

KASTAMONU SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

HAZIR YEMEK HİZMET ALIMI

TEKNİK ŞARTNAMESİ

1-İŞİN KONUSU:

Kastamonu İl Sağlık Müdürlüğüne bağlı; Kastamonu İl Sağlık Müdürlüğü, Kastamonu Toplum Sağlığı Merkezi, Kastamonu Eğitim Araştırma Hastanesi ve Ek Hizmet Binası (Toplum Ruh Sağlığı Merkezi), Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi, Kastamonu Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi'nin yemek ihtiyacının sözleşme süresince elektrik su ve kira bedellerinin karşılanması koşuluyla sağlık tesislerinin mutfağında pişirilerek malzeme dahil, taşınması, dağıtımı ve dağıtım sonrası hizmetleri (bulaşık yıkama, yemekhane temizliği, yemek ve bulaşık atıklarının hastaneden götürülmesi, böcek ve haşerelere karşı ilaçlama) işi, tamamen firmaya ait olmak üzere yapılacaktır. Yemek haftanın 7 günü, resmi ve dini bayramlar dahil tüm günlerde, her hasta ve refakatçiye sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemekleri, normal mesaiye gelen personele öğle-akşam yemeği, nöbetçi personele öğle-akşam yemekleri ve gece kahvaltısı, hastalardan gerekli görülenlere diyet yemeği, diyet ara öğün, diyet kahvaltı olarak verilecektir.

2-TANIMLAR:

İdare: Kastamonu İl Sağlık Müdürlüğü, Merkez Toplum Sağlığı Merkezi, Kastamonu Eğitim Araştırma Hastanesi, Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi, Kastamonu Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi

Kontrol Teşkilatı: İdare tarafından görevlendirilen; hizmet alımları muayene ve kabul yönetmeliği ile hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan kurul ve/veya kurullarını,

Muayene ve Kabul Komisyonu: İdare tarafından görevlendirilen; hizmet alımları muayene ve kabul yönetmeliği ve hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan muayene ve kabul komisyonlarını,

Yüklenici: Bu iş/ihaleye konu olan hizmeti veren gerçek ya da tüzel kişiliği ifade eder.

Normal Yemek: Hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan), hasta refakatçisi, hastane personeli, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personeller, resmi yazıyla iase edilen toplantı ve konferans misafirleri ve yatışı verilen tutuklu veya mahkûm hastaların refakatinde gelen kolluk güçlerine verilen, üç (3) kaptan oluşan menüdür.

Diyet Yemeği: Hastalara ve sağlık kurulu raporu ile diyet yemesi uygun görülen personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü yemek ve besin maddelerini ifade eder.

Diyet Ara Öğünü: Diyet yemeği yiyen hastalara diyet yemeğinin bölünerek verildiği besin maddelerini ifade eder.

Kahvaltı: Nöbetçi personel ile hasta ve hasta refakatçilerine; içeriğinde içecek (süt, meyve suyu, çay, poşet çay veya poşet bitki çayları vb.), şeker, ekmek dışında 4 ayrı çeşit bulunan kahvaltıtı ifade eder. Bu kahvaltının içeriğini idare belirler ve yüklenici buna uyar. Ekmekler 50 gr'lık roll ekmek olacak şekilde kişi başı en az 3 tane verilecektir.

Diyet kahvaltı: Diyet yemeği tüketen hastalara verilen, 4 kaptan oluşan kahvaltıdır.

R1 (Sulu Gıda): Cerrahi klinikleri, bebekler ve yoğun bakım hastalarından gerekli görülenlere, belirtilen sayılarda verilir. Çay, bisküvi, komposto-hoşaf gibi yiyecekleri kapsar. Sabah, öğle ve akşam verilir. R1 ücreti R2 nin yarısı kadar ücretlendirilir.

R2 (Yumuşak Gıda): Bebekler, yutma güçlüğü ve benzeri özel durumu olanlarda süt, muhallebi, bisküvi, yoğurt, sebze püreleri, unlu çorbalar gibi yiyecekleri kapsar. Cerrahi klinikleri, yoğun bakım hastaları için rutin olarak istenilebilir. Sabah, öğle, akşam olarak verilebilir. Her bir öğünü 4 kaptır ve diyet kahvaltı olarak ücretlendirilecektir.

3-İHTİYAÇ DUYULAN ÖĞÜN MİKTARI

Kastamonu İl Sağlık Müdürlüğü, Merkez Toplum Sağlığı Merkezi, Kastamonu Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi, Kastamonu Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi'nin ihtiyaç duyulacak normal kahvaltı, diyet kahvaltı, normal yemek, diyet yemek ve ara öğün adetleri şöyledir:

	Kastamonu Eğitim ve Araştırma Hastanesi	Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi	İl Sağlık Müdürlüğü / Merkez Toplum Sağlığı Merkezi	Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi	TOPLAM
NORMAL KAHVALTI	394167			55000	449167
DİYET KAHVALTI	192500			55000	247500
NORMAL YEMEK	1090833	18334	8250	220000	1337417
DİYET YEMEK	238333			110000	348333
ARA ÖĞÜN	394167	238		82500	476905

4. HİZMETİN İFA YERİ:

4.1 KASTAMONU İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ		Hastanemizde yemek yapım işi için Kiraya verilecek alan bulunmamaktadır.	
• Sağlık Müdürlüğü Yemekhanesi			
• Kastamonu Toplum Sağlığı Merkezi			
4.2- KASTAMONU EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ		170 m ²	27,50 TL/m ²
•Yemekhane			
•Servisler ve servis mutfakları			
•Ameliyathane			
•Yoğun Bakım			
• Diyaliz Birimi			
•Toplum Ruh Sağlığı Merkezi Yemekhanesi			
4.3- KASTAMONU AĞIZ VE SAĞLIĞI MERKEZİ		Hastanemizde yemek yapım işi için kullanılacak alan bulunmamaktadır.	
•Yemekhane			
4.4-FİZİK TEDAVİ VE REHABİLİTASYON MERKEZİ		125 m ²	22,85 TL/m ²
• Mutfak -Yemekhane			
• Servisler ve servis mutfakları			

Listedeki Rayiç bedeller Hastanedeki kullanılan m² alanların yaklaşık birim kira bedelleridir. Kira raiç bedelleri yılına göre 12 Aylık ortalama TÜFE oranına göre artışa tabi tutulacaktır. Yükleniciler kullanacakları alanları yerinde görüp Hazır Yemek yapım

ve dağıtımında kullanacakları alanları m² olarak tekliflerine yansıtacaklar ve kullacakları alanları m² olarak iş/ihalede sunacaklardır. Yemek yapımı için kiralık alan olmayan hastanelerde yemek dışarda yapıp dağıtımı hastanede yapılacaktır.

Hizmetin gerektiği gibi üstün nitelikte yürütülmesi için Kontrol Teşkilatı tarafından belirlenen yerlerde ve şartlarda, hizmet sağlamakla yüklenici yükümlüdür.

5. VERİLECEK HİZMETİN YERİ VE NİTELİĞİ:

- Kastamonu Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi yemek ihtiyacının sözleşme süresince elektrik su ve kira bedellerinin karşılanması koşuluyla sağlık tesislerinin mutfağında pişirilerek malzeme dahil, taşınması, hastanede dağıtımı ve dağıtım sonrası hizmetleri (bulaşık yıkama, yemekhane temizliği, yemek ve bulaşık atıklarının hastaneden götürülmesi, böcek ve haşerelere karşı ilaçlama) işi, tamamen firmaya ait olmak üzere yapılacaktır.
- Kastamonu Sağlık Müdürlüğü, Kastamonu Toplum Sağlığı Merkezi ve Kastamonu Toplum Ruh Sağlığı Merkezi Hazır yemek ihtiyacı, Kastamonu Fizik Tedavi Merkezi Mutfağında üretilen yemekten taşıma suretiyle karşılanacaktır.
- Kastamonu Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi Hazır yemek ihtiyacı, Kastamonu Eğitim ve Araştırma Hastanesi Mutfağında üretilen yemekten taşıma suretiyle karşılanacaktır.
- Hasta ve hasta refakatçisine sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği; hastaya diyet yemeği, diyet kahvaltısı ve ara öğün; nöbetçi personele sabah veya gece kahvaltısı, öğle ve akşam yemeği; normal mesaiye gelen personele öğle yemeği hizmetinin verilmesi işin niteliğini oluşturmaktadır.

6. İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN ELEMANLAR:

***18 yaşından küçük işçi çalıştırılmaz.**

***Yeni işe alımlarda aşçı ve aşçı yardımcısı hariç 35 yaş üstü işçi alınmayacaktır.**

Sağlık tesislerimizde çalıştırılacak personel sayıları;

PERSONEL	KASTAMONU EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ	FİZİK TEDAVİ VE REHABİLİTASYON MERKEZİ
Aşçı Başı	1	1
Yemek Dağıtıcı / Garson	30	10
Bulaşıkçı	5	3
Depocu	1	-
Aşçı	3	3
Aşçı yardımcısı	3	1
Meydancı	2	-
Gıda teknikeri	1	1

Diyetisyen / Gıda Mühendisi	1	1
PERSONEL	İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ	AĞIZ VE DİŞ SAĞLIĞI MERKEZİ
Yemek Dağıtıcı/ Garson	1	1

Bu iş/ihale sadece yemek alım işi/ihalesi olduğundan yürütülmesi esnasında görevlendirilen elemanların, yapacakları işlere istinaden görev tanımları, hizmet esnasında kullanacakları aşağıda özellikleri yazılı 2 takım kışlık ve 2 takım yazlık kıyafetleri, iş ile ilgili tutulacak ve istenecek belgelerin konulacağı özlük dosyası, iş sağlığı ve güvenliği kanunu ile ilgili yapılacak eğitim ve planlamalar, iş kanununa tabi yapılacak ödemeler hak ve yükümlülükler tamamen yüklenici sorumluluğu ve kontrolünde olup, bu konuda istenen belgelerin düzenlenmesi ve yapılacak denetimlerde; gerek Sağlık Bakanlığı gerek Maliye Bakanlığı gerekse Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı müfettişlerine ibraz etme yükümlülüğü yükleniciye aittir.

Hastane kuralları, hijyen, iş kanunu yükümlülükleri, elemanların eğitim ve olması gereken sertifikaları, kılık kıyafet, temizlik vb. tüm idari ve kanuni düzenlemelere uygunluk açısından yüklenici firma sorumludur, iş/ihale uhdesinde kalan firma bunu ve yeni kanuni düzenlemelere uygunluğu sağlayacağını kabul etmiş sayılır;

- **Aşçı ve Aşçı Yardımcıları için yazlık 1 takım iş kıyafetinin tanımı:** 1 adet beyaz kep, 1 adet fular, 1 adet kısa kollu beyaz iş gömleği, 1 adet yazlık beyaz pantolon, 2 adet boyun havlusu, 2 adet mutfak önlüğü, iki çift ortopedik terlik (mutfakta giyilecek terliklerin rengi farklı olacak ve dışarıda giyilmeyecektir),
- **Aşçı ve Aşçı Yardımcıları için kışlık 1 takım iş kıyafetinin tanımı:** 1 adet beyaz kep, 1 adet fular, 1 adet uzun kollu beyaz iş gömleği, 1 adet kışlık beyaz pantolon, 2 adet boyun havlusu, 2 adet mutfak önlüğü, iki çift ortopedik terlik (mutfakta giyilecek terliklerin rengi farklı olacak ve dışarıda giyilmeyecektir),
- **Mutfakta bulaşık yıkamada çalışan personel için kıyafet tanımı:** Alt-üst renkli iş kıyafeti, 2 adet bulaşık yıkama önlüğü, çizme, iki çift ortopedik terlik (mutfakta giyilecek terliklerin rengi farklı olacak ve dışarıda giyilmeyecektir),
- **Temizlikte çalışan personel için kıyafet tanımı:** Alt-üst renkli iş kıyafeti, 1 adet bulaşık yıkama önlüğü, iki çift ortopedik terlik (mutfakta giyilecek terliklerin rengi farklı olacak ve dışarıda giyilmeyecektir), çizme
- **Servis personeli için kıyafet tanımı:** Beyaz gömlek, yelek, pantolon, papyon, kolluk, 1 çift deri siyah ayakkabı, 1 adet ortopedik terlik
- **Gıda teknikeri/ Diyetisyen /Gıda Mühendisi / Ziraat Mühendisi(Gıda ve Süt Bölümü) /Kimya Mühendisi / Veteriner Hekim:** Beyaz önlük

7. İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

7.1.a) İşin yürütülmesi için iderenin firmaya teslim edeceği demirbaş listesi

KASTAMONU EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ		
SIRA NO	MALZEME ADI	MİKTAR
1	4 Katlı Telli Çelik Rafı Tezgah	16
2	3 Bölmeli Düz Çelik Rafı Tezgah	9
3	3 Bölmeli Kuru Gıda Tezgahı	1
4	2 Bölmeli Kuru Gıda Tezgahı	3
5	Ev Tipi Numune Buzdolabı	1
6	Mermer Tatlı Tezgahı	2
7	Hamur Karıştırma Makinası	1
8	Mikser (Büyük Ve Küçük)	2
9	Asma Çelik Dolap	4
10	Asma Tek Taraflı Büyük Boy Davlumbaz (Pişirme Alanı)	1
11	Asma İki Taraflı Büyük Boy Davlumbaz(Pişirme Alanı)	1
12	Davlumbaz Küçük Boy	2
13	Tek Taraflı Davlumbaz Büyük Boy (Diyet Mutfak)	1
14	Sebze Yıkama Evyesi	2
15	Kromlüks Fırın (10 Tepsili)	1
16	Kromlüks Fırın (20 Tepsili)	1
17	Tekli Asma Çelik Raf(Mutfak Ve Yemekhane)	7
18	Soğuk Hava Deposu	4
19	Sebze Doğrama Makinesi- 5 Bıçaklı Robot	1
20	Polietilen Et Doğrama Et Tezgahı (1 Adet Büyük Ve 1 Adet Küçük)	2
21	Kancalı Et Arabası	1
22	Polietilen Sebze Doğrama Tezgahı	2
23	Mekanizmalı Fiskiyeli Hortum	2
24	Patates Soyma Makinesi	3
25	Çelik Kepçe Dolabı	2
26	Çelik Baharat Dolabı	2
27	Çelik Çekmeceli, Dolaplı Çalışma Tezgahı (Mutfak –Pişirme Alanı)	1
28	Çelik 2 Sürgülü Kapaklı Çalışma Tezgahı	5
29	Tek Kapaklı Küçük Çalışma Tezgahı	3
30	Kuzine	2
31	Yer Ocağı	5
32	Vital Marka Fırın	2
33	Fritöz	1
34	Buhar Kazanı	2
35	Çok Katlı Tepsili Taşıma Arabası (Çift Taraflı Dahil)	7
36	Kazan Taşıma Arabası	1
37	Bulaşık Makinesi	2
38	İzgaralı Bulaşık Yıkama Evyesi	1
39	105 Cm-35cm Çelik Tencere	2
40	105cm-45cm Çelik Tencere	1
41	95cm-35 Cm Çelik Tencere	4
42	85cm-35 Cm Çelik Tencere	1
43	75cm-35cm Çelik Tencere	2
44	Kızartma Tavası	4
45	Çelik Tekerlekli Un Arabası	4
46	50*60*7 Boyutlarında Fırın Tepsisi	7
47	50*70*7 Boyutlarında Fırın Tepsisi	5
48	52*65*5 Boyutlarında Fırın Tepsisi	27
49	60*45*5 Boyutlarında Fırın Tepsisi	4
50	52*65*3 Boyutlarında Fırın Tepsisi	16
51	Çelik Kova	9
52	Kapaklı Çelik Küvet Büyük Boy (90 Lık)	27
53	Kapaklı Çelik Küvet Küçük Boy (30 + 40 Lık)	37
54	Kancalı,Raylı Fırın Tepsisi Taşıma Arabası(1 Tanesi Diş Hastanesinde)	2
55	Satır	1
56	Pirinç Et Tokacı	1

57	Benmari (Çalışma Tezgahlı)	3
58	Kapaklı Benmari Küveti (60 Lık)	15
59	Isıtma Dolabı (Tezgah Tipi)	2
60	Soğutuculu Tezgah	3
61	Çöp Sıyırma Tezgahı	1
62	Bulaşık Makine Çıkışı Tezgah	5
63	Elektronik Terazı (600 Kg Lık)	1
64	Mini Elektronik Terazı (40 Kg'lık)	1
65	Bıçak Sterilizatör	1

7.1.b) İşin yürütülmesi için iderenin firmaya teslim edeceği demirbaş listesi

FİZİK TEDAVİ VE REHABİLİTASYON HASTANESİ		
SIRA NO	MALZEME ADI	MİKTAR
1	Çorba kasesi (Porselen)	461
2	Çukur yemek tabağı (Porselen)	428
3	Salata tabağı (Porselen)	50
4	Tatlı (Düz servis, küçük boy) tabağı (Porselen)	386
5	Yemek çatalı (çelik)	209
6	Yemek kaşığı (çelik)	192
8	Servis tepsisi(52*37)	479
9	Spatula	3
10	Peçetelik (Plastik, masa üstü)	26
11	Biberlik (Karabiber için)	15
12	Biberlik (Pul biber için)	16
13	Tuzluk	5
14	Yağlık (Porselen veya cam)	50
15	Sirkelik (Porselen veya cam)	50
16	Kürdanlık (Porselen veya cam)	46
17	Dijital Terazı	2
18	Benmari (Yemek Taşıma Arabası) (Isıtıcılı, 4 bölmeli) (Servisler için)	6
19	Yemekhane ve servislerde tabak ve tepsi taşıma arabası (Tek taraflı)	4
20	Konveyörlü, kurutma tünelli bulaşık yıkama makinesi Teknik Özellikleri: *Kapasitesi en az 2000/ saat olmalıdır *Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma olmak üzere dört aşamalı yıkama sistemine sahip olmalıdır. *Makinenin gövdesi ve su ile temas eden tüm kısımları dayanıklı, paslanmaz çelikten olmalı *Makinenin içindeki kasetleri kolayca sökülebilmesi için hareketli bir sisteme sahip olmalı	1

	<p>*Sürekli polimer konveyör farklı tipte yıkanacak (selfrom tepsi yıkamak için özel konveyöre sahip olmalı) kaplara uyarlanabilir özellikte olmalı</p> <p>*Ön yıkama suyu sıcaklığı en az 50 °C, yıkama sıcaklığı en az 55-60 °C, tabakların üzerindeki bakteri vb. tüm pisliklerin arındırılması açısından sanitasyon standartlarına uygun olarak en az 85 °C durulama özelliklerine sahip olmalı.</p> <p>* Bulaşık makinesinden çıkan bulaşığın üzerinde herhangi bir iz nem bırakmadan kurutma özelliğine sahip olmalıdır.</p>	
21	Sanayi Tipi Bulaşık Makinesi (SET ALTI)	3
22	Sanayi Tipi Buşalık Makinesi (GIYOTİN TİPİ)	2
23	Kuru Hava Sterilizatörü (Mutfakta bulunan satır, bıçak, vb. maddeleri 1 defada sterilize edebilecek ölçüde en az 20 lt)	1
24	Sebze yıkama evyesi	2
25	Bıçak	10
26	Satır	2
27	Döner bıçağı	2
28	Çay kazanı (3 adet yeni damlalık özellikli) +3 adet eski	6
29	Küvet küçük	47
30	Küvet büyük (dikdörtgen)	16
31	Küvet orta (kare)	6
32	Servis kaşığı	6
33	Tencere küçük	6
34	Tencere orta	5
35	Tencere(kazan) büyük	5
36	Tencere (kevgir)	3
37	Servis arabası	1
38	VTL-VPT-02 ön araba	3
39	VTK-VKT-01 Kazan taşıma arabası(900*700*900)	3
40	Çelik Kova	3
41	Fırın tepsisi	2
42	Tava (büyük)	2
43	Tava (küçük)	1
44	Tel süzgeç	2
45	Tel çırpıcı	1
46	Maşa	3
47	Plastik palet	2

48	Kepçe /kevgir)	32
49	Pilav kevgiri	7
50	Pilav kepçesi	3
51	Çelik raf	9
52	VTL-VCT-EK-ÖZEL Et kütüğü polietilen tablalı	1
53	VTL-VCT-TT-ÖZEL Et-sebze süzme tezgahı	3
54	VTL-VCA-01 Çöp arabasıQ400*500	4
55	VTL-VCT-DCS-ÖZEL Çalışma tezgahı dolaplı çekmeceli sürgülü kapaklı 190*80*85	1
56	VTL-VCT-PT-ÖZEL(190*80*85	1
57	TA-VBT137A Tezgah tip 2 kapılı buzdolabı 150*60*85 VBT137A /vital	5
58	VTL- VDD-KL-9540 Duvar dolabı sürgü kapaklı ara raflı 950*400*600	17
59	TA-12790 Et kıyma makinası 400kg inox kafalı 230 watt mateka	1
60	Meteka et kıyma makinası 400watt	1
61	VTL-VCT-DCS-ÖZEL Çalışma tezgahı dolaplı çekmeceli sürgülü kapaklı 190*60*85	3
62	VTL- VCT-KY-148 Kazan yıkama ünitesi 1400*800*650	1
63	TA-04860 Sprey ünitesi d.monte mt-03	1
64	VTL-VRP-20080-4 İstif rafı 4 perfore tablalı2000*800*1600	1
65	VTL-VRP-19060-4 İstif rafı 4 perfore tablalı1900*600*1600	6
66	VTL-VRP- özel İstif rafı 4 perfore tablalı185*40*160	2
67	VTL-VCT-BS -106 Bulaşık sıyırma tezgahı 1000*600*850	1
68	VTL-VCT-BGT-Özel bulaşık makinası giriş tezgahı taban raflı190*75*85	1
69	TA-04855 sprej ünitesi t. Monte mt-01	1
70	VTL-VD-3012 Duvar tip davlumbaz-filtresiz 3000*1200*500	1
71	VTL-VD- 1510 Duvar tip davlumbaz-filtresiz1500*1000*500	1
72	VTL-VCT-BCT- Özel Bulaşık yıkama makinası çıkış tezgahı taban raflı 190*75*85	1
73	VTL-VMD-9060 Malzeme dolabı 900*600*1600	2
74	VTL-VDKU-19060 Kiler ünitesi 1900*600*850	2
75	VTL-VMT- Özel malzeme taşıma arabası 90*60*85	1
76	VTL-VCT-ET özel çalışma tezgahı evyeli çekmeceli 190*60*85	1
77	TA-00020141 Planet mikser 3hızlı 60lt-mky430ut mateka	1
78	TA-00024216 hamur yoğurma makinesi,2 hızlı kapaklı 75 kg hym750 kdt mateka	1

79	Hamur yoğurma makinası (köfte için)	1
80	VTL-VTT-01 Tepsi taşıma arabası GN2/1	5
81	VTL-VCT-M-198 Çalışma tezgahı mermer tablalı 1900*800*850	2
82	VTL-VUS-01 Un şeker arabası menteşe kapaklı 600*500*500	2
83	VTL-VCT-D -196 Çalırna tezgahı dolaplı sürgülü kapaklı 1900*600*850	8
84	TA-30020981 Patetes soyma makinesi 35kg alüminyum diskli trifaze pat 1030kt/mateka	2
85	VTL-VCT-DCS-ÖZEL Çalışma tezgahı dolaplı çekmeceli sürgülü kapaklı 210*80*85	1
86	TA-00022621 Sebze doğrama makinası sb 210m/mateka	2
87	Sebze doğrama makinası robot coupe cl50 marka	1
88	Sebze doğrama makinası robot coupe cl50 marka diskleri	12
89	VTL-VOF-Özel Orta tip davlumbaz-filtirli 750-205-50	1
90	VTL-VYO 68B Çift yanırlı gazlı yer ocağı 600*800*500	4
91	VTL-GKF200 GAZLI KUZİNE 2000*1000*850	2
92	VTL-GPI7020S Gazlı pleyt ızgara düz yüzeyli 800*730*280	1
93	VTL-STD7020D Kapaklı alt stand 800*600*570	2
94	VTL-EFP 7020 Elektrikli fritöz 800*730 *280	1
95	VTL-PRİME 102GM Konveksiyonlu fırın gazlı prime- manuel 20gn1/1(10gn2/1)	2
96	Elektrikli fırın inoksan	2
97	VTL-PAS102-2FIRIN ALT standı tepsi kızaklı gn2/1 uyumlu pas102-2	2
98	TA-03 160GASTRONOM KÜVET 2/1-65	10
99	TA-03155 GASRONOM KÜVET 2/1-40	10
100	VTL-VKD- Özel kepçe kevgir dolabı90*50*150	3
101	VTL-GDT9080 Gazlı devrilir tava 80lt 800*900*850	1
102	VLT-VDF- ÖZEL Duvar tip davlumbaz-filtreli550*130*50	1
103	VTL-GKTD 90250 Gazlı kaynatma tenceresi direkt 250lt 950*1020*950	1
104	VTL-VSD-özel SICAKLIK DOLABI 190*70*85	2
105	SICAKLIK DOLABI	1
106	PANEL Soğuk hava deposu	2
107	VTL-VEA-01 Et askı arabası 1500*600*1600	1
109	Benmari (Çalışma Tezgahlı, Rafllı) (kuver-benmari-salat bar tezgah) (Yemekhane için sabit benmari)	1
110	Turnike	1

111	Yemekhane için 30 Tepsi Kapasiteli Tepsi Taşıma Arabası (53*37 cm Tepsi için)	7
112	İstif Rafı 200x80x160	2
113	Paslanmaz Kapaklı Dolap (Yemekhane) 120x60x200 cm	2
114	İki Katlı Servis Arabası 90*60	16
115	Üç Katlı Kahvaltı Servis Arabası (2. Kat yarım kat) (Korunaklı) (110*60)3 adet yeni+4 adet eski	7
116	Üç Katlı Kahvaltı Servis Arabası (2. Kat yarım kat) (Korunaklı) (90*60)	3
117	Sanayi Tipi Blender 500 Watt	1
118	Polietilen Sebze Tezgahı (Yeşil Renk)	1
119	Meyve Doğrama Tezgahı (Beyaz Renk)	1
120	Polietilen Tavuk Doğrama Tezgahı (Sarı Renk)	1
121	10 Gözlü Elektrikli Döner Ocağı	2
122	Kürekli Çelik Baharat İstasyonu	1
123	Soğutmalı Dik Tip Şahit Numune Buzdolabı (Dijital sıcaklık göstergeli)	1
124	Paslanmaz Çelik Sıhhi Temizlik Dolabı	2
125	Paslanmaz Çelik Sıhhi Temizlik Malzeme Dolabı	1
126	Tezgah Altı Yağ Ayırıcı	1
127	Trans Palet	1

7.2 İşin yürütülmesi için gerekli yüklenici firmadan istenen araç ve gereçler

7.2. a) İşin yürütülmesi için gerekli firma tarafından temin edilmesi gereken malzeme listesi

KASTAMONU EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ		
SIRA NO	MALZEME ADI	
1	Çorba kasesi (Porselen)	1750
2	Çukur yemek tabağı (Porselen)	1750
3	Pilav tabağı (Düz servis, orta boy, Porselen)	1750
4	Salata tabağı (Porselen)	1750
5	Tatlı (Düz servis, küçük boy) tabağı (Porselen)	1750
6	Yemek çatalı (çelik)	1750

7	Yemek kaşığı (çelik)	1750
8	Yemek bıçağı (çelik)	1750
9	Tatlı kaşığı	1250
10	Tatlı çatalı	1250
11	Peçetelik (Plastik, masa üstü)	150
12	Biberlik (Karabiber için)	115
13	Biberlik (Pul biber için)	150
14	Yağlık (Porselen veya cam)	150
15	Sirkelik (Porselen veya cam)	150
16	Kürdanlık (Porselen veya cam)	150
17	Sıcaklık ve Nem Ölçer	8
18	Dijital hassas mutfak terazisi	4
19	Mini Elektronik Terazi (40 kg'lık)	2
20	Yemek taşıma arabası (Isıtcılı)	13
21	Servis tepsi	1750
22	Yemek sıcaklığını ölçer termometre (proptermometre)	10
23	Çelik dispanser havluluk	10
24	Çelik dispanser sabunluk	10
25	Mutfak giriş ve çıkışları için hijyen paspas	2
26	Yemekhane ve servislerde tabak ve tepsi taşıma arabası (Tek taraflı)	25
27	Yemekhane ve servislerde tabak ve tepsi taşıma arabası (Çift taraflı)	10
28	Konvoyörlü, kurutma tünelli bulaşık yıkama makinesi Teknik Özellikleri: *Kapasitesi en az 2000/ saat olmalıdır *Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma olmak üzere dört aşamalı yıkama sistemine sahip olmalıdır. *Makinenin gövdesi ve su ile temas eden tüm kısımları dayanıklı, paslanmaz çelikten olmalı *Makinenin içindeki kasetleri kolaycasürülebilmesi için hareketli bir sisteme sahip olmalı *Sürekli polimer konveyör farklı tipte yıkanacak (selfrom tepsi yıkamak için özel konveyöre sahip olmalı) kaplara uyarlanabilir özellikte olmalı *Ön yıkama suyu sıcaklığı en az 50 °C, yıkama sıcaklığı en az 55-60 °C, tabakların üzerindeki bakteri vb. tüm pisliklerin arındırılması açısından sanitasyon standartlarına uygun olarak en az 85 °C durulama özelliklerine sahip olmalı. * Bulaşık makinesinden çıkan bulaşığın üzerinde herhangi bir iz nem bırakmadan kurutma özelliğine sahip olmalıdır.	1
29	Kuru Hava Sterilizatörü (Mutfakta bulunan satır, bıçak, vb. maddeleri 1 defada sterilize edebilecek ölçüde en az 20 lt)	1

30	Sebze yıkama evyesi	2
31	Sebze bıçağı yeşil saplı	10
32	Meyve bıçağı sarı saplı	10
33	Et bıçağı siyah saplı	10
34	Tavuk bıçağı kırmızı saplı	10
35	Mıknatıslı Bıçak Standı	3
36	Katı Meyve Sıkacağı	1
37	Paslanmaz çelik Pirinç-bakliyat süzgeci –büyük	2
38	Sandık Tipi Derin Dondurucu (min 450L – max 600L)	3
39	Paslanmaz Çelik Bakliyat Küreği	5
40	Kesilmez Çelik Eldiven	2
41	Konveksiyonlu, Elektrikli, 20 Tepsi Kapasiteli (Fırın)	2
42	Yemek Tepsisi (Fırınlara Uygun)	30
43	Termobox (6 küvet kapasiteli)	2
44	Sanayi Tipi Blender	1
45	Ev Tipi Blender	1
46	Sanayi Tipi Mutfak Robotu	1
47	Sanayi Tipi Patates ve Sebze Püresi Yapma Makinesi	1
48	Plastik Palet	20
49	Kazan ve Tencere Taşıma Arabası	3
50	Et Doğrama Tahtası (Polietilen, Kırmızı Renk)	4
51	Sebze Doğrama Tahtası (Polietilen, Yeşil Renk)	4
52	Meyve Doğrama Tahtası (Polietilen, Sarı Renk)	4
53	Tavuk Doğrama Tahtası (Polietilen, Beyaz Renk)	4
54	Çay Makinesi (250 Bardak Kapasiteli)	10
55	Çelik Termos (2 lt'lik)	4
56	Bıçak Bileme Makinesi	1
57	1000'lik Kapaklı Tencere (110*35 cm)	4
58	500'lük Kapaklı Tencere (90*30 cm)	6
59	750'lik Kapaklı Tencere (100*35 cm)	4
60	300'lük Kapaklı Tencere (70*30 cm)	6

61	200'lük Kapaklı Tencere (70*20 cm)	4
62	110*30'luk Kapaklı Pilav Tenceresi	4
63	80*20'lik Kapaklı Pilav Tenceresi	2
64	60*25'lik Kapaklı Tencere	5
65	30*20 Kapaklı Çelik Tencere	4
66	20*20 Kapaklı Çelik Tencere	4
67	95*35 cm Çelik Tencere	4
68	85*35 cm Çelik Tencere	4
69	75*35 cm Çelik Tencere	4
70	Kızartma Tavası	4
71	Çelik Fırın Tepsisi (10 cm derinliğinde)	20
72	Standart Fırın Tepsisi Derinlik 7 cm	40
73	Tatlı Tepsisi 45*36*3	60
74	Çelik Kevgir (9 numara)	12
75	Çelik Kevgir (4 numara)	12
76	Çelik Izgara Maşası	25
77	Çelik Tatlı Maşası	25
78	Çelik Servis Kaşığı	44
79	Kepçe 1 Numara	14
80	Kevgir 1 Numara	7
81	Kızartma Teli	5
82	Çelik Süzme Teli	2
83	Galvaniz Çırpma Teli (4 numara)	6
84	Galvaniz Çırpma Teli (7 numara)	6
85	Sebze Soyacağı	30
86	Büyük Boy Kapaklı Çelik Küvet (Yemek Dağıtım Arabasına Uygun)	100
87	Küçük Boy Kapaklı Çelik Küvet (Yemek Dağıtım Arabasına Uygun)	50
88	50*50*15 Kapaklı Çelik Küvet	10
89	Kahvaltılık Küvet Kapaklı (35*32*4) (peynir, domates-salatalık)	20
90	Kahvaltılık Küvet Kapaklı (35*32*20) (yumurta)	20
91	Kahvaltılık Küvet Kapaklı (26*16*20) (zeytin ve piknik grup)	20

92	Termo tepsi (Thermotray) (Min. 6 gözlü)	10
93	Akülü binicisiz İtmeli Temizlik Arabası	2
94	Kaçerola	7
95	Küvet kapağı (60'lık)	104
96	Trans palet	1
97	Çorba için süzgeç	3
98	Spatula (Çelik, plastik saplı)	30
99	Sebze Oyacağı	15
100	El Rendesi	3
101	Fırın Eldiveni	10
102	3'lü Sefer Tası (Orta Boy)	3
103	Çöp Taşıma Arabası (Tekerlekli, kapaklı)	4
104	Büyük Boy Pedallı Çöp Kovası (En az 30lt)	8
105	Kapaklı Çöp Kovası	15
106	Çelik fırın tepsisi (5 cm derinliğinde)	35

7.2. b) İşin yürütülmesi için gerekli firma tarafından temin edilmesi gereken malzeme listesi

FİZİK TEDAVİ VE REHABİLİTASYON HASTANESİ		
SIRA NO	MALZEME ADI	FTR / İSM / TSM
1	Çorba kasesi (Porselen)	1500
2	Çukur yemek tabağı (Porselen)	1500
3	Pilav tabağı (Düz servis, orta boy, Porselen)	1500
4	Salata tabağı (Porselen)	1500
5	Tatlı (Düz servis, küçük boy) tabağı (Porselen)	1500
6	Yemek çatalı (çelik)	1500
7	Yemek kaşığı (çelik)	1500
8	Yemek bıçağı (çelik)	1500
9	Tatlı kaşığı	1500

10	Tatlı çatalı	1500
11	Peçetelik (Plastik, masa üstü)	100
12	Biberlik (Karabiber için)	100
13	Biberlik (Pul biber için)	100
14	Limonluk (Porselen veya cam)	50
15	Yağlık (Porselen veya cam)	50
16	Sirkelik (Porselen veya cam)	50
17	Kürdanlık (Porselen veya cam)	200
18	Sıcaklık ve Nem Ölçer	6
20	Dijital hassas mutfak terazisi	3
21	Mini Elektronik Terazi (25 kg'lık)	2
23	Servis tepsisi	1500
24	Yemek sıcaklığını ölçer termometre (proptermometre)	7
25	Çelik dispanser havluluk	6
26	Çelik dispanser sabunluk	6
27	Mutfak giriş ve çıkışları için hijyen paspas	3
35	Sebze bıçağı yeşil saplı	10
36	Meyve bıçağı sarı saplı	10
35	Et bıçağı siyah saplı	10
36	Tavuk bıçağı kırmızı saplı	10
37	Mıknatıslı Bıçak Standı	3
38	Satır	2
39	Piliç Et Tokacı	2
40	Çelik Kova (50 L)	25
41	Çelik Kova (30 L)	10
43	Kesilmez Çelik Eldiven	4
45	Yemek Tepsisi (Fırınlara Uygun)	20
48	Ev Tipi Blender	1
51	Plastik Palet	3
60	1000'lik Kapaklı Tencere (110*35 cm)	4
61	500'lük Kapaklı Tencere (90*30 cm)	4

62	750'lik Kapaklı Tencere (100*35 cm)	4
63	300'lük Kapaklı Tencere (70*30 cm)	4
64	200'lük Kapaklı Tencere (70*20 cm)	4
65	110*30'luk Kapaklı Pilav Tenceresi	4
66	80*20'lik Kapaklı Pilav Tenceresi	4
67	60*25'lik Kapaklı Tencere	4
68	30*20 Kapaklı Çelik Tencere	5
69	20*20 Kapaklı Çelik Tencere	5
70	95*35 cm Çelik Tencere	4
71	85*35 cm Çelik Tencere	4
72	75*35 cm Çelik Tencere	4
73	Kızartma Tavası	2
74	Çelik Fırın Tepsisi (10 cm derinliğinde)	20
75	Standart Fırın Tepsisi Derinlik 7 cm	40
76	Tatlı Tepsisi 45*36*3	20
77	Çelik Kevgir (9 numara)	10
78	Çelik Kevgir (4 numara)	10
79	Çelik Izgara Maşası	40
80	Çelik Tatlı Maşası	40
81	Çelik Servis Kaşığı	40
82	Kepçe 1 Numara	20
83	Kevgir 1 Numara	20
84	Kızartma Teli	10
85	Çelik Süzme Teli	10
86	Galvaniz Çırpma Teli (4 numara)	10
87	Galvaniz Çırpma Teli (7 numara)	10
88	Sebze Soyacağı	40
89	Büyük Boy Kapaklı Çelik Küvet (Yemek Dağıtım Arabasına Uygun)	40
90	Küçük Boy Kapaklı Çelik Küvet (Yemek Dağıtım Arabasına Uygun)	40
91	50*50*15 Kapaklı Çelik Küvet	20
92	Kahvaltılık Küvet Kapaklı (35*32*4) (peynir, domates-salatalık)	10

93	Kahvaltılık Küvet Kapaklı (35*32*20) (yumurta)	5
94	Kahvaltılık Küvet Kapaklı (26*16*20) (zeytin ve piknik grup)	15
95	Akölü binicisiz İtmeli Temizlik Arabası	1
96	Kaçerola	10
97	Küvet kapağı (60'lık)	40
98	Küvet kapağı(vakumlu)	10
99	Tepsi kapağı(vakumlu)	10
100	Çorba için süzgeç	2
101	Spatula (Çelik, plastik saplı)	20
102	Sebze Oyacağı	40
103	El Rendesi	2
104	Fırın Eldiveni	10
105	Büyük Boy Pedallı Çöp Kovası (En az 30lt)	8
106	Kapaklı Çöp Kovası	10
107	Çelik fırın tepsisi (5 cm derinliğinde)	20
108	Sandık Tipi Derin Dondurucu (min 450L – max 600L)	1
109	Süper mikser soğan makinası 5lt	1

7.3 Hastalar için ve personel için kullanılan tabaklar, kaseler, salata tabağı, kaşık, çatal vb malzemeler ayırt edilebilir özellikte olacaktır. Ayrıca ihtiyacı karşılayacak miktarda çeşitli ebatlarda; gerekli olacak her türlü kullanılması zorunlu olan araç, gereç ve edevatlar firma tarafından karşılanacaktır. Kastamonu Eğitim Araştırma Hastanesi'nde bulaşıcı hastalık salgın durumunda mevcut yemekhanelerin kapatılması halinde kullanılmak üzere baskı makinesinde kullanılacak malzemenin temini firma tarafından karşılanacaktır.

7.4 İdare tarafından teslim edilen araç, gereç ve demirbaşların bakım ve onarım giderleri firma tarafından karşılanacaktır.

8. YÜKLENİCİ PERSONELİN GÖREVLERİ:

Diyetisyen / Gıda Mühendisi / Ziraat Mühendisi(Gıda ve Süt Bölümü) /Kimya Mühendisi / Veteriner Hekim- Gıda Teknikeri:

- Hastane çalışanları ve hastaların tüketimine sunulacak olan her türlü gıda ürününün, nefasetli, leziz, yeterli besin değerine sahip ve sağlıklı bir şekilde tüketilmeye hazır hale getirilmesi için hastane diyetisyeninin (diyetisyen bulunmadığı durumda idarece görevlendirilecek personelin) kontrol ve denetimi altında ürünün teslim alınmasından tüketilmesine kadar tüm aşamalarda gerekli tedbirleri alır.
- Hastane ile diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ve özellikleri ile hastanenin yiyecek ve sağlık politikasını doğru yorumlamak, bütün hasta, refakatçi ve personel için optimum beslenme standartlarının devam etmesini sağlamaktan sorumludur.
- Yemeklerin uygun sıcaklıkta sunulması için gereken tedbirleri alır.
- Mutfak ve yemekhane hizmetlerinin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesini sağlamak ve kontrol etmek,
- Erzak, eşya ve malzemenin iyi bir şekilde korunmasını, bozulan-zarara uğrayan sağlığı tehdit edici hale gelenlerin bertaraf edilmesini sağlamak,
- Yemekhane ve mutfakta meydana gelebilecek kazalara karşı hastanemiz İş Güvenliği Uzmanı ile birlikte gerekli tedbirleri almak ve kontrollerini yapmak,
- Farklı tür ve özellikte beslenmesi gereken hastalar ve bebekler için, gerekli besinlerin hazırlanmasını planlar, hazırlatır ve ilgili kişilere ulaşmasını sağlar.
- Diyet hazırlama hususlarını düzene koyar ve kontrol eder.
- Personel, hasta ve refakatçilerin yemeklerle ilgili şikâyet ve problemleri ile ilgilenir ve çözüme ulaştırır.
- Çalışmalarında firması adına hastane idaresine karşı sorumludur.

