü sırasında iş sağlığı ve güvenliği yönünden tüm tedbirleri almak, hastane personeli, hasta, refakatçi ve ziyaretçilerin güvenliğini tehlikeye düşürmemekle sorumludur.
3. Hastane yönetimi, bu hükümler doğrultusunda her zaman denetim yapma ve uygunsuzluk tespitinde düzeltme talep etme hakkına sahiptir.

Madde 2 – Personel Çalıştırma ve Sorumluluklar

4. Yüklenici, çalıştıracağı her personelle yazılı iş sözleşmesi yapmak, sözleşmeleri ve SGK işe giriş bildirgelerini hastaneye sunmakla yükümlüdür.
5. Tüm personel, gıda üretiminde çalışabilir sağlık raporuna sahip olmalıdır. Bu raporlar işe başlamadan önce alınacak ve periyodik olarak yenilenecektir.
6. Yüklenici, çalışanlarının özlük haklarını, maaşlarını, SGK primlerini, fazla mesai ve izin haklarını yasal sürede ödemekle yükümlüdür.
7. Hastane, yüklenici personelinin kıyafet, davranış ve hijyen kurallarına uyumunu denetleme hakkına sahiptir.
8. Yüklenici personeli: Üniforma, bone, eldiven ve maske kullanmak zorundadır. Tırnaklar kısa ve temiz, saçlar kapalı, takı ve saat takılmadan çalışılmalıdır. Hastalık (ishal, ateş, cilt hastalığı vb.) durumunda derhal görevden uzaklaştırılmalıdır.

Madde 3 – İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları

9. Yüklenici, iş sağlığı ve güvenliği yönünden risk değerlendirmesi hazırlamak, riskli durumlara karşı önleyici tedbir almak ve bu belgeyi hastaneye ibraz etmekle yükümlüdür.
10. Çalışanlara, yılda en az bir kez İSG eğitimi ve yangın, ilkyardım, acil durum tatbikatı yaptırılacaktır.
11. İş kazası veya meslek hastalığı meydana gelmesi halinde, yüklenici ivedilikle hastaneye yazılı bildirim yapacaktır.
12. Çalışma alanlarında yangın söndürücü, ilk yardım seti ve acil çıkış planı bulundurulacaktır.
13. Mutfak, depolar ve dağıtım alanları kaymaz zeminli, iyi aydınlatılmış ve havalandırılmış olmalıdır.

Madde 4 – Hijyen, Gıda Güvenliği ve Denetim

14. Yemekhane hizmetinde görev alan tüm personel, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında eğitim almış olmalıdır.



15. Çalışma alanlarında el yıkama lavabosu, sıvı sabun, kağıt havlu ve dezenfektan bulundurulacaktır.
16. Gıda üretiminde kullanılan malzemeler Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olmalı, son kullanma tarihi geçmiş hiçbir ürün bulundurulmayacaktır.
17. Yemek numuneleri, günlük olarak alınacak, üzeri etiketlenecek ve 72 saat +4 °C'de muhafaza edilecektir.
18. Hastane tarafından yapılan denetimlerde uygunsuzluk tespit edilirse yükleniciye yazılı uyarı yapılır; tekrarı halinde sözleşme feshedilebilir.

Madde 5 – İşyeri Hekimliği ve OSGB Hizmetleri

19. Yüklenici, 6331 sayılı Kanun'un 6. maddesi gereği, bir İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personeli (DSP) hizmeti almakla yükümlüdür.
20. Bu hizmet bir Ortak Sağlık Güvenlik Birimi (OSGB) aracılığıyla sağlanacak ve sözleşme örneği hastaneye ibraz edilecektir.
21. İşyeri hekimi tarafından önerilen sağlık ve güvenlik tedbirleri yüklenici tarafından yerine getirilecektir.
22. Personelin periyodik sağlık muayeneleri, tetkik sonuçları ve raporları yüklenici tarafından arşivlenecek ve hastane talep ettiğinde sunulacaktır.

Madde 6 – Denetim, Bildirim ve Yaptırımlar

23. Hastane, yüklenicinin iş sağlığı ve güvenliği, hijyen ve yasal yükümlülüklerini düzenli olarak denetler.
24. Denetimlerde tespit edilen eksikliklerin 3 iş günü içinde giderilmemesi halinde, hastane sözleşmeyi tek taraflı feshedebilir.
25. İSG kurallarına aykırılık sonucu meydana gelen her türlü kaza, zarar ve idari cezadan yüklenici sorumludur.
26. Hastane, yükleniciye ait bu tür cezaları ödemek zorunda kalırsa, söz konusu tutarı yüklenicinin hak edişinden kesme hakkına sahiptir.

Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü
Patnos Devlet Hastanesi
Hafun HAMAN
Müdür Yardımcısı

Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü
Patnos Devlet Hastanesi
Baran ESKİN
Müdür Yardımcısı

Tunay DOĞAN
Kalite Yönetim

Sorumlu

Mer ve Kurul

Diyetisyen

Dyt Asl. ÖZTÜRK

İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

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

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

Yüklenici taahhüttü kapsamında çalıştırdığı çalışanlarına, ilgili yasal mevzuatta belirtilen kriterlere uygun olarak işe giriş ve ayrıca iş bu sözleşme kapsamındaki işin 1 yılı aşması nedeniyle, yıllık sağlık kontrolleri koruyucu test ve aşıların yaptırılması ve ayrıca tüm kayıtların ilgili yasal düzenlemelere uygun sürelerde saklanması tek başına sorumludur.

Yüklenici, hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın hizmetin gerektirdiği bütün emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlü olup, bu konudaki her türlü sorumluluk yükleniciye ait olacaktır. Bu kapsamda Yüklenici 20/06/2012 tarihinde kabul edilen 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununu ile 15 Mayıs 2013 tarihli 28648 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren “Çalışanların İş Sağlığı ve İş Güvenliği Eğitimlerinin usul ve esasları hakkında yönetmeliği” gereğince sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı oluşturabilmesi için İş Sağlığı ve İş Güvenliği ile ilgili temel bilgileri edinmek, mevzuatı tanımak, alınması gereken temel önlemleri öğrenmek amacıyla yönetmelikle belirtilen eğitimi mahiyetindekilere işe başladıktan sonra bir ay içinde aldırarak ve bunlarla ilgili belgeleri İdareye sunmak zorundadır.

Hizmet alımı ile ilgili eğitimlere bütün personelin katılması sağlanacaktır. Yükleniciye oryantasyon (ihale konusu işe uyum) eğitimi için ücret ödenmeyecektir.

İstekli, 29.12.2012 tarih ve 28512 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği usul ve esasları doğrultusunda aşağıdaki aşamalarda çalışma programı hazırlamak suretiyle Risk Değerlendirme işini yapacaktır.

- Görev yapılacak her bir alan için İdare ile birlikte risk değerlendirme ekipleri oluşturulması,

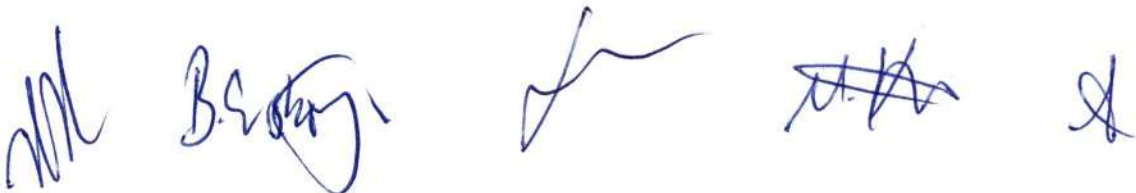
- Yüklenici, İdare tarafından belirtilen tarihlerde, yine İdare ile birlikte belirlenecek olan personele Risk Değerlendirmesinin birlikte yapılabilmesi için gerekli tüm eğitimleri verecektir.



