

**AYDIN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜNE BAĞLI SAĞLIK TESİSLERİ İÇİN
01.07.2021-30.06.2023 TARİHLERİ ARASI YİRMİDÖRT AYLIK MALZEMELİ VE
İŞÇİLİK DAHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLERİNE
İLİŞKİN HİZMET ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1.TANIMLAR :

İdare: Aydın İl Sağlık Müdürlüğüne bağlı Sağlık Tesisleri (Aydın Devlet Hastanesi, Atatürk Devlet Hastanesi, Aydın Kadın Doğum ve Çocuk Hastalıkları Hastanesi, Nazilli Devlet Hastanesi,Çine Devlet Hastanesi, Didim Devlet Hastanesi,Kuşadası Devlet Hastanesi, Söke Fehime Faik KOCAGÖZ Devlet Hastanesi) ve/veya bu ihale konusu iş ile ilgili olarak, Sağlık Tesisi Yöneticiliği makamınca görevlendirilen personel ya da personelleri.

Muayene Kabul Komisyonu: Başhekimlik makamı tarafından Hizmet Alımları Muayene kabul yönetmeliği hükümleri dahilinde görevlendirilen; kişiler tarafından yüklenici firmanın getirmiş olduğu sarf niteliği taşıyan ,demirbaş niteliği taşıyan ürünlerin evsafına uygun olarak teslim edilip edilmediğini kontrol ve muayene etmek üzere görevlendirilen komisyondur.

Kontrol Teşkilatı: Hizmet Alımları Muayene kabul yönetmeliği hükümlerine göre muayene komisyonu üyesi olmayan hizmetin ifasını nitelik ve nicelik yönünden kontrol etmek üzere görevlendirilen komisyondur.

Yüklenici: Bu ihaleye konu olan hizmetle ilgili olarak üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan gerçek veya tüzel kişiyi ifade eder.

2. İHALENİN KONUSU VE ŞEKLİ İLE İŞİN NİTELİĞİ NEVİ VE MİKTARI:

2.1-Aydın İl Sağlık Müdürlüğüne Bağlı Sağlık Tesislerinin (Aydın Devlet Hastanesi, Atatürk Devlet Hastanesi, Aydın Kadın Doğum ve Çocuk Hastalıkları Hastanesi, Nazilli Devlet Hastanesi,Çine Devlet Hastanesi, Didim Devlet Hastanesi,Kuşadası Devlet Hastanesi, Söke Fehime Faik KOCAGÖZ Devlet Hastanesi) 01.07.2021 - 30.06.2023 tarihleri arasındaki yemek ihtiyacı, her türlü malzeme ve işçilik dahil, hastane mutfağında hazırlanması, pişirilmesi, dağıtımı ve dağıtım sonrası hizmetleri (Bulaşık yıkama, Mutfak, Yemekhaneler ve bağlı birimlerin bakım ve temizliği vb.) işi, tamamen yükleniciye ait olmak üzere yapılacaktır. Yemek haftanın 7 günü, resmi ve dini bayramlar dahil tüm günlerde, her hasta ve refakatçisine sabah kahvaltısı, Öğle-Akşam yemekleri; normal mesaiye gelen personele(yardımcı sağlık personeli, memur, hizmetli personel, sözleşmeli personel(bulunduğu kadronun hakları göz önüne alınarak), bağlı döner sermaye saymanlığı personeli, tüm yüklenici firma personelleri, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personeller, Hastane bünyesinde bulunan Toplum Ruh Sağlığı Birimdeki Hastalar, Diyaliz birimindeki hastalar ve Kreş personeli ve öğrencilerini, resmi yazıyla iase edilen toplantı ve konferans misafirlerini ifade eder.) öğle yemeği, nöbetçi personele öğle-akşam yemekleri ve gece kahvaltısı olarak verilecektir. Ayrıca diyet yemek alması uygun görülen hastaya diyet yemeği ve ara öğün verilecektir.

2.2-Yemek yapımında kullanılacak tüm gıda maddeleri, mutfak, yemekhane, kat ofisleri ve bulaşıkların temizliği ile ilgili kullanılacak tüm temizlik maddeleri ve sarfları, bu işlerin yapılması sırasında kullanılan yakıt, elektrik ve su giderleri ile çalıştırılacak işçilerle ilgili tüm giderler yükleniciye aittir.

2.3-Yüklenicinin kendisi tarafından getirilen ve Yükleniciye İdarece teslimi yapılacak olan; demirbaşların, mutfak veya yemek asansörünün, mutfak, depo, yemekhane ve kat ofislerine ait elektrik, su, doğalgaz, pis su tesisatlarının periyodik bakımı, onarımı ile mutfak, depo , yemekhane ve kat ofisi gibi yemek işiyle ilgili olup yine idarece yükleniciye teslimi yapılan idareye bağlı bölümlerin boyası, zemin kaplaması onarımı vb. giderleri yükleniciye aittir.

Mutfak ve yemekhanelerdeki kapı, pencere, arızaları ve tamiri ile kırılan camların, arızalı tüm elektrik ampulü ve floresan lambaların yenileme masrafı yükleniciye aittir.

2.4- İl Sağlık Müdürlüğümüzce uygun görülmesi halinde yukarıda yazılı sağlık tesislerimizde görevli yüklenici personellerinin çalışma yerleri geçici ve/veya sürekli olarak Sağlık Tesisleri arasında değiştirilebilir. Böyle bir durumda İl Sağlık Müdürlüğümüzce yapılan talep, yüklenici tarafından koşulsuz olarak derhal yerine getirilecektir.

2.5- Hasta yemek servislerinde disposable plastik çatal, kaşık, bıçak üçlü set halinde kapalı şekilde ve personel yemeklerinde paslanmaz çelik çatal, bıçak, kaşık takımı kağıt poşetler içinde kapalı olarak sunulacaktır. (kağıt poşetlerin üzerinde firmalara ait reklam, logo ve yazı olmayacaktır) Her hastaya ve refakatçisine mutlaka peçete, ıslak mendil, kürdan(poşetli) vb. ürünler servisle birlikte set halinde sunulmalıdır. Bulaşıcı hastalığı olup izole olan hastalar için ve hastane bünyesinde bulunan birimlerin talebi doğrultusunda, her öğünde disposable 5 gözlü tabldot ve çatal, kaşık, bıçak (üçlü paket olacak ve İdarenin onayladığı türü temin edilecek) kullanılmalıdır. Yiyeceklerin taşınması kapalı taşıma araçları ile veya kontaminasyonu önleyecek şekilde üzeri örtülü olarak yapılmalıdır.

2.6-Ara öğün hariç tüm ana öğünlerde (Kahvaltı-öğle-akşam) hasta, refakatçi ve personele öğün başına kahvaltı öğününde 1 adet öğlen ve akşam yemeklerinde 2(iki) adet 200 ml.'lik disposable pet ambalajlarda,"İnsani Tüketim amaçlı Sular hakkındaki Yönetmelik hükümleri ve aynı yönetmeliğin Ek 1 parametrelerine uygun nitelikte 'Kaynak Suyu'' kapalı ambalajlar içinde içme suyu verilecektir. Yüklenici firma İçme Suyunun analiz raporlarını muayene komisyonuna ibraz etmekle yükümlüdür.

2.7-Özellikle yaz aylarında ilimizin sıcak olması sebebiyle dağıtılan sular soğuk olacaktır.

2.8-Yüklenici tarafından temin edilecek araç ve gereçler başlığı altında sıralanan malzemelerin amortisman giderlerini Yüklenici yemek maliyetine dahil edecektir.

2.9-Yüklenici her hastanenin yemeğini hastanenin kendi bünyesinde bulunan mutfağında yapacağından kullanılacak yiyecek maddelerinin depoları da hastanenin soğuk hava depoları olacaktır. Depo kontrolünün sağlanabilmesi için hastaneler arası malzeme alış verişi yapılmayacaktır.

3. AYDIN DEVLET HASTANESİ İÇİN

3.1.YAPILACAK İŞİN TOPLAM MİKTARI:

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı (Adet)
--	---------------------------

NORMAL YEMEK (Öğle –Akşam)	850.000
DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	250.000
KAHVALTI (NORMAL+DİYET)	400.000

Ara öğünlerin maliyeti diyet yemeğine dahildir. Ara öğünler için ayrı bir ücret ödenmeyecektir

3.2.PERSONEL NİTELİKLERİ

ÜN VAN	PERSONEL NİTELİKLERİ	
	ADET	ÖZELLİKLER
Üretim Sorumlusu (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi)	1	İlgili Fakülte veya Yüksekokul Mezunu ve Toplu Beslenme Sistemlerinde en az 3 yıl deneyimli.
Aşçıbaşı	1	MEB’inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı	5	MEB’inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı Yrd.	4	MEB’inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Tatlıcı-Pastacı	1	MEB’inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup Tatlıcılık ve Pastacılık sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Bulaşıkçı	2	En az ilkokul mezunu olması
Temizlikçi	2	En az ilkokul mezunu olması
Garson	23	En az ilkokul mezunu olması
Depocu	1	En az lise mezunu
Toplam	40	

3.3.İstenilen Araç ve Gereç Sayıları Toplamı ve Nitelikleri.

İstenilen alet ekipman, araç-gereç ve makinelerin montajı ve bağlantısı için gerekli (elektrik, su, gaz vb.) tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacak, bu çalışmalar Hastanelerin teknik hizmetler servisinin bilgisinde ve gözetiminde yapılacaktır.