Aşçının Görevleri

- Diyet uzmanı ve yerine bakan kimse tarafından hazırlanan mevcut listelere göre, bütün besin maddelerini; düzenli olarak ve iyi şekilde pişirip iştah açıcı bir şekilde hazırlamak,
- Yemeklerin yeterli sıcaklıkta dağıtımını sağlayıp hastalara ve personele göndermek,
- Teslim aldığı erzak ve benzeri maddeleri tamamen yerine kullanmak ve israfına meydan vermemek,
- Mutfağın ve yemekhanenin düzenini ve temizliğini sağlamak,
- Hastane idaresi tarafından belirlenen tüm kurallara ve çalışma usul ve esaslarına uymakla yükümlüdürler.

Katlarda Servis Yapan Elemanların Görevleri:

- Mutfaktan servis hastalarına ve refakatçilere sunulacak olan her türlü yiyecek ve içeceği monşarj asansörünü kullanarak eksiksiz almak ve yemeklerin servis kurallarına uygun biçimde zamanında dağıtılmasını sağlamak,
- Özel diyet alan hastaların listelerini sorumlu aşçıya bildirip eksiksiz olarak hastaya servisini sağlamak,
- Yemeklerin dağıtılması esnasında gerekli olan tüm malzemeleri eksiksiz bulundurmak ve eksikleri zamanında yüklenici yöneticisine bildirmek,
- Yemek dağıtımı bittikten sonra artıkların uygun çöp poşetleriyle çöpe atımını ve bulaşıkların bulaşıkhaneye monşarj asansörü kullanılarak indirilmesini sağlayacaktır.

Bulaşıkçı - Temizlikçinin Görevleri:

Mutfakta ve yemekhanede kullanılan servis arabası, kazan, yemek tabağı, çatal, bıçak, kaşık, vb. araç ve gereçleri, belirlenen usule uygun olarak yıkayacak, temizleyecek ve kurulayacak, temizlenen mutfak ve yemekhane eşya ve malzemesini yerlerine yerleştirecek, kırılan ya da kullanılamayacak hale gelmiş olan araç, gereç, yemek tabağı, tepsi vb. eşya ve malzemeyi ayıracak, mutfağın ve yemekhanenin temizliğini yapacak, gerektiğinde mutfağın haşerelere karşı ilaçlanmasını zehirlenmeye meydana vermeyecek şekilde yapacak ve görev alanına ilişkin olarak aşçıbaşının vereceği görevleri yapacaktır.

Garsonun Görevleri:

Masa düzenlemesini yapacak, masaları servise hazırlayacak, servisi kusursuz ve aksatmadan yapacak, boşalan ve kullanılan servis

Takımlarını (baharatlık, yağdanlık, sirkelik gibi) düzenli biçimde toplayarak, yemekten sonra masaları temizleyecek, görev alanına ilişkin olarak verilecek görevleri yapacaktır.

9. ÖDEMEYE İLİŞKİN BELGELER:

Yüklenici, aşağıdaki belgeleri düzenleyeceği faturaya eklemek zorundadır.

- Ücret Bordrosu (ödeme yapılacak aya ait),
- İşçi Ücretlerine İlişkin Banka Tasdikli Çalışan Listesi (önceki aya ait),
- İşçi Ücretlerine İlişkin Banka Dekontları (önceki aya ait),
- Varsa İşçilere ait İcra Tahsilat Yazısı ve Makbuzu (önceki aya ait),
- SGK Primlerine ait Banka Dekontu (önceki aya ait),
- SGK Primlerine ait Tahakkuk Fişi (önceki aya ait),
- Barkodlu Sigortalı Hizmet Listesi (önceki aya ait),

Yukarıdaki belgeler ödeme evrakına eklenmek üzere fatura ekinde hastaneye yüklenici tarafından teslim edilecektir. Yüklenici tarafından belgeler usulüne uygun olarak düzenlenmiş ve eksiksiz olarak ibraz edildikten sonra Yükleniciye o ayki hakedişi hastanemiz tarafından ödenecektir. Bu belgelerin eksik olması durumunda hakedişlerden idari şartnamede belirtilen cezai kesintiler uygulanacaktır.

Yüklenici çalıştırmış olduğu her personel için özel bordro düzenleyecek, bu bordrolarda hiçbir şekilde şirketinden maaş alan ve diğer yerlerde çalışan işçilerine yer vermeyecektir.

Yüklenici kendi bünyesinde çalıştırdığı personeline ait icra işlemlerini kendisi takip edecek olup, icra kesintileri bordroda gösterilecek ve icra kesintileri yapıldıktan sonraki meblağ banka listelerine yansıtılacaktır. İcralar ilgili yerlere yüklenici tarafından yatırılacaktır.

Yüklenici çalıştırılan işçilere ait bordro ve SGK primlerinin ödendiğine dair internet üzerinden alınan barkodlu Sigortalı Hizmet Belgesinin bir örneğini de ilan panosuna işçilerin görmesi için asacaktır. İşçinin maaşında makul (icra, işe gelmeme gibi vb) bir sebep olmadan kesinti yapılmayacaktır.

Bütün sağlık tesislerinde yenilen yemek miktarı kadar ödeme yapılacaktır.

9.1. Maaş:

Türkiye Kamu Hastaneleri Genel Müdürlüğünün 26.07.2012 tarih ve 7380 sayılı yazıları gereği;

1. İşçi ücretleri, yükleniciye hakediş ödemesinin yapıldığı gün veya takip eden gün içinde yüklenici tarafından işçiler adına açılmış olan banka hesaplarına yatırılacaktır. İşçilere verilen ücretler hiçbir zaman asgari ücretin altında olamaz.
2. İşçi ücretlerinin ödenmesi bankalar aracılığıyla, banka aracılığıyla ödeme yapılmasına imkan bulunmaması halinde T.C. Posta ve Telgraf Teşkilatı Genel Müdürlüğü şubeleri aracılığı ile yapılacaktır.
3. İlgili aya ait hakediş ödemesi yapılmadan, ödemesi yapılan bir önceki aya ilişkin belgeler (işçi ücretlerinin işçiler adına açılacak banka hesaplarına yatırıldığına dair her işçinin adının görüldüğü belgeler ile bu ücretlere ilişkin primler ile vergilerin ilgili yerlere yatırıldığına dair belgeler) yüklenici tarafından idareye verilecektir.

10. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ:

Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenici üstlenmiş olduğu iş için gerekli her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, ekipman ve işçileri istenilen özelliklere uygun ve istenilen sayılarda işe başlama günü hazır olacak şekilde sağlamak zorundadır. İşin başlangıcında ve devamı sırasında idare her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, ekipman ve personelin kontrolünü yapacaktır.

Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için Kontrol Teşkilatınca teknik şartnamede belirtilen her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, ekipman ve personelin istenilen özelliklere uygunluğu ve sayıları kontrol edildikten sonra her iki taraf arasında ortak İş Yeri Teslim Tutanağı düzenlenerek iş yeri teslimi yapılır.

Yüklenici tarafından kullanılacak ve idarece verilecek hastaneye ait taşınır, taşınmaz her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, ekipman ve mahaller her iki taraf arasında ortak İş Yeri Teslim Tutanağı düzenlenerek yükleniciye teslim edilir. Yüklenici

kendisine teslim edilen taşınır, taşınmaz her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, ekipman ve mahalleri işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde aynen teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir. Yüklenici bu nedenle idareden tazminat dahil hiçbir hak talebinde bulunamayacaktır.

Sözleşmenin imza tarihi ile işe başlama tarihi arasında 20 takvim gününden az süre kalması ya da işe başlama süresinin geçilmesi durumunda hizmeti aksatmamak koşuluyla her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, ekipmanlar personel kıyafetleri ve personel kontrol edildikten sonra eksiklikler tespit edilerek işyeri teslimi yapılır ve Yükleniciye bu eksiklikleri tamamlamak için sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren idarenin onayı ile 20 takvim gününe kadar süre verilebilir. Bu durumda sadece eksik elemanlar için eksik çalıştırılan her gün için yürürlükte bulunan asgari ücret (SGK işveren payı, işsizlik sigortası primi) üzerinden yol parası ile varsa Asgari Ücretin yüzdelik olarak artırımı ödenen fazlası dikkate alınarak hesaplanacak miktar Yüklenicinin hakedişinden kesilecektir.

11. İŞ EMNİYETİ TEDBİRLERİ VE İŞÇİ HAKLARI:

Yüklenici bütün giderleri kendisine ait olmak üzere hizmetinde çalışanlar için, gerek tek tek ve gerekse topluca yaşadıkları ve çalıştıkları yerler bakımından, yürürlükte olan sağlık ve güvenlik mevzuatı hükümlerine uygun olarak her türlü sağlık önlemlerini almak ve çalışanların yerel şartlara göre sağlıklı bir şekilde yiyip içmeleri, hastalıklardan korunmaları, hastalık veya bir kaza halinde tedavileri konularında ilgili mevzuat hükümlerine ve idare veya Kontrol Teşkilatının kendisine vereceği talimata uymak zorundadır.

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

Yüklenici işin devamı süresince işçilerin zarar görmelerini önleyici her türlü güvenlik önlemini almak zorundadır. Yeterli güvenlik önleminin alınmaması sebebiyle doğabilecek kazalarda meydana gelecek hasar ve zararın ödenmesinde yüklenici sorumludur.

Yüklenici İş Kanunu, İş Sağlığı ve İş Güvenliğine ilişkin mevzuat gereği işçilerin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık tedbirlerini alacak ve tehlikeli şartlar altında çalışmasına izin vermeyecektir. İşçinin tüm hakları ile ilgili mali ve hukuki sorumluluklar yükleniciye ait olup bu konuda idare sorumlu olmayacaktır.

Yeterli güvenlik önleminin alınmamasından doğan her türlü hasar, ziyan ve cezalar Yükleniciye ait olacaktır.

Yüklenici tarafından temin edilen ve çalıştırılan yemek elemanları ile hastane arasında hiçbir akdi veya kanuni bağ ya da sorumluluk yoktur.

Yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetleri ile ilgili olarak yüklenici personelinin SGK, Maliye, Belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli ve yapılacak beyan ve bildirimler ve bu hususlardaki vergiyi, resmi harç mükellefiyet ve sorumluluklar buna ilaveten hata noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı hasıl olacak maddi ve manevi zarar ve ziyanın, tahakkuk edecek cezalardan hastane adına tecelli edenler dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumluluklar yükleniciye aittir.

4857 Sayılı İş Kanunu'na göre süresini dolduran işçiye Yüklenici tarafından ücretli izin kullanılacaktır.

4857 sayılı İş Kanunun 41. maddesi uyarınca doğacak fazla çalışma ve fazla süreli çalışma ücretlerinin ödenmesi yüklenicinin sorumluluğunda olup, bu kurallara uyulmaması nedeniyle doğacak tazminat ve para cezaları yüklenici tarafından ödenecektir.

12. PERSONEL ÇALIŞMA ESASLARI:

Yüklenici çalıştıracağı belirtilen personeli işyerinde hazır bulunduracaktır. Anılan personelin işyerinde bulunmaması halinde, her personel için sözleşmede belirtilen günlük ceza uygulanacak ve Yüklenici hakedişlerinden kesilecektir. Ancak, personelin hastalık sebebiyle işyerinde bulunmaması durumunda rapor tevsiki halinde ceza kesilmeyecektir. Herhangi bir sebeple personelin gelmemesi halinde Kontrol Teşkilatına bilgi verilerek, Yüklenici yasalara uygun olarak belirtilen özelliklere sahip aynı vasıflarda personel sayısını sağlamak zorundadır.

Yüklenici çalıştırmakla yükümlü olduğu işçi sayısını devamlı olarak korumak zorundadır. Ücretsiz izin gibi nedenlerle ya da mazeretsiz olarak yemek görevlisinin gelmemesi halinde yerine yasalara uygun olarak belirtilen özelliklere sahip aynı vasıflarda yemek görevlisi görevlendirilecektir.

Yüklenici Hastanenin 7 gün 24 saat hizmet verdiğini dikkate alarak çalıştıracağı işçilerin haftalık çalışma süresini İş Kanunu kapsamında her işçiyi 45 saat çalıştıracak şekilde planlayacak ve bir suretini Kontrol Teşkilatına verecektir. Yüklenici Kontrol Teşkilatına bildirmiş olduğu yerlerdeki işçi sayısını değiştiremez.

İşçilerin bürolarda, koridorlarda, merdivenlerde, hasta odalarında, merdiven boşluklarında oturmaları, yemek yemeleri, sigara içmeleri, çay vs. şeyleri içmeleri, yüksek sesle konuşmaları, sakız çiğnemeleri kesinlikle yasaktır.

İşçiler kesinlikle görev süresince görev dışı işlerle uğraşmayacak, hasta takibi yapmayacaktır. Görev yapan personel kesinlikle ziyaretçi kabul etmeyecektir.

Yemek Pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetlerini yürütecek personel; işlerini bilgili, verimli ve özveriyle, büyük bir sessizlik ve düzen içinde, hastaların ve çalışanların huzurunu bozmadan ve engellemeden yürütecektir.

Yüklenici personeli Hastanenin tabii olduğu mevcut ve daha sonra yürürlüğe girecek kanun, nizam ve mevzuata, bu mevzuat doğrultusunda idarenin koyduğu kurallara, ahlak ve nezaket kurallarına, hastane işletme ve bakımı ile ilgili yönergelere, şartnamede belirtilen kurallara uygun hareket edecektir.

Yüklenici personeli hastalar, hasta yakınları, hastane personeli, öğrenciler, hastane binasında hizmet veren diğer yüklenici ve görev yapan resmi kuruluş personeli ile ilişkilerinde nazik, anlayışlı, güler yüzlü ve iyi niyetli davranacak, kesinlikle kavgaya ve tartışmaya girmeyecek ve ciddiyetle bağdaşmayacak fiil ve hareketlerde bulunmayacaktır.

Personel çalışma esaslarına, şartnamede belirtilen çalışma koşul ve kurallarına uygun hareket etmeyen yüklenici personeli hakkında iş kanunu hükümleri gereğince işlem tesis edilecektir. İdarenin personel çalışma esaslarına ve teknik şartnamede belirtilen eleman niteliklerine uygun bulmadığı elemanlar derhal değiştirilecektir.

13. SİGORTA, İŞYERİNİN KORUNMASI VE HİZMETİN SÜREKLİLİĞİ:

- Yüklenici hastanede meydana gelebilecek yangın olaylarına karşı yangın sigortası ile zehirlenme ve kaza olaylarına karşı üçüncü şahıs mali sorumluluk sigortası poliçelerini iş yeri teslimiyle mütakip hastane idaresine verecektir.
- Ağız kapalı tek kullanımlık steril numune kaplarında günlük olarak alınan yemek ve su numuneleri 72 saat +4 derecede buzdolabında saklanacaktır. Gerektiğinde tahlil ettirebilecek şekilde işlem yapılacak her türlü tahlil masrafları yükleniciye ait olacaktır. Ayrıca Muayene ve Kabul Komisyonu ya da Kontrol Teşkilatınca belirlenen bir günde alınan yemek, su numuneleri ve mutfığa giren gıda malzemeleri istenildiği takdirde istenildiği zamanda idarenin belirleyeceği uygun laboratuarda tahlilleri yaptırılacak ve yapılan harcamalar yükleniciye ait olacaktır.
- O gün aynı yemekten yiyen kişi sayısının en az % 10'u (yüzde onu) oranında Hastaneden hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan kişi olduğu takdirde bütünü ile bu kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kayıplarının maddi tazminatı yüklenici tarafından karşılanır. Yüklenici bu durumu belgelendirerek sözleşme aşamasında taahhüt edecektir. Besin zehirlenmelerinin önüne geçilmesi amacıyla yüklenici zehirlenmelere karşı koruyucu önlem almak ve bu konuda personelin eğitimini yapmak zorundadır.
- Yüklenici mutfak, yemekhane, servis kat ofisleri, depolar ve kendine teslim edilen yerlerde yangına karşı gerekli koruyucu her türlü tedbiri almak zorundadır. Sivil savunma uzmanının öngördüğü şartlarda hastanenin bulundurduğu her türlü yangın söndürme ile ilgili ekipmana ilave ekipman bulundurmamak zorundadır. Bu ekipmanın çalışır durumda tutulması yüklenicinin sorumluluğundadır. Yangın tüplerinin dolum ve kontrolü Sivil Savunma Uzmanının onay ve denetiminde Yüklenici tarafından sağlanacaktır. Bu iş için ilave ücret talep edilemez. Yüklenici sigortasını yaptırmak zorundadır.
- Yüklenici, hastane mutfağında ve yemekhanede ısıtma, pişirme, aydınlatma ve benzeri araçlarla kullanacağı her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek görev ve sorumluluğundadır. Yüklenici, bu tür maddelerin (LPG veya doğalgaz, elektrik vs.) kullanımı ve işlemesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemi almak zorundadır.
- Hastanemiz mutfağında meydana gelebilecek muhtemel arıza hallerinde, tadilat, bakım onarım ve/veya olağan dışı bir durum olması nedeniyle, Hastanemiz mutfağının yemek pişirmek için kullanılamaması durumunda; yüklenici taahhüt ettiği yemeği, dışarıdan şartnameye uygun olacak şekilde zamanında, Kastamonu il sınırları içerisinde temin etmek zorundadır.
- İdarece yüklenicinin kullanımına verilecek, demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların sürekli çalışır durumda bulundurulmasından yüklenici sorumludur. İdarece verilecek ya da Yüklenicinin kendisince temin edilecek demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların arızalanması durumunda 24 saat içerisinde tamir edilecek veya yerine yenisi getirilecektir.
- Kontrol Teşkilatı tarafından teslim edilen demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların bakım, onarım, kalibrasyon giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Kontrol Teşkilatı tarafından tespit edilen zararları yüklenici itiraz etmeden tazminle yükümlüdür. Yaptırılmadığı takdirde, durum hakkında derhal bir tutanak tutularak idareye bildirilir.
- Yemek yapımında ve serviste kullanılan demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların aylık periyodik bakımları yapılacak, kullanılamayacak durumda olanlar tespit edilerek derhal kullanımdan kaldırılarak değiştirilecektir. Kalibrasyonu yapılması gereken demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların (Terazi, Nemölçer vb.) kalibrasyonları yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Bakım, onarım ve kalibrasyon bitiminde yüklenici, bu konuya ilişkin, tutulacak tutanağı Kontrol Teşkilatına verecektir.

- Yüklenici Kontrol Teşkilatı tarafından kendine teslim edilen her malzemeyi ve her yeri, teslim aldığı standartlarda iş bitiminde teslim edecektir. Bu hususta hastane idaresinin tutacağı tutanak esas alınacaktır.
- Hizmetin ifa edildiğı alanlarda hizmetin ifasına doğrudan müdahale etmeyen ama yardım eden her türlü malzeme, demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların (musluk, conta, sifon, hortum, lamba, priz, telefon ve hatları gibi diğer malzemeler) arızalarının giderilmesi, bakım, onarım ve yenilenmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır. Buna ilişkin tüm masraflar yükleniciye aittir.
- Yüklenici arızalarının giderilmesi, bakım, onarım, kalibrasyon ve yenilenmesi için ilave ücret talep edemez.
- Yüklenici, iŐini kolaylaŐtırmak veya idarenin talebi doğrultusunda hastane idaresinin belirteceği nitelikte demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanlar getirmekle yükümlüdür.
- Yüklenici gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacıyla Hastanemiz mutfağına iŐbu iş/i hale konusu hizmetle ilgili olarak kullanılmak üzere malzeme ve ekipman yatırımı yapacak ve bunları sözleşmenin feshi veya hitamında aynen geri alabilecektir.
- Kullanılması gereken ekipmanların verimli bir Şekilde çalıŐabilmesi için yer değişikliği ve/veya montaj için gerektiğinde yüklenici bunlara ilişkin mevzuat çerçevesinde projelendirme çalıŐmasını yapacak idareden onay alacak ondan sonra tadilat iŐlemini gerçekleŐtirecektir. Tüm bunlara ilişkin masraflar yükleniciye ait olacaktır.
- Hizmetlerin yürütülmesi sırasında hastanenin tabii olduğu mevzuata ve bu mevzuat doğrultusunda idarenin koyduğu kurallara uyulması, ayrıca hastanenin iş/i hale konusu bu iş dışında kullanılabilecek olan hastaneye ait alan ve demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların itinalı bir Şekilde kullanılması zorunludur. Özellikle asansör konusunda itinalı davranılması, yersiz ve gereksiz kullanımdan kaçınılması gerekmektedir. Aksi takdirde meydana gelebilecek zararlar yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yüklenici personelinin 3. ŐahıŐlara karşı ve Hastane donanımı ile demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanlara vereceği zarar ve ziyan yüklenici tarafından karŐılanılacaktır.
- Hizmet esnasında kasıt veya ihmal nedeniyle büro mefruŐatlarında ve tıbbi alet ve cihazlarda tahribat, bozulma, çalınma ve/veya kırılma meydana gelirse Kontrol Teşkilatı tarafından durum bir tutanakla tespit edilerek, yenileme ve onarım için yapılacak her türlü masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır. KarŐılanmadıĐı takdirde ise oluşacak masraflar yüklenicinin takip eden aylık hakedişinden kesilecektir.
- Yüklenici iş esnasında meydana gelecek hasar ve zarar tazmini ile mükelleftir. Meydana gelen zarar ve hasarın, idarece muteber yüklenicinin iŐyerindeki elemanlarına bildirilmesinden itibaren, beklemeye tahammülü olmayan durumlarda derhal, normal Şartlarda ise en geç 24 saat zarfında (Süresince?) yüklenici tarafından yaptırılması, temin edilemez veya yenilenemezse idare masrafları yükleniciye ait olmak üzere gerekli işlemi yapar ve masrafları yüklenicinin aylık hakedişinden keser.
- İŞçilerin, işin yapılma yerlerinin, Yükleniciye Kontrol Teşkilatının teslim ettiği demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanlar ile yüklenicinin temin ettiği her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların ve hizmetin gerçekleŐtirilmesinde kullanılacak her türlü girdi malzemesi; tertip, düzen, muhafaza ve kullanma yolu ile sağlık ŐoŐullarına uygun olarak icra edilip edilmediği hususu idare tarafından her an kontrol edilebilecek ve denetlenebilecektir. Bu denetimin s rekliikliğini sağlamak için idarenin uygun gördüğü alanlara idarece istenildiğinde aşağıda belirtilen sayıda kayıtlı kamera yüklenici firma tarafından takılacak olup her türlü arıza bakım ve onarımı yüklenici firmaya ait olacaktır. AŞağıdaki tabloda belirtilen kamera sayıları sadece mutfağında malzeme depolama, yemek hazırlık ve pişirme hizmetleri yapılan kurumlar için geçerli olacaktır.

MERKEZ HASTANELERİ	KAMERA SAYISI
Kastamonu EĞitim Araştırma Hastanesi	8 adet
Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi	8 adet

- Yemekhanede kullanılacak perde, kağıt peçete, ıslak mendil, paketli k rdan, tuz, karabiber, pul biber, yağdanlıklar, biberlik ve verilen yemeğin cinsine gore sirke, zeytinyağı, dilimlenmiş limon, taze sıkılmış limon suyu vb. yüklenici tarafından karşılanacaktır. Sirke, zeytinyağı, taze sıkılmış limon suyu ve baharatlar en az haftada bir deĐiŐtirilerek tazelenecektir. Tuz  /  gramlık poşetlerde sunulacaktır.
- Yemek dağıtım esnasında hasta, refakatçi ve personel için kullanılan tepsilerde tek kullanımlık tepsi kağıdı bulundurulacaktır.
- Yemekhane düzenleri hastane idaresinin belirlediği Őekle uygun olacaktır.
- Normal yemeğin ve diyet yemeklerinin dağıtıldığı ke  e, kevgir vb.lerinin kapasitesi servisi yapılan yemeğin porsiyon miktarı ile aynı olmalıdır ve her yemeğin ke  e ve kevgiri ayrı olacaktır.

- Hastanemizde yüklenicinin kullanımına tahsis edilen yerlerde, yüklenici doğalgaz, elektrik ve su giderleri için süzme saati takmak zorundadır. Doğalgaz, elektrik ve soğuk - sıcak su bedelleri; hastaneye ulaşan en son faturadaki toplam tutarın harcanan miktara bölünmesi sonucunda bulunan birim fiyat ile süzme saatten tespit edilen sarfiyat miktarı çarpılarak hesaplanacaktır. (Sıcak su bedeline suyun ısıtma maliyeti hesaplanarak ilave edilecektir.) Hesaplanan giderler yükleniciye ait olup, yüklenicinin aylık hakedişinden kesilecektir. Yemekhaneye ait ayrı doğalgaz, elektrik, su abonelikleri mevcut ise yükleniciye sözleşme bitimine kadar abonelik devri yapılabilecektir.
- Çalışan personelin hasta bilgilerinin gizliliğine dikkat etmesi mutlak surette gereklidir. Aksine davranışlarda yüklenici sorumludur. Yüklenici personeli hasta ve hastane mahremiyetine azami dikkat gösterecek ve hasta yakınları ile hiçbir şekilde muhatap olmayacaktır. Hasta ve hastane ile ilgili hiçbir bilgiyi hastane dışına aktarmayacaktır.
- Hastane görevlileri veya hasta ve yakınları tarafından kaybedilen unutulmuş her türlü malzemenin (para, ilaç, eşya, alet vb.) bulunması halinde; mesai saatleri içinde birim sorumlularına, mesai dışında ise bir tutanakla nöbetçi amire teslim edilecektir. Personelin bu konudaki uygunsuz davranışından yüklenici sorumludur.
- Çalışma biten bölümlerde elektrik, su, klima, havalandırma, gaz sistemlerinin açık kalmaması için gereken özeni gösterecektir.

14. FİZİKSEL ALAN ARAÇ-GEREÇ HİJYENİ:

- Yiyecek, içeceklerle ilgili tüm alanlarda kemirici ve haşarat kontrolü sağlanmak için bu teknik şartnamedeki haşere ile mücadelenin usul ve esasları başlığındaki işlemleri yapacaktır.
- Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç-gereç kolay temizlenebilen girintili çıkıntılı, köşeli, çatlak ve hasarlı olmayan, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceğe kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır. Aşınmış çatlamış hasarlı tabaklar derhal yenileriyle değiştirilecektir.
- Yüklenici, yemekhanede bulunan yemek servis malzemeleri ile mutfaktaki demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanlar ile cihazların temizliği, zemin temizliği ile hijyeninden her yönüyle sorumlu olacaktır. Mutfak malzemeleri ve tezgahların temizliğinde ilgili Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılacaktır.
- Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemlerle ilgili kanallar, depolar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar temizlenecektir.
- Yüklenici sorumlusu, hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir. Kontrol Teşkilatı tarafından hijyen kontrol programları onaylandıktan sonra uygulamaya konulacaktır.
- Et, tavuk, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları, kullanılan alet ve ekipmanlar ayrı olacaktır. Et ve tavuk kesimi için kullanılan zemin tahta olmayacaktır.
- Mutfakta görev yapan personel kesinlikle ziyaretçi kabul etmeyecektir. Mutfakta görevli olmayan kişilerin mutfığa girmesi ve dolaşması kesinlikle yasaktır.
- Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı levhalar konulacak, giriş noktalarına bone, galoş, maske, kolluk ve eldiven konulacak yer yapılacaktır.
- Yemek ve ofis logar ve süzgeçlerinde veya lavabolarında meydana gelen tıkanıklıkların giderilmesinden Yüklenici sorumlu olacaktır.
- Yemek artıklarını ana kanalizasyon kolonlarına gittiği Kontrol Teşkilatı tarafından bir tutanakla tespit edildiği takdirde yüklenici mutfak tarafında bulunan dış logarların temizlemesini yaptıracaktır. Tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.

15. YEMEK LİSTELERİ VE YEMEK MİKTARLARININ BİLDİRİLMESİ:

Aylık kahvaltı ve yemek listeleri idarece belirlenen komisyon tarafından hazırlanıp onaylanır. 3 (üç) iş günü içerisinde uygulanmak üzere (her ayın en geç 25'ine kadar) Yükleniciye teslim edilecektir. Listede zaruri nedenlerle değişiklik yapılması gerektiğinde bir gün önceden Yükleniciye haber verilecektir. Diyet yemek ve kahvaltı menüleri Diyetisyenler tarafından hazırlanacaktır. Yemek listeleri düzenlenirken menüdeki sıralama (1.yemek, 2.yemek, 3.yemek) göz önüne alınmalıdır. Ayrıca özel durumlarda (Ramazan ayı, bayram v.b.) idare Yükleniciye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir.

Yüklenici; idarece belirlenen komisyon tarafından hazırlanan yemek listelerini aynen uygulamak zorundadır. Yüklenici idare tarafından belirlenen günlük yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeni ile istenilen seviyede sebze, meyve

bulunamaması, bulaşıcı hastalık v.s.) değişiklik yapılması gerekirse idareden izin alınacaktır. Şartnamede belirtilmediği halde gramaja denk olacak şekilde başka bir yemek çeşidi aylık menüye yazıldığı takdirde yüklenici bunu vermekle yükümlüdür.

Hastane personelinin kalp-damar, diyabet, çölyak ve KBY gibi özel beslenme gerektiren hastalığı olanlar hastalıklarını tek hekim raporu ile belirledikleri takdirde diyetisyen tarafından düzenlenen diyetlerini yüklenici vermekle yükümlüdür. Yüklenici diyet uzmanlarının hazırladığı yemek ve diyet listelerini aynen uygulamak zorundadır.

Günlük gıda tüketim miktarları görevlendirilecek bir idare personeli tarafından servislerden ve idari ünitelerden gelen günlük iae ve vukuat cetvelleri ya da otomasyon verilerine göre hesaplandıktan sonra bir gün önceden kahvaltı ve yemek yiyecek personel, hasta ve refakatçi sayısını ve Diyetli hastaların kahvaltı ve diyet yemeği listeleri en geç 12.00'ye kadar Yüklenici yetkilisine bildirecektir. Bu bildirimler doğrultusunda malzeme getirilecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç bildirildiğinde bir önceki günün sayıları esas alınacaktır.

Radyoloji birimi ve radyasyona maruz kalınan birimlerde çalışan personelin radyasyona maruz kalması sebebiyle bu birimde günlük çalışan personele süt+meyve veya yoğurt +meyve şeklinde ara öğün verilecektir.

Palyatif, nöroloji, dahiliye gibi servislerde yatan hastalardan nutrisyon desteği alanlar ve gününbirlik servisinde tedavi alan hastalar yemek hizmeti almamakta olup su ihtiyaçları bulunmaktadır. Günde üç kez 500 ml su temin edilecek ve verilen toplam su piyasa bedeli belirlenerek ücreti karşılığında ara öğün olarak ücretlendirilecektir.

16. YEMEK SERVİS SAATLERİ:

	SABAH :	ÖĞLE :	AKŞAM :
Hasta	06.00-07.00	11.30-12.30	17.00-18.00
Personel	06.00-07.00	12.00-13.30	17.00-18.00

Yüklenici haftanın her günü resmi ve dini bayramlar dahil kesintisiz olarak yemek vermekle yükümlüdür. Yemek servis saatleri yukarıdaki gibidir. Yaz ve kış aylarında idare gerektiğinde yemek saatlerinde değişiklik yapabilir. Yemek ve kahvaltı saatleri İdare tarafından yükleniciye bildirilir. Ara öğün dağıtım saatlerini Hastane Diyetisyeni (Diyetisyen bulunmayan durumda idare) belirleyecektir.

Yüklenici, ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır.

Ramazan ayında oruç tutanlar için akşam yemeği iftar vaktinde verilecek, iftar yemeğinde ekstradan 4. çeşit olarak çorba verilecektir. İftar yemeği; eklenen çorba ve ekmek yerine verilecek pide nedeniyle 1 normal yemek + 1 ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır. Oruç tutan personel ve refakatçiler için sahurda zenginleştirilmiş bir menü verilecektir. Sahur yemeği 1 normal yemek + 1 normal kahvaltı olarak fiyatlandırılacaktır. Normal yemek ve kahvaltıya dahil olan 500 lt'lik su, sahurda 2 adet verilecektir. 2 Örnek sahur menüsü aşağıda verilmiştir.

TARİH	SAHUR MENÜSÜ	TARİH	SAHUR MENÜSÜ
PAZARTESİ	TARHANA ÇORBA PEYNİRLİ SİĞARA BÖREĞİ HAŞLANMIŞ YUMURTA DOMATES-SALATALIK SÖĞÜŞ KAŞAR PEYNİR-SİYAH/YEŞİL ZEYTİN MEYVE KAKAOLU FINDIK EZMESİ	CUMA	EZOĞELİN ÇORBA PEYNİRLİ POĞAÇA MANTARLI OMLET DOMATES-SALATALIK SÖĞÜŞ KAŞAR PEYNİR-SİYAH/YEŞİL ZEYTİN MEYVE KAKAOLU FINDIK EZMESİ
SALI	ŞEHRİYE ÇORBA ELMA DİLİM PATATES YUMURTALI MENEMEN DOMATES-SALATALIK SÖĞÜŞ BEYAZ PEYNİR-SİYAH/YEŞİL ZEYTİN MEYVE TAHİN-PEKMEZ	CUMARTESİ	KÖYLÜ ÇORBA KIYMALI-PATATESLİ KOL BÖREĞİ HAŞLANMIŞ YUMURTA DOMATES-SALATALIK SÖĞÜŞ BEYAZ PEYNİR-SİYAH/YEŞİL ZEYTİN MEYVE TAHİN PEKMEZ

ÇARŞAMBA	MERCİMEK ÇORBA PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ ISPANAKLI OMLET DOMATES-SALATALIK SÖĞÜŞ KAŞAR PEYNİR-SİYAH/YEŞİL ZEYTİN MEYVE REÇEL	PAZAR	ANTEP ÇORBA ZEYTİNLİ POĞAÇA PEYNİRLİ OMLET DOMATES-SALATALIK SÖĞÜŞ KAŞAR PEYNİR-SİYAH/YEŞİL ZEYTİN MEYVE TEREYAĞ+REÇEL
PERŞEMBE	YAYLA ÇORBA PATATES KIZARTMASI KIYMALI YUMURTA DOMATES-SALATALIK SÖĞÜŞ BEYAZ PEYNİR-SİYAH/YEŞİL ZEYTİN MEYVE TEREYAĞ+BAL		

17. GIDA MADDELERİ SATIN ALMA:

- Yemek hazırlanması ve sunulması esnasında kullanılacak her türlü gıda maddesi yüklenici tarafından temin edilip Hastanemiz mutfağına getirilecek ve Hastanemiz depolarında kullanıma hazır halde bulundurulacaktır. Dışarıdan hazır getirilecek gıda maddeleri ilgili hastaneye getirilecek olup kendisine tahsis edilen depolarda muhafaza edilebilecektir. Bu konudaki her türlü masraf Yükleniciye aittir.
- Yemeklerde kullanılan yağlar, piyasada mevcut en iyi markalardan TSE veya CE veya ISO 9001-ISO 22000 standartlarına uygun yağlardan, etler ise, belediye mezbaha damgalı, sakatatsız dana veya kuzu eti olacaktır. Her getirilen et için veteriner kontrol raporu olacaktır. Etler ve tavuklar dondurulmuş olmayacaktır. Tavuklar ise (but ve göğüs eti olarak), tanınmış ve kalitesine güvenilir üreticiden ambalajlanmış olarak sağlanacaktır.
- Yüklenici hazırlayacağı kahvaltı, yemekler ve içeceklerde kullanılacak ve hazır halde alınacak gıda malzemelerini, birinci kalitede, bilinen markalardan, TSE veya CE veya ISO 9001-ISO 22000 standartlarına uygun olarak temin edecek, hastaneye getirecek ve Kontrol Teşkilatı tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanacak ve dağıtımını yapacaktır. Herhangi bir şikayet söz konusu olduğunda getirilen malzemeler değiştirilecektir.
- Yüklenici sağladığı bütün yiyecek ve içecekleri TSE veya CE veya ISO 9001-ISO 22000 standartlarına ve Kontrol Teşkilatının hazırladığı teknik şartnamelere uygun olarak sebze ve meyveleri taze olarak, kuru gıdalar ve kahvaltılıkları Hastanede depolama kapasitesini göz önüne alarak temin edecektir. Ürünlerin Halk Sağlığı Laboratuvarlarından “Sağlığa Zararsızdır veya Uygun” raporu, idarenin uygun gördüğü durumlarda istenebilir. Bu masraflar Yükleniciye ait olacaktır. Gelen malzemelerin üzerinde bulunması gereken bilgiler kağıt üzerine yapıştırılmış değil ambalaj üzerine orijinal baskı ile yazılmış olacaktır.
- Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE veya CE veya ISO 9001-ISO 22000 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır
- Sebze ve meyveler düzgün paketlenmiş olarak gelecektir.
- Kuru baklagiller uygun malzemeden yapılmış torba veya çuvarlarla ambalajlı olup üzerinde firma adı adresi, ürün yılı ve son kullanma tarihi olacaktır.
- Ekmek günlük olarak hastaneye alınacaktır. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Ekmekler tuzlu, gerekli hallerde tuzsuz ve kepekli tipinde, birinci kalite undan yapılmış olacaktır. Ekmek poşetlenmiş olarak teslim edilecektir.
- Hastalara meyve suları ve sütler tetra pak kutularda verilecektir. Mutfakta tatlı ve yemek pişirmede kullanılacak sütler de tetra pak kutularda getirilecektir.
- Yüklenici malzemeleri temin ederken numune getirmelidir.
- Kontrol Teşkilatının bilgisi ve onayı dışında hiçbir malzeme alınmayacak, depolara konulmayacak ve depolardan çıkışı yapılmayacaktır.

- Yemeklerde hiçbir şekilde hazır kıyma ve hazır köfte kullanılmayacak, hazır mantı dondurulmuş olacak ve soya kıymasından yapılmamış olacaktır.
- Hazır olarak alınacak (baklava, diğer tatlılar ve börekler) besinler bir gün önceden numune getirilip, komisyon tarafından onaylandıktan sonra ertesi gün siparişi verilecektir.
- Et ve et ürünleri, tavuk, ciğer, süt ve süt ürünleri, kahvaltılıklar, dondurulmuş ürünler vb. sıcaktan etkilenecek tüm yiyecekler, hastanemize, koruma soğukluğunu muhafaza edecek “Termoking” veya soğuk hava tertibatlı arabalarda getirilecektir.

18. TEMİZLİK MALZEMELERİNİN ÖZELLİKLERİ:

- Bulaşık ve her türlü temizlikte kullanılacak deterjan grubu malzemeler birinci kalitede, bilinen markalardan ve **Bakanlık** onaylı olacaktır.
- Temizlik maddeleri bilhassa sağlığa zararlı olmayacak, dezenfektanlı olacak, temizlikte kullanılacak maddeler temizlenen satha zarar vermeyecek türden olacaktır.
- Getirilecek her türlü temizlik malzemeleri Kontrol Teşkilatı tarafından uygun görüldüğü takdirde kabul edilecektir. Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır.
- Yapılacak günlük, haftalık ve aylık temizlikler için gerekli her türlü temizlik malzemesi yüklenici tarafından temin edilecektir.
- Gerek duyulursa söz konusu muayeneler yetkili laboratuvar tarafından yapılacaktır. Bu konudaki masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

19. MALZEMENİN DEPOLAMA ŞEKLİ:

Hastaneye alınacak ve Yüklenicinin kendi mutfağında kullanacağı tüm gıdalar uygun koşullarda depolanacaktır. Kuru gıda, soğuk hava ve temizlik depoları idarece denetlenecektir. Denetleme sonucu uygun şartları taşımayan veya kullanım süreleri dolmuş malzeme tespit edildiğinde imhası istenecektir. Kuru gıda - soğuk hava depolarında çeşitli ebatlarda çelik raflar, plastik paletler kullanılmalıdır. Depolara (kuru gıda ve soğuk odalar) hastane için getirilen yiyecek malzemesi dışındaki hiçbir malzeme (demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanlar ile Temizlik malzemeleri) konmayacak, mutfak dışına kesinlikle malzeme çıkarılmayacaktır.

Kontrol Teşkilatının kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır. Et, tavuk, süt, yoğurt, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler, tereyağı ve bu gibi mevcut olan soğuk hava deposunda muhafaza edilecektir.

Depolar, hastane mutfakları kontrol ve muayene komisyonu üyeleri veya hastane yönetimi tarafından belirlenen kişiler tarafından gün ve saat belirtmeksizin istenilen her vakitte kontrol edilebilecektir.

1-Soğuk depolama:

- Soğuk depolarda dışarıdan görülebilecek şekilde dijital göstergeli termometre bulunmalıdır. Bu termometrelerin ısı ölçüm değerleri yüklenici tarafından kontrol edilerek, çizelgeye yazılacak ve dosyalanacaktır.
- Soğuk depolarda uygun raf sistemleri yapılacaktır.
- Soğuk hava depolarının dereceleri aşağıda belirtildiği şekilde ayarlanacaktır:

Et depoları	(-1 ⁰ C) - (0 ⁰ C)
Sebze depoları	(+3 ⁰ C) - (+7 ⁰ C)
Süt ürünleri	(+3 ⁰ C) - (+4 ⁰ C)
Kahvaltılık Depoları	(+3 ⁰ C) - (+7 ⁰ C) de çalışacaktır.
Dondurulmuş Gıdalar	(-18 ⁰ C) Dipfrizlerde muhafaza edilecektir.