- Tehlike Tanımlama ve Risk Değerlendirme çalışmalarında kullanılacak olan Program Akış Şemasını hazırlayacaktır.
- İşin Kapsamı kısmında belirtilen tüm ünitelerin bölümler halinde ayrılarak tehlikelerin tanımlanması, risklerin belirlenmesi ve analiz etme, risk kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması, dokümantasyonu, yapılan çalışmaların güncellenmesi ve gerektiğinde yenileme aşamaları izlenerek Risk değerlendirme işi yapılacaktır.
- İşyerlerinde yapılan işlerin niteliklerine uygun kişisel koruyucu donanımların çeşit ve sayısının tespit edilmesi, uluslararası standartlara uygun şekilde teknik özelliklerinin belirtilmesi sağlanacaktır.
- Kullanılacak iş sağlığı ve güvenliği işaret- levhalarının miktarlarının ve monte edilecek yerlerin tespiti yapılacak, levhaların temini ve montajı idarece yapılacaktır.
- İşyerlerinde kullanılan ekipmanların periyodik kontrollerinin denetim altına alınması ve sürdürülebilir bir planlama için periyodik kontrole tabi ekipmanların kullanıldığı üniteler, adedi, markası, gücü, devir sayısı, işletme basıncı, kapasitesi gibi teknik özelliklerini içeren bir liste hazırlanarak periyodik kontrol planlaması yapılacaktır.
- Çalışan, ikamet eden, ziyaretçi ve tedarikçiler için İSG hususlarında uyulması gereken kurallar için bir El Kitapçığı veya broşür hazırlanarak elektronik ortamda sunulması sağlanacaktır.
- İstenen tüm dokümantasyon 3 nüsha olarak birim birim ayrılmış vaziyette ve değişim yapmaya müsait şekilde klasörlerde hazırlanacaktır. 3 adet de her birim için ayrı ayrı elektronik ortamda hazırlanarak idareye sunulacaktır. Dokümantasyonda kullanılan programın çalıştırılması için gerekli eğitim notunu da içerecektir.
- Yüklenici; iş bitiminden önce Teknik şartname ve ekinde belirtilen konuyla ilgili mevzuat dışında belirtilmemiş olan İş Sağlığı ve Güvenliği konusu ile ilgili diğer mevzuatta idareden istenilen bir yükümlülük mevcut ise risk değerlendirme kapsamında onu da yapmakla mükelleftir.
- Yüklenici; tehlikeler tanımlanırken çalışma ortamı, çalışanlar ve işyerine ilişkin ilgisine göre asgari olarak aşağıda belirtilen bilgileri toplamak suretiyle dokümantasyon oluşturacaktır.
- İş yeri bina ve eklentilerinin
- İşyerinde yürütülen faaliyetler ile iş ve işlemler,
- İş için kullanılan cihaz ve ekipmanları,
- Kullanılan kimyasal vb. maddeler,
- Artık ve atıklarla ilgili işlemler,
- Çalışanların ihtiyaç duyulan her aşamada sürece katılarak görüşlerinin alınması,
- İşe başlamadan önce ilgili mevzuat gereği alınacak çalışma izin belgeleri,
- Çalışanların eğitim, yaş, cinsiyet ve benzeri özellikleri ile sağlık gözetimi kayıtları,



- Genç, yaşlı, engelli, gebe veya emziren çalışanlar gibi özel politika gerektiren gruplar ile kadın çalışanların durumu,
- İşyerinin teftiş sonuçları,
- Meslek hastalığı kayıtları,
- İş kazası kayıtları,
- İşyerinde meydana gelen ancak yaralanma veya ölüme neden olmadığı halde işyeri ya da iş ekipmanının zarara uğramasına yol açan olaylara ilişkin kayıtlar,
- Ramak kala olay kayıtları,
- Malzeme güvenlik (MSDS) bilgi formları,
- Çalışma alanlarında ortam ve kişisel maruz kalma düzeyi ölçümlerinin (Belgeli Kuruluşlarca) yaptırılması ve sonuçları,
- Varsa daha önce yapılmış risk değerlendirmesi çalışmaları,
- Acil durum planları,
- Sağlık ve güvenlik planı ve patlamadan korunma dokümanı gibi belirli işyerlerinde hazırlanması gerekli dokümanlar,
- Tehlikelere ilişkin bilgiler toplanırken aynı iş/ üretim, yöntem ve teknikleri ile iş/ üretim yapan benzer İşyerlerinde meydana gelen iş kazaları ve ortaya çıkan meslek hastalıkları değerlendirilmelidir.
- Toplanan bilgiler ışığında; İSG ile ilgili mevzuatta yer alan hükümler de dikkate alınarak, çalışma ortamında bulunan fiziksel, kimyasal, biyolojik, psikososyal, ergonomik ve benzeri tehlike kaynaklarından oluşan veya bunların etkileşimi sonucu ortaya çıkabilecek tehlikeler belirlenmeli ve kayda alınmalıdır. Bu belirleme yapılırken aşağıdaki hususlar dikkate alınmalıdır.
- İşletmenin yeri nedeniyle ortaya çıkabilecek tehlikeler.
- Seçilen alanda, işyeri bina ve eklentilerinin plana uygun yerleştirilmemesi veya planda olmayan ilavelerin yapılmasından kaynaklanabilecek tehlikeler.
- İşyeri bina ve eklentilerinin yapı ve yapım tarzı ile seçilen yapı malzemelerinden kaynaklanabilecek tehlikeler.
- Bakım ve onarım işleri de dahil işyerinde yürütülecek her türlü faaliyet esnasında çalışma usulleri, vardiya düzeni, ekip çalışması, organizasyon, nezaret sistemi, hiyerarşik düzen, ziyaretçi veya işyeri çalışanı olmayan diğer kişiler gibi faktörlerden kaynaklanabilecek tehlikeler.
- İşin yürütümü, üretim/iş teknikleri, kullanılan kimyasal maddeler vb., makine ve ekipman, araç ve gereçler ile bunların çalışanların fiziksel özelliklerine uygun tasarlanmaması veya kullanılmamasından kaynaklanabilecek tehlikeler.
- Kuvvetli akım, aydınlatma, paratoner, topraklama gibi elektrik tesisatının bileşenleri ile ısıtma, havalandırma, atmosferik ve çevresel şartlardan korunma, drenaj, arıtma, yangın önleme ve mücadele ekipmanı ile benzeri yardımcı tesisat ve donanımlardan kaynaklanabilecek tehlikeler.
- İşyerinde yanma, parlama veya patlama ihtimali olan maddelerin işlenmesi,