3.4.Sabit Malzeme Listesi

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler 48 saat içerisinde tamamlanacaktır. Yüklenici firma tarafından kuruma getirilen demirbaş niteliği taşıyan malzemeler **0-3 yaş aralığında olmalı teslim edilmek istenen demirbaş niteliği taşıyan malzemeler ürünlerin yaş aralığını belirleyebilmek adına faturaları ile birlikte kuruma teslimatını yapılacaktır.**

1.	Sanayi tipi Bulaşık Makinası(saatte 50 sepet yıkama kapasiteli) (giyotin tipi deterjan ve parlaticı pompalarıyla birlikte) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	7 adet
2.	Büyük boy sanayi tipi Doğalgazlı buharlı fırın TSE veya CE belgeli olmalı, (20 tepsi kapasiteli) , 2 yıl garantili olmalıdır	2 adet
3.	Yer ocağı 80x80 Doğalgaz uyumlu.TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	5 adet
4.	Kızartma Tavası 90X20 cm	5 adet
5.	Süzgeç 90x20 cm	5 adet
6.	Yük Taşıma Arabası Tezgah tipi(100*60*200cm) (tekerlekleri 125*40 mm olacak)	3 adet
7.	Yük Taşıma arabası (tekerlekleri 125*40 mm olacak)	5 adet
8.	Derin dondurucu 600 Lt kapasiteli TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	3 adet
9.	Numune Dolabı 170 lt TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
10.	Isıtmalı raflı Yemek dağıtım Arabası (Ebatları) 150*70*75cm Raf yüksekliği 45 cm, Raf genişliği 30 cm	7 adet
11.	Selform Tepsi toplama arabası 50*30 cm tepsi ile uyumlu (30 tepsilik)	4 adet
12.	Fırın tepsisi taşıma arabası(14-15 tepsilik)	5 adet
13.	Patates soyma makinası(25 kg kapasiteli) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
14.	Soğutmalı kıyma Makinası (32 numara)(motor gücü en az 3 kw) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
15.	Fırın Tepsisi (70x50x7)kapaklı (kalın tipte olacak)	50 adet
16.	Fırın Tepsisi (70x50x5)kapaklı (kalın tipte olacak)	50 adet
17.	Fırın Tepsisi (70x50x4)kapaklı (kalın tipte olacak)	50 adet
18.	Tencere sehpası (60x40x6) yer ocakları boyunda Krom	3 adet
19.	Tencere 110 x35 krom çelik paslanmaz çift tabanlı	4 adet
20.	Tencere 90 x30 krom çelik paslanmaz çift tabanlı	8 adet
21.	Tencere 80 x30 krom çelik paslanmaz çift tabanlı	6 adet
22.	Tencere 70x30 krom çelik paslanmaz çift tabanlı	8 adet
23.	Tencere 50x20 krom çelik paslanmaz çift tabanlı	7 adet
24.	Tencere 65x25 krom çelik paslanmaz çift tabanlı	10 adet
25.	Tencere 40x20 krom çelik paslanmaz çift tabanlı	20 adet
26.	Tencere 30x20 krom çelik paslanmaz çift tabanlı	20 adet
27.	Yemek Kaşığı (krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	1500 adet
28.	Yemek Çatalı (krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	1500 adet
29.	Yemek Bıçağı (krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	1000 adet
30.	Çelik Kova (Kilitli Kapaklı) 20 lt	20 adet
31.	Çift Kovalı temizlik arabası	6 adet
32.	Paslanmaz çelik servis arabası 2 katlı 90*75*55cm (tekerlekleri 125*40mm olacak)	6 adet
33.	Paslanmaz çelik servis arabası 3 katlı 80*65*50cm (tekerlekleri 125*40mm olacak)	2 adet
34.	Salon Tipi Klima 48000 BTU/H TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	7 adet
35.	Kepçe 6-7-8-10 numara(krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	5'er adet
36.	Kevgir 6-7-8-10 numara(krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	5'er adet

37.	Kızartma teli 7-8-10 numara(krom/nikel oranı 18/10 olacaktır) ince delikli	7'şer adet
38.	Kızartma teli 7-8-10 numara(krom/nikel oranı 18/10 olacaktır) kalın delikli	7'şer adet
39.	Doğrama Tahtası 100x30x2 yeşil,beyaz,kırmızı Poliüretan	5'er adet
40.	Doğrama Tahtası 50x30x4 yeşil,beyaz,kırmızı Poliüretan	4'er adet
41.	Doğrama tahtası 70x30x4 kahverengi poliüretan	2 adet
42.	Doğrama tezgahı Yeşil 300x70x4 poliüretan paslanmaz çelik ayaklı	1 adet
43.	Doğrama tezgahı Kırmızı 200x70x4 poliüretan ,paslanmaz çelik ayaklı	1 adet
44.	Et Doğrama kütüğü 60x60x10 kırmızı poliüretan	2 adet
45.	Kepçe 2 numara(krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	20 adet
46.	Kepçe 3 numara(krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	15 adet
47.	Kepçe 4 numara(krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	5 adet
48.	Kepçe 1 numara(krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	10 adet
49.	Kevgir 1-2-3 numara(krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	20'şer adet
50.	Salata Maşası normal ve tırnaklı (krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	15'er adet
51.	Yemek Dağıtma kaşığı 1-2-3 numaralar	20'şer adet
52.	Çelik Spatula (Gıda ile temasa uygun) 2-3 numaralar	15'er adet
53.	Çelik kabak oyacağı	20 adet
54.	Çelik sebze soyacağı (6 cm enli)	20 adet
55.	Çelik krom kürek(şaşula) no:4	5 adet
56.	Çelik Çırpma teli (No:7) sap uzunluğu 100 cm olacak	15 adet
57.	Çelik Çırpma teli (No:2) sap uzunluğu 30cm ve 60 cm olacak	5'er adet
58.	Paslanmaz çelik süzgeç 25cm çaplı	10 adet
59.	Paslanmaz çelik elek ve kalbur 40*10 cm	3'er adet
60.	Paslanmaz çelik sürahi 2lt kapasiteli	10 adet
61.	Çiğ et Bıçağı (No:2) paslanmaz çelik	10 adet
62.	Kemik sıyırma bıçağı(No:2)paslanmaz çelik	10 adet
63.	Sebze doğrama bıçağı(No:2) paslanmaz çelik	20 adet
64.	Sebze doğrama bıçağı(no:4) paslanmaz çelik	10 adet
65.	Kaydırmaz Lamine Servis tepsisi(50cm x 30cm)	1500 adet
66.	Porselen Çorba kâsesi(12 cm)	1500 adet
67.	Porselen Çukur yemek tabağı(21 cm)	1000 adet
68.	Porselen düz tabak(19 cm)	2000 adet
69.	Porselen dikdörtgen tabak (12x17cm)	1500 adet
70.	Porselen düz tabak(17 cm)	700 adet
71.	Çay otomatı(120 bardak kapasiteli) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	5 adet
72.	Çelik Karabiberlik	100 adet
73.	Çelik Pul Biberlik(kaşıklı)	100 adet
74.	Çelik Kürdanlık	100 adet
75.	Dispenser peçete aparatı	100 adet
76.	Z katlama aparatı	15 adet
77.	Sıvı sabunluk aparatı (demir basmalı)	15 adet
78.	Paslanmaz çelik kapaklı gastronom küvet ½ 150lik	10 adet
79.	Beyaz polikarbon 5 gözlü Tabldot (min. 400 g ağırlığında)	700 adet
80.	Beyaz polikarbon 5 gözlü Kahvaltı Tabldotu	700 adet
81.	Hassas terazi (Dijital) (1 gr hassaslığında) 5kg kapasiteli TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	4 adet
82.	Hassas terazi (Dijital) (50 gr hassaslığında) 30kg kapasiteli TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
83.	Probe termometre (14 cm dalma uzunluğuna sahip ve-20 ile+200 derece arası ölçüm yapabilen) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	8 adet
84.	Katı meyve sıkacağı ev tipi TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
85.	Ayaklı Sebze doğrama makinesi(300 kg/saat doğrama kapasiteli) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet

86.	Mikser (sanayi tipi) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
87.	Blender ev tipi TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
88.	Blender sanayi tipi (gövdesinden bıçak ucuna kadar parçalama kolu uzunluğu 45 cm olacak) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
89.	Elektrikli bıçak bileme makinesi 3 aşamalı TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
90.	Masat No:12 30 santimetrelik	2 adet
91.	Paslanmaz çelik et döveceği No:4	2 adet
92.	Satır No:3 (25 cm)	2 adet
93.	Çöp taşıma arabası(240 litre kapasiteli ve sağlam tipte olacak)	7 adet
94.	Tekerlekli Paslanmaz çelik un-şeker arabası (50*50*50cm ölçülerinde)	1 adet
95.	5 yanışlı doğalgazlı paslanmaz çelik Kuzineli ocak (250*150*85) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
96.	Şanti torbası	4 adet
97.	Elektrikli kemik kesme makinesi(tilki kuyruğu)(en az 1000 Watt) TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
98.	Sanayi tipi pastane mikseri 10 lt kapasiteli TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
99.	Benmarili raflı Yemek dağıtma tezgahı 190*70*70 cm raf yüksekliği 40 cm, raf genişliği 30 cm (4 sıcak, 1 soğuk gözlü)	1 adet
100.	Benmarili raflı Yemek dağıtma tezgahı 147*70*70 cm(4 sıcak gözlü) raf yüksekliği 40 cm, raf genişliği 30 cm	1 adet
101.	Benmarili rafsız Yemek dağıtma tezgahı 190*70*70 cm(4 sıcak,1soğuk)	1 adet
102.	Teneke kutu açma makinesi (tezgaha sabitlenebilir veya tezgahlı, yuvarlak veya kare tenekeleri açma özelliğine sahip olacak. TSE veya CE belgeli olmalı,2 yıl garantili olmalıdır	1 adet
103.	Galoş, bone, maske dolabı, 3 gözlü, kovaşız, duvara monte paslanmaz çelik 50*25*40 cm	3 adet
104.	Paslanmaz çelik et kancası	5 adet

3.5.SARF MALZEME LİSTESİ

1.	Makina deterjanı 30 kg	400 bidon
2.	Makine parlaticı 30 kg	200 bidon
3.	Elde yıkama deterjanı 30 kg	400 bidon
4.	Sıvı Sabun 30 kg	100 bidon
5.	Genel Temizlik deterjanı 30 kg	100 bidon
6.	Yağ çözücü 30 kg	200 bidon
7.	Kireç Çözücü 30 kg	50 bidon
8.	Çamaşır Suyu 30 kg	100 bidon
9.	Sıvı Krem Deterjan 30 kg	100 bidon
10.	Bulaşık Eldiveni	100 çift
11.	Bulaşık Süngeri	500 adet
12.	Paspas İpi	300 adet
13.	Mop Bezi	50 adet
14.	Kaşık Çatal Kılıfı 1000 lik	650 koli
15.	Streç Film 45*1500 PVC 8 mic.	100 adet
16.	Siteril Numune Poşeti(şahit numune alımı için)	12000 adet
17.	Supcase kapaklı (200 ml)	100bin adet
18.	Kahvaltı köpüğü 3 gözlü kapaksız	200bin adet
19.	Tabldot köpük 4 gözlü	400bin adet
20.	Kapaklı Köpük 3 gözlü	200bin adet
21.	Alüminyum Folyo Kase	100bin adet
22.	Plastik kaşık,çatal,bıçak,kürdan,peçete,ıslak mendil(set)	1milyon adet

23.	Çöp poşeti (80x110 siyah)	10 bin kg
24.	Mop aparatı	20 adet
25.	Oto Fırçası	150 adet
26.	Çek pas ve sapı	50 adet
27.	Paspas sapı ve aparatı	50 adet
28.	Faraş takımı	20 adet
29.	Temizlik Bezi	2300 metre
30.	Bulaşık ovma Teli (çelik)	300 adet
31.	Kürdan (tekli poşetli)1000'li	360 paket
32.	Çöp Kovası Büyük Boy (90 lt)	20 adet
33.	Poşet eldiven 100'lü	30 paket
34.	Latex eldiven(Pudrasız)	100bin çift
35.	Diyet Tatlandırıcı 100 lü	1500 paket
36.	Peçete (dispanser)	11bin paket
37.	Z katlama Havlu	7bin paket
38.	Tuvalet Kağıdı	2500 adet
39.	Bone 100 lü	250 paket
40.	Kolluk 100 lü	250 paket
41.	Maske (lastikli)	20bin adet
42.	Galoş	10bin adet
43.	Karton Bardak (200 ml)	200bin adet
44.	Tahta Karıştırıcı	100bin adet
45.	Disposible Önlük 100 lü	50 paket
46.	Sebze dezenfektanı	100 litre

4. ATATÜRK DEVLET HASTANESİ İÇİN

4.1.YAPILACAK İŞİN TOPLAM MİKTARI:

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı (Adet)
NORMAL YEMEK (Öğle –Akşam)	650.000
DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	150.000
KAHVALTI (NORMAL+DİYET)	300.000

Ara öğünlerin maliyeti diyet yemeğine dahildir. Ara öğünler için ayrı bir ücret ödenmeyecektir

4.2.PERSONEL NİTELİKLERİ

ÜN VAN	PERSONEL NİTELİKLERİ
--------	----------------------

	ADET	ÖZELLİKLER
Üretim Sorumlusu (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi)	1	İlgili Fakülte veya Yüksekokul Mezunu ve Toplu Beslenme Sistemlerinde en az 3 yıl deneyimli.
Aşçıbaşı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı	9	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı Yardımcısı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Tatlıcı-Pastacı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup Tatlıcılık ve Pastacılık sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Bulaşıkçı	1	En az ilkokul mezunu olması
Garson	22	En az ilkokul mezunu olması
Depocu	1	En az lise mezunu
Toplam	37	

4.3.İstenilen Araç ve Gereç Sayıları Toplamı ve Nitelikleri.