2-Kuru depolama:

- Kuru depolarda çalışır durumda termometre olmalıdır. Kuru deponun sıcaklığı 20 derecenin altında olmalıdır. Sıcaklık ölçümleri yüklenici tarafından düzenli bir şekilde kontrol edilerek, çizelgeye yazılacak ve dosyalanacaktır.
- Kuru depoların gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır.
- Kuru depolarda uygun raf sistemleri yapılacaktır.
- Kuru depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır. Bunun için nemölçer alet (hidrometre) bulundurulmalıdır. Ölçüm değerleri yüklenici tarafından kontrol edilerek, çizelgeye yazılacak ve dosyalanacaktır.
- Hammaddelerin bulunduğu depolarda ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz malzeme bulunmayacaktır. Gıda maddeleri, temizlik malzemeleri ile bir arada bulunmayacaktır.

20. HAVALANDIRMA:

Yemekhanenin havalandırması bina müstemilatına bağlı olması sebebi ile idare tarafından havalandırma ve sıcaklık sistem kontrolleri (ısıtma/soğulma) yapılarak sağlanacaktır. Ana soğutmanın veya ısıtmanın yetersiz kalması durumunda ortam sıcaklığı/soğukluğu uygun seviyeye getirilmesinin sağlanması amacıyla idare tarafından yükleniciden ek soğutma/ısıtma sistemleri için talepte bulunulması halinde yüklenici karşılamayı taahhüt edecektir. Ortam sıcaklıkları kış ve yaz aylarında minimum 18 derece, maksimum 22 derece arasında olmalıdır.

21. BESİN HİJYENİ, YEMEKLERİN HAZIRLANMASI VE SUNUMU:

- Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.
- Servise hazır sıcak yiyecekler, en az 72 (yetmiş iki)°C'u sağlayabilecek bir sistemde bekletme işlemine tabi tutulacaktır. Bu sıcaklıkta servis edilecektir. Soğuk yemekler ise (+5) (beş)°C veya altında muhafaza edilecektir. Servis sıcaklığı (+5) (beş) °C ilâ (+10) (on)°C arasında olacaktır. Sıcaklık kontrolleri yapılarak, kayıtları yüklenici tarafından tutulacaktır.
- Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözündürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde olmalıdır.
- Yemeklerde iç yağ, kuyruk yağ, don yağ vb. idarenin yazılı izni olmadan kesinlikle kullanılmayacaktır. Diyetisyenin (Diyetisyen bulunmadığı durumda idarenin) vereceği karar doğrultusunda yemeklerde tereyağı, zeytinyağı, bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır.
- Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler taze olacak, uygun şekilde yıkanıp(Klor tablet veya sirke kullanılarak), daha sonra bol su ile durulandıktan sonra hazırlık işlemine başlanacaktır.
- Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, bökrek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, her 200 porsiyonda yağ değiştirilecek ve ikinci bir yemek için kullanılmayacak şekilde tedbir alınacaktır.
- Elle hazırlanan yiyeceklerde (köfte - sarma vb.) aşçılar tek kullanımlık eldiven giyeceklerdir ve eldivenlerde pudra ve benzeri yabancı maddeler olmayacaktır. Aşçılar ve servis elemanları, servis esnasında tek kullanımlık eldiven giyecekler, bone ve maske takacaklardır.
- Pişmiş veya servise hazır yiyeceklerle servis ekipmanı olmadan çıplak elle dokunulmamalıdır.
- Ekmekler, toz, nem vb. dış etmenlerden korunacak tarzda uygun gramajda tek ambalajlı naylon poşetlerde servis edilecektir (hastaya ve personele).
- Yiyecekler kapalı taşıma araçları ile veya kontaminasyonu önleyecek şekilde üzeri örtülü olarak taşınmalıdır.
- Pişirilen yemeklerde kıvam, koku, tat, istenilen nitelikte olacaktır. Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar ekte sunulan gramajlara uygun olarak kullanılacaktır.
- Yemekler bildirilen miktarlarda, kalitede, ısıda, doğru porsiyon gramajında hazırlanacaktır. Öğlen pişirilen yemek saat 10.00-11.00'da hastane yemekhanesinde hazır olacak ve Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilip "Servise uygundur" denildikten sonra sunumu yapılacaktır. Akşam pişirilen yemek saat 15.00-16.00'da hastane yemekhanesinde hazır olacak ve kontrol teşkilatı tarafından kontrol edilecek 17:00' da sunumu yapılacaktır.
- Kastamonu Eğitim ve Araştırma Hastanesi mutfağında üretilen yemekler Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi'ne; Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Hastanesi mutfağında üretilen yemekler ise İl Sağlık Müdürlüğü, Toplum Sağlığı Merkezi ve Kastamonu Eğitim Araştırma Hastanesi ek binası Toplum Ruh Sağlığı Merkezine tek seferde thermobox kaplarda yüklenici tarafından sağlanacak araç ve/veya araçlar ile (TS 13075 Gıda Taşıma Belgesine sahip) gecikmeye sebep olmadan (en geç saat 11.30'da olacak şekilde) götürülecektir. Tüm taşıma ve nakliyeden yüklenici sorumlu olacaktır (personel dahil). Bu konudaki tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.
- Yemek dağıtımının yapıldığı kaplar dağıtım süresinin bitiminden sonraki ilk 30 dakika içinde toplanmış olacaktır.

- Hasta ve Nöbetçi personel için sabah kahvaltısı 06:00 da hazır olup dağıtımına başlanılacak, 07:00 da kahvaltı sona erecektir.
- Haftanın 7 günü (resmi ve dini bayramlar dahil tüm günlerde) sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemeği hastanelerimiz mutfaklarında pişirilip hazırlanması, hazırlanıp pişirilen yemeğin sipariş adedine göre hastanenin çeşitli dağıtım yerlerine nakli (ısıtmalı yemek arabalarında), buradaki yerlerde sıhhi koşullarda muhafazası, hasta, hasta refakatçileri ile görev yerinden ayrılmayan personel için odalarına kadar nakli ve dağıtımı, bunun haricinde kalan personele ise yemek salonunda self servis şeklinde dağıtımı, yemek sonrası bulaşıkların yıkanması, mutfak ve hizmet yapılan yerlerin temizliğinin yapılması yükleniciye aittir.
- Yemeğin yetmemesi gibi bir durum olmayacak şekilde yüklenici her türlü tedbiri alacaktır. Yemekler tüketileceği gün üretilecektir. Yemeğin yetmediği durumlarda ise Kastamonu il sınırları içerisinde Teknik Şartnameye uygun bir biçimde yüklenici tarafından sağlanacaktır.
- Yemek servisi; hasta ve hasta refakatçilerine yataklarına kadar ısıtmalı yemek arabalarında selform tepsilerle porselen tabaklar içerisinde, hastane personeline yemekhanede self servis şeklinde selform tepsilerde ve porselen tabaklarda, görev yerinden ayrılmayan personele kapalı kaplarda yapılacaktır. Hasta ve personel için kullanılan yemek tepsisi, tabak ve araç-gereçleri kesinlikle karıştırılmayacaktır. Bulaşıcı hastalığı olup izole olan hastalar için her öğünde diyetisyenin onayladığı tek kullanımlık tabak veya baskı yapılmış tabldot ve tek şeffaf paket içerisinde çatal, kaşık, bıçak, ıslak mendil, peçete gibi her türlü malzeme temin edilerek kullanılacaktır. Fiziksel kısıtlama hastaları (exite, taşkın, akut dönem) için her öğünde tek şeffaf paket içerisinde olacak şekilde çatal, kaşık, bıçak, ıslak mendil, peçete diyetisyenin onayladığı şekilde kullanılmalıdır. Covid-19 tedbirleri gereği alınan önlemler artırıldığı taktirde yemekler personel dahil hasta ve refakatçiler için tek kullanımlık kaplarda sunulacaktır. Tedbirlerin artırılması/ sıklaştırılması doğrultusunda hastane yönetimi tarafından kumanya sistemine geçilmesinin uygun görülmesi halinde yiyecek malzemeleri streç filmle kapatılmış şekilde yemek hizmetine sunulacaktır.
- Hasta yemek servislerinde ve personel yemeklerinde paslanmaz çelik çatal, bıçak, kaşık takımı kağıt poşetler içinde kapalı olarak sunulacaktır. Her hastaya mutlaka peçete, ıslak mendil, kürdan vb. ürünler servisle birlikte sunulmalıdır.
- Tüm hastaların yemekleri servis diyet takip formuna göre dağıtılacaktır. (Servis diyet takip formu hasta rasyonuna yazılan diyet şekline göre servis sorumlu hemşiresi tarafından doldurulur. Bu forma göre servis garsonu dağıtımı yapar.)
- Pişirme işlemi modern teknolojiye uygun yöntemlerle ve istenen demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanlar kullanılarak ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Kontrol Teşkilatının onayı dışında hiçbir malzeme yemek yapımında kullanılmayacaktır. Üretim sürecinde tek kullanımlık maske, bone, eldiven ve kolluk kullanılacaktır.
- Aşure, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlıların sunumu imkan dahilinde ise porselen kaselerde, imkan dahilinde değil ise kontrol teşkilatının uygun gördüğü tek kullanımlık 200 gramlık kaplarda yapılmalıdır.
- Hasta ve refakatçilerin yemekleri ve kahvaltıları, yüklenici personeline doğru hasta/doğru istem ilkesi çerçevesinde, Diyetisyenin (Diyetisyen bulunmayan durumda idarenin) belirlediği şekilde, hemşirelerin denetiminde ısıtmalı yemek arabalarında, uygun ekipmanla (kevgir, kepçe vb.) uygun ısıda, hijyenik koşullarda (tek kullanımlık eldiven, maske, bone) ve hasta yatağında, refakatçilere ise hasta odalarında bizzat servis edilecektir. Isıtmalı yemek arabaları, kliniğin özelliğine göre yeterli kapasitede olmalı ve idare tarafından uygunluğu onaylanmalıdır.
- Yüklenici ana öğünlerle(kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği) birlikte içme suyu olarak ağız kapaklı, tek kullanımlık kaplar şeklinde her personele ve her hastaya 500 ml 1 adet olacak şekilde veya 2 adet 250 ml lik bardak su kullanacaktır. Suyun bardak veya şişe su olarak hangi şekilde verileceğine idare karar verecektir. Alınan su gerekli koşullara uygun, Bakanlık onaylı bilinen markalardan ve doğal kaynak suyu olacaktır.
- Mutfak demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanlarının haricinde hiçbir malzeme kullanılmayacak, kesinlikle besinlerle temas ettirilmeyecektir. (teneke vs.)
- Yüklenici idarenin onayı olmadan hasta ve hasta refakatçisi ile hastane personeli dışındaki kimseye yemek vermeyecektir. Yüklenici hastanenin yemek hizmeti aksatılmayacak şekilde personel misafirlerine ve idarenin uygun gördüğü kişilere protokolde belirtilen hizmet bedelini aşmamak üzere ücreti mukabilinde yemek hizmetinden faydalandırabilir. Bu durumda ücret tahsili yükleniciye ait olup söz konusu yemekler rasyona işlenmeyecektir.

Kastamonu Eğitim Araştırma Hastanesi ve Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi'nde elektronik kart sistemi talep edildiğinde uygulanacaktır. Bu durumda Yüklenici firma elektronik kart sistemini ve sistemi işler kılar bilgisayarı teknolojik açıdan gelişmiş ve yazıcı aparatı ile birlikte çalışmaya hazır halde kurmayı taahhüt eder. **Elektronik kart sistemi hastanenin mevcut yazılım firması ile veri entegrasyonunu sağlayabilir özellikte olmalıdır. Kastamonu Eğitim Araştırma Hastanesi için 4 adet, Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi için 3 adet** tablet ve diğer ekipmanları çalışır halde getirmek yüklenici yükümlülüğünde olacaktır. Elektronik kart sistemi kişi ismi, yemek yeme miktarları ve günlerini tanımlamaya uygun olacaktır. Elektronik kart sistemi gün ve ay sonunda çıktı alınabilecek şekilde olacaktır. Tüm personel için elektronik yemek kartı Yüklenici tarafından ücretsiz verilecektir. Elektronik Kart Sistemiyle alakalı her türlü harcamalar yükleniciye aittir. Ayrıca hasta ve refakatçilerin yemek takibi için de firma tarafından elektronik takip sistemi kurulacaktır. Bu sistem her hasta ve refakatçi için hastane idaresince oluşturulan künye (**tarih, hastanın adı, oda ve yatak numarası, yemek türü (diyet, normal, R1-R2 vs)** vb.lerini okuyabilecek nitelikte olacaktır. Kişi bazlı takip sistemi oluşturulacaktır. Personel, hasta ve refakatçilerin yemek

yemeleri durumunda bu kişilerin elektronik kaydı tutulacaktır. Hiç bir gerekçeyle fiili olarak yemek yemeyen personel, hasta veya refakatçi için firmaya ödeme yapılmayacaktır. Bu sistemle elde edilecek kayıtlar liste haline getirilecek, ödemede bu kayıtlar esas alınacaktır. Ayrıca sistemin arızalandığı durumlarda, yemek yiyen personel için imza karşılığı belge ya da işlem fişi; hasta ve refakatçiler için ise sorumlu hemşirenin her öğünde yenilen yemek miktarı göz önünde bulundurularak düzenleyeceği işlem tutanağı esas alınacaktır. (Elektronik kart sisteminde arıza olması durumunda tüm yemek yiyen personel için adı, soyadı, unvanı belirtilerek imza atılacaktır.) Buna göre ödeme yapılacaktır. Firma kurduğu sistemle ilgili arızaları firmaya yazılı bildirim yapıldığı tarihten itibaren en geç 10 (on) iş günü içinde yaptırmakla yükümlüdür. Bu sistemin kurulu olmadığı Kastamonu Eğitim ve Araştırma Hastanesi ve Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi'nde işe başlandıktan sonra en geç 1(bir) ay içerisinde faaliyete geçilecek ve bu aşamadaki tüm masraflar firma tarafından karşılanacaktır. Kastamonu Ağız ve Diş Sağlığı Merkezinde ve diğer sağlık tesislerinde personel listesine imza karşılığı veya yemek fişi ile yemek verilecektir. Kastamonu İl Sağlık Müdürlüğü yemekhanesinde yemek yiyen personel, yüklenicinin kuracağı program ile kartlı hizmet alacaktır. Kartlı sistem programında tüm personelin ad, soyad, unvan, İl müdürlüğünün vereceği personelden yapılacak kesinti tutarı, günlük yemek yiyen personel listesi ile beraber her ayın sonunda toplam tutarı rapor verebilir program kurulacak olup bu iş için yapılacak harcamalar yükleniciye aittir.

- Tüketilen yemek miktarı tespitinde; personel imza kayıtları ve/veya personel için elektronik kartlı kontrol sistemi verileri ve/veya rasyon kayıtları ve nöbetçi personel ile yatan hasta ve refakatçiler için düzenlenen işlem tutanağı kullanılmaktadır. İşlem tutanağında öğün miktarları hem rakam hem de yazı ile belirtilecektir.

Yemekhanede idarece görevlendirilecek personel ile yüklenici personeli tarafından tarih ve öğün adı belirtilerek bir işlem tutanağı düzenlenecek ve bu tutanağa kartını unutan çalışanlara adı, soyadı, unvanı belirtilerek imza atılarak yemek almaları sağlanacak ve tutanak bitiminde idare ve yüklenici personeli tarafından imzalanacaktır.

Yüklenici tarafından tutulan yemek sayılarına ait çıktılar ve imzalı tutanaklar oluşturulan rasyon-iaşe biriminde idare tarafından görevlendirilen iaşe memuru/memur gözetiminde günlük olarak kontrol edilip sisteme girilecektir. Bu tutanaklar idarece görevlendirilen komisyon tarafından incelenip tespit edilen miktarlar üzerinden yükleniciye ödeme yapılacaktır.

22. İŞİN KONTROLÜNÜN HANGİ GÖREVLİLER TARAFINDAN NE ŞEKİLDE YAPILACAĞI

Gıda Maddeleri, Temizlik Malzemeleri ve Sarf Malzemelerinin Muayene ve Kontrolü

- Yüklenicinin hazırlayacağı kahvaltı, yemekler ve içeceklerde kullanılacak ve hazır halde alınacak gıda malzemelerini; birinci kalitede, bilinen markalardan, Kontrol Teşkilatının denetimine açık bir şekilde numuneleri ile birlikte mesai günleri mesai saatleri içerisinde, hastaneye getirilecektir. Günlük tüketimi yapılan malzemeler (ekmek vb) ayrıca hizmet sunumunun etkilenmemesi için arizi durumlarda idarenin onaylaması kaydıyla mesai saatleri dışında ya da hafta sonu mal kabulü yapılabilir. Daha sonra Kontrol Teşkilatı tarafından getirilen malzemeler için; miktar, kalite, nitelik, tat, koku ve kıvam yönünden incelemesi yapılacak, uygun görülmeyen yiyecek ve malzemeler yüklenici tarafından derhal uygunu ile değiştirilecektir. Zamanında değiştirilmeyen veya getirilmeyen gıda maddeleri hastane idaresi tarafından yüklenici nam ve hesabına piyasadan temin edilir ve bedeli yükleniciye ödettirilir.
- Kontrol Teşkilatı tarafından malzemelerin şartlara uygunluğunun yanı sıra sadece tadına, kokusuna ve kıvamına bakılarak bunlardan herhangi bir tanesini uygun bulmadığı takdirde dahi malzeme geri çevrilebilir, kabul edilmez. Kabul edilmeyen malzemeler için yükleniciye ya da temin edilen firmaya açıklama yapılması gerekmez ve sorumluluk taşınmaz. Yüklenici malzemeyi geri götürmekle yükümlüdür.
- Et, tavuk, süt, yoğurt, kuru gıda v.b. yiyecek maddelerinin İdare tarafından uygun görülen zamanlarda Tarım İl Müdürlüğü Laboratuvarlarında Biyolojik, Serolojik ve Kimyasal muayeneleri yaptırılır, ücretini Yüklenici öder. (Tarım İl Müdürlüğü Labaratuvarı'nda yapılamayan muayenelerin idarece belirlenecek farklı labaratuvarlarda yaptırılması gerekir.)
- Yüklenici tarafından Temizlik Malzemeleri, Sarf Malzemeleri birinci kalitede, bilinen markalardan, Kontrol Teşkilatının denetimine açık bir şekilde mesai günleri mesai saatleri içerisinde hastaneye getirilecektir. Kontrol Teşkilatı tarafından getirildiğinde miktar, kalite, nitelik yönünden incelemesi yapılacak, uygun görülmeyen malzemeler yüklenici tarafından derhal uygunu ile değiştirilecektir. Zamanında değiştirilmeyen veya getirilmeyen malzemeler hastane idaresi tarafından yüklenici nam ve hesabına piyasadan temin edilir ve bedeli yüklenici tarafından karşılanır.
- Kontrol Teşkilatı ve Muayene ve Kabul Komisyonu her türlü malzemenin belli dönemlerde yükleniciye haber verme zorunluluğu olmadan uygunluğunu, depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahiptir.

Gıda Miktarları, Yemeklerin Pişirilmesi ve Pişirilen Yemeğin Muayene ve Kontrolü

- Miktar Kontrolü: Yiyecek madde ve malzemeler kazana girmeden veya hazır hale getirilmeden önce iaşe edilecek kişi sayısına göre ve bu şartnamedeki gramajlara uygunluğu, Hastanemiz Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilir. Hiçbir şekilde eksik madde ve malzeme ile yemek hazırlanamaz. İaşe edilecek kişi sayısı ile gramajların kontrolünde uygulanacak muayene tekniği ve bunların uygunluğunu Kontrol Teşkilatı belirleyecektir.
- Hastanemiz Kontrol Teşkilatı yemeklerin uygun ısıda uygun şekilde pişirilmesini denetleyecektir.

- Yemekler bildirilen miktarlarda, kalitede, ısıda, doğru porsiyon gramajında hazırlanacaktır. Öğle öğünü için pişirilen yemekler saat 10:00'da hastane mutfağında hazır olacak ve Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilip "Servise uygundur" denildikten sonra sunumu yapılacaktır. Akşam pişirilen yemek saat 15.00'da hastane mutfağında hazır olacak, kontrol teşkilatı tarafından kontrol edilecek ve 17:00' da sunumu yapılacaktır.

Personellerin Muayene ve Kontrolü:

- Personellerin kılık kıyafet ve temizlik kontrolleri günlük olarak kontrol teşkilatı tarafından yapılacaktır.
- Yüklenici bu işte/ihaledede çalıştıracağı personelin iş sağlığı ve güvenliği kapsamında düzenli sağlık kontrolünü yaptırmak ve muayene sonuçlarını idareye sunmak zorundadır.

Demirbaş Malzeme, Araç-Gereç ve Ekipmanlar ile Mahallerin Muayene ve Kontrolü:

- Kontrol Teşkilatı ve Muayene ve Kabul Komisyonu belli dönemlerde yükleniciye haber verme zorunluluğu olmadan hastanemizde kullanılan Demirbaş Malzeme, Araç-Gereç ve Ekipmanların sayısını, özelliğini, kullanıma uygunluğunu, bakım, onarım ve kalibrasyonlarının yapıp yapılmadığını ve Yükleniciye teslim edilen mahallerin tertip, düzenleri ile gerekli bakım ve onarım durumlarını, istenen normlara uygun olup olmadığını denetler.

Genel Muayene ve Kontrolü:

- Yüklenici yemek pişirme işinde gıdanın hastaneye kabulünden atık ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar tüm aşamalardan sorumludur.
- Yukarıda belirtilen muayene ve kontrolleri hastanemiz tarafından da yapılacaktır.

23. TEMİZLİK HİZMETLERİ

- Yemek hazırlama, pişirme ve dağıtımı sırasında oluşan bulaşıklar mutfak ve yemekhanede bu iş için ayrılmış bölümlerde temizlikleri gerçekleştirilecektir. Yıkama ve kurulama aşamasında kullanılacak her türlü malzeme Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Yükleniciye teslim edilen, yemekhane, servis ofisleri, koridorlar, gıda ve soğuk hava depoları, pişirme sistemlerinin günlük, haftalık ve aylık temizliği idarenin uygun göreceği bir program dahilinde yapılacaktır.
- Ayrıca yemek dağıtımı aşamasında meydana gelen bütün kirlenmeler Yüklenici tarafından temizlenecektir.
- Temizliği biten bölümlerde elektrik, su, klima, havalandırma, gaz sistemlerinin açık kalmamasını yüklenici sağlayacaktır.

24. ÇÖPLERİN (EVSEL NİTELİKLİ ATIKLARIN) BERTARAFI

Çöpler usulüne uygun olarak toplanacak, çöplerin birikmesi engellenecek, yönetmelikte nitelikleri belirlenen özel poşetlerde idarece belirlenen şekilde çöp toplama alanlarına taşınacaktır. Bütün çöp kovalarının içerisine çöp poşeti yerleştirilecek ve toplanması taşınması ve depolanması esnasında sızdırmaz olmasına dikkat edilecektir. Yüklenici temizliği yapılan alanlardaki metal, cam, plastik, kâğıt ve benzeri geri kazanılabilir malzemeleri yetkili firmalara teslim edecek ve sorumluluğu kendisine ait olacaktır.

Eysel Nitelikli Atıklar

14/3/1991 tarih ve 20814 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Katı Atık Kontrolü Yönetmeliği doğrultusunda taşınarak bertaraf edilecektir. Tıbbi atıklardan ayrı olarak toplanırlar ve geçici depolanırlar.

Atık yağlarda ilgili mevzuatı çerçevesinde yüklenici firma tarafından bertaraf edilecek ve sorumluluğu kendisine ait olacaktır.

Kalın plastikten yapılmış sızıntı yapmayacak özellikte mavi renkli ve üzerinde evsel atık yazan çöp poşetleri kullanılacaktır. Plastik büyük boy çöp kovaları sızıntı yapmayacak özellikte ve ağzı kapaklı olacaktır. Mutfakta bulunan çöp bidonları el değmeden açılır - kapanır özellikte olmalıdır. Çöp poşetleri ve kovaları yüklenici tarafından temin edilecektir. Bu konudaki tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.

Çöp poşeti önce kovanın içerisine yerleştirilecek, evsel artıklar ve çöpler bu kovaya konulacaktır. Çöp kovası dolunca kova ile birlikte evsel artıkları, yüklenici elemanları tarafından ana çöp toplama mahalline götürülecek ve plastik çöp poşeti ağzı sızıntı yapmayacak şekilde bağlanıp, tartılarak çöp toplama mahalline yerleştirilerek hastaneden uzaklaştırılması sağlayacaktır.

Gerek çöplerin gerek diğer artık maddelerin ve pis suların bahçe ve çevreyi kirletmemesine dikkat edilecektir. Kullanılacak çöp kovaları yıkanıp temizlenip, dezenfekte edildikten sonra tekrar kullanılacaktır. Bu konu ile ilgili ortaya çıkacak her türlü ödeme yüklenici tarafından yapılacak olup bunlar için daha sonra hastaneden ücret talep edilmeyecektir. Bu hizmetin eksik yürütülmesi nedeniyle belediye ve diğer kamu kurumları tarafından kesilecek cezalar Yüklenici tarafından ödenecektir.

Tehlikeli atıklar, 05/07/2008 tarih 269/27 sayılı Atık Yönetimi Genel Esaslarına ilişkin Yönetmelik doğrultusunda yüklenici firma tarafından bertaraf edilecek/ettirilecektir.

25. HAŞERE İLE MÜCADELENİN USUL VE ESASLARI

Haşere ile mücadele, T.C Sağlık Bakanlığı'nın 27.01.2005 tarih ve 25709 sayılı "Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul Ve Esasları Hakkında Yönetmelik" uygun olarak mutfak ve personel yemekhanesinde gerçekleştirilecektir. Yüklenicinin Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahip olması durumunda ilaçlamanın yüklenici tarafından; bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlama anılan izin belgesine sahip olanlara yaptırılacaktır.

İlaçlar, TSE, ISO 9001 ve CE belgeli olacaktır. Biyosidal ürünlerin kullanım usul ve esasları hakkında yönetmelik hükümlerine uygun olacaktır.

30 günde bir kez haşere ile mücadele için ilaçlama yapılacaktır. İhtiyaç halinde aynı ay içinde birden fazla ilaçlama yapılabilecektir. Firmanın anlaştığı ilaç firmasının gerekli gördüğü takdirde ayda birden fazla ilaçlama yapılabilecektir.

Haşere ilaçları; havalandırmaya gerek bırakmayan, leke ve iz yapmayan özelliklerde olacaktır

26. DAĞITIMDA KULLANILACAK ARAÇLAR VE ÖZELLİKLERİ:

Araçlar gıda taşımaya (hijyen ve sağlık kurallarına) uygun kapalı kasa minibüs/kamyonet olup TS 13075 Gıda Taşıma Belgesine sahip olacaktır.

27. KAHVALTI, NORMAL YEMEK ve DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ

NORMAL YEMEK YİYEN HASTALAR, REFAKATÇILAR VE HASTANE PERSONELİ

• Kahvaltı:

Nöbetçi personel, nöbete kalan diğer hizmetlere ait sözleşmeli firma elemanları ile hasta ve refakatçisine her sabah 1 (bir) öğün 4 gözlü köpük tabakta kahvaltı verilir. Bu kahvaltının ne şekilde ve çeşitte sunulacağını İdare tespit eder ve yüklenici firma buna uyar. Ayrıca gece nöbetçi personele gece kahvaltısı verilir. Gece kahvaltısı, bir sonraki günün sabah kahvaltısı ile aynı içerikte verilecektir.

Kahvaltı çay, süt, şeker, söğüş domates-salatalık (mevsiminde; Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül) ve ekmek dışında 4 (dört) çeşit olarak verilecektir. Komisyonca belirlenecek Peynir, kaşar peyniri, üçgen eritme peyniri, krem beyaz peynir, yumurta, zeytin, tahin pekmez karışımı, kakaolu fındık ezmesi, reçel-bal, reçel-tereyağı (ikisi bir çeşit olarak sayılacak ve ayrıca domates ve salatalık (söğüş) mevsimine göre verilecek ve çeşitten sayılmayacaktır.).vb.den oluşacaktır. Süt ve çay hastalar için her gün bulundurulacaktır. Hastane personeline Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine uygun olarak kahvaltı verilecektir.

• Öğlen ve Akşam Yemeği:

Normal yemek yiyen hasta ve refakatçiye öğle ve akşam 3'er çeşit yemek verilir. Gündüz normal mesai yapan Hastane personeli ile diğer hizmetlere ait sözleşmeli firma elemanlarına öğle yemeği; toplam 3 çeşit yemek verilecektir. Nöbetçi personel ile nöbete kalan diğer hizmetlere ait sözleşmeli firma elemanlarına 3 (üç) çeşit akşam yemeği verilir.

Komisyonun hazırladığı listeye göre öğle ve akşam yemeği hazırlanıp verilecektir. Her öğünde 1.grup yemek esas yemektir. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek verilmeyecektir. Garnitürlü ve yoğurtlu verilen yemeklerin yanına diyet uzmanın uygun gördüğü garnitür olarak **yoğurt (100 gram), patates kızartması (100 gram), püre (100 gram), pirinç-bulgur pilavı (100 gram), salata (kuskus, mevsim salata, patates salatası, kısır, rus salatası) (100 gram), yeşillik (50-75 gram)** v.s. verilir. Garnitürler 4. kap yemek olarak kabul edilmeyecektir. Ekmek, çeşitlerin dışında tutulacaktır. Normal yemekler belirtilen sayılara göre tuzlu ve tuzsuz pişirilecektir. Tıbbi tedaviye destek amacıyla gerek görüldüğü takdirde, normal yemekle birlikte ek gıdalarla beslenmesi gereken hastalara, normal yemek zamanında ara öğünlerden takviye gıda verilebilecektir.

DİYET YEMEĞİ YİYECEK HASTALAR

• Kahvaltı

Diyet kahvaltıda normal kahvaltı gibi çay, süt, ıhlamur, meyve suyu, şeker, söğüş domates-salatalık (mevsiminde; Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül) ve ekmek dışında olmak üzere 4 (dört) kap olacaktır. Ancak hastanın diyetinin özelliğine göre

bu çeşitler diyetisyen tarafından arttırılabilir veya değiştirilebilir. (Örneğin: süt, yumurta, bisküvi, çorba vb. ilave edilebilir.) Diyetisyen tarafından belirlenecek kahvaltı peynir, dil peyniri, kaşar peyniri, yumurta, reçel, bal, diyabetik reçel, tereyağı, zeytin vb.den oluşacaktır. Diyet alan hastalarda gerekli görülürse tatlandırıcı kullanılacaktır.

- **Öğle Ve Akşam Yemeği**

Diyet hastalarına öğle ve akşam yemeği 4 kap olarak diyetisyenin belirlediği listeye göre verilecektir. Yemeklerde zeytinyağı ve ayçiçek yağı kullanılacaktır. Kızartma işlemi yapılmayacaktır. Öğle ve akşam yemekleri hazırlanan haftalık menüye göre tuzsuz olarak diyetisyenin belirlediği sayıda yapılacaktır. Diyet hastaları için diyetisyenin öngördüğü bütün yemek ve yiyecekler hazırlanır. Özel diyet hastaları için ayrıca diyet menüsünde diyetisyenin belirlediği sayıda şekerli, şekersiz veya tatlandırıcı ile yapılmış muhallebi, komposto, pelte, haşlama patates, makarna, pilav, püre, yoğurt, süt, bisküvi, peynir-ekmek vb. şeker hastaları için istenilen cins meyve, yemek vb hazırlanır.

- **Ara Öğün**

Diyetisyenin belirlediği hastalara günde en fazla 3 kez olacak şekilde (kuşluk 09:30-10.00, ikindi 15.00-15.30, gece 20.30-21.00) ara öğün verilecektir. Ara öğünde verilecek besinlerin çeşit sayısı en fazla 3 olacak şekilde planlanacaktır. Ara öğünde verilecek besinlerin gramajları diyet kahvaltısındaki gramajlar esas alınarak belirlenecektir.

Diyet Yemek Örnekleri

Diyet yemek ve ara öğün örnekleri EK 1’te sunulmuştur.

ÖRNEK MENÜ: Diyaliz

Sabah: Çay (Şekerli veya Şekersiz)

Beyaz Peynir (Tuzlu veya tuzsuz 40 gr)

Zeytin (Tuzlu veya Tuzsuz 25 gr)

Yumurta

Kıymalı Tepsi Böreği veya Simit veya Poğaçı veya Kek

Domates-Salatalık

Öğle ve Akşam: Et sote ve Pirinç pilavı veya tavuk/et döner (ekmek arası) ve domates, salatalık

Yoğurt/Ayran/Meyve suyu/Süt

Meyve

*Diyaliz ünitesi özel bir birim gibi değerlendirilip; kahvaltı, örnekte belirtildiği şekilde zenginleştirilmiş kahvaltı öğünü olarak, öğle ve akşam öğünleri ise normal/diyet yemek ya da örnekte belirtildiği üzere ekmek arası şeklinde olacaktır. Zenginleştirilmiş kahvaltı, ekmek arası menüler ve normal yemek öğünleri normal yemek birim fiyatı üzerinden, diyet yemek öğünü ise diyet yemek birim fiyatı üzerinden ücretlendirilecektir.

DIYET ARA ÖĞÜNÜNDE VERİLEBİLECEKLERİN LİSTESİ

- Çay, bitki çayı
- Süt (kutu) (Sade, meyveli)... 200 ml
- Kefir(kutu) (Sade, meyveli) ... 250 ml veya 275 ml
- Meyve suyu (Taze sıkılmış veya %100 Meyve suyu) ... 200 ml
- Limonata (Normal ve tatlandırıcılı) ... 200 ml

- Komposto (Normal ve Tatlandırıcı) ... 200 ml
- Ihlamur
- Salata (Söğüş olarak)... 200 gr
- Ayran (Kutu) ... 180 ml veya 200 ml
- Yoğurt (Kutu) ... 180 gr veya 200 gr
- Kek, Poğaç, Börek, Kurabiye... 120 gr
- Meyve..100-200 gr
- Bisküvi ...35 gr
- Kepekli galeta...35-40 gr
- Sütlaç şekerli ve tatlandırıcı... 200 gr
- Muhallebi, şekerli ve tatlandırıcı... 200 gr
- Haşlanmış patates... 200 gr
- Haşlanmış yumurta... 60-70 gr
- Ekmek, kepekli ve/veya tuzsuz... 50 gr
- Beyaz Peynir (Tuzlu, tuzsuz 40 gr), tuzsuz dil peyniri(30 gr), diyet kaşar(30 gr)
- Kuru meyve(20 -25 gr) ve yağlı tohumlar((ceviz, fındık vb.)(10 gr)
- Nişasta peltesi (Şekerli veya tatlandırıcı meyveli veya cevizli olabilir)..200 gr
- Grisini..20 gr
- Proteinsiz çörek kurabiye... 50 gr
- Glütensiz ekmek çeşitleri... 50 gr
- Dondurma sunuma hazır paketler halinde...80-100 gr
- Çikolata (gramajı ihtiyaç duyulan hastanın özelliğine göre diyetisyen tarafından belirlenecektir)... 30 gr
- Beyaz peynirli veya kaşarlı sandviç... 150 gr
- Pekmez-Tahin... 30 gr
- Yulaf ezmesi, mısır gevreği, müsli... 25-30 gr

*Bir seferde ara öğünde yukarıda belirtilen yiyeceklerden en fazla üç tanesi verilecektir. Çay ve bitki çayı çeşitten sayılmayacaktır.

Doktor ve Diyetisyenin öngördüğü hastalar yine diyetisyenin belirlediği saatte ve öğün sayısında diyet hastasına bu şartnamede belirtilen yiyeceklerden üçü servis yapılır. Hastane Diyetisyeni tarafından ara öğün alması gereken diyet hastalarına günde 3 defaya kadar ara öğün verilir. Ara öğün saatleri (kuşluk 09:30-10.00, ikindi 15.00-15.30, gece 20.30-21.00) olacaktır.

Sabah kahvaltısında dikkat edilecek hususlar; Süt tetra pak ambalajlı 200 mililitre süt olacaktır. Çaylar normal sıcaklıkta olacaktır. Zeytinler yıkanacak, zeytinyağı ile yağlanarak servis yapılacaktır. Tetkik için aç kalan hastaların kahvaltıları daha sonra verilecektir. Kahvaltı servisi hastalar ayağa kalkmadan garsonlar tarafından yapılacaktır ve kahvaltı tepsileri firma personeli tarafından toplanacaktır. Yumurtalar diğer gıda maddeleri ile temas etmeden plastik, ağız kilitli küçük poşetlerin içerisinde dağıtılacaktır.

Öğle ve akşam yemeği dağıtımında dikkat edilecek hususlar: Hastane personeline, sözleşmeli personele, normal yemek yiyen hastalara, refakatçilerine ve diyet yiyen hastalara verilecektir. Yemekler komisyonun hazırladığı türde olacak

yemeğin türüne göre yeteri kadar ısıda olacaktır. Gramaj yönünden ve içerik açısından bu şartnamede belirtilen gramajlar esas alınacaktır. Firma tarafından hazırlanacak normal ve diyet yemeklerinin hastane idaresinin verdiği genel talimatlara uygun olması zorunludur. Diyet tedavisi uygulanan hastalara tedavilerine uygun kahvaltı ve özel diyet yemekleri sunulacaktır. Diyet yemeği yemesi zorunlu çalışan personelin gereksinimleri, diyetisyenlerce verilmiş listeler doğrultusunda firmaca karşılanmalıdır. Firma hastalar için diyet uzmanının uygun gördüğü diyet tuz ve tatlandırıcı getirecektir.

Ekmekler uygun gramajlarda tek ambalajlı naylon poşetlerde servis edilecektir. Yemek ve kahvaltı esnasında kullanılacak kürdan, tuz ve şekerler tekli sargılı ambalajda olacaktır. Çay poşet olarak verilecektir (İdarenin uygun görüşü dahilinde demleme çay olarak da verilebilecektir.).