kullanılması, taşınması, depolanması ya da imha edilmesinden kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Çalışma ortamına ilişkin hijyen koşulları ile çalışanların kişisel hijyen alışkanlıklarından kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Çalışanın, işyeri içerisindeki ulaşım yollarının kullanımından kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Çalışanların İSG ile ilgili yeterli eğitim almaması, bilgilendirilmemesi, çalışanlara uygun talimat verilmemesi veya çalışma izni prosedürü gereken durumlarda bu izin olmaksızın çalışılmasından kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Çalışma ortamında bulunan fiziksel, kimyasal, biyolojik, psikososyal, ergonomik ve benzeri tehlike kaynaklarının neden olduğu tehlikeler ile ilgili işyerinde daha önce kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırma çalışması yapılmamış ise risk değerlendirmesi çalışmalarında kullanılmak üzere; bu tehlikelerin, nitelik ve niceliklerini ve çalışanların bunlara maruz kalma seviyelerini belirlemek amacıyla gerekli bütün kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmalar yapılmalıdır.

- Farklı işlerin yürütüldüğü bölümlerin her biri için Risklerin belirlenmesi ve analizi için aşağıdaki adımlar izlenmelidir.

- Tespit edilmiş olan tehlikelerin her biri ayrı ayrı dikkate alınarak bu tehlikelerden kaynaklanabilecek risklerin hangi sıklıkta oluşabileceği ile bu risklerden kimlerin, nelerin, ne şekilde ve hangi şiddette zarar görebileceği belirlenmelidir.

- Toplanan bilgi ve veriler ışığında belirlenen riskler; işletmenin faaliyetine ilişkin özellikleri, işyerindeki tehlike veya risklerin nitelikleri ve işyerinin kısıtları gibi faktörler ya da ulusal veya uluslararası standartlar esas alınarak seçilen yöntemlerden biri veya birkaçı bir arada kullanılarak analiz edilmelidir.

- Analizin ayrı ayrı bölümler için yapılması halinde bölümlerin etkileşimleri de dikkate alınarak bir bütün olarak ele alınıp sonuçlandırılmalıdır.

- Analiz edilen riskler, kontrol tedbirlerine karar verilmek üzere etkilerinin büyüklüğüne ve önemlerine göre en yüksek risk seviyesine sahip olandan başlanarak sıralanmalı ve yazılı hale getirilmelidir.

- Risk kontrolünde aşağıdaki adımlar uygulanmalıdır:

- Planlama: Analiz edilerek etkilerinin büyüklüğüne ve önemine göre sıralı hale getirilen risklerin kontrolü amacıyla bir planlama yapılmalıdır.

- Risk kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması: Riskin tamamen bertaraf edilmesi, bu mümkün değil ise riskin kabul edilebilir seviyeye indirilmesi için aşağıdaki adımlar uygulanmalıdır.

- Tehlike veya tehlike kaynaklarının ortadan kaldırılması,

- Tehlikelinin, tehlikeli olmayanla veya daha az tehlikeli olanla değiştirilmesi,

- Riskler ile kaynağında mücadele edilmesi,

- Risk kontrol tedbirlerinin uygulanması: Kararlaştırılan tedbirlerin iş ve işlem



basamakları, işlemi yapacak kişi ya da işyeri bölümü, sorumlu kişi ya da işyeri bölümü, başlama ve bitiş tarihi ile benzeri bilgileri içeren planlar hazırlanmalıdır.

- Uygulamaların izlenmesi: Hazırlanan planların uygulama adımları düzenli olarak izlenir, denetlenir ve aksayan yönler tespit edilerek gerekli düzeltici ve önleyici işlemler tamamlanır.

- Risk kontrol adımları uygulanırken toplu korunma önlemlerine, kişisel korunma önlemlerine göre öncelik verilmeli ve uygulanacak önlemlerin yeni risklere neden olmaması sağlanmalıdır.