İstenilen alet ekipman, araç-gereç ve makinelerin montajı ve bağlantısı için gerekli (elektrik, su, gaz vb.) tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacak, bu çalışmalar Hastanelerin teknik hizmetler servisinin bilgisinde ve gözetiminde yapılacaktır

4.4.SABİT MALZEME LİSTESİ

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler 48 saat içerisinde tamamlanacaktır. Yüklenici firma tarafından kuruma getirilen sabit malzemeler **0-3 yaş aralığında olmalı teslim edilmek istenen demirbaş niteliği taşıyan malzemeler ürünlerin yaş aralığını belirleyebilmek adına faturaları ile birlikte kuruma teslimatını yapılacaktır.**

ATATÜRK DEVLET HASTANESİ DEMİRBAŞ MALZEME LİSTESİ	İSTENEN MİKTAR
1. Ben- mari (üst servis raflı,self servis aparatlı elektrikli,küver üniteli, 3	4 adet

sıcak /1 soğuk hazneli)	
2. Elektrikli teleskopik yemek dağıtım arabası (Alt kısmı 3 bölme dolaplı, sağ dolap düşer kapaklı ekmek dolabı, sol dolap yedek tepsi dolabı, ortadaki tabak dolabı olarak kullanılacaktır Yemek gözlerinin biri nötr, diğer 3 ü sıcak yemekler için birbirinden bağımsız rezistansları olacaktır) (4 gözlü 1/1 GN)	8 adet
3. Elektrikli konveksiyel fırın, buharlı (20 tepsilik)	1 adet
4. Gazlı fırın (20 tepsilik)	1 adet
5. Nemölçer	1 adet
6. Dijital termometre	10 adet
7. Dijital Hassas terazi (5 kg.kadar)	2 adet
8. 500 kg’a kadar elektronik dijital tartı	1 adet
9. 150 kg’a kadar elektronik dijital tartı	1 adet
10. Çay otomatı paslanmaz krom çelik (20 lt.lik)	5 adet
11. 60C sıcak su veren sistem (elektrikli veya lpg veya npg)	2 adet
12.Soğutuculu et kıyma makinesi paslanmaz çelik (42 numara)	1 adet
13.Genel mutfak için rende (set üstü)	1 adet
15. El blenderi (değişken hızlı, çift bıçaklı, endüstriyel tip)	1 adet
16. Ceviz, fındık vb. öğütücü	1 adet
17. Elektrikli, Tulumba şekillendirme makinesi paslanmaz çelik 10 kg./sefer	1 adet
18. Derin dondurucu 500 lt. hacimli	2 adet
19. Derin dondurucu 1000lt hacimli	1 adet
20. Giyotin tip bulaşık makinesi (giriş evyeli, çıkış düz tezgah) 500 tabak/saat	6 adet
21. Döner Ocağı (4 radyanlı-lpg’li veya npg’li)	2 adet
22. Yer ocağı (çift yanışlı, emniyet ventilli) 70x70x yükseklik	6 adet
23. Dik tip cam kapaklı soğutucu dolap	3 adet
24. Ev tipi buzdolabı (dijital göstergeli)	1 adet
25. Bulaşıkhaneler için spreyli su ünitesi	1 adet
26. Hamur yoğurma makinesi paslanmaz çelik(50 kg.kapasiteli)	1 adet
27. Planet mikser paslanmaz çelik kazan çift devirli en az 50 lt. kapasiteli	1 adet
28. Oturma yeri ve sırtı deri, Krom-Nikel sandalye	400 adet
29. Krom nikel ayaklı cam tablalı yemek masası 80x120 cm (Krom-nikel çerçeveli)	100 adet
30. Dödüklü tencere (10 lt.)	1 adet

31. 5 ocaklı kuzine- fırınsız (en az 1100x1800x700)	1 adet
32.Yangın söndürme cihazları (en az 10 kg.lık cihazlar)	10 adet
33. Sensörlü peçetelik	4 adet
34.Z katlamalı peçetelik	4 adet
35. Gaz kaçak sensörü alarmlı-gaz kesmeli	1 adet
36. Bıçak sterilizatörü (UV) en az 10 bıçaklık	1 adet
37. Mutfak için krom çelik tekerlekli yer sehpaları (yükseklik 60cm)	3 adet
38. Krom kazan yıkama evyesi, sırtlı, çift ızgaralı (100x250x65x sırt yüksekliği 25)	1 adet
39. Kazanlar için muhtelif ölçülerde kepçe, kevgir	10'ar adet
40. Çift kovalı paspas arabaları tüm aparatları dahil	7 adet
41. Kuru erzak depolarında çuval altlarına plastik palet	20 adet
42. Kuru erzak depolarına yeterli büyüklük ölçüde duvara monte edilebilen Krom 4 katlı Raf	8 adet
43. Kuru erzak deposuna tekerlekli büyük, krom saklama dolabı	2 adet
44. Küver üniteli servis tezgahı (Ayaklı -sehpalı)	3 adet
45. 4800'lik salon tipi klima(A sınıfı) Yemekhaneler için	4 adet
46. 2400'lük üspltit klima(A sınıfı) Kuru erzak deposu için	2 adet
47. Atık Yağ tutucu sistem (tezgah altı-manuel katı atık tutuculu en az 1 lt/sn)	4 adet
48. Banket araba 0-90 °C ısı sağlayacak raf aralıkları ayarlanabilir GN 2/1, 100x 12 kapasiteli	2 adet
49. Duvara monte Dozaj ayarlı, jel el dezenfektan pompaları	10 adet
50. Paslanmaz krom kapaklı Un şeker vb. arabası en az 50 lt. hacimli	6 adet
51. Fırın Tepsileri (fırınlara uygun-Kilit Kapaklı-80*55-Kaliteli Krom malzeme) (5cm derinlik)	60 adet
52.Fırın Tepsileri (fırınlara uygun-80*55-Kaliteli Krom malzeme)(10cm derinlik)	30 adet
53.Fırın Tepsileri (fırınlara uygun-80*55) (2,5cm derinlik)	20 adet
54. Selform Ahşap Servis tepsisi	1.000 adet
55. Selform Servis tepsi toplama arabası (raflı-kızaklı her biri 40 tepsilik)	18 adet
56. Tuzluk-Karabiberlik-peçetelik-kürdanlık (thermoset)	100'er adet
57. Yemek Çatalı, kaşığı, bıçağı 1.sınıf 18/10 paslanmaz çelik	1200'er adet
58. 21.cm otel serisi porselen çukur tabak	1.200 adet
59. 23cm otel serisi porselen düz tabak	100 adet
60. 12cm otel serisi porselen joker kase	1.200 adet

61. 17cm porselen kare kayık tabak	1.200 adet
62. 17cm otel serisi porselen düz pilav tabağı	2.400 adet
63. Krom paslanmaz 30*15 Tabldot – 3 bölmeli	500 adet
64. Termotray tepsi kapaklı (6 bölmeli kilit kapaklı)	20 adet
65. Bıçak saklama dolabı	1 adet
66. Polietilen doğrama tahtası (beyaz 1 adet, sarı 1 adet, kırmızı 2 adet, yeşil 2 adet, kahverengi 1 adet) 40x60x5	7 adet
67. Kırmızı polietilen tablalı, paslanmaz krom ayaklı düz tezgah 70x200x85	1 adet
68. Yeşil polietilen tablalı, paslanmaz krom ayaklı düz tezgah 70x200x85	1 adet
69. Sarı polietilen tablalı, paslanmaz krom ayaklı düz tezgah 70x200x85	1 adet
70. Mermer tablalı, krom ayaklı, alt raflı çalışma tezgahı 140x140x80	2 adet
71. Sırtlı, alüminyum, paslanmaz krom tezgah 70x250x85	2 adet
72. Alt raflı paslanmaz krom tezgah, tekerlekli 70x200x85	2 adet
73. Alt raflı, üç tarafı kapalı, üst raflı paslanmaz krom servis tezgahı 80x200x85	1 adet
74. Alt raflı paslanmaz krom düz tezgah 80x250x80	1 adet
75. Hareketli, alt raflı paslanmaz krom tezgah 80x200x80	2 adet
76. Alt raflı paslanmaz krom tezgah 80x150x80	8 adet
77. Doğrama bıçakları 1. Sınıf (kırmızı, yeşil, beyaz, sarı, kahverengi saplı 10'ar adet)	50 adet
78. 2 çarpma kapılı, raflı depolama dolabı paslanmaz çelik	1 adet
79. 2 raflı, duvara monte, paslanmaz çelik raf	3 adet
80. Kepçe, kevgir vb. için paslanmaz çelik, duvara monte kapaklı askı aparatı	1 adet
81. Yemek dağıtımı için Servis kepçe, kevgir, kaşık	20'şer adet
82. Yemek dağıtımı için maşa, spatula	10'ar adet
83. Kızartma teli, tel süzgeci, çırpma teli	10'er adet
84. Tencere 1000'lik	4 adet
85. Tencere 750'lik	2 adet
86. Tencere 500'lük	4 adet
87. Helvane tencere (pilav için) 1000 lik	1 adet
88. Tencere 300'lük	4 adet
89. Tencere 100'lük	4 adet
90. Tencere 50'lik	3 adet