YEMEK ÇEŞİTLERİ:

1. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ

MENÜDEKİ SIRASI

1- Parça etli yemekler

a) Köfte

b) Etli pilav ve börek tipi yemekler

2- Etli Taze Sebzeler ve/veya etli dondurulmuş veya konserve sebzeler

1. Yemek

3- Kıymalı Taze Sebzeler ve/veya kıymalı dondurulmuş veya konserve sebzeler

A- Kıymalı kuru baklagiller

5- Etli kuru baklagiller

6- Yumurtalı yemekler

7- Tavuk

8- Balık

2. GRUP YEMEK

1- Çorbalar

2- Pilav, makarnalar

3- Börek

4- Zeytinyağlı sebze yemekleri

2. Yemek

5- Zeytinyağlı baklagiller

6- Kızartmalar

7- Zeytinyağlı sarma dolmalar

3. GRUP YEMEK

1- Salatalar+Ayran

2- Yogurt (poşet, vakumlu)

3- Cacık

4- Turşu+ Ayran

5-Tatlılar:

3. Yemek

a) Sütlu tatlılar

- b) Hamur tatlılar
- c) Helvalar
- d) Meyveler

HAFTALIK NORMAL KAHVALI VE ÖĞLE ve AKŞAM MENÜ ÖRNEĞİ:

1. Hafta

KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
ÇAY KAŞAR PEYNİR YUMURTA SİYAH ZEYTİN FINDIKLI ÇİKOLATA KREMASI	MERCİMEK ÇORBA PÜRELİ ROSTO ET MEVSİM KIŞ SALATA-AYRAN	SEBZELİ FIRIN TAVUK ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT
ÇAY ÇORBA YUMURTA SİYAH ZEYTİN TAHİN -PEKMEZ	ETLİ MANTI(YOĞURTLU) ZEYTİNYAĞLI PIRASA KAKAOLU ISLAK KEK	ETLİ KIŞ TÜRLÜ SPAGETTİ MAKARNA PORTAKAL
ÇAY ÇORBA BEYAZ PEYNİR YEŞİL ZEYTİN BAL-TEREYAĞ	ETLİ NOHUT BULGUR PİLAVI CACIK	ŞEHRİYE GÜVEÇ YOĞURTLU HAVUÇ- KARNABAHAH KIZARTMA AŞURE
ÇAY PIKNİK PEYNİR YUMURTA SİYAH ZEYTİN FINDIKLI ÇİKOLATAKREMASI	KREMALI MANTAR ÇORBA TAVUK DÖNER-PIRİNÇ PİLAVI ROKA SALATASI	ETLİ BAMYA PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ KAYISI HOŞAFI
ÇAY ÇORBA KAŞAR PEYNİR YEŞİL ZEYTİN REÇEL- TEREYAĞ	KAŞARLI DOMATES ÇORBA KURU KÖFTE-SEBZE GARNİTÜR MUZ	ETLİ KURUFASULYE PIRİNÇ PİLAVI TURŞU-AYRAN
ÇAY PIKNİK PEYNİR YUMURTA SİYAH ZEYTİN TAHİN -PEKMEZ	KÖYLÜ ÇORBA-YOĞURT KIYMALI KARNABAHAH ŞEKERPARE	KREMALI SEBZE ÇORBA (KIŞ) KADINBUDU KÖFTE-PATATES PÜRESİ ELMA
ÇAY ÇORBA BEYAZ PEYNİR	KIYMALI KAPUSKA FIRIN MAKARNA YOĞURT	EZOĞELİN ÇORBA ŞİNİTZEL- BROKOLİ SALATASI REVANİ

YEŞİL ZEYTİN BAL-TEREYAĞ		
-----------------------------	--	--

2. Hafta

KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
ÇAY KAŞAR PEYNİR YUMURTA SİYAH ZEYTİN FINDIKLI ÇİKOLATA KREMASI	KIYMALI İSPANAK SİGARA BÖREĞİ VİŞNE KOMPOSTO	MERCİMEK ÇORBA PÜRELİ HASANPAŞA KÖFTE İCEBERG SALATA
ÇAY ÇORBA YUMURTA SİYAH ZEYTİN TAHİN -PEKMEZ	KREMALI MANTAR ÇORBA TAVUK PİRZOLA-PATATES SALATASI BAKLAVA	ETLİ KURU FASULYE BULGUR PİLAVI CACIK
ÇAY ÇORBA BEYAZ PEYNİR YEŞİL ZEYTİN BAL-TEREYAĞ	ANTEP ÇORBA ET DÖNER MEVSİM KIŞ SALATA-AYRAN	KIYMALI PIRASA PEYNİRLİ SU BÖREĞİ AYVA KOMPOSTO
ÇAY PIKNİK PEYNİR YUMURTA SİYAH ZEYTİN FINDIKLI ÇİKOLATAKREMASI	TERBİYELİ KÖFTE ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA MANDALİNA	EZOĞELİN ÇORBA ETLİ BEZELYE SUPANGLE
ÇAY ÇORBA KAŞAR PEYNİR YEŞİL ZEYTİN REÇEL- TEREYAĞ	KIYMALI KARNABAHAAR SOSLU MAKARNA CEVİZLİ TAHİNLİ KABAK TATLISI	KAĞIT KEBAP PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT
ÇAY PIKNİK PEYNİR YUMURTA SİYAH ZEYTİN TAHİN -PEKMEZ	YAYLA ÇORBA İZMİR KÖFTE MUZ	KIYMALI TARHANA ÇORBASI KIYMALI PIRASA TULUMBA TATLISI
ÇAY ÇORBA BEYAZ PEYNİR YEŞİL ZEYTİN BAL-TEREYAĞ	ETLİ NOHUT MEYHANE PİLAVI TURŞU	KAŞARLI DOMATES ÇORBA TAVUK KAVURMA – PİRİNÇ PİLAVI AKDENİZ SALATA

28.YİYECEK MADDELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

KIRMIZI ET TEKNİK ŞARTNAMESİ

KISA BUT DANA ETİ:

- Etler Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği Tebliğ No: 2006/31) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Çeyrek dana gövdesi yarım gövdenin 13. kaburga ve 1. Lumbal omur eklem yerinden ikiye ayrılmasından meydana gelen parçalarının arka kısmıdır. Kati suretle kaburga bulunmayacaktır.
- Her but ağırlığı 40 kg dan az olmayacak. 40 kg dan az olanlar kabul edilmeyecek.
- Dana 1,5- 3 yaş aralığında olacak.
- TSE 668 tarafından belirtilen: tam etli olarak alınacaktır.
- Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır. Kesilmiş et üzerinde yabancı madde (deri kıl pislik toprak vs.) .Bulunmayacak, etler yumuşamamış nemli küflü ve ekşimsi kokulu yapışkan, parlak kırmızı veya kahve renkli olmayacaktır Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacaktır.
- Etlerin böbrek yağı ve iç yağ bulunmayacak.
- Teslim edilecek etler kesimden an az 24 saat sonra (rigor mortisi tamamlanmış) teslim edilecektir.

- Etlerin üzerinde kesim tarihi firma ismi ve veteriner hekim onayı belirtilecektir. Etler üzerinde kesimhaneye ait kodlu mühür okunaklı şekilde basılmış olacaktır
- Dondurulmuş etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Teslim edilen etler Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun olacaktır.
- Veteriner ilaç tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 6 ncı bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.
- Tarım Köy İşleri Bakanlığından 11.09.2000 tarih ve 24167 sayılı resmi gazetede yayınlanan “Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş açılış çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelik” gereği çalışma izni almış kesimhanelerde temin edilen etler kabul edilecektir.
- Siparişler bir gün önceden verilecek, en geç saat 10.00 da teslim edilecektir. Muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun bulunmayan ve kabul edilmeyen etler iade edilecek ve aynı miktardaki et en geç saat 13.00’e kadar teslim edilecektir.
- Etler soğuk hava zinciri muhafazası bozulmadan (Termokingli) kapalı araçlarla teslim edilecektir. Etler çengellere asılı olacak etler arasında hava sirkülasyonu sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacak, araçta toz, saman, pislik, çöp, yabancı madde olmayacaktır. Etlerin açıldığı çengeller temiz olacaktır.
- Teslimat depo teslimi olacaktır.
- Teslim edilen etler kefenlenerek getirilecektir.
- Muayene komisyonunun gerek görüldüğü durumlarda etlerin TSE veya ISO 9001-ISO 22000 standartlarına şartlarına uygun şekilde alınacak numuneleri Muayene komisyonunun belirleyeceği yer ve zamanda masraflar firmaya ait olmak üzere Fiziksel, Bakteriyolojik ve Kimyasal analizlere tabi tutulacaktır.
- Muayene komisyonunun gerek görüldüğü durumlarda etlerin alınacak numuneleri Muayene komisyonunun belirleyeceği yer ve zamanda masraflar firmaya ait olmak üzere TÜR analizine göndere bilir.
- Teslim alınan etlerde pişirildiğinde anormal koku, tat olduğu zaman et kabulü iptal edilecektir.
- Kimyasal özellikleri: Muayene komisyon üyelerince gerek görülerek istendiği takdirde yüklenici firma tarafından etlerin kesim öncesi insan sağlığına zararlı hormonlarla beslenmediğine dair yetkili kuruluşlardan alınacak hormon analizi raporu muayene sırasında ibraz edilecektir.
- Fiziksel ve duyuşsal muayeneler: Etlerin gözle ve elle muayenesi tek tek yapılacaktır. Veteriner damgası kesim tarihi grup ve sınıf işareti her ette aranacaktır. Numunenin görünüşü (rengi ve yapısı) tat ve kokusu dikkate alınarak yapılacaktır. Etler elle yoklanarak parmakla bastırılarak (taze ve soğutulmuşlarda) koklanarak gerektiğinde tartılarak mezbaha grup işareti aranarak ambalaj durumu incelenerek muayene edilecektir. Duyuşsal muayene sırasında etlerin hem haşlanarak hem de kızartılarak tadına bakılarak çiğnenerek etlerin lif sertliği kontrol edilecektir.
- Grup Özellikleri: Etlerinin hangi gruba ait olduğu ve hangi kalitede olduğu hazırlanacakları mezbahalarda belirlenecek ve buna göre damgalanacaktır. İstendiğinde hayvanın kulak küpesi numarası istenebilecek.
- Gelen her hayvan için mezbahanenin resmi veteriner hekiminden günlük kesim raporu istenilecektir.
- Muayene komisyonu kuşku gördüğü etleri belediye mezbahanesinin resmi veteriner hekimine muayeneye gönderip sağlık raporu isteyebilir. Masrafı yüklenici tarafından karşılanacaktır
- Her ürün tesliminde **Veteriner Sağlık Raporu** ve etlerin getirildiği aracın **Araç Dezenfeksiyon Belgesi** elden teslim edilecektir.

KARKAS DANA ETİ:

- Her karkas eti ağırlığı 200 ile 350 kg ağırlığı arasında olacaktır
- TSE 668 tarafından belirtilen: tam etli olarak alınacaktır.
- Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır. Kesilmiş et üzerinde yabancı madde (deri kıl pislik toprak vs.) .Bulunmayacak, etler yumuşamamış nemli küflü ve ekşimsi kokulu yapışkan, parlak kırmızı veya kahve renkli olmayacaktır Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacaktır.
- Etlerin böbrek yağı ve iç yağ bulunmayacak.

- Teslim edilecek etler kesimden an az 24 saat sonra (rigor mortisi tamamlanmış) teslim edilecektir.
- Etlerin üzerinde kesim tarihi firma ismi ve veteriner hekim onayı belirtilecektir. Etler üzerinde kesimhaneye ait kodlu mühür okunaklı şekilde basılmış olacaktır
- Dondurulmuş etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Teslim edilen etler Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun olacaktır.
- Veteriner ilaç tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 6. bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.
- Tarım Köy İşleri Bakanlığından 11.09.2000 tarih ve 24167 sayılı resmi gazetede yayınlanan “Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş açılış çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelik” gereği çalışma izni almış kesimhanelerden temin edilen etler kabul edilecektir.
- Siparişler bir gün önceden verilecek, en geç saat 10.00 da teslim edilecektir. Muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun bulunmayan ve kabul edilmeyen etler iade edecek ve aynı miktardaki et en geç saat 13.00’e kadar teslim edilecektir.
- Etler soğuk hava zinciri muhafazası bozulmadan (Termokingli) kapalı araçlarla teslim edilecektir. Etler çengellere asılı olacak etler arasında hava sirkülasyonu sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacak, araçta toz, saman, pislik, çöp, yabancı madde olmayacaktır. Etlerin açıldığı çengeller temiz olacaktır.
- Teslimat depo teslimi olacaktır.
- Teslim edilen etler kefenlenerek getirilecektir.
- Alınacak numuneleri Muayene komisyonunun belirleyeceği yer ve zamanda masraflar firmaya ait olmak üzere Fiziksel, Bakteriyolojik ve Kimyasal analizlere tabi tutulacaktır.
- Teslim alınan etlerde pişirildiğinde anormal koku, tat olduğunun tespiti halinde et kabulü iptal edilecektir.
- Kimyasal özellikleri: Muayene komisyon üyelerince gerek görülerek istendiği takdirde yüklenici firma tarafından sığırların kesim öncesi insan sağlığına zararlı hormonlarla beslenmediğine dair yetkili kuruluşlardan alınacak hormon analizi raporu muayene sırasında ibraz edilecektir.
- Fiziksel ve duyuşal muayeneler: Etlerin gözle ve elle muayenesi tek tek yapılacaktır. Veteriner damgası kesim tarihi grup ve sınıf işareti her ette aranacaktır. Numunenin görünüşü (rengi ve yapısı) tat ve kokusu dikkate alınarak yapılacaktır. Etler elle yoklanarak parmakla bastırılarak (taze ve soğutulmuşlarda) koklanarak gerektiğinde tartılarak mezbaha grup işareti aranarak ambalaj durumu incelenerek muayene edilecektir. Duyuşal muayene sırasında etlerin hem haşlanarak hem de kızartılarak tadına bakılarak çiğnenerek etlerin lif sertliği kontrol edilecektir.
- Grup Özellikleri: Etlerinin hangi gruba ait olduğu ve hangi kalitede olduğu hazırlanacakları mezbahalarda belirlenecek ve buna göre damgalanacaktır. İstendiğinde hayvanın kulak küpesi numarası istenebilecek.
- Gelen her hayvan için mezbahanenin resmi veteriner hekiminden günlük kesim raporu istenilecektir.
- Muayene komisyonu kuşku gördüğü etleri belediye mezbahanesinin resmi veteriner hekimine muayeneye gönderip sağlık raporu isteyebilir. Masrafi yüklenici tarafından karşılanacaktır
- Karkas halinde gelen etlerin kemiklerinin sıyırılma işlemi hastanemiz mutfağında firmanın kendi elemanı tarafından yapılacaktır.
- Getirilen ürünler depo teslimi alınacaktır.

KARKAS DANA ETİ (KEMİKSİZ):

- Etler **Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et Ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları (Tebliğ Tebliğ No:2006/31)** belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Dana takım olarak 4 parça halinde olacak 2 uzun but, 2 kol butları olacak ve üzerinde böbrek yağı olmayacaktır.
- Hayvanların kesim yaşı 1.5 - 3 yaş olacaktır. Dondurulmuş etler ve 1 yaşından küçük hayvan etleri kabul edilmeyecektir
- Kemiksiz dana eti %50 oranında, kısa but, %50 oranında kol olacaktır.

- Etlerde baş, deri, hanep, diz eklemine altındaki ayak kısımları, solunum ve sindirim organları, kalp, dalak, iç ve göz yağları ile sidik kesesi ve kordonu, dış ve iç döllenme organları, bağlantı noktasından itibaren kuyruk ve baş eti bulunmayacaktır.
- Et kalite açısından;
 - A)Lifleri ince kesik yüzeylerinde taneler çok sık veya sık olacaktır.
 - B)Kesit yüzü kadife görünüşte olacaktır.
 - C)Etin kıvamı sıkı ve elastiki olacaktır.
 - D)Etin rengi pembe-kırmızı arası olacaktır.
 - E)Kabuk yağı katı ve sert olacaktır.
 - F)Kendine has görünüşte, et kokusunda olacaktır.
- Etlerin kalitesi rengine, kıvamına, liflerin inceliğine ve kesitin görüntüsüne göre 1. Sınıf olacaktır.
- Genelde etler yağsız olacaktır.(Yağ oranı %10' u geçmeyecektir.)
- Etler yumuşamış, ekşimsi kokulu, yapışkan, parlak kırmızı veya kahverengi, kıkırdaklı, kaslı olmamalı, damarlarda kan pıhtıları bulunmamalıdır.
- Sağlam hayvan etleri olmalıdır.
- Rosto, haşlama et, et sote gibi yemeklerde kullanılmak üzere özel et istenebilecektir.
- Etler zayıf hayvan ve yorgun hayvan eti olmayacaktır.
- Et üzerinde yabancı madde (deri, kıl, pislik, toprak) olmayacaktır.
- Etler taze kesim olacaktır. Dondurulmuş etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Etler en fazla + 4°C' de olmalıdır. Bu derecenin üzerindeki etler kabul edilmeyecektir.
- Etler kesildikten sonra soğuk hava depolarında 24 saat dinlendirilmiş(rigor motrisi tamamlanmış) ve %3 firesi verdirilmiş olmalıdır.
- Siparişler bir gün önceden verilecek, en geç saat 10:00' da teslim edilecektir. Muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun bulunmayan ve kabul edilmeyen etler iade edilecek ve aynı miktardaki et en geç saat 13.00'e kadar teslim edilecektir.
- Etler net ağırlığı üzerinden teslim alınacaktır.Et içerisinde kemik bulunmayacaktır.Et içerisinde gözden kaçan kemik var ise et kısmı sıyrıldıktan sonra ağırlığı toplam kütleden düşülecektir.
- Teslim alınan etler pişirildiğinde anormal koku, tat olduğu zaman et kabulü iptal edilecektir.
- Etler her teslimatta sağlıklı ve hijyen kurallarına uygun olduğunu belirten **Veteriner Kontrol Raporu** ve **Mührüne** haiz olacaktır. Et üzerinde kesimhaneye ait kodu mühür okunaklı şekilde basılmış olacaktır.
- Veteriner ilaç tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 6. Bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.
- Tarım Köy İşleri Bakanlığında 11.09.2000 tarih ve 24167 sayılı resmi gazetede yayınlanan "Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş açılış çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelik" gereği çalışma izni almış kesimhanelerde temin edilen etler kabul edilecektir.
- Teslim edilen etler Gıda Maddeleri Mevzuatının 138. Maddesine uygun olacaktır.
- Et temin edilen firmanın Tarım İl Müdürlüğünden çalışma ruhsatı almış olması gereklidir.(Kesim kombinasyonu, saklama yeri ve parçalama yeri için)
- Teslimat sırasında **kesim raporuna kesilen hayvanın pasaportu** ilave edilecektir.
- Etin nakledildiği araca ait **Araç Dezenfeksiyon Raporu** muayene sırasında teslim edilecektir.

- Muayene komisyonu gerek görürse; yüklenici firma tarafından sığırların kesim öncesi insan sağlığına zararlı hormonlarla beslenmediğine dair yetkili kuruluşlardan alınacak hormon analiz raporu muayene sırasında ibraz edilecektir. Muayene komisyonu gerekli gördüğü taktirde tüm toksikolojik ve kimyasal muayeneleri isteyebilir. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır. Bu tahlillerin giderlerin tamamı yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
- Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte, etler çengellere asılı olarak ve etler arasında hava sirkülasyonu sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak, ince file beziyle sarılı ve ağzı bağlanmış şekilde soğuk zinciri bozulmadan taşınacak ve nakliyesi yapılacaktır. Etlerin asıldığı çengeller temiz ve paslanmaz çelikten yapılmış olacaktır. Frigofrig araçta çöp, saman ve yabancı madde bulunmayacaktır. Etin taşıma arabasına ve kantara konulabilmesi için hijyenik muşambalar yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Etin nakliyesini yapan personel et taşımaya uygun hijyenik özellikte eldiven, maske, bone, önlük ve kılık kıyafete sahip olmalıdır.
- Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. Teslimatta firmayı temsilen 1 kişi bulunacaktır.
- Araç soğutucu göstergeleri tam çalışır durumda olacaktır.
- Et hiç bir şekilde araç zemini ile temas etmeyecektir.
- İstenilen miktarda et kuruma mesai saatleri içerisinde teslim edilecektir. Ürünler muayene edilmeden kabul edilmeyecektir.
- Firma, teknik şartnamelere uygun getirilmeyen ürünleri istenilen özellikteki ürünlerle değiştirmekle (iş akışını aksatmayacak şekilde) yükümlüdür.

KEMİKLİ KOYUN ETİ:

- Etlerin görünüşü güzel, temiz ve kendine has kokusu olacaktır.
- Burulmuş, erkek koyun eti olacak, yaşlı koç veya keçi eti olmayacaktır.
- Koyunlar 1.5 ile 4 yaş arasında, hastaliksız ve veterinerce damgalı olacaktır.
- Etlerde normal oranda (asgari yarım cm kalınlığında) bir yağ tabakası bulunacaktır.
- Karaciğer, iškembe, bağırsaklar, pankreas, dalak ile göğüs boşluğu organlarından karaciğer ve kalp, diz kapaklarından aşağı kısımları iç yağlar, baş ve kuyruk alınmaz.
- Hastanemizde tartılarak teslim alınacak etlerin ağırlığı, Dalgıç ve Karaman için 18 kg dan az 25 kg dan fazla, Kıvrıcık için 16 kg dan az 20 kg dan fazla olmayacaktır.
- **Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.**
- Böbrek ve böbrek çevresi yağları et olarak alınmaz.
- Etler teslim alınmadan en az 24 saat önce kesilmiş olacaktır.
- Getirilen ürünler depo teslimi alınacaktır.

HAZIR PİŞMİŞ YAPRAK ET DÖNER:

- Özel işlem görmüş %100 dana eti içeren yaprak etlerin kuyruk yağı ile birlikte belli oranlarda katmanlar halinde yerleştirilmesi ile elde edilen et ürünüdür.
- Alınacak döner %100 yaprak döner olacaktır.
- Hazır döner, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku taşımamalıdır.
- Isıtılıp tadıldığında klasik döner tadı tam olarak hissedilmelidir.
- Hazır dönere domates /domates salçası sosu ilave edilmiş olmayacaktır.
- Kimyasal özellikleri; yağ miktarı en çok %25, nem miktarı en çok %45, tuz miktarı en çok %2, pH en çok %6,5 olacaktır.
- Üretici firma dana hazır dönere ait İşletme Onay Belgesine sahip olacaktır. Bu belgeler mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

- Ambalaj üzerinde firma adı ve adresi, malın adı, içindekiler, kullanılan katkı maddeleri, imal ve son kullanma tarihleri, seri ve kod numarası bulunacaktır.
-
- Türk Gıda Kodeksine ve Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği'ne (Tebliğ 2012-12 Yayın Tarih 28488 Sayılı Resmi Gazete) uygun olarak üretilmektedir.

TAVUK ETİ GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

TAVUK BAGET:

- Etler Türk Gıda Kodeksi ' Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği (Tebliğ No: 2006/29) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda maddeleri mevzuatı 143 ve 2409 nolu TSE 'de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
- Görülebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam ya da yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. Kart, sert siyahlaşmış ve morarmış olmayacaktır.
- Her ne suretle olursa olsun tavuk etleri bakteri florasını değiştirecek bir işleme tabi tutulmayacaktır.
- Her bir bagetin ağırlığı ortalama 150 gr olacaktır.
- Gerek görüldüğü takdirde yüklenici firma kesim ve parçalama işlemlerinin 23 Haziran 1996 gün ve 22675 sayılı resmi gazetede yayınlanan kanatlı hayvan eti ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş açılış, çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelikte belirtilen esaslar aranacaktır.
- Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen vb. malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konulmuş şekilde teslim edilecektir. Poşetler temiz, sağlam, içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
- Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır;
 - a) Bu standardın işareti ve numarası
 - b) Tavuk etlerinin tipi ve sınıfı
 - c) Kesim ve teslim tarihi
 - d) Veteriner hekim onayı
 - e) Teslim eden firma adı ve kaşesi
- Tavuk etleri nakil sırasında, +4 derece veya daha düşük derecede hijyenik koşullara uygun bir şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
- Hastane tarafından siparişler 2-3 gün önceden verilip, sipariş edilen malzeme yemeğin verileceği günden 1 gün önce; en geç sabah saat 10.30'da hastane ambarına teslim edilecektir.
- Getirilen tavuk eti komisyon tarafından beğenilmediği (şartnameye uymadığı takdirde) kabul edilmeyip istenilen koşullara uygun tavuk eti aynı gün içinde, aynı miktarda; en geç saat 14.00'da hastane ambarına teslim edilecektir.
- Gerek görüldüğünde tavuk etleri komisyonun belirleyeceği yer ve zamanda, giderler firmadan karşılanmak üzere analize tabii tutulur.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- 10.02.2002 tarih ve 23960 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları tebliğine (tebliğ no 2000/5) uygun olacaktır.
- Her ürün tesliminde **Veteriner Sağlık Raporu** ve etlerin getirildiği aracın **Araç Dezenfeksiyon Belgesi** elden teslim edilecektir.
- Getirilen ürünler depo teslimi alınacaktır.

TAVUK BONFİLE:

- Etler Türk Gıda Kodeksi ‘ Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği (Tebliğ No: 2006/29) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda maddeleri mevzuatı 143 ve 2409 nolu TSE ‘de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
- Görülebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam ya da yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. Kart, sert siyahlaşmış ve morarmış olmayacaktır.
- Her ne suretle olursa olsun tavuk etleri bakteri florasını değiştirecek bir işleme tabi tutulmayacaktır.
- Bonfile eti; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca taşıdığı et dolayısıyla, ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkartılmış ve sırt kemiği alınmış olacaktır.
- Her bir göğüs etinin ağırlığı ortalama 500 Gr olacaktır.
- Gerek görüldüğünde derili bonfile istenebilecek.
- Gerek görüldüğü takdirde yüklenici firma kesim ve parçalama işlemlerinin 23 Haziran 1996 gün ve 22675 sayılı resmi gazetede yayınlanan kanatlı hayvan eti ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş açılış, çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelikte belirtilen esaslar aranacaktır.
- Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen vb. malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konulmuş şekilde teslim edilecektir. Poşetler temiz, sağlam, içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
- Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır;
 - a) Bu standardın işareti ve numarası
 - b) Tavuk etlerinin tipi ve sınıfı
 - c) Kesim ve teslim tarihi
 - d) Veteriner hekim onayı
 - e) Teslim eden firma adı ve kaşesi
- Tavuk etleri nakil sırasında,+4 derece veya daha düşük derecede hijyenik koşullara uygun bir şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
- Hastane tarafından siparişler 2–3 gün önceden verilir, sipariş edilen malzeme yemeğin verileceği günden 1 gün önce; en geç sabah saat 10.30’da hastane ambarına teslim edilecektir.
- Getirilen tavuk eti komisyon tarafından beğenilmediği (şartnameye uymadığı takdirde) kabul edilmeyip istenilen koşullara uygun tavuk eti aynı gün içinde, aynı miktarda; en geç saat 14.00’da hastane ambarına teslim edilecektir.
- Gerek görüldüğünde tavuk etleri komisyonun belirleyeceği yer ve zamanda, giderler firmadan karşılanmak üzere analize tabii tutulur.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- 10.02.2002 tarih ve 23960 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları tebliğine (tebliğ no 2000/5) uygun olacaktır.
- Her ürün tesliminde **Veteriner Sağlık Raporu** ve etlerin getirildiği aracın **Araç Dezenfeksiyon Belgesi** elden teslim edilecektir.
- Getirilen ürünler depo teslimi alınacaktır

TAVUK PİRZOLA:

- Etler Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği (Tebliğ No: 2006/29) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda maddeleri mevzuatı 143 ve 2409 nolu TSE ‘de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.

- Görülebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam ya da yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. Kart, sert siyahlaşmış ve morarmış olmayacaktır.
- Her ne suretle olursa olsun tavuk etleri bakteri florasını değiştirecek bir işleme tabi tutulmayacaktır.
- Her bir pirzola ağırlığı ortalama 150 gr olacaktır. Pirzolar yağlarından arındırılmış ve açılmış olacaktır..
- Gerek görüldüğü takdirde yüklenici firma kesim ve parçalama işlemlerinin 23 Haziran 1996 gün ve 22675 sayılı resmi gazetede yayınlanan kanatlı hayvan eti ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş açılış, çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelikte belirtilen esaslar aranacaktır.
- Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen vb. malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konulmuş şekilde teslim edilecektir. Poşetler temiz, sağlam, içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
- Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır;
 - a) Bu standardın işareti ve numarası
 - b) Tavuk etlerinin tipi ve sınıfı
 - c) Kesim ve teslim tarihi
 - d) Veteriner hekim onayı
 - e) Teslim eden firma adı ve kaşesi
- Tavuk etleri nakil sırasında, +4 derece veya daha düşük derecede hijyenik koşullara uygun bir şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
- Hastane tarafından siparişler 2–3 gün önceden verilip, sipariş edilen malzeme yemeğin verileceği günden 1 gün önce; en geç sabah saat 10.30'da hastane ambarına teslim edilecektir.
- Getirilen tavuk eti komisyon tarafından beğenilmediği (şartnameye uymadığı takdirde) kabul edilmeyip istenilen koşullara uygun tavuk eti aynı gün içinde, aynı miktarda; en geç saat 14.00'da hastane ambarına teslim edilecektir.
- Gerek görüldüğünde tavuk etleri komisyonun belirleyeceği yer ve zamanda, giderler firmadan karşılanmak üzere analize tabii tutulur.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- 10.02.2002 tarih ve 23960 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları tebliğine (tebliğ no 2000/5) uygun olacaktır.
- Her ürün tesliminde **Veteriner Sağlık Raporu** ve etlerin getirildiği aracın **Araç Dezenfeksiyon Belgesi** elden teslim edilecektir.
- Getirilen ürünler depo teslimi alınacaktır.

TAVUK SARMA:

- Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu TSE uygun ve damgalı olacaktır. Tavuk eti TSE belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
- Tavuk etleri dondurulmamış taze sıhhatli sadece butları gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilerek temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.
- But iyi etlenmiş hanep oynağında orta derecede geniş kalın ve aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak dolgun bir görünüşte olmalıdır. But parçalarına bel kemiği dâhil edilmemiş olacaktır.
- Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır.
- Tavuk parça etleri yere düşmemiş, kirlenmemiş, çamur, toz izi taşımamış bir şekilde olacak; nakil sırasında temiz poşetlenmiş olarak +4 derece veya daha düşük derecede hijyen şartlarına uygun şekilde soğutmalı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Poşetler yırtık, delik, hava almış olmayacak, içlerinde sızıntı su ve kan bulunmayacaktır. Tavukların üzerinde firma amblemi ve kesim tarihini belirten etiket bulunmalı ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ve etiket yeni temiz kokusuz olmalı etlere ve insan sağlığına zarar vermemelidir.

- Üst but(sarma).(et balık kurumunda belirtildiği gibi, üst but: uyluk kemiğini içine alan etli but parçasıdır.)
- Tavuklarda morarma, yapışkanlık, kötü koku, derinin etten ayrılması gibi bozulma özellikleri bulunmamalıdır
- Tavukların etleri çok zayıf olmamalı, üst but(sarma) en az 150 gr. olacaktır. Kendine has görünüşte olmalı tüyler temizlenmiş olmalıdır.
- Tarım Bakanlığından izinli tesislerde kesilmiş olanlar kabul edilecektir.
- Teslim anında gelen piliçlerin yaşı ve kesim tarihini belirten firma belgesi ibraz edilecektir.
- T.S.E. belgeli 1. kalite olacaktır.
- Her ürün tesliminde **Veteriner Sağlık Raporu** ve etlerin getirildiği aracın **Araç Dezenfeksiyon Belgesi** elden teslim edilecektir.
- Gelen tavuk etleri yukarıda belirtilen şartlara uymaması durumunda, tavuk etleri iade edilecek ve iade edilen miktar kadar tavuk eti 2 saat içerisinde tekrar getirilecektir. Getirilmemesi durumunda tavuk eti başka firmadan alınacak ve faturası sorumlu firma adına düzenlenecektir.

DİLİMLENMİŞ TAVUK DÖNER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ürünler 1. kalite olacaktır.
- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- Malzemelerin getirildiği aracın soğutmalı ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir. Araç dezenfeksiyon belgesi ürünlerle birlikte getirilmelidir.
- Ürünler tekniğe uygun olarak doldurulmuş ambalajlar içinde, üzerleri kapalı olmalı ve ambalajlarda kontrol işareti, üretim ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- Ürünler ile beraber soğuk zincir data raporu getirilecektir.
- Ürünlerin sevkiyatı sırasında gelen ürünlerin depolara yerleştirilmesi firma personelleri tarafından yapılacaktır.
- Ahşap palet ve ahşap kasa ile ürün kesinlikle gelmemelidir.
- Tavuk eti çok genç, kartlaşmamış olmalı ve zayıf hayvan eti olmamalıdır.
- Kanatlı eti döneri (tavuk döner) yağ oranı kütlece en çok %15, tuz oranı %2'dir.
- Ürünlerde koku, renk değişikliği olmamalıdır.
- İnsan sağlığına etkileyen tavuk vebası riski taşımayan ileri teknoloji üretim tesisleri ürünü olmalıdır.

BALIK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

SOMON BALIĞI:

- Balık günlük olmalı don tutmamalı.
- Balığın iç organları ve kafası temizlenmiş, fileto şeklinde iki parçaya ayrılmış olmalıdır.
- 1 adet temizlenmiş balık 300gr ile 600gr arasında olmalıdır.
- Balık alımı, temizlenmiş ve fileto şeklinde ikiye ayrılmış olarak net kilo üzerinden yapılacaktır.
- Balıklar muhafazalı soğuk (buzlu) saklama kaplarında olmalıdır.
- Balıklar soğuk hava zinciri muhafazası bozulmadan termokingli kapalı araçlarla teslim edilecektir
- Balık türü somon olmalı, hangi çiftlikte üretildiği ve üretim belgesi olmalıdır.

ALABALIK:

- Balık günlük olmalı don tutmamalı.

- Taze balık; gözleri parlak, lekesiz, solungaç kısımları kırmızımsı pembe, pullar ve yüzgeçleri diri, kasları sert ve esnek bir durumdadır. Kokusu doğal, gövdesine basıldığında parmak izi hemen düzelir olmalıdır.
- Balığın iç organları temizlenmiş olmalıdır.
- 1 adet temizlenmiş balık ortalama 150 gr olacak. En büyük ile en küçük balık arasındaki fark 50 gr geçmeyecektir.
- Balıklar muhafazalı soğuk (buzlu) saklama kaplarında olmalıdır.
- Balıklar soğuk hava zinciri muhafazası bozulmadan termokingli kapalı araçlarla teslim edilecektir
- Balık türü alabalık olmalı, hangi çiftlikte üretildiği ve üretim belgesi olmalıdır.

ÇUPRA:

- Balık günlük olmalı don tutmamalı.
- Taze balık; gözleri parlak, lekesiz, solungaç kısımları kırmızımsı pembe, pullar ve yüzgeçleri diri, kasları sert ve esnek bir durumdadır. Kokusu doğal, gövdesine basıldığında parmak izi hemen düzelir olmalıdır.
- Balığın iç organları temizlenmiş olmalıdır.
- 1 adet temizlenmiş balık 300 gr olacak. En büyük ile en küçük balık arasındaki fark 50 gr geçmeyecektir.
- Balıklar muhafazalı soğuk (buzlu) saklama kaplarında olmalıdır.
- Balıklar soğuk hava zinciri muhafazası bozulmadan termokingli kapalı araçlarla teslim edilecektir
- Balık türü alabalık olmalı, hangi çiftlikte üretildiği ve üretim belgesi olmalıdır.

YAŞ SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

LİMON:

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, olgunlaşmış sulu limonlardan olacaktır.
- Yeşil, ezik, çürümüş, kurumuş, donmuş, çok yumuşak, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.
- İnce kabuklu ve sulu olacak, suyu çekilmiş ve donmuş olmayacak, ağırlığı ortalama 70 Gr. dan az olmayacak, sandık ambalajda getirilecektir.

MAYDANOZ:

- Piyasada satılan iyi cins den olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Demetlerin tamamı aynı cins olacak, en küçüğü 150 gr dan az olmayacaktır.

PATATES:

- Yeni mahsul ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
- Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, topraklı ıslak, filizlenmiş, hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır. Et kısmında 5 mm den derince nüfus eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates yumruğu uyuzu belirtisi olmayacak.
- Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden, filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında %2'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar %2'yi geçmeyecektir.
- Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir.
- Kusurlular hariç veya normal iyi vasıflı patatesler, alınacak numunelerin gramaj analizinde patatesler 150 gr dan aşağı olmayacaktır.
- En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg geçmeyecektir.

PIRASA:

- Piyasada satılan iyi cins ve olgunlaşmış olacaktır.(1. Sınıf)

- Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, karalaşmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır.
- Pırasaların beyaz kısımları 50 cm uzunluğunda beyaz kısmı takiben yeşil kısımlarının boyu 20 cm den fazla olmayacak şekilde kesilmiş olacaktır. Yaprak boyları 25 cm olan pırasa miktarı %5'e kadar aynen alınır. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olacaktır.
- Pırasaların kalınlığı kutur itibariyle 3–3,5 cm den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmın tam ortasından yapılır.
- Pırasalar demetler halinde alınır.

KURU SOĞAN:

- Yeni mahsul ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
- Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, yumuşamış, pörsük, donmuş, topraklı ve ıslak filizlenmiş, hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
- Soğanlar sapsız ve kök püskülleri koparılmış olacaktır.
- Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde, soğanların %75'i 100 gr dan, %30'u 75 gr dan aşağı olmayacaktır. 75 gr dan küçük olan soğanlar kabul edilmeyecektir.
- Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak, olduğu takdirde yüklenici çalışanları tarafından ayıklanacaktır.
- İthal soğan olmayacaktır.
- Her bir çuvalın ağırlığı 50kg geçmeyecektir.

ISPANAK:

- Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
- Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- Ispanaklar demet halinde getirilecektir, çok küçük olmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

SARIMSAK:

- Bütün, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş, çeşidi kendine özgü renkte, başları iyice temizlenmiş kusursuz, dişleri sıkı olacaktır.
- Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtisi olmayacaktır. Kökü baş kısmın hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş olacaktır.
- Yeni mahsul olup piyasanın en iyi ürünü olacaktır.
- Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiçbir şekilde müsaade edilmeyecektir

YEŞİL SOĞAN:

- Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır.
- Yeşil soğanların yeşil kısımları kurumuş, haşereleşmiş, lekeli,, sararmış,, çürük, ezik, çamurlu, ıslak, tohuma kaçmış olmayacaktır.
- Taze soğanlar dağınık olmayacak demetler halinde teslim edilecektir.
- TS 2121 e uygun olacaktır.

BEYAZ LAHANA:

- Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif yeşilimtırak renkte taze ve olgun lahanalardan olacaktır.
- Kurtlanmış, ezik, tohuma kaçmış, dağılmış yapraklar halinde, çamurlu, çürük, donmuş ve kızarmış haşarat yenikli olmayacaktır.

- Lahana lar top halinde olacaktır.
- Lahana ların sap ları kellenin dibinden itibaren 5 cm den fazla olmayacaktır.
- Lahana ların ağırlığı en az 2 kg olacaktır.
- Lahana ların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kat yaprak ları alınmış olacaktır. Hava ların laha na ları donduracak derecede soğuk olduğu aylarda (Aralık-Ocak-Şubat) soğuktan muhafaza kastı ile %10 fire düşmek şartıyla laha na lar dış kabuk ları ile birlikte teslim edilebilir. İkmalin aksamaması ve ihtiyacın karşılanabilmesi için bu gibi hallerde yüklenici fireyi nazara alarak miktarda %10 fazla getirecektir.

HAVUÇ:

- Piyasada satılan iyi cins taze havuç lar dan olacaktır.
- Ezik, çürük, donmuş, parçalanmış, kurtlu, , çamurlu olmayacaktır.
- Yenmeyecek kök ve yaprak lar dan arındırılmış olacaktır.
- Kırık havuç lar %3'e kadar alınır.
- Havuç ların en kalın yerinin kutru 2 cm den az ve 5 cm den fazla olmayacaktır.
- Havuç ların boyları 20–25 cm den fazla olmayacak, ağırlığı 150 gr altında olmayacak.
- Ambalaj lar da olacaktır.

BAL KABAĞI:

- Yeni yıl ürünü doğal tatta, dış kabuk rengi kurşuni, beyaz et rengi sarı dan turuncuya kadar değişen ton lar da ve olgun olacaktır.
- Kabak ların en küçüğü 10 kg civarında olacaktır.
- Çürümüş, donmuş, çözölmüş ve ezik olmayacaktır.
- Bir parti içindeki en küçük ve en büyük kabak lar arasındaki fark 5 kg geçmeyecektir.

MARULLAR (İCEBERG MARUL, DÜZ MARUL YA DA KIVIRCIK MARUL):

- Marullar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Marullar; dış etken ler den zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olacak taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olacaktır.
- Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklar la, soğuktan oluş an zarar lar bulunmayacak, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olacaktır.
- Marulların göbeğı iyi oluşmuş olmalı, en dış yaprak ları temizlenmiş olarak gelecektir. Marullar orta boy da olacaktır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600- 1100 gram ve arasında olacak; kıvırcık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gram dan az olmayacak; iceberg marulların her birinin ortalama ağırlığı 500 gr olacaktır. Marullar kg. olarak, tartılarak alınacaktır.
- Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntı ları bulunmamalıdır.
- Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. Marullar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yaprak lar a yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
- Marullar ambalaj lar a, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
- Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır

TURP:

- Çürümüş, donmuş, ıslak, çamurlu olmayacaktır.
- En küçüğü 150 gr dan az olmayacaktır.

- Piyasadaki en iyi cins kırmızı turp dan olacak.

KARNABAHAR:

- 1. sınıf iyi cins karnabahardan olacaktır.
- Beyaz veya hafif krem renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
- Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
- Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
- Rengi koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok, karnabaharlar alınmayacaktır.
- Karnabaharların üzerinde tek sıra yaprak olacaktır.
- Bir tanesi 1 kg. dan aşağı olmayacaktır.

SALATALIK:

- Salatalıklar taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu,, pörsük, çürük, ezik olmayacaktır.
- Boyu 20 cm den, çapı 4 cm den aşağı olacaktır.
- Ambalajlı olacak, piyasanın en iyi malı olacaktır.

DOMATES:

- Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- Domateslerin en küçüğü 75 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %2'ye kadar aynen alınır.
- İlk ve son turfanda mevsiminde kızarmamış domates miktarı %5'i geçmeyecektir.
- Domatesler temiz ve sağlam sandık içinde getirilecektir.

ÇARLİSTON BİBER-SİVRİ BİBER:

- Satılan iyi cins taze sivri biber veya charliston biberlerden olacaktır.
- Boyu 10–15 cm arasında olacaktır. Ezik, çürük, kokmuş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacak.
- Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
- Diğer biberlerden karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.

PATLİCAN:

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, tabii rengini almış patlıcanlardan olacaktır.
- Çürük, ezik, çekirdekli ve kararmış olmayacaktır.
- Patlıcanlar orta büyüklükte, en aşağı 200 gr dan küçük olmayacak, boyu 20 cm kadar çapı 4-5 cm olan patlıcandan olacaktır.
- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
- Ambalajlı olacak.

TAZE FASULYE:

- Piyasada satılan iyi cins Ayşe Kadın, sınık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Kılçıklı olmayacaktır.
- Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış ve çürük olmayacaktır.

- Ambalajlı olacaktır.
- Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.

TAZE KABAK:

- Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
- Çürük, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik,, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.
- 150gr dan küçük 200gr dan büyük olmayacak. Ambalajlı olacaktır.

PORTAKAL:

- Piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, tabii rengini almış, kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.
- Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, küflü, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın, sertleşmiş olmayacaktır.
- Bir adet portakal 200 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Portakallar sandık veya sepetler içinde getirilecektir.
- Portakal orijinal ambalajı sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

ELMA:

- İyi cins elmalardan olacaktır.
- Elmalar ayrı cins olmayacaktır.
- Elmalar cinsine göre koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.
- Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu, kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
- Tanelerin ağırlığı 200 gr olacaktır.
- Elmalar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.

KIRMIZI LAHANA:

- Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmamış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş haşere yenikli olmayacaktır.
- Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
- Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Enine kesildiğinde içten dışa doğru bir orta merkezli derilere sahip olacak beyaz renkli damar görülmeyecektir.
- Piyasada satılan en iyi cinsten (1. Sınıf) olacaktır.