- Belirlenen risk için kontrol tedbirlerinin hayata geçirilmesinden sonra yeniden risk seviyesi tespiti yapılmalıdır. Yeni seviye, kabul edilebilir risk seviyesinin üzerinde ise bu maddelerde ki adımlar tekrarlanmalıdır.

- Dokümantasyon;

- Risk değerlendirmesi aşağıdaki ana hususları kapsayacak şekilde dokümente edilmelidir.

- İşyerinin unvanı, adresi ve işverenin adı.

- Gerçekleştiren kişilerin isim ve unvanları ile bunlardan iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi olanların Bakanlıkça verilmiş belge bilgileri.

- Gerçekleştirildiği tarih ve geçerlilik tarihi.

- Risk değerlendirmesi işyerindeki farklı bölümler için ayrı ayrı yapılmışsa her birinin adı.

- Belirlenen tehlike kaynakları ile tehlikeler,

- Tespit edilen riskler.

- Risk analizinde kullanılan yöntem veya yöntemler.

- Tespit edilen risklerin önem ve öncelik sırasını da içeren analiz sonuçları.

- Düzeltici ve önleyici kontrol tedbirleri, gerçekleştirilme tarihleri ve sonrasında tespit edilen risk seviyesi.

- Risk değerlendirmesi dokümanının sayfaları numaralandırılmalı; gerçekleştiren kişiler tarafından her sayfası paraflanıp, son sayfası imzalanmalıdır.

- Risk değerlendirmesi dokümanı elektronik ve benzeri ortamlarda hazırlanmalı ve arşivlenebilmelidir.

- Risk değerlendirmesi dokümanında tespit edilen mevcut tehlikeli durumlar resimlenmeli, mevzuata dayandırılarak alınması gereken önlemler belirtilmelidir.

- 29.12.2012 tarih ve 28512 sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliğinde tanımlanmıştır. Ayrıca hizmetin yapılması esnasında veya işin kabulünden önce aşağıda belirtilen durumlarda ortaya çıkabilecek yeni risklerin, işyerinin tamamını veya bir bölümünü etkiliyor olması göz önünde bulundurularak risk değerlendirmesi tamamen veya kısmen yenilenmelidir.

- İşyerinin taşınması veya binalarda değişiklik yapılması,

- İşyerinde uygulanan teknoloji, kullanılan madde ve ekipmanlarda değişiklikler meydana gelmesi,



- İş yönteminde değişiklikler olması,
- İş kazası, meslek hastalığı veya ramak kala olay meydana gelmesi,
- Çalışma ortamına ait sınır değerlere ilişkin bir mevzuat değişikliği olması,
- Çalışma ortamı ölçümü ve sağlık gözetim sonuçlarına göre gerekli görülmesi,
- İşyeri dışından kaynaklanan ve işyerini etkileyebilecek yeni bir tehlikenin ortaya çıkması

ACİL DURUM PLANLARININ HAZIRLANMASI

Acil Durum Planı 18.06.2013 tarihli ve 28681 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan İş Yerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik çerçevesinde; çalışma alanları için acil durumların belirlenmesi, bunların olumsuz etkilerini önleyici ve sınırlandırıcı tedbirlerin alınması, görevlendirilecek kişilerin belirlenmesi, acil durum müdahale ve tahliye yöntemlerinin oluşturulması, dokümantasyon, tatbikat ve acil durum planının yenilenmesi aşamaları izlenerek yüklenici tarafından hazırlanır.

Acil durumların belirlenmesi;

- İşin Kapsamı kısmında belirtilen işyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlar aşağıdaki hususlar dikkate alınarak belirlenmelidir.
- Risk değerlendirmesi sonuçları.
- Yangın, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım ve patlama ihtimali.
- İlk yardım ve tahliye gerektirecek olaylar.
- Doğal afetlerin meydana gelme ihtimali.
- Sabotaj ihtimali.
- Önleyici ve sınırlandırıcı tedbirler;

Yüklenici; belirlediği mümkün ve muhtemel acil durumların oluşturabileceği zararları önlemek ve daha büyük etkilerini sınırlandırmak üzere gerekli tedbirleri belirler. Rapor olarak dokümantasyon kısmında sunar.