91.Kızartma Tavası	3 adet
92.Tencere Süzğü	4 adet
93.Yemek Taşıma kabı, kilit kapaklı 95 lt.lik	8 adet
94.Dikdörtgen küvet-oynar saplı-vakum kapaklı (15lt)	30 adet
95. Dikdörtgen küvet-oynar saplı-vakum kapaklı (20lt)	20 adet
96. Dikdörtgen küvet-oynar saplı-vakum kapaklı (5lt)	20 adet
97. Kare küvet-oynar saplı-vakum kapaklı (10lt)	30 adet
98. Uygun ölçülerde kazanlar için delikli istif rafı	4 adet
99. Uygun ölçülerde fırın tepsisi için tekerlekli katlı araba (20 'li)	4 adet
100. Kapaklı çöp kovaları	20 adet
101.Yemek tencere taşıma arabası (70x70x yükseklik 60)	4 adet
102. Platform tip Malzeme, erzak taşıma arabası (70x150)	4 adet
103. Bulaşık sıyırma tezgahı	3 adet
104. Sebze hazırlama bölümü için 2 bölmeli krom yıkama havuzu (70x250x yükseklik 80)	1 adet
105. Ara öğün dağıtım servis arabası (3 raflı)	6 adet
106. Transpalet	1 adet
107. Kabin tip soğutucu motorlu çöp muhafaza dolabı 2x3x2.5 mt (0- 4 °C)	1 adet
108. 4'lü sefer taşı (20 kişilik)	2 adet
109. Paslanmaz çelik kaçarola	5 adet
110. Patates Soyma Makinesi (25kg'lık)	1 adet
111. Konserve açacağı	2 adet
112.Tül perde (2.5 mt.x 3 mt.)	16 adet
113. Siyah Kalın Perde 2.5mtx 3 mt	16 adet
114. Elektronik, Ultrasonik haşere kovucu cihazlar	6 adet
115. Kasap Balta, satır paslanmaz çelik	2'şer adet
116. Mutfak için meyve-sebze soyacağı-oyacağı	15'er adet
117. Duvara monte galoş, bone, maske dolabı	2 adet
118.Personel yemekhanesine 60x245x80 ölçülerinde 3 evyeli el yıkama bankosu(mermerit olacak-Ayna ile birlikte)	2 adet
119. Streç film kesme aparatı	1 adet

120. Temizlik kat arabası (yemekhaneler için)	2 adet
121. Elektrikli sert zemin temizlik otomatı	1 adet
122. Paslanmaz çelik kalbur 50 cm	2 adet
123. Elektrikli, gazlı yarı oluklu demir döküm pleyt ızgara 80x70x30 cm	2 adet
124. Krom paslanmaz 40*28 Tabldot – 5 bölmeli	500 adet
125. Sırtlı, 2 evyeli paslanmaz krom tezgah 80x200x80	3 adet
126. Sırtlı 1 evyeli paslanmaz krom tezgah 60x120x80	4 adet
127. Izgara maşası (uzun)	3 adet
128. Fırın eldiveni	8 adet
129. Elektrikli et ve tavuk döner kesme makinası	1 adet
130. Paslanmaz çelik et kancası	5 adet

ATATÜRK DEVLET HASTANESİ GERMENCİK EK HİZMET BİNASI DEMİRBAŞ MALZEME LİSTESİ

	MALZEMELER	İSTENEN MİKTAR
1	Sanayi Tipi Konveksiyonlu Bulaşık Makinası (300'lük)	1 adet
2	Sanayi tipi, elektrikli veya gazlı konveksiyonlu fırın (4-6 tepsi raflı)	1 adet
3	Çay makinası (50 bardak kapasiteli)	1 adet
4	Porselen Kayık Salata Tabağı	150 adet
5	Çırpma Teli 5 no	1 adet
6	Çırpma Teli 3 no	1 adet
7	Elektrikli Şofben	1 adet
8	Dipfriz 500 lt	1 adet
9	Streç film kesme aparatı	1 adet
10	Çelik termos (20-25 bardak kapasiteli)	1 adet
11	Mikrodalga Fırın (Ev Tipi)	1 adet
12	Sıcaklık – Nem Ölçer	6 adet
13	Fırın Tepsisi (70x50x6)kapaklı kilitli	1 adet
14	Yapışkan levhalı uv ampullü 170 m2 alana etkili sinek öldürücü	2 adet

15	Tel Pirinç Süzgeci (90*20)	2 adet
16	Ekmek Kesme Bıçağı (paslanmaz çelik)	1 adet
17	Yemek Bıçağı (paslanmaz çelik)	100 adet
18	Yemek Kaşığı (paslanmaz çelik)	150 adet
19	Yemek Çatalı (paslanmaz çelik)	150 adet
20	Meyve bıçağı	100 adet
21	Su Bardağı	50 adet
22	Çift Kovalı temizlik arabası	2 adet
23	Ekmek Kesme Tahtası 50*30*6 beyaz poliüretan	1 adet
24	Kepçe 4 numara	3 adet
25	Kevgir 4 numara	3 adet
26	Kızartma teli 7 numara	2 adet
27	Fırın Eldiveni	4 adet
28	Doğrama Tahtası 50x30x6 yeşil beyaz kırmızı Poliüretan	3 (1er renk*3 adet)
29	Et Doğrama kütüğü 200x70x10 kırmızı poliüretan	1 adet
30	Kepçe 1-2 numara	2 (1*2) adet
31	Kevgir 1-2 numara	2 (1*2) adet
32	Maşa	3 adet
33	Salata Maşası (tırnaklı)	3 adet
34	Yemek Dağıtma kaşığı 2 numara	3 adet
35	Çelik Spatula	2 adet
36	Çelik kabak oyacağı	4 adet
37	Çelik sebze soyacağı	4 adet
38	Çelik Çırpma teli (No:7)	1 adet
39	Çelik Çırpma teli (No:2)	2 adet
40	Çiğ et Bıçağı (No:2) kırmızı saplı	3 adet
41	Çelik Kemik sıyırma bıçağı (No:2)	1 adet
42	Çelik sebze doğrama bıçağı(No:2) yeşil saplı	3 adet
43	Çelik sebze doğrama bıçağı(no:4) yeşil saplı	2 adet
44	Servis tepsisi(50x30) – kaydırmaz	100 adet
45	Porselen Çorba kasesi(12 cm)	150 adet

46	Porselen Çukur yemek tabağı(20 cm)	150 adet
47	Porselen düz pilav tabağı(19 cm)	150 adet
48	Porselen düz tabak (20 cm)	150 adet
49	Tuzluk	5 adet
50	Karabiberlik	10 adet
51	Pul Biberlik	10 adet
52	Kürdanlık	10 adet
53	Dispanser peçete aparatı	10 adet
54	Sensörlü Hareketli Havlu Aparatı	1 adet
55	Hassas terazi (Dijital 30 kg kapasiteli)	1 adet
56	Narenciye sıkacağı	1 adet
57	Çok Fonksiyonlu Sebze doğrama robotu(sanayi tipi)	1 adet
58	Sanayi Tipi Blendır Seti (Küçük Boy)	1 adet
59	Mıknatıslı Duvara Monteli Bıçak Tutucu	1 adet
60	Çöp taşıma arabası	1 adet
61	Dijital Termometre	3 adet
62	Tekli Elektrikli Ocak	1 adet
63	Ev Tipi Blendır Seti (Doğrama haznesi hacmi min. 700 ml)	1 adet
64	Bulaşık Yıkama Bölümü İçin Spreyli Su ünitesi	1 adet
65	Atık yağ tutucu sistem(tezgah altı-manuel katı atık tutuculu en az 1 lt/sn	1 adet
67	18 cm 2,5 lt hacimli 18/10 Cr/Ni Pastanmaz Çelik Tencere	2 adet
68	20 cm 3 lt hacimli 18/10 Cr/Ni Pastanmaz Çelik Tencere	2 adet
69	22 cm 4 lt hacimli 18/10 Cr/Ni Pastanmaz Çelik Tencere	2 adet
70	20*27*15(taban-ağız-derinlik)cm 18/10 Cr/Ni Paslanmaz Çelik Tencere	2 adet
71	18*34*16(taban-ağız-derinlik)cm 18/10 Cr/Ni Paslanmaz Çelik Tencere	2 adet
72	25*40*17(taban-ağız-derinlik)cm 18/10 Cr/Ni Paslanmaz Çelik Tencere	2 adet
73	31*54*22(taban-ağız-derinlik)cm 18/10 Cr/Ni Paslanmaz Çelik Tencere	2 adet
74	40*55*14(taban-ağız-derinlik)cm 18/10 Cr/Ni Paslanmaz Çelik Pilav Tenceresi	1 adet
75	65*53*10(taban-ağız-derinlik)cm 18/10 Cr/Ni Paslanmaz Çelik Kapaklı Tepsi (derin)	1 adet
76	65*52*6(taban-ağız-derinlik)cm 18/10 Cr/Ni Paslanmaz	1 adet

	Çelik Kapaklı Tepsi (sığ)	
77	10 lt lik plastik kilit kapaklı ekmek kutusu	6 adet
78	Bıçak Sterilazatörü (10 bıçaklı)	1 adet
79	Termotray 6 gözlü	10 adet
80	Tekerlekli Yük Taşıma Aracı 60*80	1 adet
81	Plastik Palet	4 adet
82	Duvara Monte Paslanmaz Çelik Galoş Bone Maske Dolabı	1 adet
83	Duvar Tipi Klima 18000 BTU	1 adet
84	Hazırlık Tezgahı 140*70*85 (inoks)	1 adet
85	Izgara Maşası (uzun)	2 adet
86	Metal Beher (Ölçü Kabı) 2 lt lik	2 adet
87	Metal Beher (Ölçü Kabı) 1 lt lik	1 adet

4.5. ATATÜRK DEVLET HASTANESİ SARF MALZEME LİSTESİ

1. Makine deterjanı	5000 kg
2. Makine parlaticı	3000 kg
3. Elde yıkama deterjanı	4800 kg
4. Sıvı Sabun	1440 kg
5. Genel Temizlik deterjanı	720 kg
6. Yağ çözücü	1440 kg
7. Kireç Çözücü	720 kg
8. Çamaşır Suyu	1440 kg
9. Sıvı Krem Deterjan	360 kg
10. Bulaşık Eldiveni	120 adet
11. Bulaşık Süngeri	240 adet
12. Paspas İpi	96 adet
13. Mop Bezi	24 adet
14. Kaşık Çatal Kılıfı	600000 adet
15. Streç Film (45*1500)	120 adet
16. Numune Poşeti(şahit numune alımı için)	48 paket
17. Supcase(200 ml)	72000 adet
18. Supcase(150 ml)	48000 adet
19. 3 Gözlü Kapaksız Köpük	350000 adet
20. 4 gözlü Kapaksız Köpük	20000 adet
21. 5 Gözlü Kapaksız Köpük	350000 adet
22. Alüminyum Folyo Kase	72000 adet
23. Plastik kaşık	30000 adet
24. Plastik çatal	30000 adet