DOLMA BİBER:

- Körpe parlaklığını kaybetmemiş ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır.
- Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış olmayacaktır. Dolmalık biberler ne çok büyük ne çok küçük olmamalı. Uzunluğu 7-9cm eni 5-6 cm olacaktır.
- TS 1205 e uygun olacaktır.

KARPUZ:

- Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- Ham, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı ipliklenmiş ve ekşimiş olmayacaktır.
- Üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.
- Karpuzun en küçüğü 5 kg dan aşağı olmayacaktır.

TAZE KAYISI:

- Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden dolayı ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
- Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
- Kayısılar orta büyüklükte şekerpare cinsinden tatlı olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.
- Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.

ÇİLEK:

- İyi cins çileklerden olacaktır.
- Çilekler temiz olacak çöp, yaprak, toz vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham, küf kokulu, küflü, parçalanmış, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
- Tekli kasalar içinde getirilecektir.
- Elden geçirilmeye dayanacak sertlikte olacaktır
- Şekil ve renk bakımından çeşidi tipik özelliklerini gösterecek, olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek görünüşte, parlak olacak, tam gelişmiş olacak, çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları üzerinde bulunacaktır.

KİRAZ:

- Piyasada satılan iyi cins, kemale ermiş, taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır.
- Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı, bozuk, kurumuş, pislikli taneleri olmayacaktır.
- Kirazlar temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

ŞEFTALİ:

- Piyasada satılan iyi cins şeftali olacak.
- Ezik ve çürük olmayacak
- Sulu tadını kaybetmemiş halde olacak
- Tanelerin ağırlığı 200 gr olacaktır.

MUZ:

- Ezik, kararmış, çürük olmayacaktır.
- Her bir muzun ağırlığı ortalama 180–200 arasında olmalıdır.

DEREOTU:

- Piyasadaki iyi cins dereotundan alınacak..
- İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.

- Demetler halinde bağlanmış olacaktır Demetlerin deste kalınlığı normal olacak, tartıldığında 50 gr dan az olmayacaktır

SEMİZOTU:

- 1.sınıf olacak
- Yaprakları bütün, zedelenmemiş ve diri olacaktır.
- Tohuma kaçmamış ve sararmamış olacaktır
- Demetler halinde teslim alınacaktır.

BROKOLİ

- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins brokoli olacaktır.
- Kartlaşmış, pörsümüş, tazeliğini kaybetmiş, çamurlu, böcekli, böcek yenikli olmayacaktır.

MANTAR

- Bütün, sağlam, temiz kültür mantarı olacaktır.
- Yabancı madde, kimyasal artıklar, aşırı dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalı.
- Mantar eti tamamen sağlam olmalı, kararmış olmamalıdır. Kusurları 0.5cm²'yi geçmemelidir.
- Serviste ve saklamada herhangi bir bozukluk ve aksaklığa neden olmayacak olgunlukta olmalıdır.
- Temiz, düzgün, saklanmaya elverişli plastik kasalarda veya mukavva kutularda getirilmelidir.

PAZI

- Piyasanın en iyi cinsi olup piyasada bulunduğu müddetçe alınır.
- Taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacak, sararmış, soğuktan donmuş, çürük, kızışmış olmayacak, aralarında yapraklar bulunmayacaktır.

KIRMIZI – YEŞİL ERİK

- Piyasanın en iyisinden olup, taze ve körpe, haşarat tarafından yenilmemiş, yaralanmamış olacaktır.
- Doğal lezzetinde, ham, ekşi, ezik olmayacaktır.
- Çamursuz, çürüksüz olacak ve üzerinde gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
- Kompostoluk erik için de genel özelliklere uygun (sağlam, temiz, yabancı madde, kimyasal madde artıkları bulunmamalı) olması beklenir.

NOT: Getirilen ürünler depo teslimi alınacaktır.

SÜT-SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

KASE YOĞURT (180-200 GR):

- Yoğurtlar, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarı 180-200gr 16vakumlu tam yağlı olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan tek kullanımlık plastik içerisinde ve kapaklar folyo kapak olacaktır.
- Kapların üzerinde veya kapaklarında, yoğurdun son kullanım tarihi, bileşimi, özellikleri, firma adı, imal tarihi, ağırlığı açık ve okunaklı şekilde yazılı olacaktır.
- Yoğurtlar pastörize edilmiş süttten yapılmış ve sağlık bakanlığı gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Yoğurtların kıvamı normal ve pürüzsüz, yüzeyi düzgün olacak, tadı ekşi olmayacak ve uzamayacaktır.
- Yoğurtlar tam yağlı olacaktır, yağ oranı %4(m/v)'ten az olmayacaktır. Kuru madde oranı %17 (m/v) PH 4, Asitlik (Laktik asit cinsinden) en az %0,6 (m/v)en çok %1,6(m/v) olmalıdır

- Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Tabi sayılmayan tat koku aroma hissedilmemeli, homojen olmalıdır. Kendine özgü tat ve kokuda, kendine özgü beyaz renkte olmalıdır.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürünlerde TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

AÇIK TAM YAĞLI YOĞURT:

- Yoğurtlar, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır. Yoğurt parlak süt renginde temiz ve homojen yapıda olacaktır. Yoğurtta serum olmayacak çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayacaktır.
- Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda düzgün yapıda homojen olarak karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta ve serum az ayrılan yapıda olacaktır. Dille damak arasında kolay dağılmayan veya az dağılan homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü ve dille damak arasında tutulmayan akıcı yapıda olmayacaktır.
- Yoğurt kapları 5 kg. veya 10 kg lık geri dönüşümsüz, temiz, ağzı tüzük kapsamına uygun, vakumlu olarak kapatılmış ambalajlarda olacaktır.
- Kendine has kokuda ve kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar alkolümsü, yanık, vb. kokuda olmayacak ekşi, acı, küfümsü, sabunumsu yanık vb. yabancı tatta olmayacaktır.
- Süt yağı miktarı tam yağlı yoğurtta en az %3,8 olacaktır. Yoğurtların içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır. Yağsız kuru madde miktarı tüm yoğurt tipleri için 100gr da en az 15gr olacaktır.
- Yoğurtlarda titre edilebilir asitlik; laktik asit cinsinden kütlece %0,8 den az, %1,6 dan çok olmayacaktır.
- Yoğurtlarda peroksiz testi negatif olacak, jelatin, nişasta gibi kıvam verici maddeler (süt tozu hariç) bulunmayacaktır. Yoğurtlarda Arsenik, Antiman, Cıva gibi insan sağlığına zararlı tehlikeli toksin maddeler bulunmayacaktır. G.M. T.'e (49.madde)göre süttozu katılabilir.
- Yoğurtlarda patojen mikroorganizma E coli ve toksinleri bulunmayacaktır. Yoğurtların 1gr da 10'dan çok Koliform bakteri 100'den çok Maya ve Küf bulunmayacaktır.
- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden GIDA MADDELERİ TÜZÜĞÜ hükümleri geçerli olacaktır. TSK 145–8 mal muayene talimatı esasları dahilinde yapılacaktır.
- Numunenin ambalajında delik çatlak bombaj veya benzer şekil bozuklukları olmayacaktır.
- Numunenin görünüşü, tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek kaşıkla alınarak gerektiğinde karıştırılıp kıvam kontrol edilerek koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.
- Yoğurt ambalajları üzerinde imalatçı firma adı, adresi, tescilli markası, yoğurdun tipi, net ağırlığı imalat tarihi, TM işareti TS 1330ifadesi dayanma süresi ve saklama derecesi,süt yağ oranı, okunaklı, silinmeyecek,bozulmayacak şekilde bulunacaktır.
- 4gün içerisinde bozulan, ekşiyen yoğurtların geri iadesi yapılacak ve malzeme mutfak soğuk deposuna teslim edilecektir.
- Yağsız katı madde miktarı tayini, süt yağı miktarı, titre edilebilir asitlik tayini peroksiz testi duyuusal muayeneler ve ambalaj muayenesi TS 1330'a göre yapılacaktır.
- Yoğurtlar içerisinde toz toprak vb. maddeler girmeyecek biçimde su geçirmeyen yağ emmeyen kâğıt karton cam ve uygun nitelikte plastik bloksal alüminyum veya paslanmaz çelik gibi insan sağlığına zarar vermeyecek maddelerden yapılmış yeni

temiz passız kapakları iyice kapatılmış ambalajlarda bulunacaktır. Plastik kâğıt karton kaplar bir defadan fazla kullanılmayacaktır.

- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürünlerde TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

PAKET AYRAN (180-200 ML):

- Ayrarlar Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Ayrar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan tek kullanımlık plastik içerisinde getirilecektir. Miktarı 200 ml olacaktır.
- Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
- Ayrarların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olduğu imal ve son kullanım tarihi, özellikleri, firma adı, varsa tescilli markası, ağırlığı, açık ve okunaklı olarak yazılı olacaktır. Yemeklik tuz en çok %1(m/v) oranında kullanılmış olmalıdır.
- Yağ oranı en az %2 (m/v) olacaktır. Kuru madde oranı en az %6 (m/v) olacaktır. PH 3,8–4,3 olmalıdır. Asitlik (Laktik asit cinsinden) en az %0,6 (m/v) en çok %1,6(m/v) olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Tabi sayılmayan tat koku aroma hissedilmemeli, homojen olmalıdır. Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır

Ürünlerde TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.

- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

SÜT (1 LİTRELİK-PAKET):

- Sütler, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Sütler; 1 litrelik karton kutular halinde getirilecektir.
- Kurumumuza gelen sterilize sütler tam yağlı olacaktır.
- Sütün sterilizasyonu, 130 c' de 1–2 saniye, veya 135–150 C'de arasında ısıtılması ve aseptik olarak steril ve ışığı geçirmeyen paketlerde ambalajlanması ve açılmamış paketlerin oda ısısında 4 (dört) hafta içinde bozulmaması gerekmektedir, 30c' de 15 gün veya 55c'de 7 gün içinde bozulmamalıdır.
- Sterilize sütler içersinde antimon, civa gibi insan sağlığına zararlı hiçbir toksin madde bulunmayacaktır. Patojen mikroorganizmalar bulunmayacaktır.
- Sterilize sütlerde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır ve içerisine bozulmayı önleyecek bir madde (Formaldehit, Soda, Borik asit, Salisilik asit, Hidrojen peroksit vb.) katılmayacaktır.

- Sterilize sütler kendine özgü renk, koku, tat, kıvam ve görünüşte olacaktır. Sterilize sütlerde yavan tat, acı ek  i veya tuzlu tat balı ımsı koku ve tat ile madeni veya okside tat ve koku olmayacaktır.
- Sütler UHT yöntemiyle sterilize edilmiş olacaktır
- Sterilize sütler homojenize edilmiş olacaktır. Süt ya ı miktarı ya lı sütlerden en az %3 olacaktır.
- Bu  artnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri T z   Hükümleri geçerli olacaktır.
- TSK 145–8 mal muayene talimatı esasları dahilinde yapılacaktır
- Sterilize sütler şartnameye uymadığı taktirde kabul edilmeyecek, şartnameye uygun pastörize süt aynı gün içerisinde ambara teslim edilecektir.
- Numunenin ambalajında delik, çatlak, bombaj ve benzer  ekil bozuklukları olmayacak ve belirtilen şekilde işaretleme ve ambalajlama yapılacaktır.
- Numunenin görünüşü (rengi-kıvamı) tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek koklanarak tadılarak yapılacaktır. Mikrobiyolojik ve kimyasal muayeneler 2000/6 nolu T:G:K'e göre yapılacaktır
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun be enmedi i numuneler kabul edilmez.
- Sterilize sütler 4 ay içerisinde bozulur veya miladı doldu u taktirde firma tarafından yenisi ile şartnameye uygun olarak de i tirilecektir.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu be enmedi i ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun  ng rd   y rde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
-  r nlerde TSE, EN veya ISO belgesi olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebli lerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

SÜT (200ML-PAKET):

- Sütler, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Sterilize sütler Gıda Maddeleri T z  ne uygun 200 ml'lık karton po et kutular içersinde ambalajlanacak. Ambalajlar 5-6 mm kalınlıktaki oluklu mukavva kutular içersine konulacak ve kutular bantla kapatılacaktır. Kutular içersindeki po et miktarı belirtilecektir.
- Kurumumuza gelen sterilize sütler içindeki ya  miktarı ya lı olacaktır.
- Sütün sterilizasyonu,130 c' de 1–2 saniye, veya 135–150 C'de arasında ısıtılması ve aseptik olarak steril ve ı ı ı geçirmeyen paketlerde ambalajlanması ve açılmamış paketlerin oda ısısında 4 (dört) hafta içinde bozulmaması gerekmektedir,30c' de 15 gün veya 55c'de 7 gün içinde bozulmamalıdır.
- Sterilize sütler içersinde antimon, civa gibi insan sa lı ına zararlı hiçbir toksin madde bulunmayacaktır. Patojen mikroorganizmalar bulunmayacaktır.
- Sterilize sütlerde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır ve içerisine bozulmayı önleyecek bir madde (Formaldehit, Soda, Borik asit, Salisilik asit, Hidrojen peroksit vb.)katılmayacaktır.
- Sterilize sütler kendine özgü renk, koku, tat, kıvam ve görünüşte olacaktır. Sterilize sütlerde yavan tat, acı ek  i veya tuzlu tat balı ımsı koku ve tat ile madeni veya okside tat ve koku olmayacaktır.
- Sütler UHT yöntemiyle sterilize edilmiş olacaktır
- Sterilize sütler homojenize edilmiş olacaktır. Süt ya ı miktarı ya lı sütlerden en az %3 olacaktır.

- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü Hükümleri geçerli olacaktır.
- TSK 145–8 mal muayene talimatı esasları dahilinde yapılacaktır
- Sterilize sütler şartnameye uymadığı takdirde kabul edilmeyecek, şartnameye uygun pastörize süt aynı gün içerisinde ambara teslim edilecektir.
- Numunenin ambalajında delik, çatlak, bombaj ve benzer şekil bozuklukları olmayacak ve belirtilen şekilde işaretleme ve ambalajlama yapılacaktır.
- Numunenin görünüşü (rengi-kıvamı) tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek koklanarak tadılarak yapılacaktır. Mikrobiyolojik ve kimyasal muayeneler 2000/6 nolu T:G:K'e göre yapılacaktır
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
- Sterilize sütler 4 ay içerisinde bozulur veya miladı dolduğu takdirde firma tarafından yenisi ile şartnameye uygun olarak değiştirilecektir.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürünlerde TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KEFİR:

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerleri için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kefir: Fermentasyonda spesifik olarak Lactobacillus kefir, Leuconostoc, Lactococcus ve Acetobacter cinslerinin değişik suşları ile laktozu fermente eden (Kluyveromyces marxianus) ve etmeyen mayaları (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces cerevisiae ve Saccharomyces exiguus) içeren starter kültürler ya da kefir tanelerinin kullanıldığı fermente süt ürünü olmalıdır.
3. Kefir sıvı halde ve homojen olmalı, rengi, tadı, görünüşü ve kıvamı doğal olmalıdır. İyi fermente olmalıdır.
4. Tam yağlı olmalıdır.
5. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalıdır, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir. Kefirler kirlenmiş, iyi fermente olmamış, acımsı, kıvamı bozuk olmayacaktır.
6. Kefirler Maksimum +4°C'de olmalıdır. Taşıma sırasında frigofrik kapalı araçlar kullanılmalıdır.
7. Kefirin niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir. Kefir ambalajları 250 ml-275 ml'lik olmalı, içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve üründen etkilenmeyen, sızdırmaz olarak kapatılabilen, bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.
8. Kuruluşun talebi doğrultusunda sade veya meyveli ürünler sipariş verilecektir.

9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Kefir ambalajlarının üzerine, yağ oranı (%(m/m) olarak), net miktarı (en az ml veya L olarak) yapıldığı sütün türü, net miktarı, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak üretim ve son kullanma tarihi belirtilmesi gerekmektedir.
10. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak bu ürünler tüketiciye ulaşana kadar 4 – 6°C arasında depolanacak ve muhafaza edilecektir.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

YEMEKLİK TEREYAĞI:

- Pastörize olacaktır, Tereyağının rengi, kokusu ve tadı yapıldığı inek sütünün özelliğine uygun olacaktır.
- Pastörize tereyağlarının ambalajı üzerine, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, yapıldığı sütün adı, içindeki katkı maddeleri, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır. G.M.T.' ne uygun olacaktır.
- Süt yağı kütlege en az % 82 olmalıdır, Asiditesi en çok %18 olmalıdır.
- Gelen tereyağı en geç 10 gün önce üretilmiş olmalıdır.
- 1 kg lık ambalajlı paketlerde gelecektir.
- Ürün Soğuk Zinciri bozulmadan hastane mutfağına teslim edilmelidir
- Gelen Üründe kullanım öncesi veya kullanım sonrasında istenilmeyen tat ve koku olmayacak, aksi halde firma ürünü değiştirmekle mükelleftir.
- Ürünlerde TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÇAY:

- Çaylar, Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği (Tebliğ No: 2008/42)belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Islak, çürük, küflü olmayacak.
- Çaylar, standart 500 gr 'lık paketler içerisinde getirilecektir.
- Özel kokuda yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
- Kafein miktarı %15 den, kül miktarı %6 dan, nem oranı %12 den fazla olmayacak.
- Ambalajların üzerinde firma adı, net ağırlığı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

POŞET SÜZME SİYAH ÇAY:

- Özel kokuda, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır. Evvelce kullanılmış veya diğer bir suretle cevheri alınmış veya bozulmuş, ıslak, çürük, küflü olmayacak, kırıntı yapraklar, zamk, nişasta gibi maddeleri ile bir araya getirilip yapıştırılmış olmayacak.
- İçinde çöp, ot, toz, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacak, içinde zararsız da olsa herhangi bir yabancı madde katılmamış olacaktır.
- Çay kimyevi bir madde ile muamele edilmemeli ve kesinlikle boya bulunmamalıdır. Kafein miktarı %1.5 den az olmalıdır.
- Rutubeti %9 dan, külü %6 dan fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit edilecektir.
- Çay Gıda maddeleri tüzüğüne uygun en az (1,5) gr.lık özel ambalaj halinde, ambalaj üzerinde net ağırlığı, imal tarihi, firma adı belirtilecektir. Kahvaltılara gr. poşet halinde adet olarak verilecektir. TSE standartlarına uygun olacak, piyasada bulunan en kaliteli çay olacaktır.

MEYVE SUYU:

- 09.06.1998 tarih ve 23367 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi MEYVE SUYU VE BENZERİ ÜRÜNLER tebliğine (tebliğ no: 1998/9)uygun olacaktır.
- ÇEŞİTLER Vişne, Kayısı Şeftali olacak paketler 200ml’lik tetrapak kutularda getirilecektir.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.

TOZ ŞEKER:

- 21.10.1999 tarih ve 23853 sayılı resmi gazetede yayınlanan (değişiklik 22.04.2002 tarih ve 27734 sayılı resmi gazete)Türk gıda kodeksi şeker tebliğine uygun olacaktır.
- TS 861 de belirtildiği gibi sınıf 2, tip 1 olmalıdır.
- Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
- İthal şeker olmayacaktır.(şekerpancarından yapılmış olacaktır.)
- Şekerler standart olarak net 50kg alabilecek temiz sağlam çuvallarda teslim edilecektir
- Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafı, karton, kâğıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KÜP ŞEKER:

- TS 861 de belirtildiği gibi sınıf tip1 olmalıdır.
- Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, görülmemelidir.
- İthal şeker olmayacaktır. (Şekerpancarından yapılmış olacaktır.)

- Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafli, karton, kağıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır.
- Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası (TS 861),malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.
- Kesme şekerler birer adetli ayrı ayrı poşetlenmiş olacaktır.

YUMURTA:

- Yumurtalar, tavuk yumurtası olmalı. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalı
- Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır, ince(beyaz) kabuklu olmayacaktır.
- Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
- Hava boşlu yüksekliği en çok 5 mm yi geçmemelidir.
- Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
- Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
- Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 60-70' gr olmalıdır
- Yumurtalar Gıda Tüzüğü ve TSE ye uygun olacaktır.
- 27.03.2000 tarih ve 27002 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi yumurta ve yumurta ürünleri tebliğine (tebliğ no: 2000/11)uygun olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR:

- Beyaz peynir. TS EN 10202 standardına uygun olarak kendine has, şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir.
- 1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.
- Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
- Beyaz peynir resmi kurumlar dışında alındığında yüklenici firmadan muayene ve deney raporu istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler olmalıdır.
 - a) Muayene ve deney tarihi.
 - b) Muayene ve deneylerde uygulanan standardın numarası.
 - c) Sonuçların gösterilmesi.
 - d) Standarda uygun olup olmadığı.
 - e) Rapor tarih ve numarası
- Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS EN 10202'ye uygun tenekelerde alınır. (Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir).
- Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır.(Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.
- Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
- Peynir tenekeleri açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır.
- Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
- Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40dan daha az olmayacaktır.
- Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.

- Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonunun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekelerinin üzerinde ‘tam yağlı beyaz peynir’ ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay, yıl) parti ve seri numarasını gösteren bilgiler kabartma veya çıkmayan boya ile yazılacaktır.
- Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Peynirler net ağırlık üzerinden teslim alınacak.
- Malzemeler soğuk zincir esaslarına uygun olarak depo teslimi alınacaktır.

DİYET PEYNİR:

- Diyet peyniri tuzsuz olacak.Tuz miktarı; 100 gramda 0,1 gr dan fazla olmayacaktır.
- Standart 5kglık tenekelerde olacak.
- Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS EN 10202’ye uygun tenekelerde alınır. (Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir).
- 1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.
- Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40dan daha az olmayacaktır.
- Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
- Beyaz peynir resmi kurumlar dışında alındığında yüklenici firmadan muayene ve deney raporu istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler olmalıdır.
 - a) Muayene ve deney tarihi.
 - b) Muayene ve deneylerde uygulanan standardın numarası.
 - c) Sonuçların gösterilmesi.
 - d) Standarda uygun olup olmadığı.
 - e) Rapor tarih ve numarası
- Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS EN 10202’ye uygun tenekelerde alınır. (Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir).
- Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır.(Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.
- Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
- Peynir tenekeleri açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır.
- Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
- Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
- Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonunun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır

- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekelerinin üzerinde ‘tam yağlı beyaz peynir’ ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay, yıl) parti ve seri numarasını gösteren bilgiler kabartma veya çıkmayan boya ile yazılacaktır.
- Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Peynirler net ağırlık üzerinden teslim alınacak.
- Malzemeler soğuk zincir esaslarına uygun olarak depo teslimi alınacaktır.

KAŞAR PEYNİRİ:

- TS 3272 uygun 1. sınıf tam yağlı ve vakumlu ambalajlarda olacaktır.
- Getirilecek kaşar peyniri tam yağlı ve birinci sınıf olmalıdır.
- Peynirler tam olgunlaşmış ve piyasanın istenilen miktarda yağlı ve istenilen sınıf peynirlerden olacaktır.
- Peynirler kendine özgü hoş tat ve kokuda olacaktır
- Peynir paketi ortadan ikiye kesildiğinde kesitleri düz pürüzsüz ve homojen bir yapıda olacaktır, kurumsu veya kaba olmayacak fazla sert veya fazla yumuşak olmayacak. Hava boşluğundan ileri gelen büyük delikler olmayacak süngerimsi manzara göstermeyecektir.
- Peynirlerin kabuk kısmı kalın fazla sert veya yumuşak donuk görünümlü açık kahverengi veya açık krem renginde olmayacaktır.
- Fena kokulu, ekşi, acı, kurtlu, kurt ve fare yenikli, ezilmiş, kırılmış olmayacaktır.
- Peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte olmayacaktır.
- Kaşar peynirlerde rutubet miktarı kütlece en çok %40 olacaktır.
- Kaşar peynirlerde süt yağı miktarı tam yağlı kaşarda kütlece en az %45 olmalıdır.
- Kaşar peynirde tuz miktarı kuru madde de kütlece en az %3 en çok %7 olmalıdır.
- Kaşar peyniri içine de nişasta katılmış olmayacaktır.
- Kaşar peynirde E.Coli bulunmayacaktır.
- Patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
- Kaşar peynirin 1 gr da 100 adetten çok koli form bakteri ve 100 adetten çok maya ve küf bulunmayacaktır
- Kaşar peyniri 0,5 - 1 kg. arası vakumlu paketlerde hava almayacak ambalajlarla teslim alınacak.
- Peynirin paketi üzerinde firmanın adı adresi, tanıtıcı işareti, malın adı, tipi ve sınıfı,seri numarası, imal tarihi,son kullanma tarihi ve net ağırlığı TSE damgalı olmalıdır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Satıcı firma tarafından kaşar peynirlerine normal ve birlik şartlarında muhafaza durumuna göre 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek veya görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler soğuk zincir esaslarına uygun olarak depo teslimi alınacaktır.

PİKNİK PEYNİRİ:

- Pıknık peyniri TSE 2176 ‘ya göre; bir veya birkaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya gerektiğinde süt tozu, tere yağ ve krema gibi süt ürünlerinin katılması tekniğine uygun olarak eritme tuzlarının yardımıyla ve özel yöntemlerle eritilmesi istendiğinde içine katkı maddeleri konulmak suretiyle elde edilen bir peynir çeşididir.
- Pıknık peyniri Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazein ve Kazeinat Tebliği (Tebliğ No: 2001/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
-  r n TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Pıknık peynir; kendine özgü tadı, kokusu olacak acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak
- Pıknık peynir net 20 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

TUZSUZ DİL PEYNİRİ:

- Peynirler tam olgunlaşmış ve piyasanın istenilen miktarda yağlı ve istenilen sınıf peynirlerden olacaktır.
- Peynirler kendine özgü has tat ve kokuda olmalıdır
- Tuzsuz, taze olarak tüketilen, kolayca liflere ayrılan dil peyniri, süt tadının yoğun olarak hissedildiği taze peynirlerdendir.
- Peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte olmayacaktır.
- Kaşar peyniri içine nişasta katılmış olmayacaktır.
- Kaşar peynirde E.coli bulunmayacaktır.
- Patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
- Peynirin paketi üzerinde firmanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adı, tipi ve sınıfı, seri numarası, imal ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı, tse damgası olmalıdır.
- Satıcı firma tarafından peynirlerine normal ve birlik şartlarında muhafaza durumuna göre 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek veya görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.
- Satıcı firma peynirlerinin  val ambalajları üzerine yazacağı imal tarihini ve kalıplar üzerindeki seri numarasını imalatın yapıldığı yerin veteriner müdürlüğü yoksa ziraat işleri müdürlüğü veya sağlıkla ilgili resmi kuruluşlardan alacağı bir belge ile ispatlayacaktır. Bu belge muayene komisyonlarınca aranıp bakılacaktır.
- Muayene komisyonunca istenilen tüm mikrobiyolojik analizler, öngörülen yerde ve koşullarda yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

TUZSUZ LOR PEYNİRİ:

- Koliform: 9-95
E.coli:<3
Salmonellaspp.: 25g’da bulunmayacak
L. Monocytogenes: 25g’da bulunmayacak
Staphylococcusaureus (kob/g):1.0x101-1.0x102
Clostridiumperfringens (kob/g): 1.0x101-1.0x102
Maya (kob/g): 1.0x102-1.0x103
K f (kob/g):<10-1.0x102

Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Süt  r nlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler

- Birinci sınıf tuzsuz lor peyniri olmalıdır. Kendine özgü, parlak beyaz, homojen, kendine has görünüşte ve tatta olmalıdır. Fazla sert veya yumuşak ve kötü koku olmamalıdır. Max 4°C’de olmalıdır.
ORJİN Yerli menşei olmalıdır.
- Tuzsuz lor peynir hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan tenekelerde alınır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Tenekeler üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası standardın işaret ve numarası malın adı tipi, sınıfı, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi veya raf ömrü yazılı olmalıdır. Frigo firik araçlarda getirilmelidir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan tuzsuz lor peynir yapılan sözleşmeye göre değiştirilir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- İstenildiğinde ürünün, hastane idaresi ve yüklenici firma tarafından uygun bulunan bir analiz laboratuvarında mikrobiyolojik ve kimyasal analizi firma tarafından yaptırılmalıdır.

5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikasına sahip üreticiler tarafından üretilmiş olmalıdır.

Ürünler, ISO 22000 Kalite Belgesine veya HACCP Belgesine sahip üreticiler tarafından üretilmiş olmalıdır

SİYAH ZEYTİN:

- Siyah zeytin, Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği (Tebliğ No: 2008/24) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gemlik tipi siyah dolgun taneli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır
- Temiz ve sağlam olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, gurubu, tipi ve sitili aynı olmalıdır. Gelişi güzel 1 kg. zeytinde tane adedi 300 adedi geçmeyecektir.
- Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlaşmış ve küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçaları bulunmayacaktır.
- İçerisinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır. Zararsız yabancı madde 1kg da en çok bir adet olmalıdır.
- Ambalajı, salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu zeytinin üzerini tamamen örtmüş olacaktır.
- Süzme kütlesinin net kütleye oranı en az %65 olmalıdır.
- Siyah zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır
- Siyah zeytin **süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.**
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ambalaj muayenesi: Duyu ile muayene, fiziki muayeneler, tuz tayini, asitlik tayini, PH tayini, metalik maddeler, mikrobiyolojik muayeneler TS 774’e göre yapılacaktır.
- Zeytin yeni, temiz, passız, delik ve sızıntı yapmayan sağlıklı ve hijyenik teneke kutular içinde getirilecektir.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Eğer kabul edilen malzemenin numuneyle uyumlu olmadığı tespit edilirse yüklenici firma teslim ettiği malzemeyi değiştirecektir

- Zeytinler yüklenici firma tarafından teslim tarihinden itibaren en az 8 ay garanti verilecektir. 8 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki reçel ile değiştirilecektir.
- Metalik Maddeler(KONTANİMASYON)
 - Kurşun en çok 0,3 mg / Kg
 - Kalay en çok 250 mg / Kg
 - Bakır en çok 5,0 mg / Kg
 - Demir en çok
 - 15 mg / Kg olmalıdır.
 - 15–100 adet ekstra zeytinde kabul edilebilecek kusur ve toleranslar aşağıda belirtildiği gibi olacaktır.
 - Kabuk kusurları 4 adet
 - Et kusurları 4 adet
 - Kırıksıklık (Tabi kırışıklıklar hariç) 4 adet
 - Gevşeklik 3 adet
 - Uygun olmayan 2 adet.
 - Böcek yenikliği 3 adetten fazla olmamalıdır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

ÇİZİK YEŞİL ZEYTİN:

- İyi terbiye edilmiş"Ve salamura bekletilmiş zeytinlerden olacaktır.
- Salamurası tamamen alınmış, tat ve nefaset itibariyle piyasada satılan 1. Nevi zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük, küflü ve fena kokulu, canlı ve cansız parazitli, kurt yenikli ve parazit ifrazını içermeyecektir
- Zeytinler içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı %1 i geçmeyecektir. Zeytin içinde mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneleri bulunmayacaktır. 1 kg zeytin sayıldığında 300 adedi geçmeyecektir. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35 den aşağı olmayacaktır. 100 gr da ki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 gr kadar aynen alınacaktır,
- Zeytin yeni, temiz, passız, delik ve sızıntı yapmayan sağlıklı ve hijyenik teneke kutular içinde getirilecektir.
- Süzme ağırlık üzerinden Yeşil zeytin alınacaktır.
- Getirilen teneke ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmış olmalıdır:

Standardın işaret numarası.

Parti seri kod numarasından en az birisi.

Ürünün adı.

İmal edildiği zeytinin çeşidi.

Sınıfı, tipi, sili, tane irilik derecesi.

Net miktarı.

Süzme kütlesi. Varsa katkı ve ilave edilen maddelerin adı, ambalajlama tarihi ay ve yıl olarak firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi ve ömrü.

- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
- Satıcı firma tarafından kabul tarihinden itibaren 3 ay garanti süresi verilecektir
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

DIYET SİYAH ZEYTİN:

- Enerji içeriği azaltılmış, kalorisi düşürülmüş, tuzsuz olarak üretilen ve içeriğinde gıda katkı maddesi bulunmayan sağlıklı kişilerin normal diyetlerinin bir parçası olan siyah diyet zeytin, iri taneli doğal bir ürün olmalıdır. Siyah diyet zeytin yüksek oranda E vitamini ihtiva etmelidir
- Temiz ve sağlam olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.

- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, gurubu, tipi ve sitili aynı olmalıdır. Gelişi güzel 1 kg. zeytinde tane adedi 290 adedi geçmeyecektir.
- Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlaşmış ve küflenmiş olmamalıdır
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçaları bulunmayacaktır
- İçerisinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır.
- Ambalajı, salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu zeytinin üzerini tamamen örtmüş olacaktır
- Süzme kütlesinin net kütleye oranı en az %65 olmalıdır.
- Gemlik tipi siyah dolgun taneli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır-Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olmalıdır.
- Ambalajların üzerindeki net miktarlar (Süzme) ağırlığından alınacaktır
- Siyah zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
- Diyet hastaları için kullanılacak zeytinler tuzsuz-diyet getirilecektir. Getirilecek Miktarı İdare belirleyecektir.
- Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, ürünün çeşidi, ürünün adı, TS-İSO belgeleri bulunacak, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır
- Zeytinler süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

PİKNİK BAL:

- Bal, Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği (Tebliğ No: 2005/49) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- TSE damgalı olmalıdır. Ballar tahammür etmeye başlamış, ekşimiş, tüylenme, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır.
- Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır.
- Balda canlı cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- Ballar 1. Sınıf kalitede olacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Ballar net 30 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
- 30 gr poşet ambalajlar için,değişik ambalajlardan alınmak üzere 30 adet numune alınıp tartıldığında net 800 gr dan az olmayacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Ballar yüklenici firma tarafından teslim tarihinden itibaren en az 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafi müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki reçel ile değiştirilecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak

- Malzemeler depo teslim alınacaktır

PİKNİK REÇEL:

- Reçel, Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği (Tebliğ No: 2006/55)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 30 gr' lık ambalajlarda vişne, çilek, kayısı, gül, şeftali, portakal ve diyetisyen tarafından istenecek diğer çeşitler olacak, sağlam, taze meyvelerden sakarozla imal edilmiş olmalıdır.
- Reçelerde çözünür katı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
- Reçelerde suni boya bulunmamalıdır.
- Reçelerde PH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır
- 100gr.en az 45gr.meyve ile hazırlanmış olmalıdır.
- Toplam şeker 100gr.reçelde 70gr.olmalıdır
- Reçelerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamul üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
- Reçelerde canlı cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- Reçeller 1. Sınıf kalitede olacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Reçeller net 30 gr.lık PVC den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
- 30 gr'lık poşet ambalajlar için,değişik ambalajlardan alınmak üzere 30 adet numune alınıp tartıldığında net 800 gr dan az olmayacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Reçellere yüklenici firma tarafından teslim tarihinden itibaren en az 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki reçel ile değiştirilecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır

PİKNİK KREM ÇİKOLATA:

- PVC Ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek sureti ile kaplanacaktır.
- Çikolatanın konduğu ambalaj hariç, net ağırlık 30 gr. olacaktır.
- PVC temiz, sağlam ve evvelce kullanılmış olmayacaktır.
- Poşet ambalajlı çikolatalar 50 veya 100'lük ambalaj içinde teslim edilecektir. Kutudaki çikolata sıraları arasına kâğıt konulacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır
- Poşet çikolatalar küvetlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.

- Yüklenicinin adı veya markası

- TM veya Türk Malı deyimi
 - Cinsi
 - Net ağırlığı
 - İçinde bulunan maddelerin adları
 - İmal ve son kullanma tarihi
- TSE belgeli 1.kalite olacaktır.

PİKNİK TAHİN - PEKMEZ:

- Tahin pekmez 30 gr ağırlığında, tekniğine uygun olarak elde edilen, özel koku ve lezzette olacaktır.
- Rengi, kokusu, tadı özelliğine uygun olacaktır. Ambalaj dışına sızma olmayacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır
- Ambalajı üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, markası, içindeki katkı maddeleri, gün ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır.
- Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır

PİKNİK TEREYAĞ:

- Tereyağı pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilmiş tereyağı kültürü katılarak özel koku ve tat kazandırılmış ve en az %82 süt yağı bulunan tereyağıdır. TS 1331 e uygun olacaktır.
- Müteahhidin getireceği tereyağı 1. Sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır.
- Tereyağlarında gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Tereyağlarında E Coli bulunmayacaktır.
- Pastörize tereyağının 1gr.da 10'dan çok koli form bakteri, 50'den çok proteolitik bakteri ve 1000'den çok lipolitik bakteri bulunmayacaktır.
- Kahvaltılık tereyağında reichert-neeusl sayısı en az 24 en çok 30 olacak.
- Kahvaltılık tereyağının tadı ve kokusu hoş, yabancı tad ve koku bulunmayan yapı ve görünüşçe kusursuz süt yağ miktarı kütlice en az %82 asi ditesi en çok %0,18 sarımsı homojen renkte ve 1gr.da 20'den çok küf ve maya bulunmayan pastörize tereyağıdır.
- Her bir paketin ağırlığı 15 gr. olacaktır. Paketlerde kullanılan PVC'ler temiz olacak, çatlak, yarık, çentik vs. gibi özürler bulunmayacaktır
- Her bir tereyağı paketinin üzerine firmanın adı veya markası, tipi, sınıfı,çeşidi,net ve brüt ağırlığı,içinde bulunan maddelerin adları yazılacaktır.
- Ambalaj üzerine malın ismi, sınıfı, tipi, çeşidi, içindeki paket adedi, seri numarası, imal tarihi, kullanım süresi, son kullanma tarihi ve saklama koşullarıyla ilgili gerekli bilgi ambalaj üzerine yazılmalıdır.
- Kullanım süresi 6 aylık olacaktır. Teslim tarihinden itibaren 6 ay içinde uygun muhafaza esnasında bozulan olursa; her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere taze poşet tereyağı ile değiştirilecektir.
- TSE damgalı olacaktır. Yüklenicilerce mal ayın 15'den önce teslim edilmişse 6 aylık garanti süresinin başlangıcı o ayın 1. Günü, mal ayın 15'den sonra teslim edilmişse teslim edilen ayın son günü sayılacaktır.
- Muayene komisyonunca istenen mikrobiyolojik analizlerin masrafı yüklenici tarafından karşılanacaktır ve komisyonun ön gördüğü şartlarda ve yerlerde yaptırılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.

- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

BİSKÜVİ:

- Pötibör özelliği taşımamalıdır.
- Tozlu, kırık olmayacaktır.
- Bisküvilik un, şeker, bitkisel yağ, (şekerli bisküvide taze süt) fruktoz ve glikoz şurubu, (şekerli bisküvide peynir suyu tozu), kabartıcılar, sodyum amonyum bikarbonat yapay aroma olarak etil vanilin ve antimikrobiyal madde içermelidir.
- Kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır. Boyanmış, kirlenmiş, acı, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalı.
- Az pişmiş veya çok kızarmış yanık tadı olmamalıdır. Gevrek olmalı, nemlenmiş olmamalıdır. Nem oranı %6'yı geçmemelidir.
- 200 gram gelecek şekilde paketlenmiş olmalıdır.
- Ambalajı üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamulleri net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası, adresi, imal tarihi, seri numarası ve son kullanma tarihi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KEPEKLİ GALETA:

- Ambalajların Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluğu ibaresi bulunacaktır.
- Kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır. Boyanmış, kirlenmiş, acı, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalı.
- Tozlu, kırık olmamalıdır.
- Az pişmiş veya çok kızarmış yanık tadı olmamalıdır. Gevrek olmalı, nemlenmiş olmamalıdır. Nem oranı %6'yı geçmemelidir.
- 200 gram gelecek şekilde paketlenmiş olmalıdır.
- Ambalajı üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamulleri net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası, adresi, imal tarihi, seri numarası ve son kullanma tarihi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KEK:

- Ezilme olmayacak.
- Kakaolu kek alınacak
- Kekler nemli, tazeliğini kaybetmiş olmayacaktır. Rutubet miktarı %6 dan fazla olmayacaktır
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 35 gr.lık paketlerde olup depolanmaya elverişli koliler içinde gelecektir.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez

- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

UN:

- Buğday unu Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (Tebliğ No: 99/01) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Beyaz hafif sarımtırak renkte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşime, kokuşma, kızışmış, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelekli ve herhangi bir şekilde karışmış olmayacaktır.
- Yaş glüten miktarı 27'den az olmayıp, normal elastikiyette olmalıdır.
- Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.
- Kuru madde üzerinden maksimum kül oranı %0,65 olacaktır.
- Kuru madde üzerinden minimum protein %10,5 olacaktır.
- Altı numaralı elek üstü %5'den fazla olmayacaktır.
- Düşme sayısı (Falling Number) 250-300 değerleri arasında olacaktır.
- Külde silis miktarı (kuru madde üzerinden %10 'luk kloridik asitle eriyen)%0,1'den fazla olmayacaktır
- %95'lik alkole geçen asit miktarı(sülfürik asit hesabıyla)%9'dan %0,08'den fazla olmayacaktır.
- Yaş glüten miktarı %2'lik tuzlu su ile kuru maddede %9'dan az olmayacaktır.
- Unların içinde fare pisliği, undan başka yabancı maddeler olmayacak ve unlar diğer canlı ve cansız parazitleri, bunların aksamını, İfrazatını ve benzeri kirlilikleri ihtiva etmeyecektir.
- Unlar beyazlatılmış, boyanmış veya herhangi bir maksatla zararsızda olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.
- Peker tecrübesinden az miktarda koyu noktalar görülebilir.
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye un'un boyanmaması gereklidir.
- Un ambalajlarında firmanın işaret unvanı ve adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası (TS 4500), malın tipi, malın adı, malın çeşidi (ekmeklik, bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün, ay, yıl olarak) net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
- Un tip 650 alınacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak.
- Muayeneler ambalaj, duysal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenede buğday ununun duysal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak, ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
- Unlar 50 Kg çuvalar halinde getirilecek.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

PİLAVLIK PİRİNÇ:

- Pirinç, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2001/10) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Pirinç son 12 ayın mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz, tabii renkte ve kokuda, iyi cins baldo pirinçten olacaktır.

- Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu, bozulmuş, ıslanmış-kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
- Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
- Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane bulunmayacaktır.
- Zararsız yabancı tane ve tohumlar bulunmayacaktır.
- Taş, toprak, kum gibi maddeleri bulunmayacaktır.
- Pirinçler rutubet oranı %14,5 ten fazla olmayacaktır.
- İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir.
- İçerisindeki kırık tanesi %5 fazla olmayacak.
- Pirinçler standart olarak net 25 kg alabilecek temiz sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
- Malın cinsi, net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

ÇORBALIK PİRİNÇ:

- Pirinç son 12 ayın mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, tabii renkte ve kokuda, iyi cins pirinçlerden olacaktır.
- Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu, bozulmuş, ıslanmış-kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
- Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
- Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane bulunmayacaktır.
- Zararsız yabancı tane ve tohumlar bulunmayacaktır.
- Taş, toprak, kum gibi maddeler bulunmayacaktır.
- Pirinçler rutubetli olmayacak, her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
- Pirinçler standart olarak net 50 kg alabilecek temiz sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
- Malın cinsi, net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
- Kalitesi düşük pirinç, kırık pirinç olmayacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

BULGUR:

- Bulgur, Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği (Tebliğ No: 2009/24) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Son 12 ayın ürünü olacaktır.
- Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak, taneleri parlak sarı renkli, taneler eşit büyüklükte olacaktır. İçinde çavdar taneleri bulunmayacaktır.
- Rutubet %13 den çok olmayacaktır.
- Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır.
- Bulgur, bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak. Bulgurlarda canlı ve cansız böcek, parazit ve bunların parçaları, yumurtaları gibi sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.

- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Standart 25 kg.lık çuval1ar içerisinde getirilecektir.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KISIRLIK BULGUR:

- Koku, renk ve tat kendine özgü olmalıdır.
- Son 12 ayın mahsullü olmalıdır.
- Bozulmuş küflenmiş, ekşi ve acı olmayacak. Canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları ve yumurtaları bulunmamalıdır.
- 25 kg luk temiz çuval1ar içinde olmalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan bulgur geri iade edilir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

ÇORBALIK MISIR:

- Çorbalık mısır kurutulmuş, kırılmış olmalıdır.
- Koku, renk ve tat kendine özgü olmalıdır.
- Son 12 ayın mahsulü olmalıdır.
- Bozulmuş küflenmiş, ekşi ve acı olmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları ve yumurtaları bulunmamalıdır.
- 25 kg luk temiz çuval1ar içinde olmalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mısır geri iade edilir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

MAKARNA (muhtelif):

- Makarna, Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği (Tebliğ no: 2002/20) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak. Pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık, anormal ekşilikte bulunmayacak, görünüşleri bütün olacaktır.
- Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
- Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
- Makarnalar 5kg'lık orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, yapanın (firmanın) adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır. Ambalajlar üzerinde TSE damgası bulunacaktır.

- Makarnalar kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacaktır.
- Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubet %13'ü geçmeyecektir.
- Kül miktarı %1 den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15 den, alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %0,05 gr dan fazla olmayacaktır.
- Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır. Kurumun isteğine göre burgu veya yüksük şeklinde ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
- Pişirildikten 20 dakika sonra bakıldığı zaman hepsi iyice pişmiş olacaktır ve dağılmayacaktır
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

ARPA ŞEHİRİYE:

- Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri bozulmuş olacaktır.
- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Şehriyeler temiz 5 kg'lık ambalaj içinde teslim edilecektir.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- Şehriyeler kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubet %13'ü geçmeyecektir.
- Kül miktarı %1 den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitle erimeyen kısmı %15 den, alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %0,05 gr dan fazla olmayacaktır.
- Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

TEL ŞEHİRİYE:

- Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacaktır.
- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Şehriyeler temiz, orijinal, yeni, kapalı ve 5 kg'lık ambalaj içinde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır. TSE damgalı olacaktır.
- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- Şehriyeler kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubet %13'ü geçmeyecektir.
- Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak.

ERİŞTE:

- Türk Gıda Kodeksi TKG 2002/20 ve Türk Standardı TS 1620 uygun olmalıdır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış erişte olacaktır. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
- Erişteler, kırıklı, küflenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacak, içinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler ihtiva etmeyecektir.
- Erişteler orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Çuvallar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren yazı veya hususları muhtevi birer etiket yapıştırılmış olacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

FIRIN MAKARNA:

- Fırın makarna, Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği (Tebliğ no: 2002/20) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak. Pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık, anormal ekşilikte bulunmayacak, görünüşleri mütenacis olacaktır.
- Fırın makarna kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
- Fırın makarna %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
- Fırın makarnalar 5kg'lık orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.

- Ambalaj üzerinde cinsi, ırmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, yapanın (firmanın) adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır. Ambalajlar üzerinde TSE damgası bulunacaktır.
- Fırın makarna kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacaktır.
- Fırın makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubet %13'ü geçmeyecektir.
- Kül miktarı %1 den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15 den, alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %0,05 gr dan fazla olmayacaktır.
- Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonunun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK:

- Kırmızı mercimek, Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği (Tebliğ No: 2003/25) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Son 12 ayın mahsulü olacaktır.
- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa taneler miktarı %1 den, rutubet %14 den fazla olmayacaktır.
- Standart 25 kg olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette üretici firma adı, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

YEŞİL MERCİMEK:

- Son 12 ayın mahsulü olup, iyi ve normal vasıflarda, yeter derecede kurumuş, taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olacaktır.
- Çürük, küflü, ıslak, yeteri derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır.
- Bütün tanelerin pişme durumu aynı olacaktır.
- Gelişi güzel alınıp tartılarak 100 adet mercimeğin ağırlığı 4 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Yabancı hububattan ibaret yabancı madde miktarı %2 gramdan, münhasıran kum,taş,toprak miktarı %0,5 gramdan, bitli ve bit yenikli taneleri %2 gramdan, mercimek tozu %1 gramdan fazla olmayacaktır.
- Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

KURU FASULYE:

- Kuru fasulyeler son 12 ayın mahsulü olup şeker fasulye olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar aynı cinsten, dolgun ve beyaz renkli olacaktır.
- Fasulyeler buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır. Çöp, yabancı madde (taş, toprak, kum vb) olmayacak.
- Fasulyeler pişirildiğinde aynı derecede pişmiş olacaktır.
- Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak; böcek yenikli tane bulunmayacaktır.
- Kırık, sararmış ve küçük tane % 2 den fazla olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %15'den fazla olmayacaktır.
- Teslimat, standart sağlam ve temiz 25 Kg çuvallar içinde olacak.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Alınacak fasulyelerin ufak tane miktarı % 10 'u geçmeyecek ve 3 saatte pişmiş olacak.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

NOHUT:

- Nohutlar iyi kalitede, son 12 ayın mahsulü olup, yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır Zararsız da olsa yabancı madde bulunmayacaktır ve rutubeti %14 den fazla olmayacaktır.
- Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- 200 gr nohut tartıldığında 240 adedi geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adedi geçmeyecek şartı ile %1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası reddedilecektir.
- 25kg lık çuvallarda teslim edilecektir.
- Çuval üzerindeki etikette üretici firma ismi imal tarihi, net ağırlığı olacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Malzemeler depo teslim alınacak.

BARBUNYA FASULYE:

- Kuru barbunya fasulyeler son sene mahsulleri olup, mümkün olduğu kadar aynı cinsten, umumiyetle dolgun ve kendine mahsus renkte olacaktır.
- Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- Barbunya fasulyenin gelişi güzel alınan 100 adedinin ağırlığı (kusurlular çıkarıldıktan sonra) 40 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- Kırık, sararmış ve küçük tane % 2 den fazla olmayacaktır.
- Karışık cins olmayacaktır.
- Teslimat temiz, sağlam standart 25kg çuvallarda olacak.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak.

- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

DOMATES SALÇASI:

- Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak sureti ile hazırlanmış olacaktır (TS 1466)
- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- Konsantrasyon: % 28–30,Tuz: %2 olacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktar, net miktar, firmanın adı adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini,son kullanma tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutular derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutular kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
- 5 kiloluk kutularda teslim edilecektir .(İdare isterse 1 kg kutulardan da isteyebilir .)
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır

BİBER SALÇASI:

- Biber salçası tatlı cinsten olmalıdır. Konsantre, tipine uygun kırmızı renkte ve kıvamda, kendine has koku ve tatta olacak, yabancı koku, yanık tat ve siyah lekeler bulunmayacaktır.
- Kendine has görünüşte olacak, içinde yabancı madde, çekirdek, lif bulunmayacak, küflenmemiş olacaktır.
- Tuz miktarı % 10 ‘u geçmeyecektir.
- Kutular mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, bombajsız, sızıntısız ve passız olacak, delik, deşik, çatlak, derin pas lekeleri, kenet hatası ve lakta açılma olmayacaktır, kutu doldurma oranı en az % 90 olacaktır.
- Üretim ve son kullanma tarihi mutlaka bulunacak, yeni mahsulden yapılmış olacak ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- Invert şeker miktarı kuru madde de %40’dan az olmayacak, tuzsuz kuru madde miktarı %29-30 arası olacaktır
- Biber salçası net-süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır.

KONSERVE BEZELYE:

- İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsafta, kalite ve terkinde olacaktır. Bezelyeler 3 nolu bezelye olacaktır.
- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin çeşidinin asgari net miktarının ve içine mutat olarak katılmış diğer maddelerin cinsleri ve konservelerin seri numarasını bildiren birer etiket bulunacaktır.İmal ve son kullanma tarihi yazılacaktır.
- Konserve kutularının kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiç birinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makineyle kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.

- Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
- Dolgu sıvısında tuz oranı en çok %2 asitlik (dolgu suyunda sitrik asit cinsinden) en çok %0,5 olacaktır.
- Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
- Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %0,5 den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- İç bezelye konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu beklenecektir.
- Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir.
- Brüt 5 kg lık kutularda getirilecek, SÜZME ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır. Muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. Muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. Muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KONSERVE TAZE FASULYE:

- Konserve yapımında kullanılan taze fasulyeler özellikle TS 797 ye uygun olmalıdır.
- Konservedeki fasulyeler aynı çeşitten etli, kılçıksız, dağılmamış, fazla yumuşamamış, dolgu suyu fazla bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %2 yi geçmemelidir.
- Konserve edilmiş taze fasulyeler çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- Taze fasulye konservesi içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır. Konservede, süzme ağırlığı net ağırlığının % 70 inden az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10 undan çok olmamalıdır.
- Taze fasulye konservesi kutuları iş/ihaleye esas olan birim üzerinden alınır. Kutular açıldığında yukarıdaki yazılı şartlara haiz alınacaktır. Konservelerin muayenesinde kutular şişkin olmayacak, bekleme sırasında şişkinlik olduğu takdirde yüklenici değiştirecektir.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Konservelerin muayenesinde kutular şişkin olmayacak, bekleme sırasında şişkinlik olduğu takdirde yüklenici firma değiştirecektir.
- Brüt 5 kg lık kutularda getirilecek.
- Taze fasulye konservesi, kutu üzerinde yazılı SÜZME ağırlığı üzerinden alınacaktır, muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. Konserve fasulyeler, içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.

- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KONSERVE TÜRLÜ:

- Kendisine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir /yabancı tat koku ve madde bulunmamalı içindeki sebzeler fazla sert veya fazla pişmiş olmamalıdır.
- İçindeki tuz ve limon tuzundan başka bir katkı maddesi bulunmamalı, dolgu suyu içindeki tuz miktarı %2 yi, limon veya suyu % 0,3 ü geçmemelidir.
- Türlü konservesinde sebzeler, süzildükten sonra aşağıdaki oranlarda bulunmalıdır.

Taze fasulye %25-30 Patlıcan

%25-30 Biber %5-10

Domates % 10-15 kabak % 10- Bamyası %10-15

- Türlü konservede süzme ağırlığı net ağırlığının % 70 den az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10 undan çok olmamalıdır.
- Türlü konservesi TS 791- 794–1205–1255 de belirtilen özelliklere uygun olacaktır. Ambalajların üzerinde firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, TM işareti, standardın işareti ve numarası, malın adı ve çeşidi, imalat seri numarası, süzme ve net ağırlığı, imal tarihi, son kullanma tarihi yazılı olacaktır .(TSE damgası olacaktır.)
- Türlü konservesi kutuları iş/ihaleye esas olan birim üzerinden alınır. Kutular şişkin olmayacaktır. 1/1 lik kutularda olacaktır. Kutular açıldığında yukarıdaki şartlara haiz olarak alınacaktır. Bekleme ile oluşan şişkin kutuları yüklenici değiştirmekle yükümlüdür.
- Türlü konservesi kutu üzerinde yazılı SÜZME ağırlığı üzerinden alınacaktır. Muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. Konserve türleri içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KONSERVE BAMYA:

- Konserve yapımında kullanılan taze bamyaların özellikle TS 1467 ye uygun olmalıdır.
- Konserve edilmiş taze bamyalar çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- Taze bamyası konservesi içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır. Konservede, süzme ağırlığı net ağırlığının % 70 inden az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10 undan çok olmamalıdır.
- Taze bamyası konservelerinin ambalajları üzerine firmanın adı veya tescilli markası ve adresi Türk Malı deyimi veya TM işareti, bu standardın işareti veya numarası (TS 1468) , malın adı ve çeşidi seri numarası, süzme ve net ağırlığı, imalat tarihi (yıl olarak),son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.
- Konservelerin muayenesinde kutular şişkin olmayacak, bekleme sırasında şişkinlik olduğu takdirde yüklenici firma değiştirecektir.
- Taze bamyası konservesi, kutu üzerinde yazılı SÜZME ağırlığı üzerinden alınacaktır, muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. Konserve bamyası içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KONSERVE MISIR:

- Kendine has tat koku ve renkte, kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır.
- Kutu dolum oranı en az %90 olmalıdır. Kutuların biçimi mekanik etkenlerle biçimleri bozulmamış ve hermetik özelliğini kaybetmemiş, bombajsız olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- Üzerinde firma adı, adres, cins, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı belirgin olarak yazılı olmalı,TSE ya da Türk Gıda Kodeksi uygunluğu bulunmalıdır.

- T.K.B nın ilgili sayısı ve üretim izni bulunmalıdır.
- 1. kalite, genetik özelliği değiştirilmemiş olmalı ve ithal mısır olmamalıdır.
- Bu ürün muayene komisyonu tarafından teslim alınırken, ambalaj üzerinde yazan net ağırlık değil, **SÜZME ağırlık** ile teslim alınacaktır.

KONSERVE MANTAR:

- Kültür mantarı olacak, üzerinde marka, üretim ve son kullanma tarihleri bulunan T.S.E damgalı G.M.T. uygun şekilde ambalajlanmış halde olacaktır.
- TS 798 e uygun olacaktır.
- Yabancı madde bulunmayacaktır.
- Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler bulunmayacaktır. Eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- .Konserve kutularında delik, pas bulunmayacak ve kesinlikle bombaj bulunmayacaktır.
- Son sene mahsulü olacaktır.
- Konserve kutuları ofset baskılı olacaktır.
- Evvelce her hangi bir sebeple içeriğinde oluşan gaz kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- .Brüt 5 kg. kutularda getirilecek, SÜZME ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.
- Konservelerin ambalajları üzerinde firmanın adı tescilli markası standart işareti standart numarası malın adı süzme ve net ağırlığı imal tarihi ve son kullanma tarihide yazılı olmalı

KARIŞIK TURŞU:

- Turşu yapılan malzemeler çeşide özgü renk, tat ve kokuda olmalı yabancı tat ve kokuda olmamalıdır.
- Konserve edilmiş malzeme dağılmamış, yumuşamış veya sert olmamalıdır.
- Turşular, 10kg tenekelerde alınacak. Kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır, muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. Turşular, içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (asit, asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4'den fazla olmayacaktır. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

DONDURULMUŞ BAMYA:

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş taze bamyalar, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacak, bamyaların başları alınıp yıkandıktan boylama işlemine tabi tutulduktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve rengine sahip olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş taze bamyalar 1.sınıf (sultanlı) bamyalar olacaktır.
- Dondurulmuş sebzeler (40 mikron kalınlığında) (polyetilen) mavi naylon torba içerisinde 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Dondurulmuş taze bamyalar - 18 C daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nisbi nem ortamında depolanacak ve taşınacaktır.

- Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme belirlendiğinde girişe alınmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.
- Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde yahut ta pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vs.) yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Frigofirik araçlarda getirilmelidir

DONDURULMUŞ BEZELYE:

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş taze bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır.
- Bezelyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş taze bezelye 3 numara olacaktır.
- Dondurulmuş taze bezelyeler - 18 C daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nisbi nem ortamında depolanacak ve taşınacaktır.
- Dondurulmuş sebzeler (40 mikron kalınlığında) (polyetilen) mavi naylon torba içerisinde 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme belirlendiğinde girişe alınmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.
- Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde yahut ta pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vs.) yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Frigofirik araçlarda getirilmelidir.

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE:

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
- Dondurulmuş taze fasulyeler - 18 C daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nisbi nem ortamında depolanacak ve taşınacaktır.
- Dondurulmuş sebzeler (40 mikron kalınlığında) (polyetilen) mavi naylon torba içerisinde 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme belirlendiğinde girişe alınmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.
- Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde yahut ta pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vs.) yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.

- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Frigofirik araçlarda getirilmelidir

DONDURULMUŞ MANTI:

- Ürün Tanımı: Hazırlanan hamurun, içi dolgu yapıldıktan sonra şekil verilip, dondurulması ve paketlenmesi ile elde edilen üründür.
- 5-10 kg'lık ambalajlarda yeni üretim olacak un 1. kalite olup içinde dana kıyma olacak ve -18 dereceli dondurulmuş teslim edilecektir. İçerisinde soya kıyması kullanılmayacaktır.
- Kendine özgü kokuda olmalıdır, yabancı koku içermemelidir.
- Kendine has tatta olmalı, yabancı madde ve tat kesinlikle içermemelidir.
- Kendine has karakteristik yapıda olmalıdır.
- Dondurulmuş taze mantıda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
- Kendine has çiğ hamur renginde olmalıdır.
- 1000 gr örnek numunede proses sırasında içine malzeme girmeyen ürün oranı max %12 olmalıdır.
- Manti adetlerinin üretim sonunda birbirine yapışma oranı max %7 olmalıdır.
- Mantılar kaynayan suya atıldığında 25-30 dakika içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalı, kaynatılıp tüketime hazır hale geldiğinde birbirine yapışmamalı, hamurlaşmamalıdır.
- Manti hamurunun kalınlığı en çok 1 mm olmalıdır.
- Üretici Firma dondurulmuş mantıya ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.
- Gıda Madde Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- **5-10-15 Kg 'lık mukavva kutular içerisinde 2,5-5 Kg'lık mavi renkli Polietilen torbalarda olmalıdır.**
- Ambalaj üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, imal tarihi bulunmalıdır.
- Frigofirik araçlarda soğuk zinciri bozulmadan teslim edilecektir.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

AYÇİÇEK YAĞI:

- Ayçiçeği Yağı Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği (Tebliğ No: 2001/29) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Ayçiçeği bitkisinin tohum ve meyvelerinden elde edilmiş, yemeklik özelliği kazanması için iyi rafine edilmiş, Ayçiçeği kendine özgü koku, tadı ve görünümü olan oda ısısında sıvı yağ olacaktır.
- Mayi ve berrak olmalıdır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır. Kesinlikle donma olmayacaktır.
- Rengi altın sarısı veya açık sarı olacaktır.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
- Yağ TS 9591'e uyan tesislerde üretilmiş olmalıdır.
- Ayçiçeği yağının yağ asitleri birleşiminde linolenik asit oranı % 3.5 (m/m) 'den erusik asit oranı ise % 1 (m/m)'den fazla olmamalıdır. Trigliseritlerin 2. konumundaki doymuş yağ asitleri oranı en çok % 2,5 (m/m) olmalıdır. Asiditesi oleik asit hesabıyla % 0.3 'ü geçmeyecektir.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır

- Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği (Tebliğ No: 2006/45) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Brüt 17 kg. net 16,380 kg.lık kutular içinde gelecektir.
- Malzeme net ağırlığı üzerinden alınacak, kurum mutfacı tarafından yemek ve kızartmalarda denenecek ve uygun bulunduğu takdirde alınacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

MISİRÖZÜ YAĞI:

- Rengi koyu sarı renkte olacaktır.
- Mayı ve berrak olmalıdır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, markası, içeriği, imal ve son kullanma tarihi, TSE damgası olacaktır.
- Koku ve lezzeti doğal olacak, boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Yağlar 5 lt'lik tenekelerde getirilecek ve net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.
- Malzemeler depo teslimi olacaktır.

ZEYTİNYAĞI:

- Soğuk sıkım sızma zeytinyağ olmalıdır. Birinci kalite zeytinyağı olacaktır.
- Adi ısıda sıvı ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- Rengi altın sarısı veya yeşilimsi sarı veya açık sarı olacaktır.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı ve herhangi bir bitkisel yağla karışık olmayacaktır.
- 25 derecede yoğunluğu 0,010-0,015, refraksiyonu 58-63, iyot derecesi 79-88, asiditesi 5 1,5 olacaktır.
- Net 1 Kg lık plastik şişelerde olacak, kutularda delik, çatlak ve hasar bulunmayacaktır. Net miktarı üzerinden alım yapılacaktır.
- Şişeler üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma talimatı, gramajı ve TSE damgası bulunacaktır.
- Gelen Üründe kullanım öncesi veya kullanım sonrasında tat ve koku olmayacak, aksi halde firma ürünü değiştirmekle mükelleftir.
- Zeytinyağına kendi cinsinden olmayan ayçiçek, soya, pamuk, mısır, yerfıstığı, hardal, susam, haşhaş, fındık gibi bitkisel yağların katılmasıyla elde edilen yağ karışımları kabul edilmeyecektir.

FINDIK YAĞI:

- Mayı ve berrak olmalıdır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- Rengi altın sarısı veya açık sarı olacaktır.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal ve son kullanma tarihi, TSE damgası olacaktır.

- Brüt 17 kg. net 16,380 kg.lık kutular içinde gelecektir.Net miktarı üzerinden alım yapılacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- 13.10.2001 tarih ve 27552 sayılı resmi gazete de yayınlanan Bitki adıyla anılan yemeklik yağlar
- Tebliğine(tebliğ no:2001/29)uygun olacaktır.
- Gelen Üründe kullanım öncesi veya kullanım sonrasında istenilmeyen tat ve koku olmayacak, aksi halde firma ürünü değiştirmekle mükelleftir

TAVA YAĞ (FRİTÖZ YAĞI):

- Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
- Yağ TS 9591'e uyan tesislerde üretilmiş olmalıdır.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Brüt 17 kg. net 16,380 kg.lık kutular içinde gelecektir.
- Malzeme net ağırlığı üzerinden alınacak, kurum mutfağı tarafından yemek ve kızartmalarda denenecek ve uygun bulunduğu takdirde alınacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürün TSE, EN veya ISO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KARABİBER:

- Karabiber toz karabiberlerden olacaktır.
- Rutubet en çok %12 olacaktır.
- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- **1 kiloluk** poşetler halinde alınacaktır.
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı olacaktır.
- 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

PULBİBER:

- Kırmızı pul biber, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10–20 arasında olmalıdır.
- 1 kiloluk poşetler halinde alınacaktır
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.

- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KIRMIZI TOZ BİBER:

- Kendine has koku renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde boya maddesi olmamalıdır.
- İçinde toz, yabancı madde, toprak, canlı- cansız böcek, haşere ve bunun gibi maddeler bulunmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.
- Rutubet en çok %12 olacaktır.
- 1 kiloluk poşetler halinde alınacaktır
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı olacaktır.
- 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KİMYON:

- Rutubet en çok %10 olacaktır.
- Standart olarak 1 Kg lık sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir.
- Kendine has kokusu ve lezzeti olacak.
- 1 kiloluk poşetler halinde alınacaktır Yabancı madde olmayacaktır.
- Ambalajda üretici firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

YENİBAHAR:

- Usulüne göre öğütülmüş toz yenibahar olacaktır.
- Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- Yenibahar en fazla 250 gr'lık paketlerde, muhafaza süresinde yenibaharı iyi durumda tutacak, rutubet almalarını önleyecek, gün ışığından koruyacak sızdırma özellikte, temiz, kuru, sağlam ve insan sağlığına zararsız piyasada muadili ambalajlarda olacak; bu ambalajları taşıma ve istifte koruyacak dış ambalajlarda olacaktır.
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imalat tarihi, net ağırlığı olacaktır.
- Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacaktır. Teslim tarihinden itibaren en az bir (1) yıl kullanım süresi olacaktır.

KÖFTE BAHARATI:

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Kendine has tat, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
- Rutubet en fazla %10 kül miktarı ise %6 olmalıdır.
- İçerisinde canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır.
- Köfte baharı ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası,net ağırlığı,üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- 1-5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

TARÇIN:

- Tarçın usulüne göre öğütülmüş toz tarçın olacaktır
- Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır
- **1 kiloluk** poşetler halinde alınacaktır
- Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, imalat tarihi, net ağırlığı, son kullanma tarihi olacaktır.
- 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16) uygun olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

VANİLYA:

- Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır.
- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- **5gr** lık ambalajlar içerisinde olacaklardır. Ambalajlar üzerinde cins, markası ve net ağırlığı gramajı yazılı olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KABARTMA TOZU:

- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır
- **5gr** lık ambalajlar içerisinde olacaklardır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KARBONAT:

- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır
- **5gr** lık ambalajlar içerisinde olacaklardır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

ÇAM FISTIĞI:

- Çam fıstığı, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Yeni sene mahsulü, iyi cins çam fıstıklardan olacaktır.
- Küflü, küf kokulu, acımuş, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.
- Standart olarak **1 Kg** lık sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KUŞ ÜZÜMÜ:

- Kuş üzümü, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yeni sene mahsulü, iyi cins kuş üzüm olacaktır.
- Küflü, küf kokulu, acımuş, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.
- Standart olarak **1 Kg** lık sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KURU ÜZÜM:

- 11 numara kuru üzüm olacaktır.
- Yeni sene ürünü ve iyi cins sultani ve yuvarlak çekirdeksiz üzümlerin güneşte kurutulmuş, küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.
- Nem oranı %16'ı geçmemelidir.
- Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
- Standartta uygun 5 kg geçmeyen kutularda gelecektir.
- Üzerinde soğuk damga veya şablonla cins, net kilo miktarı, imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılmış olacaktır. TSE damgalı olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KURU KAYISI:

- Yeni sene ürünü ve iyi cins şekerpare türü kayısılarından olacaktır.
- Natürel, çekirdekleri çıkarılmış olacak. Düzgün şekilli, kabuğu düz, koyu kehribar sarısı renkte ve güzel kokulu olacaktır.
- Ezilmiş, kurtlanmış, nemlenmiş, küf kokusu ve yabancı madde bulunmayacaktır.
- Kuru kayısı standarda uygun 5 kg lık kutularda gelecektir. Kutuların üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, İmal ve son kullanma tarihleri, net kilo ağırlığı bulunacaktır. TSE damgalı olacak
- Nem oranı %25'i geçmemelidir.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KURU İNCİR:

- Yeni sene ürünü ve iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- Her bir incirin ağırlığı 20 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- -Nem oranı %25'i geçmemelidir.
- Kurtlu, kurt yenikli böcekli, küflü, küf kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimiş olmayacak
- Kuru incirler standarda uygun 5 kg lık kutularda gelecektir. Kutuların üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, İmal ve son kullanma tarihleri, net kilo ağırlığı bulunacaktır. TSE damgalı olacak.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KURU NANE:

- Kuru nane, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır

- Kendine has renk, koku ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
- Standart olarak **1 Kg** lık sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KEKİK:

- Kendine has renk, koku ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
- **1 kg** poşetler halinde alınacaktır.
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16) uygun olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

HİNDİSTAN CEVİZİ:

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır, küflenmiş, bozulmuş ve acıymış olmamalıdır.
- **1 kg** poşetler halinde alınacaktır.
- Yabancı madde canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
- Uygun irilikte, kurumamış, topaklanmamış olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, T.S. numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.

SUMAK:

- 31.07.2000 tarihli Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
- Piyasada satılan en iyi cinsten olmalıdır. Kendine has tat ve renkte olmalıdır, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır.
- Halis olmalı, yabancı maddelerden arınmış olmalıdır. Rutubet oranı azami % 9, kül azami % 8 olmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Orijinal 1 kg'lık poşetler (baskılı ambalaj) içinde olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

KİNİZİ:

- Kiloluk paketler halinde gıda tüzüğüne uygun Çekilmemiş (doğal tohum öğütülmemiş) olacak, markalı olacaktır.
- Kendine has renk, tat, koku ve aromada olacak, çürümüş, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş böceklenmiş olmayacaktır.
- Ambalaj içerisinde satılan baharatların üzerinde üretici firmanın isim ve adresi, baharatın cinsi üretim ve son kullanma tarihleri basılı bulunacaktır.
- Ambalajlar taşıma ve saklamaya uygun şekilde sağlam, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16) uygun olacaktır

SUSAM:

- Susam Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Yeni sene mahsulü, iyi cins susam olacaktır.
- Küflü, küf kokulu, acımuş, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.
- Standart olarak 1 Kg lık sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

GALETA UNU:

- Türk gıda kodeksine uygun olacaktır.
- Nem miktarı % 6 oranında olacak.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Standart olarak 1 Kg lık sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir.
- Malzemeler depo teslimi alınacaktır.

KAKAO:

- Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- 1 kiloluk poşetler halinde alınacaktır.
- Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, imalat tarihi, net ağırlığı, son kullanma tarihi olacaktır.

TARHANA:

- Piyasada satılan yeni mahsul ve acısız olmalıdır.
- Tarhanada renk sarımtırak, turuncu olmalı, kendine has koku, tat, görünümde olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir.
- Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

DEFNE YAPRAĞI:

- Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır.
- Kendine özgü, hoş tat, renk ve kokuda olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş ve küf kokulu olmamalıdır. Yabancı tadı bulunmamalıdır. İçerisinde canlı böcek, cansız haşere bulunmamalı, kemirici hayvan yenikleri görülmemelidir. Yapraklar delikli, lekeli olmamalıdır.
- Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

YEMEKLİK TUZ:

- 09.07.1998 tarih ve 23397 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi tuz tebliğine (tebliğ no: 98/11) uygun olacaktır.
- Temiz, taş ve topraktan arınmış, beyaz renkli olup, yabancı maddelerle karışık, ıslak olmayacaktır.
- Tuz İyotlu tuz olacaktır. İdarenin isteğine göre iyotsuz tuz olarak istenebilecek.
- İdarenin isteğine göre sofraya tuzu ve yemeklik tuz olarak istenebilecek.
- Yemeklik tuz 1 kg istenecektir.

- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Tuzun rutubet oranı %0.5 ten fazla olmayacak.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

İYOTLU SOFRA TUZU:

- Kendine uygun normal görünüm, renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak, içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.
- 140 C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCl içerecektir.
- Sofra tuzları **750 gr**'lık naylon torbalar içinde getirilecektir.
- Rafine İyotlu tuz getirilecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

SOFRA TUZU PAKET:

- Kendine uygun normal görünüm, renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak, içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.
- 140 C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCl içerecektir.
- Sofra tuzları **1(bir) gr**'lık ambalajlar içinde getirilecektir.
- Rafine İyotlu tuz getirilecektir.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Paketler üzerinde "Tuz" ibaresi bulunacaktır.
- İdarenin isteğine göre iyotsuz sofr tuzu getirilecektir.

AŞURELİK BUĞDAY:

- Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
- Küflü, küf vesaire kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır.
- 1 cm 2 sinde 144 delik bulunan (No:00) elekten geçen az kısmı %0.05 gr dan fazla olmayacaktır.
- Kum, taş, toprak, çöp vesaire ot tohumları olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecektir.
- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.
- Aşurelik buğday standart olarak net 25 kg alabilecek temiz sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

NİŞASTA:

- Buğday tahılından usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
- Yapıldığı maddenin adını taşıması olacak, ayrıca cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

- Rutubet; buğday nişastasında %16 çok olmayacaktır.
- Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır. 1 kg'lık şeffaf poşetlerde gelecek.
- Ambalajın üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılacaktır.
- Muayene komisyonu gereğinde nişasta cinsinde tercih yapabilir.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

PIRİNÇ UNU:

- Yalnız pirinçten yapılmış olmalıdır.
- Rengi beyaz, müteanıs olmalı ve siyah noktaları olmamalıdır.
- Rutubetli fena kokulu olmamalıdır.
- Kül miktarı %5'den 900 delikli (6 nolu) elekte bırakacağı bakiye %1'den fazla olmayacak ve kalıntılar pirinç kırıkları ve kepeğinden ibaret bulunacaktır.
- İçinde cansız parazitler, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
- 500 gr'lık orijinal paket ambalajlarda getirilecektir.
- TSE belgeli olacaktır.

PUDRA ŞEKERİ:

- Pudra şekeri Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği(Tebliğ No: 2006/40) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Kendine has renkte ve kokuda olacaktır.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği (Tebliğ No: 2006/45) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 500 gr lık poşetler halinde olacak.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

İRMİK:

- İrmik, Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği (Tebliğ No: 2002/21) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Doğal görünüm, renk, koku, lezzeti olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topraklanmış, acımuş veya kızışmış olmayacaktır.
- Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.
- Kuru madde üzerinden maksimum kül oranı %0,65 olacaktır.
- Kuru madde üzerinden minimum protein %10,5 olacaktır
- Buğday irmiği asitlik en fazla % 0.05 olmalıdır.
- İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli irmiklerden olmalıdır.

- 5 'er kiloluk ambalajlarda olmalı.
- Ambalajların üzerinde firma adı, net ağırlığı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak

KAKAOLU PUDİNG:

- Hazır Toz Puding, Nişasta, Türk Gıda Kodeksine kabul edilen lezzet verici ve diğer katkı maddelerine beyaz şeker, katılarak ve katılmaksızın karıştırılmasıyla teknolojisine uygun olarak hazırlanan bir mamuldür.
- Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge katılmasına izin verilen maddelerdir.
- Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
- Kakaolu puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
- Kakaolu pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
- Kakaolu puding kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
- Rutubet miktarı: En çok %6 olacaktır.
- Kül miktarı (kuru maddede) : En çok %3 olacaktır.
- Yağ miktarı (kuru maddede) : %1 ile %3 arasında olacaktır.
- Protein miktarı (kuru maddede) : %1.5 ile %5 arasında olacaktır.
- Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
- Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.
- Üretici firmalar; TS ISO-9001, TS ISO-9002 veya AQAP-110 veya AQAP-120 belgelerinden herhangi birine sahip olacaktır.
- Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.
- Muayene komisyonunca talep edildiği takdirde; bu teknik şartnamede belirtilen ve muayeneler için gerekli Türk Standartları satıcı tarafından temin edilecektir.
- Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan satıcı firma sorumludur.
- Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Ambalaj muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, ölçülerek ve tartılarak yapılacaktır.
- Birim Ambalaj: Hazır toz pudingin birim ambalajı; taşıma ve saklama süresince ürünün özelliklerini koruyabilecek nitelikte, yeni, temiz, kuru ve kokusuz, hazır toz pudinglerin özelliğini bozmayan, tat ve kokusuna tesir etmeyen nitelikte alüminyum folyolu olmalıdır.
- Birim ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- Firma adı veya tescilli markası, malın adı, çeşidi, net- brüt ağırlığı (gr veya kg olarak), hazırlama ve yapılış şekli, imalat tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve Yıl olarak), parti (taksit) no, seri/kod numarası, sözleşme no. firma tarafından tavsiye edilen depolama koşulları ve raf ömrü, İmalatında kullanılan maddelerin ve katkı maddelerinin adları, uygun olduğu standardın işletme numarası ambalaj üzerinde olmalıdır.
- Nakliye Ambalajı: Nakliye ambalajı içerisine konan ürünü taşımaya yetecek kalınlıkta oluklu mukavva kutu ambalajlara konulacaktır.
- Nakliye ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- 5 kg' lık orijinal ambalajlarda getirilecektir.

ÇİLEKLİ PUDİNG:

- Hazır Toz Puding, Nişasta, Türk Gıda Kodeksine kabul edilen lezzet verici ve diğer katkı maddelerine beyaz şeker, katılarak ve katılmaksızın karıştırılmasıyla teknolojisine uygun olarak hazırlanan bir mamuldür.
- Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge katılmasına izin verilen maddelerdir.
- Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
- Çilekli puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
- Çilekli pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
- Çilekli puding kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
- Rutubet miktarı: En çok %6 olacaktır.
 - Kül miktarı (kuru maddede) : En çok %3 olacaktır.
 - Yağ miktarı (kuru maddede) : %1 ile %3 arasında olacaktır.
 - Protein miktarı (kuru maddede) : %1.5 ile %5 arasında olacaktır.
 - Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
- Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.
- Üretici firmalar; TS ISO-9001, TS ISO-9002 veya AQAP-110 veya AQAP-120 belgelerinden herhangi birine sahip olacaktır.
- Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.
- Muayene komisyonunca talep edildiği takdirde; bu teknik şartnamede belirtilen ve muayeneler için gerekli Türk Standartları satıcı tarafından temin edilecektir.
- Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan satıcı firma sorumludur.
- Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Ambalaj muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, ölçülerek ve tartılarak yapılacaktır.
- Birim Ambalaj: Hazır toz pudingin birim ambalajı; taşıma ve saklama süresince ürünün özelliklerini koruyabilecek nitelikte, yeni, temiz, kuru ve kokusuz, hazır toz pudinglerin özelliğini bozmayan, tat ve kokusuna tesir etmeyen nitelikte alüminyum folyolu olmalıdır.
- Birim ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- Firma adı veya tescilli markası, malın adı, çeşidi, net-brüt ağırlığı (gr veya kg olarak), hazırlama ve yapılış şekli, imalat tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve Yıl olarak), parti (taksit) no, seri/kod numarası, sözleşme no. firma tarafından tavsiye edilen depolama koşulları ve raf ömrü, İmalatında kullanılan maddelerin ve katkı maddelerinin adları, uygun olduğu standardın işletme numarası ambalaj üzerinde olmalıdır.
- Nakliye Ambalajı: Nakliye ambalajı içerisine konan ürünü taşımaya yetecek kalınlıkta oluklu mukavva kutu ambalajlara konulacaktır.
- Nakliye ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- 5 kg' lık orijinal ambalajlarda getirilecektir.

MUZLU PUDİNG:

- Hazır Toz Puding, Nişasta, Türk Gıda Kodeksine kabul edilen lezzet verici ve diğer katkı maddelerine beyaz şeker, katılarak ve katılmaksızın karıştırılmasıyla teknolojisine uygun olarak hazırlanan bir mamuldür.
- Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge katılmasına izin verilen maddelerdir.

- Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
- Muzlu puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
- Muzlu pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
- Muzlu puding kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
- Rutubet miktarı: En çok %6 olacaktır.
- Kül miktarı (kuru maddede) : En çok %3 olacaktır.
- Yağ miktarı (kuru maddede) : %1 ile %3 arasında olacaktır.
- Protein miktarı (kuru maddede) : %1.5 ile %5 arasında olacaktır.
- Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
- Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.
- Üretici firmalar; TS ISO-9001, TS ISO-9002 veya AQAP-110 veya AQAP-120 belgelerinden herhangi birine sahip olacaktır.
- Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.
- Muayene komisyonunca talep edildiği takdirde; bu teknik şartnamede belirtilen ve muayeneler için gerekli Türk Standartları satıcı tarafından temin edilecektir.
- Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan satıcı firma sorumludur.
- Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Ambalaj muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, ölçülerek ve tartılarak yapılacaktır.
- Birim Ambalaj: Hazır toz pudingin birim ambalajı; taşıma ve saklama süresince ürünün özelliklerini koruyabilecek nitelikte, yeni, temiz, kuru ve kokusuz, hazır toz pudinglerin özelliğini bozmayan, tat ve kokusuna tesir etmeyen nitelikte alüminyum folyolu olmalıdır.
- Birim ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- Firma adı veya tescilli markası, malın adı, çeşidi, net-brüt ağırlığı (gr veya kg olarak), hazırlama ve yapılış şekli, imalat tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve Yıl olarak), parti (taksit) no, seri/kod numarası, sözleşme no. firma tarafından tavsiye edilen depolama koşulları ve raf ömrü, İmalatında kullanılan maddelerin ve katkı maddelerinin adları, uygun olduğu standardın işletme numarası ambalaj üzerinde olmalıdır.
- Nakliye Ambalajı: Nakliye ambalajı içerisine konan ürünü taşımaya yetecek kalınlıkta oluklu mukavva kutu ambalajlara konulacaktır.
- Nakliye ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- 5 kg' lık orijinal ambalajlarda getirilecektir.