- Acil durumların olumsuz etkilerinden korunmak üzere tedbirler belirlenirken gerekli olduğu durumda ölçüm ve değerlendirmeler yapılır.
- Alınacak tedbirler, risklerden korunma ilkelerine uygun olur ve toplu korumayı esas alır.
- Alınacak tedbirler, risklerden korunma ilkelerine uygun olur ve toplu korumayı esas alır.
- Acil durum müdahale ve tahliye yöntemleri;

Yüklenici;

- İşyerlerinde acil durumların meydana gelmesi halinde uyarı verme, arama, kurtarma, tahliye, haberleşme, ilk yardım ve yangınla mücadele gibi uygulanması gereken acil durum müdahale yöntemlerini belirleyerek doküman şeklinde sunacaktır.
- İşyerinde acil durumların meydana gelmesi halinde çalışanların bu durumun olumsuz

etkilerinden korunması için bulundukları yerden güvenli bir yere gidebilmeleri amacıyla izlenebilecek uygun tahliye düzenlemelerini Ekte verilen acil durum planlarında standart işaretlemeler ile belirtir ve çalışanlara önceden verilecek gerekli talimatları doküman şeklinde hazırlayarak sunacaktır.

- İşyerinde yaşlı, engelli, gebe veya kreş var ise çocuklara tahliye esnasında refakat edilmesi için alınması gerekli tedbirleri belirleyerek doküman şeklinde sunacaktır.
- Acil durum müdahale ve tahliye yöntemlerini oluştururken 27/11/2007 tarihli ve 2007/12937 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla yürürlüğe konulan Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik hükümleri dikkate alınarak eksiklikleri belirleyerek doküman şeklinde sunacaktır.
- Acil durum müdahale ve tahliye yöntemlerini oluştururken çalışanlar dışında müşteri, ziyaretçi gibi işyerinde bulunması muhtemel diğer kişiler de göz önünde bulunduracaktır.
- Görevlendirilecek çalışanların belirlenmesi;
- Her 20 çalışan için arama, kurtarma ve tahliye, yangınla mücadele ekiplerinde uygun donanıma sahip ve özel eğitilmiş birer destek elemanı belirlenecektir.
- İlk yardım ekiplerinde çalışan personel sayısının % 10'u kadar ilk yardımcı sertifikasına sahip bir kişi bulundurulacaktır.
- Yüklenici bildirilen destek elemanlarından hazırlayacağı acil eylem planlarında ekipleri oluşturarak sunacaktır.

Dokümantasyon;

Acil durum planı asgarî aşağıdaki hususları kapsayacak şekilde dokümante edilecektir.

- İşyerinin unvanı, adresi ve işverenin adı.
- Hazırlayanların adı, soyadı ve unvanı.
- Hazırlanıldığı tarih ve geçerlilik tarihi.
- Belirlenen acil durumlar.
- Alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirler.
- Acil durum müdahale ve tahliye yöntemleri.
- Aşağıdaki unsurları içeren işyerini veya işyerinin bölümlerini gösteren kroki:
- Yangın söndürme amaçlı kullanılacaklar da dâhil olmak üzere acil durum ekipmanlarının bulunduğu yerler.
- İlk yardım malzemelerinin bulunduğu yerler.
- Kaçış yolları, toplanma yerleri ve bulunması halinde uyarı sistemlerinin de yer aldığı tahliye planı.
- Görevlendirilen çalışanların ve varsa yedeklerinin adı, soyadı, unvanı, sorumluluk alanı ve iletişim bilgileri.
- İlk yardım, acil tıbbi müdahale, kurtarma ve yangınla mücadele konularında işyeri dışındaki kuruluşların irtibat numaraları.
- Acil durum planının sayfaları numaralandırılarak; hazırlayan kişiler tarafından her sayfası paraflanıp, son sayfası imzalanır ve söz konusu plan, acil durumla mücadele edecek ekiplerin kolayca ulaşabileceği şekilde işyerinde saklanır.

- Acil durum planı kapsamında her ünite için ayrı ayrı hazırlanacak olan kroki; A3 formunda, yatay, 3 boyutlu ve renkli şekilde hazırlanarak yeterli sayıda teslim edilecektir.
- Acil durum planı bina içinde kolayca görülebilecek yerlerde asılı olarak bulundurulur.

Tatbikat;

Hazırlanan acil durum planının uygulama adımlarının düzenli olarak takip edilebilmesi ve uygulanabilirliğin den emin olmak için işin kabulünden önce bir defa olmak üzere firma elemanları gözetiminde, oluşturulacak acil durum ekipleriyle bir defa tatbikat yaptırılacaktır. Acil eylem planı tekrar gözden geçirilecek gerekli düzeltici ve önleyici faaliyetler plana işlenecektir. Gerçekleştirilen tatbikatın tarihi, görülen eksiklikler ve bu eksiklikler doğrultusunda yapılacak düzenlemeleri içeren tatbikat raporu hazırlanacaktır. Bu işlemler için yapılacak harcamalar teklif fiyata dahildir.