25. Çöp poşeti (80x110 siyah)	4800 kg
26. Mop aparatı	24 adet
27. Oto Fırçası	48 adet
28. Lavabo fırçası	24 adet
29. Çek pas ve sapı	48 adet
30. Paspas sapı ve aparatı	48 adet
31. Faraş	48 adet
32. Temizlik Bezi	2400 metre
33. Tülbent Bez	2400 metre
34. Bulaşık Teli (çelik)	240 adet
35. Kürdan (tekli poşetli)	360 paket
36. Çöp Kovası Büyük Boy	24 Adet
37. Latex eldiven(Pudrasız)M	1440 paket
38. Latex eldiven (pudrasız)L	960 adet
39. Diyet Tatlandırıcı 100 lü	48 adet
40. Peçete (dispanser)	480 koli
41. Z katlama Havlu	48 koli
42. Tuvalet Kağıdı (32li)	24 koli
43. Bone 100 lü	240 paket
44. Kolluk 100 lü	240 paket
45. Maske	560 paket
46. Galoş	120 paket
47. Karton Bardak(2000li)	24 koli
48. Tahta Karıştırıcı	48 paket
49. 21 cm Hareketli Havlu (6'lı)	360 koli
50. Palet Kostik	600 kg
51. Tablet Deterjan	24 paket
52. Çöp Şiş Kürdanı (100lü)	240 paket
53. Yağlı Kağıt	120 kg
54. Atlet Poşet	480 kg
55. Şeker Torbası 0,5 kg	480 kg
56. Kolonyalı Mendil	750000 adet
57. 3 gözlü kapaklı köpük	200000
58. Tek kullanımlık cerrahi box önlüğü	10000 adet
59. Yüz koruyucu siperlik	200 adet
60. 4'lü plastik paketli set (çatal,kaşık,ıslak mendil,kürdan)	700000 adet

ATATÜRK DEVLET HASTANESİ GERMENCİK EK HİZMET BİNASI SARF MALZEME LİSTESİ

NO	MALZEMENİN ADI	24 AYLIK KULLANIM
1	Bulaşık Makinesi deterjanı 20 kg lık	12 bidon
2	Bulaşık Makinesi parlatici 20 kg lık	12 bidon
3	Elde yıkama deterjanı 30 kg lık	24 bidon
4	Sıvı Sabun 30 kg lık	10 bidon

5	Genel Temizlik deterjanı 30 kg lık	24 bidon
6	Yağ çözücü 30 kg lık	24 bidon
7	Kireç Çözücü 30 kg lık	24 bidon
8	Çamaşır Suyu 30 kg lık	32 bidon
9	Sıvı Krem Deterjan 30 kg (mineralli)	4 bidon
10	Bulaşık Eldiveni	50 çift
11	Bulaşık Sünger - sanayi tipi	100 adet
12	Paspas İpi	100 adet
13	Mop Bezi	100 adet
14	Kaşık Çatal Kılıfı 1000 lik	24 koli
15	Streç Film - sanayi tipi	8 adet
16	Numune Poşeti 16*20(şahit numune alımı için)	8500 adet
17	Supcase(200 ml)	24000 adet
18	Kapaklı 3 gözlü Kahvaltı köpüğü	24000 adet
19	Tabldot köpük - 4 gözlü	1000 adet
20	Plastik kaşık (sert)	24000 adet
21	Plastik çatal (sert)	24000 adet
22	Çöp poşeti (80x110 siyah)	480 kg
23	Mop aparatı	6 adet
24	Oto Fırçası	6 adet
25	Lavabo fırçası	6 adet
26	Çek pas ve sapı	10 adet
27	Paspas sapı ve aparatı	10 adet
28	Faraş – süpürge takımı	4 takım
29	Temizlik Bezi – tek kullanımlık – rulo şeklinde	50 metre
30	Bulaşık Teli (çelik) - büyük boy	5 adet
31	Kürdan 1000 li	24 paket
32	Çöp Kovası Büyük Boy – kapaklı - pedallı	6 adet
33	Poşet Eldiven	500 adet
34	Latex eldiven(Pudrasız)M - 100 lük	200 paket
35	Şeffaf Servis Eldiveni M – 100 lük	24 paket
36	Diyet Tatlandırıcı 100 lü	2 kutu
37	Dispanser Peçete 100lü	500 adet
38	Z katlama Havlu 100lü	100 adet
39	Bone 100 lü	24 paket
40	Kolluk 100 lü	24 paket
41	Maske 100 lü	40 paket
42	Galoş 100 lü	24 paket
43	Karton Bardak - 200 ml lik	7200 adet
44	Tahta Çay Karıştırıcı	24000 adet
45	Farklı renklerde mikrofiber temizlik bezleri	240 adet
46	Kurulama bezleri	150 metre
47	Hareketli Havlu 6lı	24 koli
48	Bulaşık Önlüğü	4 adet
49	Çöp Şiş Kürdan (20 cm)	2000 adet
50	Kostik	50 kg
51	Tek Kullanımlık Naylon Önlük 100 lü	24 paket
52	Metal tel fırça	6 adet
53	Plastik 8,5-10 lt lik kilit kapaklı (gıda ile temasa uygun)	5'er adet

54	Plastik 12-15 lt lik kilit kapaklı (gıda ile temasa uygun)	4'er adet
----	--	-----------

5. KADIN DOĞUM VE ÇOCUK HASTALIKLARI HASTANESİ İÇİN

5.1.YAPILACAK İŞİN TOPLAM MİKTARI:

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı (Adet)
NORMAL YEMEK (Öğle –Akşam)	490.000
DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	61.000
KAHVALTI (NORMAL+DİYET)	210.000
ÇOCUK MENÜSÜ	20.000
BEBEK MENÜSÜ	9.500

Ara öğünlerin maliyeti diyet yemeğine dahildir. Ara öğünler için ayrı bir ücret ödenmeyecektir

5.2.PERSONEL NİTELİKLERİ

ÜN VAN	PERSONEL NİTELİKLERİ	
	ADE T	ÖZELLİKLER
Üretim Sorumlusu (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi)	1	İlgili Fakülte veya Yüksekokul Mezunu ve Toplu Beslenme Sistemlerinde en az 3 yıl deneyimli.
Aşçıbaşı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı	4	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Tatlıcı-Pastacı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup Tatlıcılık ve Pastacılık sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Bulaşıkçı	1	En az ilkokul mezunu olması

Temizlikçi	1	En az ilkokul mezunu olması
Depocu	1	En az ilkokul mezunu olması
Garson	10	En az ilkokul mezunu olması
Toplam	20	

5.3.İstenilen Araç ve Gereç Sayıları Toplamı ve Nitelikleri.

İstenilen alet ekipman, araç-gereç ve makinelerin montajı ve bağlantısı için gerekli (elektrik, su, gaz vb.) tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacak, bu çalışmalar Hastanelerin teknik hizmetler servisinin bilgisinde ve gözetiminde yapılacaktır

5.4.SABİT MALZEME LİSTESİ

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler 48 saat içerisinde tamamlanacaktır. Yüklenici firma tarafından kuruma getirilen sabit malzemeler **0-3 yaş aralığında olmalı teslim edilmek istenen demirbaş niteliği taşıyan malzemeler ürünlerin yaş aralığını belirleyebilmek adına faturaları ile birlikte kuruma teslimatını yapılacaktır.**

TALEP EDİLEN DEMİRBAŞ	BİRİMİ	MİKTARI
Yemek dağıtım arabası(küvetleri dahil)	ADET	4
Dijital Hassas terazi(5 kg.kadar) Hassasiyet 0,1 gr.	ADET	1
Patates soyma makinesi	ADET	1
Elektrikli,Tulumba şekillendirme makinesi paslanmaz çelik 10 kg./sefer	ADET	1
Kızartma teli,tel süzge	ADET	5
Tencere 250'lük	ADET	3
Tencere 100'lik	ADET	3
Diyet tencere küçük	ADET	8
Tekerlekli basmalı, Kapaklı çöp kovaları(büyük boy)	ADET	3
Doğrama bıçakları	ADET	20
Doğrama bıçakları	ADET	3
Kasap satır paslanmaz çelik	ADET	1
Çift kovalı temizlik arabaları tüm aparatları dahil	ADET	3
Malzeme taşıma arabası	ADET	3
Yemek taşıma arabası	ADET	3
Dijital Probu Yemek Termometresi	ADET	1
Sensörlü peçetelik	ADET	10
Sensörlü sıvı sabunluk	ADET	10
Mikrodalga fırın	ADET	2
Meyve suyu sıkacağı	ADET	1
Maske, eldiven ve galoş için çelik kapaklı kutu	ADET	6
Beyaz polikarbon 5 gözlü tabldot(min. 400 gr ağırlığında)	ADET	450
Havuç turp rende makinesi	ADET	1
Kırmızı Polietilen et doğrama kütüğü (çelik ayaklı)	ADET	1
Derin saklama küveti (çelik)	ADET	5

Et doğrama bıçağı no 7	ADET	5
Et sıyırma bıçağı(no 5)	ADET	5
Et sıyırma bıçağı(no 5)	ADET	2
Çırpma teli(büyük boy, orta boy,küçük boy) her boy için	ADET	5
Servis kepçe, kevgir, kaşık, maşa (her bir ürün için)	ADET	15
Çelik Kapaklı Çukur fırın tepsisi(Kullanılacak Fırına Uygun Ebatlarda 18–10 Krom Çelik	ADET	10
Çelik kapaklı tatlı için fırın tepsisi(Kullanılacak Fırına Uygun Ebatlarda) 18–10 Krom Çelik	ADET	10
Soğutmalı kıyma makinesi paslanmaz çelik (500 kg/saat kapasiteli)	ADET	1
Çelik Çatal, kaşık, bıçak(Cr-Ni) (her bir ürün için)	ADET	500
Meyve bıçağı(Cr-Ni)	ADET	500
10 ve 8 numara pilav kevgiri (her bir ürün için)	ADET	3
Kıyma makinesi takımı	ADET	1
Şofben büyük boy	ADET	2
Tatlı için 300 ml'lik cam kase	ADET	500
Dipfırız (en az 300 LT'lik)	ADET	1
Et deposu için döner başlıklı paslanmaz çelik kanca	ADET	5
İndoor mıknaatıslı ısı nemölçer	ADET	12
Paslanmaz Oyacak, Soyacak (her bir ürün için)	ADET	25
Paslanmaz çelik spatula	ADET	5
Plastik Palet(depolar için)	ADET	15
Çaymatik büyükboy	ADET	3
Polietilen kırmızı doğrama tahtası	ADET	3
Mutfak Robotu	ADET	1
Bıçak Sterilizasyonu	ADET	1
Yer Ocağı 80x80 doğalgaz uyumlu	ADET	5
4 gözlü diyet ocağı	ADET	1
Bilendir	ADET	1
Yemek servis tabağı salata tabağı(porselen)	ADET	500
, yemek çukur tabak (porselen)	ADET	500
çorba kâsesi (porselen)	ADET	500
pilav tabağı (porselen)	ADET	500
Çöp taşımak için tekerlekli konteyner	ADET	2
Karavana 100 lük kilitli kapaklı	ADET	5
Bulaşık makinası	ADET	3
Sanayi boy çırpma makinası	ADET	1
Beyaz renk et doğrama tahtası	ADET	2
Çelik karabiberlik, tuzluk, kürdanlık (her bir ürün için)	ADET	30
30 cm lik servis tabağı	ADET	50
Kaydırmaz Lamine servis tepsisi (50*30cm)	ADET	400
Porselen kayık Tabak 12*17 cm	ADET	500
Elektrikli gazlı yarı oluklu demir döküm pleyt ızgara 80*70*30 cm	ADET	1
90 yapraklı bıçak bileme makinesi	ADET	1
Buzdolabı (Numune Dolabı 170 LT olmalıdır.)	ADET	1

Çelik olarak gelecek malzemelerin CR/Nİ oranı 18/10 olacaktır.