FINDIK İÇİ:

- Yeni sene ürünü ve iyi cins kavrulmuş findık olacaktır
- İdarenin ön gördüğü zamanlarda findık içleri bütün veya kırılmış istene bilecek.
- İyi kavrulmuş, bayatlamamış, findık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- Findık içleri temiz olacaktır. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- Kırık tane miktarı % 1' e kadar fireli olarak kabul edilecektir.

- Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- Standart 5 kg temiz bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Torba üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, İmal ve son kullanma tarihleri, net kilo ağırlığı bulunacaktır. TSE damgalı olacak.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

CEVİZ İÇİ:

- Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.
- Çürük, küflü, kötü kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, çok siyahlaşmış, fazla kırıklı, parçalanmış, ezilmiş ve acımış olmayacaktır.
- Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş, acımamış ve ekşimemiş olmalıdır.
- Dış ve iç kabukları çıkarılmış olmalı, dış ve iç kabuklar toplamı (kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan) %1'i geçmemelidir.
- İçinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- Sandık ambalajlarda getirilecek, üzerinde cinsi, imal ve son kullanma tarihi, net miktarı yazılı olacaktır.

YUFKA:

- Gıda Maddelerinin Tüzüğü'nün 311-313'cü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20'yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş ve çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
- Yufkaların teslimi temiz kâğıt ambalajlar içinde olacaktır. Ambalajlarının üzerinde üretim tarihi, firma adı yazılı olacaktır.
- Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kg dan yukarı olmayacaktır.
- Yufkalar temiz kağıtlara sarılarak temiz naylon poşetlere içerisinde getirilecektir
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

MİLFÖY HAMURU:

- Dondurulmuş bir adedi 100 gram olacak şekilde paketlenmiş, üzerinde marka üretim ve son kullanma tarihi basılı G.M. T uygun ve T.S.E damgalı paketler halinde olacaktır. ISO EN 900 VE HACCP TS 13001' e uygun olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenlikleri ile tebliğlerine veya TSE VEYA CE VEYA ISO 19001 standartlarına uygun olarak satın alınacaktır.
- Malzemeler depo teslimi alınacaktır.

YAŞ TEL KADAYIF:

- Teller birbirine yapışmış olmayacaktır.
- Su miktarı %16 ' ı geçmeyecek
- Kadayıflar temiz kâğıtlara sarılarak temiz naylon poşetlere içerisinde getirilecektir.
- Kadayıf ambalajlarının üzerinde üretim tarihi, firma adı yazılı olacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

KURU KEMALPAŞA:

- Gıda maddeleri tüzüğünün 311/313 maddelerinde yazılı evsafa uygun şekilde ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
- Pişmeden önce herhangi gayri tabi lezzet ile koku ve acı hissedilmeyecektir.
- İyi cins Kemalpaşa olacaktır. Hamur bayat yanık ıslak çatlak kırık kurtlu ve küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- Tatlılar aynı ebatlarda olacaktır. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Pişirildiği zaman normal büyüyecektir.
- Temiz ambalaj içerisinde teslim edilecektir. Tüzük hükümlerine göre üzerinde etiket bulunacaktır.
- Tatlılar dökme olarak değil en az 125 gramlık paketlerde veya daha büyük orijinal ambalajlarda alınacaktır Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

TAHİN HELVASI:

- Tahin helvası, Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği (Tebliğ No: 2008/6) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Tahin helvaları kendine has tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere, haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır.
- **75 gr.**'lık orijinal ambalajlarda olacaktır,
- Tahin helvası kakaolu olacaktır.
- Tahin miktarı en az %50, yağ miktarı (susam yağı olarak) en az %25, protein en az %9, toplam şeker miktarı (sakaroz olarak) en çok %45, rutubet miktarı en çok %3, ham selüloz en çok %1,65, kül miktarı en çok %1,75, ekstekete edilmiş yağda asitlik (oleik asit cinsinden) en çok 2 (hıfzısıhha raporlu), saponin miktarı en çok %0,18 m olmalıdır. Firma bu özellikleri içeren raporu birlikte getirecektir.
- Tahin helvasındaki yağ susam yağı olmalıdır. Tahin helvanın susam yağı dışında başka yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabil izan ve emülgatörlerden gelebilen yağ bulunabilir.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği (Tebliğ No: 2006/45) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmayan tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi bir yabancı madde katılmaz.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

SİRKE:

- Üzüm sirkesi olarak alınacaktır.
- Kendine has renk, koku ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
- 500 GR şişeler halinde alınacak.
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16) uygun olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.

Not: Hastanenin az sarf ettiği gıdaların ambalajının açılmasından sonra artması ve uzun süre beklemesi sonucunda bozulma, dökölme, son kullanma tarihinin dolması vb. sebeplerle zayı olmasının önlenmesi için yukarıda belirtilen ambalaj gramajlarından daha düşük gramajlı ambalajlarda gıda teslimi yapılmasını idare yükleniciden isteyebilir. Kişi başına tek seferde verilenler ile her gün düzenli olarak kullanılan gıdalar yukarıda belirtilen gramajlarda teslim edilecektir. Yüklenici bu isteği yerine getirmekle yükümlüdür.

NAR EKŞİSİ

- Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilecektir. Nar ekşisi izlenimi veren nar aromalı sos, nar sosu, narlı sos, nar ekşili sos, nar aromalı şurup ve nar ekşili şurup gibi isimlerle nar ekşisi benzeri ürünler kabul edilmeyecektir.
- Orjinal ambalajlarda olmalıdır.
- Şeker ilavesiz, katkısız, %100 gerçek nar konsantresinden yapılmış olmalıdır.
- Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- Yanık ve yabancı tat bulunmamalıdır.

EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ekmekler; 4 Ocak 2012\ 28163 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Teb.No:2012\2) ne uygun olacaktır.

TAM BUĞDAY EKMEĞİ:

- Tam buğday unundan imal edilmiş olacaktır. Tam buğdayın değirmende öğütölmüş unu olup, içine hiçbir katkı katılmamış ve içine kepek dahil hiçbir şey ilave olmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne uygun undan imal edilmiş olacaktır.
- Her bir ekmeğin gramajı 250 gramlık mevcut standartlara uygun olacaktır.
- Ekmekler günlük, taze iç dokusu iyi oluşmuş, kabuğu yanmamış, iyi pişmiş ve kabarmış olacaktır. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda olup gözenekler mümkün olduğuunca homojen olacaktır. Hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların toprakları bulunmaz.
- Normal ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede en çok %1,5 olacaktır. Ekmek yapımında kullanılan katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit, kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.
- Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değıştirilecektir.
- Üretici firma Gıda Üretim İzin Belgesine sahip olacaktır.
- Ekmekler idarenin belirleyeceği saatlerde temiz kasalarda içinde ve üzeri uygun şekilde kapatılmış olarak teslim edilecektir.
- İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekler ertesi sabah taze ekmekle değıştirilecektir.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğü'ne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğu komisyonca görölebilecektir.

ROLL EKMEK:

- Ekmekler dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olur, basık ve yanık olmaz.
- Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğuunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların toprakları bulunmaz.
- Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku hissedilmez.

- Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne uygun undan imal edilmiş olacaktır.
- Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Ekmekler kasa içerisinde gıda mevzuatına uygun poşetlerle ağzı kapalı olarak getirilecektir. Kırık çatlak yağlı çamurlu kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmek ambalajının üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, ekmeğin çeşidi(normal, kepekli, tuzsuz) , Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler içeren etiketler görülecek yerlerde bulundurulmalıdır.
- Ekmekler, taşıma ve depolama süresince rutubet çekmeyen, içindeki malı etkilemeyen ve maldan etkilenmeyen, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, insan sağlığına Zararsız maddelerden yapılmış ambalajlar içerisine konulacaktır.
- Normal ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede en çok %1,5 olacaktır
- Ekmek yapımında kullanılan katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit, kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.
- Ekmeklerin ağırlığı 50 gr ve şekli yuvarlak olmalıdır. İdarenin istemesi halinde ekmeklerin gramajında değişiklik olacak ve ona göre getirilecektir.
- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
- Günde bir defa ekmek teslimatı yapılacaktır. Gerektiğinde ekstra ekmek siparişi verilmesi üzerine aynı gün içerisinde teslim edilecektir.
- Ekmekler taze olarak teslim edilecek, muayene komisyonunca uygun bulunmadığı takdirde iade edilerek en kısa süre içerisinde temin edilmesi istenebilecektir. Alınan ekmekler arasında muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değiştirilecektir.
- Üretici firma Gıda Üretim İzin Belgesine sahip olacaktır.
- İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekler ertesi sabah taze ekmekle değiştirilecektir
- Teslimatta firmayı temsilen bir kişi hazırda bulunacaktır.
- Ekmekler eşit ağırlıktaki ambalajlarda sıkıştırılmadan telsim edilecektir. Ekmekler, içi çinko kaplı alüminyum, paslanmaz çelik gibi hava şartlarından ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir madde ile kaplı yalnız bu iş için kullanılan, dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde yapılmış kapalı araçlar içerisinde taşınacaktır.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğü'ne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülebilecektir.

KEPEKLİ ROLL EKMEK:

- Ekmekler dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olur, basık ve yanık olmaz.
- Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk- iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların topakları bulunmaz.
- Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku hissedilmez.
- Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne uygun undan imal edilmiş olacaktır.
- Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Ekmekler kasa içerisinde gıda mevzuatına uygun poşetlerle ağzı kapalı olarak getirilecektir. Kırık çatlak yağlı çamurlu kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmek ambalajının üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, ekmeğin çeşidi(normal, kepekli, tuzsuz) , Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler içeren etiketler görülecek yerlerde bulundurulmalıdır.
- Ekmekteki tuz mutfak tuzu özelliğinde olup miktarı kuru madde % 1,5 gr.dan fazla olmamalıdır.
- Buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilcektir.
- Ekmek yapımında kullanılan katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit, kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.
- Ekmeklerin ağırlığı 50 gr ve şekli yuvarlak olmalıdır.
- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.

- Günde bir defa ekmek teslimatı yapılacaktır. Gerekğinde ekstra ekmek siparişi verilmesi üzerine aynı gün içerisinde teslim edilecektir.
- Ekmekler taze olarak teslim edilecek, muayene komisyonunca uygun bulunmadığı takdirde iade edilerek en kısa süre içerisinde temin edilmesi istenebilecektir. Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değiştirilecektir.
- Üretici firma Gıda Üretim İzin Belgesi'ne sahip olacaktır.
- İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekler ertesi sabah taze ekmekle değiştirilecektir.
- Teslimatta firmayı temsilen bir kişi hazırda bulunacaktır.
- Ekmekler eşit ağırlıktaki ambalajlarda sıkıştırılmadan telsim edilecektir. Ekmekler, içi çinko kaplı alüminyum, paslanmaz çelik gibi hava şartlarından ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir madde ile kaplı yalnız bu iş için kullanılan, dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde yapılmış kapalı araçlar içerisinde taşınacaktır.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğü'ne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülebilecektir.

LAVAŞ:

- Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 311-313 cü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra veya ekstra ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.
- Görünüş renk, koku ve lezzet normal olacak, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabi veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır.
- 1 adedi 100 gr ağırlığında olacaktır.
- Üretim tesisleri ISO 9001 Kalite Yönetim Belgesi'ne sahip olmalı ve üretimde hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulmalıdır. İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğü'ne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülebilecektir.
- Lavaş ekmekler ağız kapalı, gıda kullanımına uygun, şeffaf poşetlerde 10 adet olacak şekilde ambalajlanmış olmalıdır.

PEKSİMET (BÖLÜMLENMİŞ KURU PAKET EKMEK):

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır. Acı, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır. Yabancı madde, haşere parçaları, böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
- Peksimet ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Orijinal ambalajında 125 gr'lık paketler halinde teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde ürünün ISO 22000 veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır. Ambalaj üzerinde peksimete katılan maddeler açık olarak yazılacak, firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- **Koliform bakteri: 10-100**

Maya ve küf:100-1000

Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Hafif Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)

TATLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

TEL KADAYIF:

- Günlük taze tatlı olacak.
- Tatlının kendine has kokusu olacak, kötü koku (yanmış yağ kokusu vs.), şekerlenme olmayacak.

- Kullanılan malzemede ve yapımında sağlığa zararlı herhangi bir madde ve etken olmayacak.
- Kadayıf iri dövülmüş ve fark edilir cevizli olacaktır.
- Kadayıf kişi başına (1 porsiyon) 100 Gr. olup 1 Adet olacaktır.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
- Siparişler Kg ve. Adet üzerinde verilecektir. Mal alımı sırasında her ikisi de kontrol edilecek yalnız mal alımı kg üzerinden yapılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği tatlılar kabul edilmez.
- Siparişler iki gün önceden verilir; öğle yemeğinin tatlısı, verileceği gün en geç saat 09.30 da akşam yemeğinin tatlısı verileceği gün en geç 13.30 da ambara teslim olacaktır.
- Getirilen tatlı komisyon tarafından beğenilmediği takdirde geri gönderilecek yerine istenilen evsafı tatlı getirilecek.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda maddeleri üretim tüzüğüne uygun olacaktır.
- Muayene komisyonu gerek görürse imalathane ile ilgili olarak Sağlık Müdürlüğüne bildirilir.
- İhaleye sadece üretici(imalatçı) firma girecektir.
- Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.

TULUMBA:

- Günlük taze tatlı olacak.
- Tatlının kendine has kokusu olacak, kötü koku (yanmış yağ kokusu vs.), şekerlenme olmayacak.
- Kullanılan malzemede ve yapımında sağlığa zararlı herhangi bir madde ve etken olmayacak.
- Tulumba kişi başına (1 porsiyon) 100 gr.olup 3 Adet olacaktır.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
- Siparişler Kg ve. Adet üzerinde verilecektir. Mal alımı sırasında her ikisi de kontrol edilecek yalnız mal alımı kg üzerinden yapılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği tatlılar kabul edilmez.
- Siparişler iki gün önceden verilir; öğle yemeğinin tatlısı, verileceği gün en geç saat 09.30 da akşam yemeğinin tatlısı verileceği gün en geç 13.30 da ambara teslim olacaktır.
- Getirilen tatlı komisyon tarafından beğenilmediği takdirde geri gönderilecek yerine istenilen evsafı tatlı getirilecek.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda maddeleri üretim tüzüğüne uygun olacaktır.
- Muayene komisyonu gerek görürse imalathane ile ilgili olarak Sağlık Müdürlüğüne bildirilir.
- İhaleye sadece üretici(imalatçı) firma girecektir.
- Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.

BÜLBÜL YUVASI:

- Günlük taze tatlı olacak.
- Tatlının kendine has kokusu olacak, kötü koku (yanmış yağ kokusu vs.), şekerlenme olmayacak.
- Kullanılan malzemede ve yapımında sağlığa zararlı herhangi bir madde ve etken olmayacak.
- Bülbül yuvası kişi başına (1 porsiyon) 100 gr.olup 3 Adet olacaktır.
- Bülbül yuvası ceviz içinden yapılacaktır.

- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
- Siparişler Kg ve. Adet üzerinde verilecektir. Mal alımı sırasında her ikisi de kontrol edilecek yalnız mal alımı kg üzerinden yapılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği tatlılar kabul edilmez.
- Siparişler iki gün önceden verilip; öğle yemeğinin tatlısı, verileceği gün en geç saat 09.30 da akşam yemeğinin tatlısı verileceği gün en geç 13.30 da ambara teslim olacaktır.
- Getirilen tatlı komisyon tarafından beğenilmediği takdirde geri gönderilecek yerine istenilen evsafı tatlı getirilecek.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda maddeleri üretim tüzüğüne uygun olacaktır.
- Muayene komisyonu gerek görürse imalathane ile ilgili olarak Sağlık Müdürlüğüne bilgilendirir.
- İhaleye sadece üretici(imalatçı) firma girecektir.
- Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.

FISTIKLI BURMA:

- Günlük taze tatlı olacak.
- Tatlının kendine has kokusu olacak, kötü koku (yanmış yağ kokusu vs.), şekerlenme olmayacak.
- Baklavalık ve böreklik undan yapılan tek kat yufkanın sarılarak buruşturulması ile oluşturulacak tatlıda TSE ve TSEK belgeli baklavalık yağ ve kg da asgari 250 gr. 1. sınıf Antep fıstığı kullanılacaktır.
- Tane gramajı 30-35 gr ağırlığında olacak ve 100 gr lık bir porsiyon tatlıya 3 adet girecek şekilde olacaktır.
- Tatlı şerbetinde toz şeker kullanılacaktır.
- Kullanılacak yağların TSE ve TSEK belgeli olması zorunludur.
- Zararsız dahi olsa herhangi bir boya ile boyanmamalı, içinde yabancı maddeler, kıl, ip, fare pisliği, küflenmiş, bayatlamış, kirlenmiş olmamalıdır.
- Sipariş istenilen zaman ve miktarda yapılacaktır.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
- Siparişler Kg ve. Adet üzerinde verilecektir. Mal alımı sırasında her ikisi de kontrol edilecek yalnız mal alımı kg üzerinden yapılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği tatlılar kabul edilmez.
- Siparişler iki gün önceden verilip; öğle yemeğinin tatlısı, verileceği gün en geç saat 09.30 da akşam yemeğinin tatlısı verileceği gün en geç 13.30 da ambara teslim olacaktır.
- Getirilen tatlı komisyon tarafından beğenilmediği takdirde geri gönderilecek yerine istenilen evsafı tatlı getirilecek.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda maddeleri üretim tüzüğüne uygun olacaktır.
- Muayene komisyonu gerek görürse imalathane ile ilgili olarak Sağlık Müdürlüğüne bilgilendirir.
- İhaleye sadece üretici(imalatçı) firma girecektir.
- Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir

BAKLAVA

- Extra veya Extra – extra buğday unundan yapılmış usulüne göre tepsilere konulmuş ve baklava adı altında ve nitelikleri uygun olmalıdır.
- Baklavanın içine konulan un, yağ, şeker, ceviz içi vb. bütün malzemelerin tüzükte ve maddeler için tespit edilmiş olunan özelliklere uygun olması gereklidir

- İki sıra cevizli harç döşenmiş olmalıdır.
- Günlük taze tatlı olacak.
- Tatlının kendine has kokusu olacak, kötü koku (yanmış yağ kokusu vs.), şekerlenme olmayacak.
- Tane gramajı 30-35 gr ağırlığında olacak ve 100 gr lık bir porsiyon tatlıya 3 adet girecek şekilde olacaktır.
- Tatlı şerbetinde toz şeker kullanılacaktır.
- Kullanılacak yağların TSE ve TSEK belgeli olması zorunludur.
- Zararsız dahi olsa herhangi bir boya ile boyanmamalı, içinde yabancı maddeler, kıl, ip, fare pisliği, küflenmiş, bayatlamış, kirlenmiş olmamalıdır.
- Sipariş istenilen zaman ve miktarda yapılacaktır.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.
- Siparişler Kg ve. Adet üzerinde verilecektir. Mal alımı sırasında her ikisi de kontrol edilecek yalnız mal alımı kg üzerinden yapılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği tatlılar kabul edilmez.
- Siparişler iki gün önceden verilir; öğle yemeğinin tatlısı, verileceği gün en geç saat 09.30 da akşam yemeğinin tatlısı verileceği gün en geç 13.30 da ambara teslim olacaktır.
- Getirilen tatlı komisyon tarafından beğenilmediği takdirde geri gönderilecek yerine istenilen evsafa tatlı getirilecek.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda maddeleri üretim tüzüğüne uygun olacaktır.
- Muayene komisyonu gerek görürse imalathane ile ilgili olarak Sağlık Müdürlüğüne bilgilendirir.
- İhaleye sadece üretici(imalatçı) firma girecektir.
- Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.

ŞÖBİYET (FISTIKLI):

Günlük taze tatlı olacak.

Extra veya extra extra buğday unundan yapılmış usulüne göre tepsilere konulmuş ve şöbiyet adı altında ve nitelikleri uygun olmalıdır.

Tatlının kendine has kokusu olacak, kötü koku (yanmış yağ kokusu vs.), şekerlenme olmayacak.

Kullanılan malzemede ve yapımında sağlığa zararlı herhangi bir madde ve etken olmayacak

Şöbiyetin içine konulan un, yağ, şeker, ceviz içi, antep fıstığı, kaymak vb. bütün malzemelerin tüzükte ve maddeler için tespit edilmiş olunan özelliklere uygun olması gereklidir.

Şöbiyet kişi başına (1 porsiyon) 100 Gr. olup 2 Adet olacaktır.

İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.

Siparişler Kg ve. Adet üzerinde verilecektir. Mal alımı sırasında her ikisi de kontrol edilecek yalnız mal alımı kg üzerinden yapılacaktır.

Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği tatlılar kabul edilmez.

Siparişler iki gün önceden verilir; öğle yemeğinin tatlısı, verileceği gün en geç saat 09.30 da akşam yemeğinin tatlısı verileceği gün en geç 13.30 da ambara teslim olacaktır.

Getirilen tatlı komisyon tarafından beğenilmediği takdirde geri gönderilecek yerine istenilen evsafa tatlı getirilecek.

İmalathanenin hijyenik şartları Gıda maddeleri üretim tüzüğüne uygun olacaktır.

Muayene komisyonu gerek görürse imalathane ile ilgili olarak Sağlık Müdürlüğüne bilgilendirir.

İhaleye sadece üretici(imalatçı) firma girecektir.

Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.

ŞEKERPARE TATLISI:

- Extra undan usulüne göre yapılan içine yumurta, irmik ve şeker konulan, hamurlara uygun şekiller verilip uygun koşullarda pişirilip şerbeti döküldükten sonra şekerpare tatlısı adıyla teslim edilir.

Şekerpare kişi başına (1 porsiyon) 100 Gr. olup 2 Adet olacaktır.

Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olmayı, pişmeden evvel veya piştikten sonra tabii olmayan veya fena koku ve lezzette acılık, normal ekşilik bulunmamalıdır. Görünüşleri normal olmalı, yanık olmamalıdır.

Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle içinde yabancı madde kurt, böcek ve diğer parazitler ve bunlar tarafından kirlenmiş olmamalı, fare pisliği hayvan gübresi, kıl, ip parçası vb. maddeler ihtiva etmemelidir.

Şekerparelerin üzerinde bütün fındık olmalı ve şerbeti iyi çekmiş olmalıdır.

Şekerpare yapımında kullanılan malzemeler en iyi kalite malzeme olmalı, bozuk, küflenmiş malzemeler kullanılmamalıdır. Pastane şekerparesi olmalıdır.

Günlük olarak getirilmeli ve taze olmalıdır. Büyüklükleri aynı olmalı, farklı büyüklüklerde olmamalıdır.

İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane hastane yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.

Siparişler Kg. olarak verilecek ancak kişi başına belirtilen adet miktarı Kg. içinde mevcut olacak (Kişi sayısı hastane tarafından siparişte bildirilecek.)

Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği tatlılar kabul edilmez.

Siparişler iki gün önceden verilir; öğle yemeğinin tatlısı, verileceği gün en geç saat 09.30 da akşam yemeğinin tatlısı verileceği gün en geç 13.30 da ambara teslim olacaktır.

Getirilen tatlı komisyon tarafından beğenilmediği takdirde geri gönderilecek yerine istenilen evsafa tatlı getirilecek.

İmalathanenin hijyenik şartları Gıda maddeleri üretim tüzüğüne uygun olacaktır.

Muayene komisyonu gerek görürse imalathane ile ilgili olarak Sağlık Müdürlüğüne bilgilendirir.

İhaleye sadece üretici(imalatçı) firma girecektir.

Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.

29. YEMEK TÜRLERİ VE KULLANILACAK YİYECEK GRAMAJLARI

Kahvaltı, Normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanacak gramajlar ve aylık verilme sayıları aşağıdaki listelere göre olmalıdır. Yemekler hazırlanırken kullanılan gıda maddelerinde bu gramajlardan aşağıya inilmeyecektir. Ancak bu listede olmayan yemekler menüye yazıldığı takdirde yüklenici firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Bu yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler baz alınarak diyet uzmanlığınca belirlenir.

Gramaj listesindeki malzemeler çiğ malzeme miktarıdır. Tavuk yemeklerinde tavuğun but veya göğüs olarak kullanılması, balık yemeklerinde balığın çeşidi diyet uzmanlığınca belirlenecektir. Salça, yağ ve bunun gibi gıdalar net ağırlık üzerinden kabul edilmiştir.

Garnitürlü ve yoğurtlu verilen yemeklerin yanına diyet uzmanının uygun gördüğü yoğurt, patates veya püre v.s. verilir. Garnitür 4. kap yemek olarak kabul edilmeyecektir. Ana malzemenin dışında yemeğin içine girebilecek, yağ, tuz, salça, baharat, un, garnitür vs. gibi malzemelerin miktarında yemeğin cinsine ve servis şekline göre ekte verilen içerikler esas alınacaktır. Firma geliştirdiği standart yemek tariflerini İdareye getirecektir. Bu çeşitler Kontrol Teşkilatınca uygun görülürse menüye yazılabilir.

Sebze ve meyveler piyasada uygun miktarda bulunduğu takdirde süreye bağlı kalmaksızın firma bu sebze ve meyveleri sağlamakla yükümlü olacaktır.

29.1- KAHVALTI, NORMAL VE DİYET YEMEKLERİNDE KULLANILACAK MALZEMELERİN GRAMAJ (ÇİĞ OLARAK) VE CİNSİNİ GÖSTERİR LİSTE

Normal ve diyet yemek listelerinde kullanılacak malzeme gramaj listesi aşağıda verilmiştir. Aşağıdaki tablolarda yer almayan yemekler aynı türde yemeklerle eşleştirilip mevcut tablolardaki gramajlar esas alınarak hastane diyetisyeni tarafından yeni reçeteler oluşturulacaktır.

29.1.1.ET YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktar
PÜRELİ ROSTO ET	Dana eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Süt	30 gram
	Salça	10 gram
	Kaşar peyniri	10 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	2 gram
KUZU KAPAMA	Kuzu eti(kemikli)	150 gram
	Patates	100 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
TERBİYELİ HAŞLAMA ET	Dana eti(kemiksiz)	120 gram
	Patates	100 gram
	Havuç	20 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Limon	1/8 adet
	Un	10 gram
	Yoğurt	20 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Tuz	2 gram
ÇOBAN KAVURMA	Dana eti	120 gram
	Biber	20 gram
	Domates	30 gram
	Kuru soğan	20 gram

	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
ŞEHİRİYE GÜVEÇ	Dana eti	100 gram
	Arpa Şehriye	60 gram
	Domates	20 gram
	Yeşil Biber	20 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	2 gram
ANKARA TAVA	Dana eti	100 gram
	Pirinç	60 gram
	Domates	20 gram
	Yeşil Biber	20 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	2 gram
ET DÖNER Mevsimine göre garnitür veya pilav verilecek	Dana eti	120 gram
	Mevsimine göre garnitür	125 gram
	Pilav için pirinç	50 gram
	Tereyağı	20 gram
	Pilav için tuz	2 gram
ET SOTE	Dana eti	120 gram
	Y. biber	30 gram
	Domates	50 gram
	K. Soğan	20 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
MANTARLI ET SOTE	Dana eti	120 gram
	Y. biber	10 gram
	Domates	50 gram
	K. Soğan	20 gram

	Mantar	20 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
SOSLU DANA KIZARTMA (Garnitürlü)	Dana eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı Yağ	10 gram
	K. biber	0,5 gram
	Tuz	2 gram
CİĞER SOTE	Ciğer	120 gram
	Yeşil biber	30 gram
	Domates	50 gram
	K. soğan	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
PÜRELİ KEBAP	Dana Eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Süt	20 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Salça	10 gram
	Bitkisel Sıvıyağ	10 gram
	Tuz	2 gram
TAS KEBABI	Dana eti	100 gram
	Patates	75 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Çarliston Biber	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
PATLICAN KEBAP	Dana eti	100 gram

	Patlıcan	200 gram
	Domates	50 gram
	Y. biber	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
ORMAN KEBAP	Dana eti	100 gram
	Bezelye	25 gram
	Patates	50 gram
	Havuç	25 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Kekik	0,5 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	3 gram
BAHÇEVAN KEBAP	Dana eti	100 gram
	Patates	50 gram
	Patlıcan	30 gram
	Kabak	30 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
KAĞIT KEBAP	Dana eti	100 gram
	Patates	50 gram
	Havuç	25 gram
	Bezelye	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram

29.1.2.TAVUK YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktar
TAVUK DÖNER Garnitür veya pilav verilecek	Tavuk eti	120 gram
	Domates	150 gram
	Y. biber	50 gram
	Kıvırcık	1/8 adet
	T. soğan	12 gram
	Pilav için pirinç	50 gram
	Tereyağı	20 gram
	Pilav için tuz	2 gram
MANTARLI TAVUK BİFTEK	Tavuk	120 gram
	Mantar	50 gram
	Domates	25 gram
	Y. biber	25 gram
	K. soğan	10 gram
	Maydanoz	1/10 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
FIRIN TAVUK	Tavuk eti (kemikli)	150 gram
	Patates	100 gram
	Domates	30 gram
	Biber	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
SEBZELİ FIRIN TAVUK	Tavuk eti (kemikli)	150 gram
	Patates	50 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram

	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
TAVUK SOTE	Tavuk eti (göğüs+but)	120 gram
	Domates	25 gram
	Y. biber	25 gram
	Mantar	20 gram
	K. soğan	10 gram
	Maydanoz	1/10 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
TAVUK KAVURMA	Tavuk eti (göğüs+but)	120 gram
	Domates	25 gram
	Y. biber	25 gram
	Kırmızı biber	25 gram
	K. soğan	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
ŞİNİTZEL	Şinitzel tavuk	120 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Galeta unu	10 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Tuz	2 gram
HİNDİ SOTE	Hindi eti (göğüs)	120 gram
	Domates	25 gram
	Y. Biber	25 gram
	K. Soğan	10 gram
	Salça	10 gram
	Maydanoz	1/4 demet
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
TERBİYELİ TAVUK HAŞLAMA	Tavuk eti (kemikli)	150 gram

	Patates	100 gram
	Havuç	20 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Limon	1/4 adet
	Un	10 gram
	Yoğurt	20 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
TAVUK PİRZOLA Mevsimine göre garnitür veya pilav verilecek	Tavuk eti (kemikli)	150 gram
	Pilav için pirinç	50 gram
	Tereyağı	20 gram
	Pilav için tuz	2 gram

29.1.3.BALIK YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
BALIK KIZARTMA	Balık	150 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Un	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	2 gram
BALIK BUĞULAMA	Balık	150 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	2 gram

NOT: Balığın temizlenmiş hali 200 gramdan düşük gelmemelidir.

29.1.4.ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
ETLİ TAZE FASULYE	Dana eti	50 gram
	Taze fasulye	200 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Domates	50 gram
	Salça	10 gram

	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
ETLİ BEZELYE	Dana eti	50 gram
	Bezelye	150 gram
	Patates	50 gram
	Havuç	30 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Domates	50 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
ETLİ BAMYA	Dana eti	50 gram
	Bamya	200 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
ETLİ PIRASA	Dana eti	50 gram
	Pırasa	200 gram
	Havuç	20 gram
	Limon	1/4 adet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
ETLİ KIŞ TÜRLÜ	Dana eti	50 gram
	Lahana	40 gram
	Pırasa	40 gram
	Patates	40 gram
	Havuç	40 gram
	Kereviz	40 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram

	Tuz	2 gram
ETLİ YAZ TÜRLÜ	Dana eti	50 gram
	Kabak	50 gram
	Patlıcan	50 gram
	T. fasulye	50 gram
	Bezelye	20 gram
	Patates	50 gram
	Domates	50 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
ETLİ KAPUSKA	Dana eti	50 gram
	Lahana	150 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	2 gram

29.1.5. ETLİ BAKLİYATLAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
ETLİ KURU FASULYE	Dana eti veya sucuk	50 gram
	Kuru fasulye	50 gram
	Domates	30 gram
	Y. biber	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
ETLİ NOHUT	Dana eti	50 gram
	Nohut	50 gram
	Domates	30 gram
	Y. biber	20 gram

	Kuru soğan	10 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
KIYMALI YEŞİL MERCİMEK	Dana kıyma	50gram
	Mercimek	50 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram

29.1.6.KÖFTELER

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
IZGARA KÖFTE	Dana Eti	120 gram
	Kırmızı Pul Biber	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Domates (Söğüş)	40 gram
	Yeşil Biber (Söğüş)	20 gram
	K. Soğan	20 gram
	Maydanoz	1/4 demet
	Sumak	2 gram
	Pide Ekmeği	100 gram
	Kimyon	2 gram
	Köfte baharatı	3 gram
	Yumurta	1/8 adet
İZMİR KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Domates	20 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	K. soğan	20 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Kimyon	0,5 gram

	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	2 gram
İSLİM KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Patlıcan	200 gram
	Domates	20 gram
	Y. biber	15 gram
	K. biber	0,5 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
FIRIN KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Patates	100gr
	Maydanoz	1/8 demet
	Yumurta	1/8 adet
	Kuru soğan	10 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Kimyon	0,5 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
ÇİFTLİK KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Patates	75gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram

TERBİYELİ KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Un	10 gram
	Pirinç	10 gram
	Yoğurt	20 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Nane	1 gram
	Limon	1/8 adet
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
KURU KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Yumurta	1/8 adet
	Kimyon	1 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	2 gram
PÜRELİ DALYAN KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Süt	20 gram
	Kaşar peyniri	10 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Dereotu	1/10 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram

	Tuz	2 gram
PÜRELİ HASANPAŞA KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Süt	20 gram
	Kaşar peyniri	30 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
PÜRELİ ROSTO KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Süt	20 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Kaşar peyniri	10 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Kimyon	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
SEBZELİ KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Pirinç	10 gram
	Patates	50 gram
	Patlıcan	50 gram
	Kabak	50 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram

SULU KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Havuç	20 gram
	Y Biber	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
KADINBUDU KÖFTE	Dana eti	120 gram
	Yumurta	1/2 adet
	Un	10 gram
	Pirinç	10 gram
	Maydanoz	1/10 demet
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
AKÇAABAT KÖFTE	Dana Eti	120 gram
	Ekmek İçi	20 gram
	Kuru Soğan	20 gram
	Maydanoz	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Pul Biber	0,5 gram
	K.Biber	0,3 gram
	Sarımsak	0,5 gram
	İç Yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
MİTİTİ KÖFTE (YOĞURTLU)	Dana Eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Kuru Soğan	20 gram
	Yumurta	10 gram
	Kimyon	0,5 gram
	Sarımsak	3 gram
	Bitkisel Sıvıyağ	10 gram

	Galeta Unu	10 gram
	Köri	0,5 gram
	Pul Biber	0,5 gram
	Kekik	0,5 gram
	Salça	10 gram
	Tuz	2 gram
	Yoğurt	50 gram

29.1.7. KIYMALI SEBZE YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KIYMALI KARNİBAHAR	Dana eti	50 gram
	Karnı bahar	200 gram
	Yoğurt	75 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	2 gram
KIYMALI SEMİZOTU	Dana eti	50 gram
	Semizotu	200 gram
	Yoğurt	75 gram
	Pirinç	5 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Salça	15 gram
	Tuz	2 gram
KIYMALI PIRASA	Dana eti	50 gram
	Pirasa	200 gram
	Pirinç	40 gram
	Nohut	20 gram
	Havuç	20 gram
	Limon	1/4 adet
	Salça	5 gram

	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	2 gram
KIYMALI KAPUSKA	Dana eti	50 gram
	Lahana	200 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Kuru soğan	25 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	2 gram
KIYMALI ISPANAK	Dana eti	50 gram
	Ispanak	200 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Pirinç	5 gram
	Yoğurt	75 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	2 gram
KABAK KALYE	Dana eti	50 gram
	Kabak	200 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Domates	50 gram
	Maydanoz	1/8 adet
	Yoğurt	75 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
KARNİYARIK	Dana eti	50 gram
	Patlıcan	200 gram
	Domates	50 gram
	Y. biber	30 gram
	Maydanoz	1/8 adet
	Kuru soğan	25 gram

	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	35 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	2 gram
KABAK GRATEN	Kabak	200 gram
	Kaşar peyniri	10 gram
	Un	10 gram
	Süt	40 gram
	Yumurta	1/2 adet
	Dana eti	50 gram
	Sıvıyağ	10 gram
	Tuz	2 gram
PATATES OTURTMA	Dana eti	50 gram
	Patates	200 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Domates	30 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
PATLICAN MUSAKKA	Dana eti	50 gram
	Patlıcan	200 gram
	Domates	30 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Karabiber	0,5 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
YUMURTALI İSPANAK	Yumurta	1 adet
	Ispanak	200 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Salça	10 gram

	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
KIYMALI YUMURTA	Yumurta	1 adet
	Kıyma	50 gram
	Kuru soğan	20 gram
	K.toz biber	0,3 gram
	Karabiber	0,3 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
YUMURTALI MENEMEN	Yumurta	1 adet
	Domates	100 gram
	Kuru soğan	20 gram
	K.toz biber	0,3 gram
	Yeşil biber	10 gram
	Karabiber	0,3 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
PATATESLİ /ISPANAKLI OMLET	Yumurta	1 adet
	Patates/Isanak	50 gram
	Kaşar peyniri	10 gram
	K.toz biber	0,3 gram
	Karabiber	0,3 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Kekik	0,2 gram
	Tuz	2 gram
ETLİ BİBER DOLMA (Yoğurtlu)	Dana eti	50 gram
	Dolma biber	200 gram
	Pirinç	25 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Domates	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram

	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	2 gram
	Yoğurt	100 gram
ETLİ KABAK DOLMA (Yoğurtlu)	Dana eti	50 gram
	Kabak	200 gram
	Pirinç	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Dereotu	1/8 demet
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	2 gram
	Yoğurt	100 gram
ETLİ MANTI (YOĞURTLU)	Mantı	80gram
	Yoğurt	100 gram
	Nane	3 gram
	Sumak	3 gram
	Pul biber	3 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	5 gram
SOSYETE MANTISI	Dana eti	50 gram
	Yufka	100 gram
	Yoğurt	100 gram
	Salça	10 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Karabiber	0,5 gram
TALAŞ BÖREĞİ	Milföy	75 gram
	Et	50 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Bezelye	10 gram
	Havuç	10 gram
	Kaypa biber	10 gram

	Tuz	2 gram
	Maydanoz	10 gram
	Soğan	20 gram
	Karabiber	0,2 gram
	Pulbiber	0,2 gram

29.1.8. ÇORBALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
YAYLA ÇORBA	Yoğurt	50 gram
	Pirinç	20 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Nane	0,5 gram
	Tuz	3 gram
EZOGELİN ÇORBA	Mercimek	30 gram
	Pirinç	10 gram
	bulgur	10 gram
	Kuru nane	3 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	5 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	2 gram
DÜĞÜN ÇORBA	Dana eti	30 gram
	Un	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Sıvı yağ	5 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
MERCİMEK ÇORBA	Mercimek	20 gram
	Un	10 gram
	Yağ	10 gram

	Salça	5 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
KAŞARLI DOMATES ÇORBA	Un	10 gram
	Salça (Biber veya Domates 100 gram)	15 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Süt	20 gram
	Kaşar	15 gram
	Tuz	2 gram
KIYMALI TARHANA ÇORBA	Tarhana	20 gram
	Dana Eti	20 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
SEBZE ÇORBA (KIŞ)	Kereviz	25 gram
	Havuç	25 gram
	Lahana	25 gram
	Patates	25 gram
	Pirinç	10 gram
	Kuru soğan	5 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
KREMALI SEBZE ÇORBA (KIŞ)	Kereviz	25 gram
	Havuç	25 gram
	Süt	50 gram
	Patates	25 gram
	Un	10 gram
	Kuru soğan	5 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
SEBZE ÇORBA (YAZ)	Kabak	25 gram
	T. fasulye	25 gram
	Patates	25 gram

	Kuru soğan	25 gram
	Pirinç	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
KREMALI MANTAR ÇORBA	Mantar	40 gram
	Dereotu	1/8 demet
	Süt	50 gram
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
PİRİNÇ ÇORBA	Pirinç	20 gram
	Salça (Biber veya Domates 25 gram)	5 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
PATATES ÇORBA	Patates	100 gram
	Süt	50 gram
	Un	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
MENGEN ÇORBA	Tavuk göğsü	25 gram
	Yoğurt	50 gram
	Un	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Dereotu	1/8 demet
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Tuz	2 gram
YARMA ÇORBA	Yarma	10 gram
	Yoğurt	50 gram

	Un	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Nane	0,5 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Tuz	2 gram
TOYGA ÇORBA	Yarma	20 gram
	Nohut	10 gram
	Yoğurt	50 gram
	Un	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Nane	0,5 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Tuz	2 gram
ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK (KÖYLÜ ÇORBA)	Yeşil Mercimek	30 gram
	Erişte	15 gram
	Kuru nane	3 gram
	Kuru soğan	15 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Salça	5 gram
	Tuz	2 gram
ANTEP ÇORBA	Kırmızı Mercimek	30 gram
	Nohut	10 gram
	Kuru nane	3 gram
	Kuru soğan	15 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Salça	5 gram
	Tuz	2 gram
TAVUK ÇORBA	Tavuk göğsü	25 gram
	Un	10 gram
	Sıvı Yağ	10 gram
	Salça	10 gram