Kriz, Olağanüstü Hal, Sıkıyönetim, Seferberlik ve Savaş Hali gibi özel durumlarda Üst Makamlardan gelecek direktifler doğrultusunda alınması gerekli güvenlik önlemleri, yüklenici tarafından eksiksiz olarak yerine getirilecektir. Yüklenici, mevzuatın uygulanmasından doğacak her türlü bedeli ödemekle yükümlü olup, İdareden ek ücret talep edemez. Yüklenici tüm personel ile ilgili her türlü emniyet, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak zorundadır.

* Yüklenici, taahhüttü kapsamında yaptığı iş ve çalıştırdığı çalışanları ile ilgili her türlü iş sağlığı ve güvenliği, iş hukuku, sosyal sigortalar ve bu konulardaki resmi denetimlerde, denetim makamı ve yetkililerine doğrudan muhatap olacaktır.

* Yüklenici, çalışan personelin tamamına verilecek yangın eğitimleri, hijyen, vb., çalışan personel sayısının % 10'u oranındaki ilk yardım eğitimi, Risk değerlendirme raporunun hazırlanabilmesi için zorunlu olan; hizmetin ifa edileceği bina ve müştemilatındaki mevcut teknik ölçümler, ortam ölçümlerinin akredite olmuş kurum ve kuruluşlara yaptırılmasından, bu işlemin TSE standartlarına uygunluğundan tek başına sorumludur. Tüm ölçümler akredite olmuş kurum/kuruluşlara yaptırılacak olup; eğitimler yetkilendirilmiş kişi/kurum/kuruluşlarca, diğer eğitimler İş Güvenliği uzmanları tarafından verilecektir.

* Yüklenici, kullanacağı/ kullandıracağı tüm araç, cihaz, makine ve ekipmanın yapılacak işe ve yasal düzenlemelere uygun olmasından ve ayrıca yasal düzenlemelere ve üretici tavsiyelerine uygun bakım ve onarımının yapılmış olmasından yüklenici tek başına sorumludur.

* Yüklenici yapmayı kabul ve taahhüt ettiği iş kapsamında ilgili mevzuatında belirtilen kriterlere uygun olacak şekilde risk değerlendirmelerini hazırlayarak İdareye işe başladıktan 3 ay sonra teslim edecektir. Yüklenici tarafından hazırlanacak olan risk değerlendirmelerinin, yapılacak işe uygun olmasından yüklenici tek başına sorumludur.



İdareye teslim edilecek olan nüshalar ilgili yasal mevzuatta belirtildiği şekilde kaşeli ve imzalı olacak şekilde doküman ve ayrıca cd/dvd ortamında teslim edilecektir. Yüklenici çalıştıracağı tüm personelini ile bulunması halinde tüm alt yüklenici personelini işe başlatmadan önce hazırlanmış olan risk analizleri hakkında mevzuatına uygun olarak eğitim verilmesini, verilen tüm eğitimlerin kayıt altına alınmasını ve ilgili mevzuatta belirtilen sürelerce kayıtların saklanması sağlamaktan tek başına sorumludur. Yüklenici, risk değerlendirmelerinde tespit edilen risk ve tehlikeler ile karşılığında açıklanan ve yapılması gereken tüm koruyucu önleyici tedbirlerin, ihale kapsamında gerçekleştirecekleri tüm iş, işlemler ile bulunacakları ortamlardaki maruz kalabilecekleri tüm tehlike ve riskleri kapsamından ve gerekli emniyet seviyesini sağlayarak kaza oluşmasını engelleyecek nitelik ve yeterlilikte hazırlanmasından ve uygulanmasından tek başına sorumludur.

* Yüklenici, risk değerlendirmesi neticesinde tespit edilen kişisel koruyucu donanımları, ilgili yasal düzenlemelere uygun standartlarda temin etmekten, çalışanlara kayıtlı olarak teslim etmekten tek başına sorumludur. Yüklenici, teslim ettiği kişisel koruyucu donanımların tüm çalışanlarınca kullanılmasını sağlamaktan ve ayrıca kişisel koruyucu donanım kullanımını denetlemekten ve bilgilendirmekten, varsa kendi nam ve hesabına çalışan tüm alt yüklenici çalışanları dahil tek başına sorumludur.

* Yüklenici, yaptığı ve/veya yaptırdığı risk değerlendirmesi neticesinde tespit edilen alınması gereken emniyet tedbirlerini sağlamaktan ve sürekli olarak çalışanları ile kendi nam ve hesabına çalışan alt yüklenicilerini denetlemekten tek başına sorumludur.