Tüm tabldotlar 80 derecede yıkandığında boyası kalkmayacak, her hangi bir yıpranma, çizilme olmayacak. Olduğunda yenisi ile değiştirilecektir.

Yemek dağıtım arabalarının özellikleri:

Yemek dağıtım arabaları paslanmaz çelikten, her bölmesi ısıtmalı olacaktır. Arabanın itme kolu bulunacak ve 360 derece hareketli 2 si frenli 2 si frensiz dört adet güçlü tekeri bulunacaktır. Kullanılan rezistanslar paslanmaz çelikten olacaktır. En az 3 büyük, 3 küçük ısıtmalı küvet olacaktır. Tepsi, ekmek... v.b. malzemeleri koyacak kadar yeterli yeri olacaktır.

5.5.SARF MALZEME LİSTESİ

Malzeme adı	birimi	miktarı
• Makina deterjanı	30 kg	180 bidon
• Makine parlatıcı	30 kg	180 bidon
• Elde yıkama deterjanı	30 kg	300 bidon
• Sıvı Sabun	30 kg	80 bidon
• Genel Temizlik	30 kg	80 bidon
• Yağ çözücü	30 kg	80 bidon
• Kireç Çözücü	30 kg	80 bidon
• Çamaşır Suyu	30 kg	80 bidon
• Sıvı Krem Deterjan	30 kg	30 bidon
• Bulaşık Eldiveni	çift	180
• Bulaşık Süngeri	adet	500
• Paspas İpi	adet	500
• Mop Bezi	adet	120
• Kaşık Çatal Kağıdı	kg	1700
• Streç Film	adet	60
• Numune Poşeti	adet	22000
• Supcase (200 ml)	adet	90000
• kapaklı Kahvaltı köpüğü	adet	260000
• Tabuldot köpük	adet	50000
• Plastik kaşık ,çatal,bıçak (üçlü paket)	adet	350000
• Çöp poşeti (80x110 siyah)	kg	5000
• Mop aparatı	adet	100
• yer temizleme fırçası	adet	100
• Lavabo fırçası	adet	50
• Çekpas ve sapı	adet	50
• Paspas sapı ve aparatı	adet	100
• Temizlik Bezi	metre	1500
• Bulaşık Teli (çelik)	adet	480
• Kürdan	koli	200

• Latex eldiven (S-M-L) (100 lü)	paket	1500
• Peçete (dipanser) 100' lü paket	paket	6000
• sensörlü peçetelik için peçete	adet	2000
• Bone 100 lü	paket	500
• Kolluk 100 lü	paket	500
• Maske 100lü	paket	500
• Galoş 1000 li	paket	500
• Karton Bardak	adet	240000
• Tahta Karıştırıcı	adet	200000
• makine kireç çözücü 5 kg lık	bidon	150
• Metal Parlatici 1 kg sprey	adet	72
• Yanmaz fırın eldiveni	adet	24
• Sebze Dezenfektanı	litre	150
• Karton kase(250-300 cc lik)	Adet	30.000

Aydın Kadın Doğum Hastanesinde kahvaltılar kapaklı kahvaltı köpüğünde dağıtılacaktır

6. ÇİNE DEVLET HASTANESİ İÇİN

6.1.YAPILACAK İŞİN TOPLAM MİKTARI:

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı (Adet)
NORMAL YEMEK (Öğle –Akşam)	150.000
DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	25.000
KAHVALTI (NORMAL+DİYET)	60.000
ÇOCUK MENÜSÜ	1.500
BEBEK MENÜSÜ	1.000

Ara öğünlerin maliyeti diyet yemeğine dahildir. Ara öğünler için ayrı bir ücret ödenmeyecektir

6.2.PERSONEL NİTELİKLERİ

ÜNVAN	PERSONEL NİTELİKLERİ	
	ADET	ÖZELLİKLER
Üretim Sorumlusu (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi)	1	İlgili Fakülte veya Yüksekokul Mezunu ve Toplu Beslenme Sistemlerinde en az 3 yıl deneyimli.

Aşçıbaşı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Bulaşıkçı	1	En az ilkokul mezunu olması
Garson	2	En az ilkokul mezunu olması
Toplam	6	

6.3.İstenilen Araç ve Gereç Sayıları Toplamı ve Nitelikleri.

İstenilen alet ekipman, araç-gereç ve makinelerin montajı ve bağlantısı için gerekli (elektrik, su, gaz vb.) tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacak, bu çalışmalar Hastanelerin teknik hizmetler servisinin bilgisinde ve gözetiminde yapılacaktır

6.4.SABİT MALZEME LİSTESİ

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler 48 saat içerisinde tamamlanacaktır. Yüklenici firma tarafından kuruma getirilen sabit malzemeler **0-3 yaş aralığında olmalı teslim edilmek istenen demirbaş niteliği taşıyan malzemeler ürünlerin yaş aralığını belirleyebilmek adına faturaları ile birlikte kuruma teslimatını yapılacaktır.**

SABİT MALZEME LİSTESİ	MİKTARI
1) Çay Makinası (80 bardaklık)	2 ADET
2) Porselen Çukur Yemek Tabağı (20cm)	500 ADET
3) Porselen Düz Yemek Tabağı (19cm)	500 ADET
4) Porselen Çorba Kasesi (12cm)	500 ADET
5) Porselen kayık,çukur salata Tabağı	300 ADET
6) Kaydırmaz servis tepsisi	300 ADET
7) Kızartma Tavası 90*20	2 ADET
8) Kızartma Tavası 50*20	1 ADET
9) Fritöz Teli 90*20 ve 50*20	3(2+1) ADET
10) Süzgeç 90*20	2 ADET
11) Masa Örtüsü	40 ADET
12) Numune Dolabı 170 lt	1 ADET
13) Hassas Terazi (15 kg tartan)	1 ADET
14) Küçük boy çelik tencere (diyet için ev tipi)	3 ADET
15) Fırın Tepsisi (70*50*6) kapaklı ve (70*50*10) kapaklı	12(6+6) ADET
16) Tencere Sehpa (60*40*6)krom	2 ADET
17) 110*130 cm Plastik Palet	5 ADET
18) Tencere 90*30 krom çelik paslanmaz	2 ADET
19) Tencere 80*30 krom çelik paslanmaz	2 ADET

20) Tencere 60*20 krom çelik paslanmaz	2 ADET
21) Tencere 100*30 krom çelik paslanmaz	1 ADET
22) Tencere 110*30 krom çelik paslanmaz	1 ADET
23) Yemek Kaşığı (paslanmaz çelik)	500 ADET
24) Yemek Çatalı(paslanmaz çelik)	500 ADET
25) Meyve Bıçağı	200 ADET
26) Su Bardağı	200 ADET
27) 4*20 lt Çelik Kova (Kilitli Kapaklı)	4 ADET
28) Çift Kovalı Temizlik Arabası	3 ADET
29) Kepçe 7-8 numara	4(2+2) ADET
30) Kevgir 7-8 numara	4(2+2) ADET
31) Kızartma Teli 5-7 numara	4(2+2) ADET
32) Doğrama Tahtası 140*60*6 yeşil kırmızı poliüretan	2(1+1) ADET
33) Doğrama Tahtası 50*30*6 yeşil beyaz kırmızı poliüretan	6(2+2+2) ADET
34) Et Doğrama Kütüğü 60*60610 beyaz kırmızı poliüretan	2(1+1) ADET
35) Kepçe 1-2-3 numara	8(2+4+2) ADET
36) Kevgir 2-3-4-5 numara	12(5+3+2+2) ADET
37) Servis Maşası	4 ADET
38) Salata Maşası	4 ADET
39) Yemek Dağıtma Kaşığı 2 numara	6 ADET
40) Çelik Spatula	4 ADET
41) Çelik Sebze Soyacağı	10 ADET
42) Çelik Çırpma Teli No:7 ve No:1	4(3+1) ADET
43) Çelik Çırpma Teli No:2	3 ADET
44) Çiğ Et Bıçağı No:2	4 ADET
45) Çelik Kemik Sıyırma Bıçağı No:2	4 ADET
46) Çelik Sebze Doğrama Bıçağı No:2	6 ADET
47) Karabiberlik	25 ADET
48) Pul Biberlik	25 ADET
49) Kürdanlık	25 ADET
50) Dispanser Peçete Aparatı	30 ADET
51) Sıvı Sabunluk Aparatı	10 ADET
52) Thermo tray (6 gözlü)	25 ADET
53) Thermo tray dağıtım arabası Trolley (en az 20lik)	1 ADET
54) Patates Soyma Makinesi (sanayi tipi en az 10 kg/saat)	1 ADET
55) Sandalye Kılıfı	120 ADET
56) Narenciye Sıkacağı	1 ADET
57) Sebze doğrama robotu (sanayi tipi en az 500 kg/saat)	1 ADET
58) Çöp Taşıma Arabası	2 ADET
59) Yük Taşıma Arabası	4 ADET
60) Sensörlü Peçetelik	4 ADET
61) Elektrikli Şofben	2 ADET
62) Dijital problu yemek termometresi	1 ADET
63) Büyük Konveksiyonlu bulaşık makinası	2 ADET
64) Sanayi tipi konveksiyonel fırın 6 tepsili (70*50 tepsi sığacak şekilde)	1 ADET
65) Dipfriz 200 lt	2 ADET

66) Bıçak Sterilizatörü (10 Bıçaklık)	1 ADET
67) 16 dilimli elektrikli tost makinası	1 ADET
68) Et Kıyma Makinası(sanayi tipi 125 kg/saat)	1 ADET
69) Çöp Kovası ayaktan basmalı	3 ADET
70) Taşınabilir et tezgahı 140*60*85 ebatlarında	1 ADET
71) Tel süzgeç 3 ve 5 numara	2(1+1) ADET
72) Tel Kevgir 5 ve 10 numara	4(2+2) ADET
73) 60*150*160 ebatlarında 5 li sistem soğuk hava depo rafı (pvc veya inox)	5 ADET
74)Beyaz polikarbon 5 gözlü Tabldot(min.400 gr ağırlığında)	100 ADET
75) Bıçak koyma tahtası 8'lik	2 ADET