	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
	Kırmızı biber	0,5 gram
TERBİYELİ ŞEHRİYELİ TAVUK ÇORBA	Tavuk göğsü	25 gram
	Un	10 gram
	Sıvı Yağ	10 gram
	Yoğurt	50 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
	Yumurta	1/8 adet
	Tel şehriye	10 gram
KURU BAMYA ÇORBA	Kuru çiçek bamya	20 gram
	Et	30 gram
	Salça	5 gram
	Un	10 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Yağ	5 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
AYRAN AŞI ÇORBA (SOĞUK ÇORBA)	Yoğurt	100 gram
	Nohut	20 gram
	Buğday	10 gram
	Tuz	2 gram
	Dereotu	5 gram
	Bitkisel sıvı yağ	10 gram

29.1.9. PİLAV VE MAKARNALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Tereyağı	20 gram
	Tuz	2 gram
ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Şehriye	10 gram

	Tereyağı	20 gram
	Tuz	2 gram
BULGUR PİLAVI	Bulgur	60 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Domates	20 gram
	Y. biber	20 gram
	Tereyağı	20 gram
	Salça	10 gram
	Tuz	2 gram
MEYHANE PİLAVI	Bulgur	60 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Domates	20 gram
	Y. biber	20 gram
	Kırmızı biber	20 gram
	Tereyağı	20 gram
	Domates Salçası	5 gram
	Biber salçası	5 gram
	Tuz	2 gram
	Sarımsak	0,05 gram
	Karabiber	0,02 gram
	Pulbiber	0,02 gram
MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	Bulgur	40 gram
	Yeşil Mercimek	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	10 gram
	Tereyağı	20 gram
	Tuz	2 gram
NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	50 gram
	Nohut	10 gram
	Tereyağı	20 gram
	Tuz	2 gram
İÇ PİLAV	Pirinç	60 gram
	Ciğer	20 gram

	Kuş üzümü	5 gram
	Çam fıstığı	5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tereyağı	20 gram
	Tuz	2 gram
BUHARA PİLAV	Pirinç	60 gram
	Bezelye	10 gram
	Havuç	20 gram
	Tereyağı	20 gram
	Tuz	2 gram
DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Domates	30 gram
	Tereyağı	20 gram
	Tuz	2 gram
SPAGETTİ MAKARNA	Makarna	60 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
SOSLU MAKARNA	Makarna	60 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
PEYNİRLİ MAKARNA	Makarna	60 gram
	Peynir	20 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
FIRIN MAKARNA	Makarna	60 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Süt	50 gram
	Beyaz peynir veya kaşar	20 gram
	Tereyağı	10 gram
	Tuz	2 gram

29.1.10.BÖREKLER

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Sıvıyağ	20 gram
	Kıyma	75 gram
	Süt	30 mililitre
	Yumurta	1/4 adet
	Tuz	2 gram
PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Sıvıyağ	20 gram
	Peynir	20 gram
	Süt	50 mililitre
	Yumurta	1/4 adet
	Tuz	2 gram
SİGARA BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Peynir	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Yumurta	1/4 adet
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
KIYMALI - PATATESLİ KOL BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Dana Kıyma	50 gram
	Patates	40 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Süt	50 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
PATATESLİ MİLFÖY BÖREĞİ	Milföy	50 gram
	Patates	50 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Yumurta	1/4 adet

	Süt	50 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	2 gram
KIYMALI - İSPANAKLI KOL BÖREĞİ	Yufka	75 gram
	Dana Kıyma	50 gram
	İspanak	40 gram
	Süt	50 mililitre
	Maydanoz	1/8 demet
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
	Yumurta	1/4 adet

29.1.11. ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER VE KIZARTMALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
İMAMBAYILDI	Patlıcan	200 gram
	Domates	50 gram
	Yeşil biber	20 gram
	Kuru soğan	30 gram
	Sarımsak	1/2 diş
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	30 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	2 gram
ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	Taze fasulye	200 gram
	Soğan	10 gram
	Salça	3 gram
	Tuz	2 gram
	Zeytinyağı	10 gram
ZEYTİNYAĞLI PIRASA	Pırasa	200 gram
	Havuç	25 gram
	Pirinç	5 gram
	Limon	1/4 adet

	Salça	10 gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Tuz	3 gram
ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA	Barbunya	60 gram
	Havuç	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Patates	25 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Limon	1/4 adet
	Salça	5 gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Tuz	2 gram
ZEYTİNYAĞLI TURLÜ	Patlıcan	50 gram
	Taze fasulye	30 gram
	Patates	50 gram
	Kabak	30 gram
	Yeşil biber	20 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
	Soğan	20 gram
ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA	Biber	100 gram
	Pirinç	40 gram
	Domates	20 gram
	Soğan	20 gram
	Çam fıstığı	5 gram
	Kuşüzümü	5 gram
	Nane	0,5 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Yenibahar	0,5 gram
	Salça	5 gram
	Zeytinyağı	20 gram
	Tuz	2 gram
ZEYTİNYAĞLI BAKLA	Bakla	200 gram

	Kuru soğan	30 gram
	Salça	5 gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Dereotu	1/4 demet
	Yoğurt	100 gram
	Un	5 gram
	Tuz	2 gram
ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ	Kereviz	200 gram
	Havuç	25 gram
	Patates	25 gram
	Kuru soğan	30 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Zeytinyağı	15 gram
	Sarımsak	1/2 diş
	Salça	10 gram
	Bezelye	10 gram
	Tuz	2 gram
YOĞURTLU HAVUÇ-KARNABAHAR KIZARTMA	Yoğurt	100 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Havuç	50 gram
	Un	20 gram
	Karnabahar	50 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
KARIŞIK KIZARTMA (yoğurtlu)	Patlıcan	30 gram
	Y. biber	30 gram
	Patates	50 gram
	Kabak	30 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
	Yoğurt	100 gram
KARIŞIK KIZARTMA (Soslu)	Patlıcan	30 gram
	Y. biber	30 gram

	Patates	50 gram
	Kabak	30 gram
	Tuz	2 gram
	Domates	30 gram
	Salça	15 gram
	Sarımsak	1/2 diş

29.1.12.SALATALAR VE GARNİTÜRLER

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
MEVSİM KIŞ SALATA	Marul	1/6 adet
	Havuç	20 gram
	K. lahana	30 gram
	T. soğan	12 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Zeytinyağı	10 gram
	Tuz	2 gram
	Limon	1/4 adet
ÇOBAN SALATA	Domates	100 gram
	Salatalık	50 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	T. soğan	12 gram
	Z. yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	2 gram
İCEBERG SALATA	İceberg	1/2 adet
	Domates	50 gram
	Kuru soğan	15 gram
	H. mısır	10 gram
	Z. yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	2 gram
ROKA SALATASI	Roka	1/2 demet
	Domates	100 gram

	Soğan	15 gram
	Z. yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	2 gram
HAVUÇ SALATA	Havuç	150 gram
	K. lahana	50 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	T. soğan	12 gram
	Z. yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	2 gram
TURŞU	Karışık garnitür	150 gram
YOĞURT (Tam yağlı)	Poşet	180 g veya 200 g
AYRAN (Tam yağlı)	Poşet	180 ml veya 200 ml
CACIK	Salatalık	50 gram
	Yoğurt	150 gram
	Nane	0,5 gram
	Zeytinyağı	5 gram
	Tuz	2 gram

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
YEŞİL SALATA	Kıvırcık- Tere, Roka-Marul	200 gram
	Taze soğan	10 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Z. yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	2 gram
KIRMIZI LAHANA SALATASI	Kırmızı lahana	50 gram
	Turp	50 gram
	Havuç	50 gram
	Z. yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 adet

RUS SALATASI	Patates	100 gram
	Havuç	75 gram
	Bezelye	25 gram
	Turşu	25 gram
	Mayonez	15 gram
BROKOLİ SALATASI	Brokoli	100 gram
	Havuç	50 gram
	Z. yağ	10 gram
	Sarımsak	1/2 diş
	Limon	1/4 adet
PATATES SALATASI	Patates	200 gram
	T. soğan	12 gram
	Limon	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Zeytin	10 gram
	Z. yağ	15 gram
	Pul biber	3 gram
	Sumak	3 gram
	Tuz	3 gram
FASULYE PİYAZI	K. fasulye	50 gram
	K. soğan	20 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Maydanoz	1/8 demet
	Zeytin	10 gram
	Z. yağ	15 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Pul biber	3 gram
	Tuz	2 gram
AKDENİZ SALATA	Salatalık turşusu	20 gram
	Domates	20 gram
	Havuç	30 gram
	İceberg	70 gram
	Roka	4 gram

	Salatalık	10 gram
	Mısır(dondurulmuş)	5 gram
	Beyaz peynir	10 gram
	Limon	¼ adet
	Z. Yağ	10 gram
SEBZE GARNİTÜR	Patates	75 gram
	Kabak	50 gram
	Havuç	50 gram
	Bezelye	30 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Kırmızı biber	0,5 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	2 gram
PATATES PÜRE	Patates	200 gram
	Süt	30 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	2 gram
KISIR	İnce Bulgur	60 gram
	Taze Soğan	20 gram
	Maydanoz	10 gram
	Kıvırcık	10 gram
	Limon	¼ adet
	Sıvıyağ	10 gram
	Tuz	2 gram
	Salça	10 gram
	Nane	1 gram
	Dereotu	1 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Pul Biber	1 gram

29.1.13.TATLILAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktar
KEŞKÜL	Süt	200 gram

	Şeker	50 gram
	Yumurta	1/10 adet
	Nişasta	10 gram
	Fındık	5 gram
	Vanilya	0,5 gram
FIRIN SÜTLAÇ	Süt	200 gram
	Şeker	50 gram
	Pirinç	20 gram
	Nişasta	10 gram
	Tarçın	0,5 gram
	Vanilya	0,5 gram
KAKAOLU PUDİNG	Kakao	10 gram
	Süt	200 gram
	Şeker	50 gram
	Nişasta	10 gram
	Fındık	2 gram
	Hindistan cevizi	2 gram
AŞURE	Buğday	15 gram
	Nohut	15 gram
	Kuru fasulye	15 gram
	Şeker	50 gram
	Nişasta	3 gram
	Kuru Üzüm	10 gram
	Kuru kayısı	10 gram
	Fındık	10 gram
	Ceviz	10 gram
	Tarçın	0,5 gram
SUPANGLE	Süt	200 gram
	Yumurta	1/6 adet
	Toz şeker	50 gram
	Kakao	7,5 gram
	Nişasta	10 gram
	Hindistan cevizi	1 gram

KEMALPAŞA TATLISI	Kemalpaşa tatlısı	40 gram
	Şeker(şerbet için)	50 gram
	Hindistan cevizi	0,5 gram
	Ceviz	10 gram
LOKMA TATLISI	Un	50 gram
	Şeker(şerbet için)	50 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tarçın	0,5 gram
	Maya	2 gram
KAKAOLU ISLAK KEK	Yumurta	¼ adet
	Toz şeker	50 gram
	Süt	10 gram
	Un	20 gram
	Kakao	3 gram
	Ceviz	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
REVANİ	Yumurta	1/2 adet
	Şeker(şerbet için)	50 gram
	Un	20 gram
	İrmik	50 gram
	Hindistan cevizi	2 gram
	Limon	
TULUMBA TATLISI	Un	50 gram
	Şeker(şerbet için)	50 gram
	Yumurta	1/2 adet
	Yağ	30 gram
KALBURABASTI	Un	50 gram
	Şeker(şerbet için)	50 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Yoğurt	20 gram
	Yağ	10 gram
	Ceviz	10 gram
	Karbonat	1 gram

ŞEKERPARE	Un	50 gram
	Şeker (şerbet için)	50 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Yoğurt	20 gram
	Yağ	10 gram
	Fındık	10 gram
	Karbonat	1 gram
TEL KADAYIF	Kadayıf	50 gram
	Şeker (şerbet için)	50 gram
	Ceviz	10 gram
	Yağ	10 gram
	Limon	1/10 adet
UN HELVASI	Un	50 gram
	Toz şeker	50 gram
	Yağ	20 gram
	Ceviz	10 gram
	Fındık	5 gram
İRMİK HELVASI	İrmik	50 gram
	Süt	20 gram
	Yağ	15 gram
	Şeker	50 gram
	Çam fıstığı	5 gram
TAHİN HELVA	Poşet (sade, kakaolu, fıstıklı)	75 gram
CEVİZLİ TAHİNLİ KABAK TATLISI	Bal kabağı (soyulmamış)	250 gram
	Şeker	50 gram
	Ceviz	10 gram
	Tahin	10 gram
MEYVELİ TATLILAR	Taze meyve	200 gram
	Şeker	50 gram
	Ceviziçi	5 gram
BAKLAVA	Böreklik un	50 gram
	Şeker(şerbet için)	50 gram

	Yumurta	1/8 adet
	Nişasta	10 gram
	Tereyağ	15 gram
	Ceviz içi, Fındık, Antep Fıstığı	5 gram
	Süt	10 gram
	Limon	1/10 adet

29.1.14. KOMPOSTOLAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KAYISI KOMPOSTO	Kayısı	100 gram
	şeker	40 gram
AYVA KOMPOSTO	Ayva	100 gram
	şeker	40 gram
ELMA KOMPOSTO	Elma	100 gram
	şeker	40 gram
ÇİLEK KOMPOSTO	ilek	100 gram
	şeker	40 gram
ERİK KOMPOSTO	Erik	100 gram
	şeker	40 gram
VİşNE KOMPOSTO	Vişne	100 gram
	şeker	40 gram

29.1.15. HOşAFLAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KAYISI HOşAFI	Kayısı	50 gram
	şeker	40 gram
AYVA HOşAFI	Ayva	50 gram
	şeker	40 gram
ELMA HOşAFI	Elma	50 gram
	şeker	40 gram
ÇİLEK HOşAFI	ilek	50 gram
	şeker	40 gram
ERİK HOşAFI	Erik	50 gram

	Şeker	40 gram
VİŞNE HOŞAFI	Vişne	50 gram
	Şeker	40 gram

29.1.16. MEYVELER

MEYVELER*	200 gram
KAVUN (KABUKSUZ)	250-300 gram
KARPUZ (KABUKSUZ)	250-300 gram

Yukarıdaki miktarlar pişirilen yemeklerin içeriklerinin nasıl olması gerektiğini gösterir.

*Meyvelerin gramajı 200 gram üzerinden \pm % 10 kabul edilebilecektir.

Yemekler dağıtım yerlerine geldikten sonra gramaj uygunluğunun takibi pişmiş yemek üzerinden yapılır. Gramaj uygun olmadığı tutanakla tespit edilip cezai işlem uygulanır. Pişmiş yemek gramaj tablosu aşağıdaki gibidir.

29.1.17. YEMEKLERİN ÇİĞ – PİŞMİŞ VE SERVİSE UYGUN PORSİYON MİKTARLARI

	Yemekler	Çiğ Miktarları	Pişmiş Miktarları	Porsiyon Ölçüsü
a	BÜYÜK PARÇA ET (KIRMIZI) YEMEKLERİ Kemiksiz	120 g	90-100 g	Garnitürlü 200 g*
b	KÜÇÜK PARÇA ET (KIRMIZI) YEMEKLERİ Kemiksiz	100 g	70-80 g	Garnitürlü 200 g*
c	TAVUK Kemikli Kemiksiz	150 g 120 g	120 g 95-100 g	Garnitürlü 200 g*
d	KÖFTE	120 g *****	90 g	Garnitürlü 200 g*****
e	ETLİ SEBZE YEMEĞİ Et Sebze	50 g 200 g	40 g 100 g – 150 g	200 g
f	ETLİ KURUBAKLAGİL YEMEĞİ			

	Et	50 g	40 g	200 g
	Kurubaklagil	50 g	100-120 g	
g	BALIK	150 g	120 g	
h	BÖREKLER			120 g
ı	ETLİ DOLMALAR			
	Kıyma	50 g	30 g	150 g
	Pirinç	30 g	60 g	
j	DOLMALAR**			
	Zeytinyağlı -sebze			150 g**
k	KIZARTMALAR			
	Sebzeler mevsimine uygun	200 g	100 g	200 g**
l	ZEYTİNYAĞLI SEBZELİ YEMEKLER			200 g + ¼ limon
m	ZEYTİNYAĞLI BAKLAGİLLER			200 g + ¼ limon
n	ÇORBALAR			200 g + ¼ limon
o	KOMPOSTO			
	Taze Meyve	100 g		230 ml
	Kuru Meyve	50 g		
p	PİLAVLAR VE MAKARNALAR			180 g
r	SALATALAR (MEVSİMİNE UYGUN)			200 g + ¼ limon
	SALATA/AYRAN İKİLİ MENÜDE			100g
	SALATA			
s	CACIK(MEVSİMİNE UYGUN)			230 ml
t	TATLILAR			
	Sütlü(Sütlaç, Güllaç, Kazandibi, Muhallebili Kadayıf, Muhallebili Etimek vb.), Aşure			1 kase/200 g
	Hamurlu			120-130 g
	MEYVE TATLILARI			200 g
u	YOĞURT			Min.170 g veya 200 g /
	AYRAN			Min.170 ml veya 200ml
v	TURŞU			120 g***
	TURŞU/AYRAN İKİLİ MENÜDE			

	TURŞU			100 g
y	MEYVE			
	En az			200 g
	Kavun, Karpuz			250– 300 g

*Tabloda gösterildiği gibi garnitürlü yemeklerde örneğin; et sote/pirinç pilavı et sote küçük parça et yemeklerindeki miktar olan et miktarı yani 80-100 gram arasında pilav miktarı 100 gram olarak hesaplanıp toplam 200 gram 1 porsiyon miktarı belirlenir.

Yine aynı şekilde örneğin; orman kebabı gramaj kontrolü küçük parça et yemeklerindeki miktar olan et miktarı:80-100 gram olarak, içerisindeki patates ve diğer sebzeler 100 gram, toplam 200 gram olarak 1 porsiyon miktarı belirlenir.

**Yoğurdun garnitür olarak verildiği yemeklerde örneğin kıymalı ıspanak, etli dolmalar ve kızartmalarda yoğurt miktarı 100 gram olarak hesaplanır.

***3. kap olarak Turşu gramajı 120 gram üzerinden \pm % 10 olarak kabul edilebilecektir.

****Köfte yemekleri garnitürlü ise (İzmir Köfte, Pürelı Hasanpaşa Köfte, Pürelı Rostı Köfte gibi yemeklerde) garnitürü ve sosu ile birlikte toplam 200 g olacaktır.)

***** Köfte yemeklerinde kullanılacak kıyma miktarı Teknik Şartname de bulunan yemek tarifelerinde belirtildiği üzere porsiyon başına 120 g olacaktır.

29.1.18. KAHVALTILAR

DİYET KAHVALTI	Poşet süt (light)	200 mililitre
	Poşet süt	200 mililitre
	Meyve suyu	200 mililitre
	İhlamur veya çay (poşet)	1,5 gram
	Beyaz Peynir	40 gram
	Tuzsuz peynir	40 gram
	Tuzsuz Dil Peyniri	30 gram
	Diyet Kaşar Peyniri	30 gram
	Tuzsuz Lor Peyniri	50 gram
	Tereyağı (poşet)	15 gram
	Bal (poşet)	30 gram
	Reçel (poşet)	30 gram
	Yumurta	1 adet (65 gram)
	Zeytin (Yeşil/Siyah)	25 gram
	Bisküvi	35 gram
	Söğüş (Domates-Salatalık)	150 gram
	Kek	120 gram
	Poğaç	120 gram

	Börek	120 gram
	Tuzsuz ekmek	150 gram
	Kepekli ekmek	150 gram
	Piknik Krem Çikolata	30 gram
NORMAL KAHVALTI	Çay	1,5 gram
	İhlamur (poşet)	1,5 gram
	Poşet meyve suyu	200 gram
	Beyaz peynir	40 gram
	Zeytin (Yeşil/Siyah)	25 gram
	Poşet bal	30 gram
	Poşet reçel	30 gram
	Poşet tereyağı	15 gram
	Kaşar Peyniri	30 gram
	Piknik peynir	20 gram
	Yumurta	1 adet (65 gram)
	Poşet Tahin/Pekmez karışımı/Kakaolu Fındık Ezmesi	30 gram
	Börek	120 gram
	Kek	120 gram
	Poğaça	120 gram
	Küp şeker	20 gram
	Poşet süt	200 ml
	Söğüş (Domates-Salatalık)	150 gram

NOT: Bütün normal yemek, diyet yemeği ve kahvaltılarda hastalara öğün başına 150 gram ekmek verilecektir. Diyet alan hastalara tuzsuz veya kepekli ekmek temin edilecektir.

29.1.19.DİYET SALATALARI

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
SALATA (YAZ)	Domates	100 gram
	Salatalık	50 gram
	Yeşil biber	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Limon	1/4 adet

SALATA (KIŞ)	Marul	1/8 adet
	Havuç	50 gram
	Kırmızı lahana	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Limon	1/4 adet

29.1.20.DİYET MEYVELERİ*

Elma	200 gram
Armut	200 gram
Üzüm	200 gram
Mandalina	200 gram
Portakal	200 gram
Kavun(kabuksuz)	250-300 gram
Karpuz (kabuksuz)	250-300 gram
Kiraz	200 gram
Çilek	200 gram
Kayısı	200 gram
Muz	200 gram
Yeşil erik	200 gram
Kırmızı erik	200 gram
Şeftali	200 gram
Yeni Dünya	200 gram
Nektarin	200 gram

*Diyet meyvelerinin gramajları 200 gram üzerinden \pm %10 olarak kabul edilebilecektir.

29.1.21.DİYET YOĞURT

Yoğurt	Poşet	180 gram veya 200 gram
Yoğurt(light)	Poşet	180 gram veya 200 gram

29.1.22. DİYET KOMPOSTOLAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KAYISI KOMPOSTO	Kayısı	100 gram
	Şeker	40 gram
AYVA KOMPOSTO	Ayva	100 gram

	Şeker	40 gram
ELMA KOMPOSTO	Elma	100 gram
	Şeker	40 gram
ERİK KOMPOSTO	Erik	100 gram
	Şeker	40 gram
VİŞNE KOMPOSTO	Vişne	100 gram
	Şeker	40 gram
KURU ÜZÜM HOŞAFI	Kuru üzüm	50 gram
	Şeker	40 gram
KAYISI HOŞAFI	Kuru kayısı	50 gram
	Şeker	40 gram
LİMONATA	Limon	100 gram
	Şeker	50 gram
NİŞASTA PELTESİ	Nişasta	20 gram
	Şeker	40 gram
MUHALLEBİ	Süt	200 gram
	Pirinç unu	20 gram
	Şeker	50 gram
SÜTLAÇ	Süt	200 gram
	Pirinç	20 gram
	Şeker	50 gram

29.1.23. DİYET ET YEMEKLERİ

HAŞLAMA ET	120 gram
ROSTO ET	120 gram
BİFTEK	120 gram
BONFİLE	120 gram
ET SOTE	120 gram
IZGARA KÖFTE	120 gram
İZMİR KÖFTE	120 gram
SULU KÖFTE	120 gram
FIRIN KÖFTE	120 gram
TAVUK BİFTEK	150 gram
HAŞLAMA TAVUK	150 gram

TAVUK SOTE	120 gram
IZGARA TAVUK KÖFTE	120 gram
BUĞULAMA BALIK	150 gram
FIRIN BALIK	150 gram

29.1.23 – 24 – 25 – 26 – 27, Diyet yemeklerinde; et, tavuk miktarı çiğ 120, kemikli ise 150 gram ve balık miktarı çiğ 150 gr olacak, diğer malzemelerde ise normal yemek tariflerindeki ölçüler esas alınacak, yalnızca tuz kullanılmayıp; yağ ve salça miktarı yarıya düşürülecektir. Yine aynı şekilde yemeklerin porsiyon kontrolü normal yemeklerin pişmiş miktarları (**tablo 6.18.1**) gibi değerlendirilerek kontrolü yapılacaktır. **Porsiyon miktarına uyulmadığı tutanakla tespit edilip cezai işlem uygulanacaktır.**

29.1.24. DİYET ÇORBALARI

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
TAZE DOMATES ÇORBA	Domates	200 gram
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Süt	20 ml
ŞEHİRİYE ÇORBA	Şehriye	20 gram
	Domates	50 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
PİRİNÇ 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
MERCİMEK ÇORBA	Mercimek	20 gram
	Domates	50 gram
	Un	5 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet

ETSİZ UN ÇORBA	Un	20 gram
	Sıvı yağ	5 gram
EZOGELİN ÇORBA	Mercimek	20 gram
	Pirinç	10 gram
	Domates	10 gram
	Nane	2 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Limon	1/4 adet
DÜĞÜN ÇORBA	Un	20 gram
	Et	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
HAVUÇ ÇORBA	Havuç	20 gram
	Patates	10 gram
	Un	10 gram
	Süt	20 ml
	Sıvı yağ	5 gram
KREMALI SEBZE ÇORBA	Patates	10 gram
	Havuç	10 gram
	Kereviz	5 gram
	Un	10 gram
	Süt	20 ml
	Sıvı yağ	5 gram
SÜTLÜ ŞEHİRİYE ÇORBA	Süt	20 ml
	Tel şehriye	10 gr
	Un	5 gr
	Sıvı yağ	5 gram
KEREVİZ ÇORBA	Kereviz	50 gr
	Havuç	10 gr
	Patates	10 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Sarımsak	0,5 gr
	Un	5 gr
	Sıvı yağ	5 gr

	Süt	20 ml
--	-----	-------

29.1.25. DİYET PİLAV VE MAKARNALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
PİLAV	Pirinç	60 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Domates	20 gram
MAKARNA	Makarna	60 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Domates	20 gram

29.1.26. SEBZE YEMEKLERİ (DİYET) TAZE VEYA DONDURULMUŞ OLARAK

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
ZEYTİNYAĞLI BAKLA	Bakla	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Dereotu	1/10 demet
ZEYTİNYAĞLI İSPANAK	İspanak	200 gram
	Pirinç	5 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
ZEYTİNYAĞLI PIRASA	Pırasa	200 gram
	Pirinç	5 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Limon	1/4 adet
ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ	Kereviz	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
ZEYTİNYAĞLI LAHANA	Lahana	200 gram

	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAHAR	Karnabahar	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
ZEYTİNYAĞLI PATLİCAN	Patlıcan	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
ZEYTİNYAĞLI KABAK	Kabak	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Dereotu	1/8 demet
TAZE FASULYE	Taze fasulye	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
ZEYTİNYAĞLI BAMYA	Bamya	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
ZEYTİNYAĞLI BEZELYE	Bezelye	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU	Semizotu	200 gram
	Domates	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram

29.1.27. YAPAY TATLANDIRICILI DİYET TATLILARI

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
MUHALLEBİ	Süt	200 gram
	Pirinç unu	20 gram
	Yapay tatlandırıcı	2 adet
KOMPOSTO	Kuru meyve	50 gram
	Taze meyve	100 gram
	Yapay tatlandırıcı	2 adet
PELTE	Nişasta	20 gram
	Yapay tatlandırıcı	2 adet

29.1.28. PASTACILIK ÜRÜNLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
SADE KEK	Ayçiçek yağı	10 gram
	Buğday unu	50 gram
	Kabartma tozu	2 gram
	Limon	5 gram
	Toz şeker	20 gram
	Vanilya	1 gram
	Yemeklik bitkisel margarin	10 gram
	Yumurta	20 gram
SADE KURABIYE	Ayçiçek yağı	10 gram
	Buğday unu	50 gram
	Kabartma tozu	2 gram
	Toz şeker	20 gram
	Vanilya	1 gram
	Yemeklik bitkisel margarin	20 gram
	Yumurta	15 gram
	Yoğurt	5 gram
PEYNİRLİ POĞAÇA	Ayçiçek yağı	10 gram
	Beyaz peynir	10 gram
	Buğday unu	50 gram

	Kabartma tozu	2 gram
	Maydanoz	10 gram
	Tuz	1 gram
	Yemeklik bitkisel margarin	20 gram
	Yumurta	15 gram
	Yoğurt	5 gram
MAYALI POĞAÇA	Ayçiçek yağı	10 gram
	Süt	50 gram
	Buğday unu	50 gram
	Maya	5 gram
	Toz şeker	10 gram
	Tuz	1 gram
	Yemeklik bitkisel margarin	20 gram
	Yumurta	15 gram
SİMİT	Buğday unu	70 gram
	Susam	20 gram
	Tuz	2 gram
	Toz şeker	40 gram
	Yemeklik bitkisel margarin	80 gram
	Yumurta	20 gram

HAFTALIK DİYET KAHVALTI - YEMEK LİSTESİ

GÜN	ÖĞÜN	DİYABETİK DİYET	TUZSUZ, AZ KOLESTEROLLÜ	R1 AÇIK SIVI DİYET	R2 SULU YUMUŞAK DİYET	R2 SULU YUMUŞAK DİYET (YOĞUN BAKIM – PALYATİF)
PAZARTESİ	KAHVALTI	ÇAY (ŞEKERSİZ) HAŞLANMIŞ YUMURTA KAŞAR PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN DİYABETİK REÇELİ	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA KAŞAR PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN KAYISI REÇELİ	ÇAY TANESİZ ELMA KOMPOSTO	ÇAY / SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) KREMALİ SEBZE ÇORBASI MUHALLEBİ	SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) KREMALİ SEBZE ÇORBASI MUHALLEBİ
	ÖĞLE YEMEĞİ	TARHANA ÇORBA ET KAVURMA ZYT. İSPANAK/YOĞURT MEVSİM SALATA	TARHANA ÇORBA ET KAVURMA ZYT. İSPANAK/YOĞURT MEVSİM SALATA	TANESİZ ELMA KOMPOST	TARHANA ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT	TARHANA ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT
	AKŞAM YEMEĞİ	SÜTLÜ ŞEHİRİYE ÇORBA FIRIN TAVUK ZYT. TAZE FASULYE MEVSİM SALATA	SÜTLÜ ŞEHİRİYE ÇORBA FIRIN TAVUK ZYT. TAZE FASULYE MEVSİM SALATA	TANESİZ ELMA KOMPOSTO	SÜTLÜ ŞEHİRİYE ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT	SÜTLÜ ŞEHİRİYE ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT
	KAHVALTI	ÇAY (ŞEKERSİZ) TUZSUZ BEYAZ PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN DİYABETİK REÇEL- TUZSUZ TEREYAĞI TARHANA ÇORBA	ÇAY TUZSUZ BEYAZ PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN BAL TARHANA ÇORBA	ÇAY LİMONATA	ÇAY / SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) TARHANA ÇORBASI MUHALLEBİ	SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) TARHANA ÇORBASI MUHALLEBİ

SALI	ÖĞLE YEMEĞİ	KREMALI SEBZE ÇORBA TAVUK SOTE ZYT. BAMYA YOĞURTLU MOR LAHANA	KREMALI SEBZE ÇORBA TAVUK SOTE ZYT. BAMYA YOĞURTLU MOR LAHANA	TANESİZ K.ÜZÜM HOŞAFI	KREMALI SEBZE ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT	KREMALI SEBZE ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT
	AKŞAM YEMEĞİ	BULGUR PİLAVI SULU KÖFTE ZYT. PIRASA ICEBERG SALATA	BULGUR PİLAVI SULU KÖFTE ZYT. PIRASA ICEBERG SALATA	TANESİZ K.ÜZÜM HOŞAFI	HAVUÇ ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT	HAVUÇ ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT
ÇARŞAMBA	KAHVALTI	ÇAY (ŞEKERSİZ) HAŞLANMIŞ YUMURTA TUZSUZ LOR PEYNİRİ TUZSUZ ZEYTİN DİYABETİK REÇEL	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA TUZSUZ LOR PEYNİRİ TUZSUZ ZEYTİN VIŞNE REÇELİ	ÇAY TANESİZ K.KAYISI HOŞAFI	ÇAY / SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) KREMALI SEBZE ÇORBA MUHALLEBİ	SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) KREMALI SEBZE ÇORBA MUHALLEBİ
	ÖĞLE YEMEĞİ	YARMA ÇORBASI KURU KÖFTE/ SÖĞÜŞ SEBZE ZYT. KABAK /YOĞURT MEVSİM SALATA	YARMA ÇORBASI KURU KÖFTE/ SÖĞÜŞ SEBZE ZYT. KABAK /YOĞURT MEVSİM SALATA	TANESİZ K.KAYISI HOŞAFI	PIRİNÇ ÇORBA TANESİZ KURU KAYISI HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT	PIRİNÇ ÇORBA TANESİZ KURU KAYISI HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT
	AKŞAM YEMEĞİ	SÜZME MERCİMEK ÇORBA TAVUK PİRZOLA ZYT. BEZELYE YOĞURTLU MOR LAHANA	SÜZME MERCİMEK ÇORBA TAVUK PİRZOLA ZYT. BEZELYE YOĞURTLU MOR LAHANA	TANESİZ K.KAYISI HOŞAFI	TARHANA ÇORBA TANESİZ KURU KAYISI HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT	TARHANA ÇORBA TANESİZ KURU KAYISI HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT
	KAHVALTI	ÇAY (ŞEKERSİZ) TUZSUZ BEYAZ PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN DİYABETİK REÇEL- TUZSUZ TEREYAĞI HAŞLANMIŞ YUMURTA	ÇAY TUZSUZ BEYAZ PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN KAKAOLU FINDIK EZMESİ HAŞLANMIŞ YUMURTA	ÇAY LİMONATA	ÇAY / SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) PIRİNÇ ÇORBA MUHALLEBİ	SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) PIRİNÇ ÇORBA MUHALLEBİ

PERŞEMBE	ÖĞLE YEMEĞİ	BULGUR PİLAVI TAVUK HAŞLAMA ZYT. TAZE FASULYE ICEBERG SALATA	BULGUR PİLAVI TAVUK HAŞLAMA ZYT. TAZE FASULYE ICEBERG SALATA	TANESİZ ELMA KOMPOSTO	KREMALI SEBZE ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT	KREMALI SEBZE ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT
	AKŞAM YEMEĞİ	TOYGA ÇORBA ET SOTE ZYT. BAMYA ÇOBAN SALATA	TOYGA ÇORBA ET SOTE ZYT. BAMYA ÇOBAN SALATA	TANESİZ ELMA KOMPOSTO	SÜTLÜ ŞEHRİYE ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT	SÜTLÜ ŞEHRİYE ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT
CUMA	KAHVALTI	ÇAY (ŞEKERSİZ) HAŞLANMIŞ YUMURTA KAŞAR PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN DİYABETİK REÇEL	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA KAŞAR PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN KAYISI REÇELİ	ÇAY TANESİZ K.ÜZÜM HOŞAFI	ÇAY / SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) HAVUÇ ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI	SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) HAVUÇ ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI
	ÖĞLE YEMEĞİ	TARHANA ÇORBA ROSTO KÖFTE ZYT. KAPUSKA MEVSİM SALATA	TARHANA ÇORBA ROSTO KÖFTE ZYT. KAPUSKA MEVSİM SALATA	TANESİZ K.ÜZÜM HOŞAFI	TARHANA ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT	TARHANA ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT
	AKŞAM YEMEĞİ	ANTEP ÇORBA TAVUK KAVURMA ZYT. KABAK /YOĞURT MEVSİM SALATA	ANTEP ÇORBA TAVUK KAVURMA ZYT. KABAK /YOĞURT MEVSİM SALATA	TANESİZ K.ÜZÜM HOŞAFI	YAYLA ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT	YAYLA ÇORBA TANESİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT
	KAHVALTI	ÇAY (ŞEKERSİZ) TUZSUZ LOR PEYNİRİ TUZSUZ ZEYTİN DİYABETİK REÇEL- TUZSUZ TEREYAĞI HAŞLANMIŞ YUMURTA	ÇAY TUZSUZ LOR PEYNİRİ TUZSUZ ZEYTİN REÇEL HAŞLANMIŞ YUMURTA	ÇAY LİMONATA	ÇAY / SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) PİRİNÇ ÇORBA MUHALLEBİ	SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) PİRİNÇ ÇORBA MUHALLEBİ

CUMARTESİ	ÖĞLE YEMEĞİ	SÜZME MERCİMEK ÇORBA FIRIN TAVUK ZYT. BEZELYE YOĞURTLU MOR LAHANA	SÜZME MERCİMEK ÇORBA FIRIN TAVUK ZYT. BEZELYE YOĞURTLU MOR LAHANA	TANESİZ K.KAYISI HOŞAFI	HAVUÇ ÇORBA TANESİZ KURU KAYISI HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT	HAVUÇ ÇORBA TANESİZ KURU KAYISI HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT
	AKŞAM YEMEĞİ	BULGUR PİLAVI ETLİ NOHUT ZYT. İSPANAK/YOĞURT ICEBERG SALATA	BULGUR PİLAVI ETLİ NOHUT ZYT. İSPANAK/YOĞURT ICEBERG SALATA	TANESİZ K.KAYISI HOŞAFI	SÜTLÜ ŞEHRİYE ÇORBA TANESİZ KURU KAYISI HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT	SÜTLÜ ŞEHRİYE ÇORBA TANESİZ KURU KAYISI HOŞAFI MUHALLEBİ YOĞURT
PAZAR	KAHVALTI	ÇAY (ŞEKERSİZ) TUZSUZ BEYAZ PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN DİYABETİK REÇEL-TUZSUZ TEREYAĞI HAŞLANMIŞ YUMURTA	ÇAY TUZSUZ BEYAZ PEYNİR TUZSUZ ZEYTİN BAL HAŞLANMIŞ YUMURTA	ÇAY TANESİZ ELMA KOMPOSTO	ÇAY / SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) HAVUÇ ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO	SÜT BİSKÜVİ (35 GRAM) HAVUÇ ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO
	ÖĞLE YEMEĞİ	TOYGA ÇORBA TAVUK PİRZOLA ZYT. PIRASA MEVSİM SALATA	TOYGA ÇORBA TAVUK PİRZOLA ZYT. PIRASA MEVSİM SALATA	TANESİZ ELMA KOMPOSTO	KREMALI SEBZE ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT	KREMALI SEBZE ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT
	AKŞAM YEMEĞİ	KEREVİZ ÇORBA IZGARA KÖFTE/SÖĞÜŞ SEBZE ZYT. BAMYA ÇOBAN SALATA	KEREVİZ ÇORBA IZGARA KÖFTE/SÖĞÜŞ SEBZE ZYT. BAMYA ÇOBAN SALATA	TANESİZ ELMA KOMPOSTO	PİRİNÇ ÇORBA TANESİZ ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT	PİRİNÇ ÇORBA ELMA KOMPOSTO MUHALLEBİ YOĞURT

NOT 1: DİYABETİK DİYET ALAN HASTALARA **KEPEKLİ EKMEK**, TUZSUZ DİYET ALAN HASTALARA **TUZSUZ EKMEK** VERİLECEKTİR.

NOT 2: HAFTALIK LİSTE AY İÇERİSİNDE DÖNÜŞÜMLÜ OLARAK UYGULANACAKTIR.

DİYET KAHVALTI, ÖĞLE VE AKŞAM YEMEKLERİ 1 AY BOYUNCA HAFTALIK OLARAK TEKRARLANARAK UYGULANMAKTADIR.

DİYET ARA ÖĞÜNLERİ GÜNLÜK OLARAK TEKRARLANMAKTADIR. GÜN İÇİNDE VERİLEN MEYVELER BİRBİRİNDEN FARKLI OLACAKTIR.

GÜNLÜK ARA ÖĞÜN LİSTESİ

ARA ÖĞÜN SAATLERİ	(DİYABETİK DİYET)	(TUZSUZ, AZ KOLESTEROLLÜ DİYET)	R2 SULU YUMUŞAK DİYET	ÇOCUK SERVİSİ - ANNE OTELİ	PSİKİYATRİ SERVİSİ
SAAT: 9:30 - 10:00	MEYVE SÜT VEYA YOĞURT (HASTA SEÇİMİNE GÖRE) KEPEKLİ GALETA(2ADET)	MEYVE SÜT VEYA YOĞURT (HASTA SEÇİMİNE GÖRE) YULAF EZMESİ(25 GRAM)	SÜT TANESİZ KOMPOSTO	MEYVE SÜT VEYA YOĞURT (HASTA SEÇİMİNE GÖRE)	
SAAT: 14:30 - 15:00	MEYVE SÜT VEYA YOĞURT (HASTA SEÇİMİNE GÖRE) CEVİZ 2 ADET TAM	MEYVE SÜT VEYA YOĞURT (HASTA SEÇİMİNE GÖRE) CEVİZ 2 ADET TAM	YOĞURT TANESİZ KOMPOSTO	KEK / BÖREK / POĞAÇA / TATLI SÜT VEYA AYRAN (HASTA SEÇİMİNE GÖRE)	ÇAY KEK / BÖREK / POĞAÇA / TATLI MEYVE
SAAT: 20.30-21.00	MEYVE SÜT VEYA YOĞURT			MUHALLEBİ	

NOT 1: ARA ÖĞÜNLERDE SÜT VE YOĞURT AYNI ANDA ÇIKARILACAK HASTANIN SEÇİMİNE GÖRE VERİLECEKTİR.

NOT 2: ARA ÖĞÜNLERDE VERİLECEK MEYVELER: ELMA, ŞEFTALİ, ERİK, ARMUT, MANDALİNA, PORTAKAL, MUZ (KÜÇÜK BOY), ÇİLEK

Elif KARAKAŞ
Uzman Diyetisyen

Meltem SALMAN
Diyetisyen

Neşe YILMAZOĞLU
Diyetisyen