* Yüklenici yapmayı kabul ve taahhüt ettiği iş kapsamında çalıştıracağı tüm çalışanları ile bulunması halinde alt yüklenici çalışanlarına, yürürlükteki "İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu" ile "Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" kapsamında belirtilen eğitimleri, ilgili mevzuata uygun olarak verilmesinden tek başına sorumludur. Ayrıca yüklenici, verilen tüm eğitimlerin kayıt altına alınmasından ve ilgili mevzuatta belirtilen sürelerce kayıtların saklanmasından tek başına sorumludur. Yüklenici yürürlükteki İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu kapsamında mesleki eğitim alma zorunluluğu bulunan tehlikeli ve çok tehlikeli sınıfta yer alan işlerde çalıştıracağı çalışanlarından yapacağı işle ilgili mesleki eğitim olmayanların ve yapılan risk değerlendirmesi hakkında eğitim almamış personelin çalıştırılmamasından tek başına sorumludur.

* Yüklenici, yürürlükteki "İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, Tehlike Sınıfları Tebliği, İş Güvenliği Uzmanlarının Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik, İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personelinin Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik" 'e göre zorunlu olması durumunda İş Güvenliği Uzmanı ve İşyeri Hekimi ile kendi nam ve hesabına sözleşme imzalanmasından tek başına sorumludur.



* Yüklenici, yaptığı işle ilgili, 2872 sayılı Çevre Kanununun tüm gereklerini yerine getirmeli ve İdarece sorulduğunda gerekli evrakları beyan edebilmelidir.

HUKUKİ VE TIBBİ SORUMLULUK

1. Bu hizmeti sunarken doğacak olan hukuki ve tıbbi sorumluluk yükleniciye aittir.
2. Yemek pişirilmesiyle ilgili olarak yüklenici personelinin SGK, maliye, belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli ve yapılacak beyan ve bildirimler ve bu hususlardaki vergi resim ve harç mükellefiyet ve sorumluluklar buna ilaveten hata noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı hasıl olacak maddi ve manevi zarar ve tahakkuk edecek cezaların hastane adına tecelli edenlerde dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumlulukta yükleniciye ait olacaktır.
3. Hastane mutfağında pişirilen yemeği, yüklenici idare onayı olmadan dışarı çıkaramaz.
4. Usulüne uygun olarak yapılmayan yemek işi dolayısıyla, işin yeniden yükleniciye yaptırılması halinde ek ücret ödenmeyeceği gibi işin başkasına yaptırılması veya idare tarafından yapılması halinde yapılan ödemeler veya uğranılan zararlar yükleniciden tahsil edilir.
5. 5179 sayılı Gıdaların Üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanunun veya yürürlükteki mevzuatın üretim yerleri hakkındaki tüm şartlarını yüklenici sağlayacaktır, kanun ve mevzuattaki değişikliklerden yürürlüğe girdiği andan itibaren yüklenici sorumludur. Bunun için ek ücret talep etmeyecektir.
6. Depoya ambalajlı olarak giren tüm gıda maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda maddelerinin Genel "Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliği" hükümlerine uygun olmalıdır.
7. Unutulan hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar, İdarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir. İdare ve Yüklenici 4734 sayılı Kamu İhale Yasası ve Yönetmeliklerine göre hazırlanan tip İdari Şartname, sözleşme ve Teknik Şartnamede yazılı hükümleri karşılıklı yerine getirmekle yükümlüdür.
8. Yüklenici gerek yemek pişirmede gerekse hizmetlerde yapacağı her türlü yenilik ve değişiklik için Hastane İdaresinin iznini alacaktır.
9. Yüklenici üretim mutfaklarında pişirilen yemekleri, hastane mensubu olmayanlara hiçbir şekilde satmayacaktır.
10. Herhangi bir nedenle yemek üretimi yapılamaması halinde veya fazla çalışma yapılan zamanlarda idarenin talebi üzerine hastane personeline yemek veya kumanya vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
11. Bitkisel atık yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19. 04. 2005 tarih ve 25791 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmeliği" ile belirlenen yükümlülüklerine yerine getirmek suretiyle bertaraf yüklenicinin sorumluluğundadır.
12. İdarece gerek görülmesi halinde yüklenicinin kullanımında bulunan mutfak ve yemekhanelerde "depo, gıda maddeleri ve malzemeleri, personel vb) bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak bağımsız yetkili kurum ve kuruluşlara (kamu veya özel) hijyen denetimi yaptırmak, kuru gıda depolarda nem ölçer, termometre bulundurmak yüklenicinin sorumluluğundadır.

T.C.
Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü
Patnos Devlet Hastanesi
Hastane Müdürü
Müdür Yardımcısı

Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü
Patnos Devlet Hastanesi
Baran ESKİN
Müdür Yardımcısı

Tunay Doğan
Klinik Yönetim

Nerve Kurt
Diyadin

Sorumlu

Dgt Aslı Özülk