6.5.SARF MALZEME LİSTESİ

NO	ADI	MİKTAR
1	Makine Deterjanı 30 kg	50 bidon
2	Makine Parlaticısı 30 kg	50 bidon
3	Elde Yıkama Deterjanı 30kg	75 bidon
4	Sıvı Sabun 30 kg	25 bidon
5	Genel Temizlik Deterjanı 30kg	25 bidon
6	Yağ Çözücü 30kg	30 bidon
7	Kireç Çözücü 30kg	15 bidon
8	Çamaşır Suyu 30kg	50 bidon
9	Sıvı Krem Deterjan 30kg	2 bidon
10	Bulaşık Eldiveni	200 adet
11	Bulaşık Süngeri	120 adet
12	Paspas İpi	50 adet
13	Mop Bezi	30 adet
14	Kaşık Çatal Kılıfı 1000 lik	400 kg
15	Streç Film	50 adet
16	Numune Poşeti (Şahit Numune Poşeti)	10.000 adet
17	Supcase 200ml	25.000 adet
18	Kahvaltı Köpüğü	36.000 adet
19	Kapaklı Köpük	36.000 adet
20	Alüminyum Folyo Kase	3.000 adet
21	Plastik Kaşık	72.000 adet
22	Plastik Çatal	72.000adet
23	Çöp Poşeti (80*110 siyah)	1200 kg
24	Mop Aparatı	10 adet
25	Oto Fırçası	25 adet
26	Lavabo Fırçası	10 adet
27	Çek Pas ve Sapı	15 adet
28	Paspas Sapı ve Aparatı	10 adet
29	Faraş	5 adet
30	Temizlik Bezi	500 adet
31	Bulaşık Teli Çelik	250 adet
32	Kürdan(1000 lik)	40 paket

33	Çöp Kovası Büyük Boy	10 adet
34	Poşet Eldiven(100lü paketlerde)	100 adet
35	Latex Eldiven (pudrasız)M	200 paket
36	Latex Eldiven (pudrasız)L	400 paket
37	Şeffaf Servis Eldiveni	20 paket
38	Diyet Tatlandırıcı 100 ' lük	5 kutu
39	Peçete Dispanser	100 koli
40	Hareketli Havlu	900 adet
41	Tuvalet Kağıdı	20 koli
42	Bone 100lü	50 paket
43	Kolluk 100lü	10 paket
44	Maske	200 paket
45	Galoş	20 paket
46	Karton Bardak	75.000 adet
47	Tahta Çay Karıştırıcı	50.000 adet
48	Tek Kullanımlık Islak Mendil	150.000 adet
49	Makine kireç çözücü	15 bidon
50	Camsil 30 kg'lık	2 bidon
51	Yanmaz Fırın Eldiveni	15 adet

7. NAZİLLİ DEVLET HASTANESİ İÇİN

7.1.YAPILACAK İŞİN TOPLAM MİKTARI:

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı (Adet)
NORMAL YEMEK (Öğle –Akşam)	1.050.000
DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	180.000
KAHVALTI (NORMAL+DİYET)	475.000
ÇOCUK MENÜSÜ	12.000
BEBEK MENÜSÜ	10.000

Ara öğünlerin maliyeti diyet yemeğine dahildir. Ara öğünler için ayrı bir ücret ödenmeyecektir

7.2.PERSONEL NİTELİKLERİ

ÜN VAN	PERSONEL NİTELİKLERİ	
	ADET	ÖZELLİKLER
Üretim Sorumlusu (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi)	1	İlgili Fakülte veya Yüksekokul Mezunu ve Toplu Beslenme Sistemlerinde en az 3 yıl deneyimli.

Aşçıbaşı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı	6	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı Yrd.	3	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Tatlıcı-Pastacı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup Tatlıcılık ve Pastacılık sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Bulaşıkçı	3	En az ilkokul mezunu olması
Temizlikçi	2	En az ilkokul mezunu olması
Garson	23	En az ilkokul mezunu olması
Depocu	1	En az lise mezunu
Kasap	1	MEB'in aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Toplam	42	

7.3.İstenilen Araç ve Gereç Sayıları Toplamı ve Nitelikleri.

İstenilen alet ekipman, araç-gereç ve makinelerin montajı ve bağlantısı için gerekli (elektrik, su, gaz vb.) tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacak, bu çalışmalar Hastanelerin teknik hizmetler servisinin bilgisinde ve gözetiminde yapılacaktır

7.4.SABİT MALZEME LİSTESİ

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler 48 saat içerisinde tamamlanacaktır. Yüklenici firma tarafından kuruma getirilen sabit malzemeler **0-3 yaş aralığında olmalı teslim edilmek istenen demirbaş niteliği taşıyan malzemeler**

ürünlerin yaş aralığını belirleyebilmek adına faturaları ile birlikte kuruma teslimatını yapılacaktır.

1) Endüstriyel ön yıkamalı konveyörlü bantlı-kurutmalı tünel tip bulaşık makinesi 2000 tabak/saat kapasiteli (sprey üniteli giriş tezgâhı ve çıkış ünitesi ile birlikte)	1 ADET
2) Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi (1000 tabak/saat yıkama kapasiteli)	1 ADET
3) Buharlı Fırın(20 tepsilik)	1 ADET
4) Teleskopik Yemek Dağıtım Arabası	7 ADET
5) Kızartma Tavasası teli	4 ADET
6) Süzgeç(3 büyük boy, 3 küçük boy)	6 ADET
7) Dipfriz 600 Lt	2 ADET
8) Numune Dolabı(Soğuk hava dolabının içine monte olacaktır. (Diyetisyenin uygun gördüğü hacimde,paslanmaz çelik, ,dereceli)	1 ADET
9) Selform servis toplama arabası (raflı kızaklı 4 adedi tabldot toplamaya uygun ol	9 ADET
10) Tencere sehpası (60x40x6)Krom	3 ADET
11) Yemek Kaşığı (çelik)	1250 ADET
12) Yemek Çatalı (çelik)	1250 ADET
13) Meyve Bıçağı	1000 ADET
14) Yemek Bıçağı (çelik)	1000 ADET
15) Paslanmaz çift kovalı temizlik arabası(tüm aparatları dahil)	2 ADET
16) Kepçe 8-9-10 numara(4 adet 8, 1 adet 9, 9 adet 10 numara)	14 ADET
17) Kepçe 4-5-6-7 numara(12 adet 4, 2 adet 5, 2 adet 6 numara)	16 ADET
18) Kepçe 2-3 numara(30 adet 2 numara, 30 adet 3 numara)	60 ADET
19) Kevgir 8-9-10 numara (1 adet 8,3 adet 9, 3 adet 10numara)	7 ADET
20) Kevgir 4-5-6-7 numara(2 adet 4,5 adet 5,5 adet 6, 5 adet 7 numara)	17 ADET
21) Kevgir 2-3 numara(15 adet 2 numara, 30 adet 3 numara)	45 ADET
22) Kızartma teli (6 büyük boy, 5 orta boy, 3 küçük boy)	14 ADET
23) Doğrama Tahtası 200x70x6 yeşil sarı kırmızı Poliüretan (1 er adet)	3 ADET
24) Doğrama Tahtası 200x70x6 beyaz Poliüretan	2 ADET
25) Doğrama Tahtası 50x30x4 yeşil ,beyaz,sarı Poliüretan)	6 ADET
26) Et Doğrama kütüğü 60x60x10 sarı, kırmızı Poliüretan(1 er adet)	2 ADET
27) Maşa	15 ADET
28) Salata Maşası	15 ADET
29) Yemek Dağıtma kaşığı 2-3numara	20 ADET
30) Çelik Spatula	20 ADET
31) Çelik kabak oyacağı	10 ADET
32) Çelik Çırpma teli (4 adet küçük, 2 adet orta , 7 adet büyük)	13 ADET
33) Çiğ et Bıçağı (küçük) (3 sarı, 3 kırmızı)	6 ADET
34) Çiğ et Bıçağı (büyük) (5 sarı 5 kırmızı)	10 ADET
35) Çelik Kemik sıyırma bıçağı (kırmızı saplı)	3 ADET
36) Çelik sebze doğrama bıçağı (küçük) (yeşil saplı)	5 ADET
37) Çelik sebze doğrama bıçağı (büyük) (yeşil saplı)	10 ADET
38) Çelik pişmiş et doğrama bıçağı (kahverengi veya siyah saplı)	5 ADET
39) Çelik beyaz saplı bıçak(peynir doğrama)	4 ADET
40) Selform Servis Tepsisi (50x30)	750 ADET
41) Çorba Kasesi(12 cm)	1250 ADET
42) Çukur Yemek Tabağı(20 cm)	1250 ADET
43) Düz Pilav Tabağı (19 cm)	1250 ADET
44) Tatlı Tabağı (17cm)	1000 ADET
45) Çay otomatı (400 bardaklık 3 adet,120 bardaklık 2 adet, (160-250) bardaklık 3 adet)	8 ADET
46) Karabiberlik (Porselen)	100 ADET
47) Pul Biberlik (Porselen)	100 ADET
48) Kürdanlık(Porselen)	100 ADET
49) Dispanser peçete aparatı	100 ADET

50) Sensörlü Kağıt havlu aparatı	7 ADET
51) Tabldot beyaz polikarbon tabldot(5 gözlü)	750 ADET
52) Kahvaltı tabldot	750 ADET
53) Kasap için çelik eldiven ve kolluk	1 ADET
54) Çöp Konteynırı(pedallı 80 lt)	10 ADET
55) Yük taşıma arabas(1 tanesi transpalet olacak)	6 ADET
56) Et Dolabı için kancalı et askısı	20 ADET
57) Ara öğün dağıtım arabası (3 raflı)	2 ADET
58) Nem+ Isı Ölçer (Dijital)	2 ADET
59) Probe termometre	2 ADET
60) Baskül terazi 70*80 cm(300 kg'a kadar tartım yapan)	1 ADET
61) Baskül terazi 50*60 cm(150 kg'a kadar tartım yapan)	1 ADET
62) Dijital hassas terazi (0,1 gr – 5 kg kadar)	1 ADET
63) Plastik palet	10 ADET
64) Testere (Kemik sıyırmak için)	1 ADET
65) Döner Ocağı (4 radyanlı-lpg'li)	3 ADET
66) Bıçak Sterilizatörü(20 bıçaklık)	1 ADET
67) Dezenfektan paspas	1 ADET

7.5.SARF MALZEME LİSTESİ

1) Bulaşık Makinesi Deterjanı	2.200 kg
2) Bulaşık Makinesi Parlaticısı	1400 kg
3) Bulaşık Makinesi Kireç Çözücü	1.500 kg
4) Elde yıkama deterjanı 30 kg	200 adet
5) Sıvı Sabun	1.500 kg
6) Genel Temizlik deterjanı	2.200 kg
7) Yağ çözücü	1.500 kg
8) Kireç çözücü	1.500 kg
9) Çamaşır Suyu	1.700 kg
10) Çelik Parlaticı	150kg
11) Bulaşık Eldiveni	400 çift
12) Bulaşık Süngeri	1.000 adet
13) Paspas ipi	400 adet
14) Mop Bezi(60 cm)	400 adet
15) Kaşık çatal kılıfı	2.000 kg
16) Streç Film (45*1500)	500 adet
17) Numune Poşeti (şahit numune alımı için 18x10)	20.000 adet
18) Supcase(250 ml)	150.000 adet
19) Kapaklı kare kase(150 ml tatlandırıcılı diyet muhallebiler için)	25.000 adet
20) Supcase (150 ml diyet muhallebi ve pelteler için)	35.000 adet
21) Kahvaltı Köpüğü 3 Gözlü	100.000 adet
22) Yemek Köpüğü 5 Gözlü	270.000 adet
23) Aliminyum Folyo Kase	45.000 adet
24) Plastik Kaşık-Çatal Seti (Peçete ve ıslak mendil dahil)	475.000 adet
25) Çöp poşeti (80x110 siyah,ambalaj atık için beyaz)	7.200 kg
26) Mop aparatı	250 adet
27) Oto fırçası	250 adet
28) Lavabo fırçası (Mavi ve kırmızı renklerde)	100 adet
29) Çek pas ve sapı	250 adet
30) Paspas sapı ve aparatı (Mavi ve sarı renklerde)	250 adet
31) Faraş	120 adet
32) Temizlik Bezi (Mavi,sarı,kırmızı renklerde)	4.000 adet

33) Bulaşık Teli (çelik)	1.500 adet
34) Kürdan (Tekli ambalajlarda)	850.000 adet
35) Çöp Konteynırı (I20lt ve pedallı)	30 adet
36) Poşet Eldiven	5.000 adet
37) Lateks eldiven(Pudrasız)M (beyaz renk)	600 kutu
38) Lateks eldiven(Pudrasız)L (beyaz renk)	600 kutu
39) Lateks eldiven(Pudrasız)S (beyaz renk)	600 kutu
40) Diyet Tatlandırıcı	80 kg
41) Yemekhane Peçetesi	7.000 paket
42) Sensörlü kağıt havlu aparatına uygun kağıt havlu	9.000 paket
43) Tuvalet Kağıdı	2.500 adet
44) Bone 100 lü	500 paket
45) Kolluk 100 lü	500 paket
46) Maske 100 lü	500 paket
47) Galoş 100 lü	25 paket
48) Karton bardak	350.000 adet
49) Temizlik Kovası 10 lt (Mavi,kırmızı, sarı renklerde)	100 adet
50) Kilitli poşet (8 cm x 5 cm)	6000 adet

8.KUŞADASI DEVLET HASTANESİ İÇİN

8.1.YAPILACAK İŞİN TOPLAM MİKTARI:

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı (Adet)
NORMAL YEMEK (Öğle –Akşam)	400.000
DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	70.000
KAHVALTI (NORMAL+DİYET)	200.000

Ara öğünlerin maliyeti diyet yemeğine dahildir. Ara öğünler için ayrı bir ücret ödenmeyecektir

8.2.PERSONEL NİTELİKLERİ

ÜN VAN	PERSONEL NİTELİKLERİ	
	ADET	ÖZELLİKLER
Üretim Sorumlusu (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi)	1	İlgili Fakülte veya Yüksekokul Mezunu ve Toplu Beslenme Sistemlerinde en az 3 yıl deneyimli.
Aşçıbaşı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik

		belgesinin olması.
Aşçı Yrd.	(2)	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Bulaşıkçı	2	En az ilkokul mezunu olması
Temizlikçi	1	En az ilkokul mezunu olması
Garson	(5)	En az ilkokul mezunu olması
Toplam	13	

8.3.İstenilen Araç ve Gereç Sayıları Toplamı ve Nitelikleri.

İstenilen alet ekipman, araç-gereç ve makinelerin montajı ve bağlantısı için gerekli (elektrik, su, gaz vb.) tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacak, bu çalışmalar Hastanelerin teknik hizmetler servisinin bilgisinde ve gözetiminde yapılacaktır

8.4.SABİT MALZEME LİSTESİ

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler 48 saat içerisinde tamamlanacaktır. Yüklenici firma tarafından kuruma getirilen sabit malzemeler **0-3 yaş aralığında olmalı teslim edilmek istenen demirbaş niteliği taşıyan malzemeler ürünlerin yaş aralığını belirleyebilmek adına faturaları ile birlikte kuruma teslimatını yapılacaktır.**

NO	MALZEMENİN ADI	MİKTARI	BİRİMİ
	Bulaşık Makinası (1000 lik giyotin tipi kurutmalı, 85 C derece sıcaklıkta durulama, 55x35cm ebatlarındaki tepsilerin yıkanabileceği şekilde, sıfır ürün veya servis bakım garantili ürün)	2	Adet
	En büyük boy sanayi tipi fırın (elektrikli,10 tepsili)	1	Adet
	Kızartma Tavası 85X17 3adet,35x17 1adet, 58x17 2 adet)	6	Adet
	Kızartma tavası teli(Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	3	Adet
	• Süzgeç (90x2, çelik) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	2	Adet
	• Yük Taşıma Arabası 80x60	3	Adet
	• Dipfiriz (600 lt)	1	Adet
	• Soğutmalı sanayi tipi kıyma makinesi(çelik gövdeli, 3 adet yedek bıçak ve ayna)	1	Adet
	• Isıtmalı Yemek Arabası(Elektrikli)(Ebatları iş tesliminde bildirilecektir)	4	Adet
	• Tepsi toplama arabası(30 tepsilik)	7	Adet
	• Fırın Tepsi (65x53x10 10 adet(3 tanesi delikli), 65x53x6 12adet(2 tanesi delikli), 65x53x4 18 adet)) kapaklı kilitli	20	Adet
	• Alüminyum baklavalık tepsi	30	Adet
	• Tencere sehpası (60x40x6)Krom	2	Adet
	• Tencere krom çelik paslanmaz (95x33 3 adet, 75x31 3 adet	22	Adet

70x27 2 adet, 65x22 7 adet, 54x21 4 adet, 34x16 3 adet)		
• Patates soyma makinesi(35 kg kapasiteli)	1	Adet
• Wok tava (35x17)	2	Adet
• Krep tava	2	Adet
• Kaçerola (5 lt,Paslanmaz çelikten mamül tabansız)	5	Adet
• Yemek Kaşığı (çelik) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	750	Adet
• Yemek Çatalı (çelik) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	750	Adet
• Meyve bıçağı(Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	750	Adet
• Yemek bıçağı(çelik) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	750	Adet
• Çelik Kova (Kilitli Kapaklı)(30lt 3adet., 20 lt. 4 adet)	7	Adet
• Çift Kovalı temizlik arabası	2	Adet
• Salon Tipi Klima (en az A++ enerji tasarruflu inverter 24000 BTU/H)	2	Adet
• Kepçe (çelik, monoblok) (3 ve 4 nolu 5 er adet, 2, 5, 6 nolu 3 er adet)	24	Adet
• Kevgir (çelik, monoblok) (1 ve 3 nolu 4 er adet, 4, 5, 6nolu 5 şer adet, 10 nolu 3adet) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	26	Adet
• Tel kevgir(Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır) (kalın telli, 19, 24, 30 cm.lik 3er adet, monoblok)	9	Adet
• Tel kevgir(ince telli, 30 cm.lik monoblok) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	5	Adet
• Doğrama Tahtası 50x30x6 yeşil, sarı, kahverengi, beyaz, kırmızı 2şer adet Polietilen	10	Adet
• Servis kaşığı(çelik)(1 nolu düz-8adet ve delikli-4adet, monoblok) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	12	Adet
• Servis Maşası (çelik)(Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	10	Adet
• Spagetti Maşası(tırnaklı)(çelik) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	10	Adet
• Çelik Spatula(Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	8	Adet
• Çelik kabak oyacağı(Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	15	Adet
• Çelik sebze soyacağı(Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	15	Adet
• Çelik Çırpma teli (1, 5, 6, 7 numara 2şer adet) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	8	Adet
• Çiğ et çelik Bıçağı (sarı saplı) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	10	Adet
• Çiğ et çelik Bıçağı (No:2, kırmızı saplı) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	10	Adet
• Çelik Kemik sıyırma bıçağı (No:2) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	5	Adet
• Fleto bıçağı (çelik) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	5	Adet
• Çelik sebze doğrama bıçağı(yeşil saplı) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	10	Adet
• Şef bıçağı(siyah saplı) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	2	Adet
• Peynir bıçağı(beyaz saplı) (Krom/nikel oranı 18/10 olacaktır)	5	Adet
• Börek pizza bıçağı(paslanmaz çelik)	2	Adet
• Konserve açacağı (tezgah tipi)	1	Adet
• Et satırı	1	Adet
• Servis tepsisi(selform, kaydırmaz,55x35cm)	750	Adet
• Porselen Çorba kasesi(12 cm)	800	Adet

• Porselen Çukur yemek tabağı(20 cm)	1000	Adet
Porselen düz tabak(19 cm)	1000	Adet
Porselen kayık tabak (12x17cm)	1000	Adet
• Porselen düz servis tabak(24 cm)	750	Adet
• Krem karamel kabı (alüminyum)	500	Adet
• Çay otomatı(30lt)	4	Adet
Tuzluk(porselen)	30	Adet
Karabiberlik (porselen)	30	Adet
• Pul Biberlik(porselen)	30	Adet
Kürdanlık(porselen)	30	Adet
• Dispanser peçete aparatı	30	Adet
• Hareketi havlu makinesi	4	Adet
• Tabldot (4 gözlü, melamin)	450	Adet
Kahvaltı tabldot (melamin)	450	Adet
Hassas terazi (Dijital)	1	Adet
• Elektronik endüstriyel tip mutfak robotu (500 Watt)	1	Adet
• Sebze doğrama robotu (sanayi tipi)	1	Adet
Ev tipi blender (270 Watt)	2	Adet
Katı meyve sıkacağı	1	Adet
• Narenciye sıkacağı	1	Adet
Sanayi tip el tipi kombi mikser+çırpıcı (en az 450w, uzunluğu 350mm),	1	Adet
• Bıçak Sterilizatörü (10 Bıçaklık)	1	Adet
• Çöp konteyner (çelik pedallı, kapaklı, tekerlekli)	8	Adet
Gastronom küvet(53x32x15cm 13 adet(3 adet delikli), 53x32x10 10 adet, 53x32x5cm 12 adet)	35	Adet
• Gastronom küvet (33x26x15cm 10 adet, 33x26x10 luk 10 adet, 33x26x5 cm 5adet,)	25	Adet
• Gastronom küvet (18x16x10 cm)	16	Adet
• Gastronom küvet (18x16x5 cm 5 adet, 10x15x5 cm 5 adet, 10x15x10 cm 5 adet, 20x16x15 cm 5 adet)	20	Adet
• Düdüklü tencere(30lt. 1 adet, 20 lt 2 adet)	3	Adet
• İnfrared lazer termometre(-20, +260 C)	3	Adet
• Çöp hazneli kirli tabak toplama arabası	2	Adet
• Saklama kapları (polikarbonat, çeşitli ebatlarda, gıda ile teması uygun)	20	Adet
• Baharat kapları(polikarbonat, şeffaf, 3 lt hacimli 10 adet, 7 litre hacimli 10 adet, 15 litre hacimli 15 adet)	35	Adet
• Ayakkabılık (kapaklı, raf yüksekliği çizme sığabilecek kapasitede olacaktır,)	2	Adet
• Banket arabası (gastronom küvetlere uygun ölçüde en az 20 raflı)	2	Adet
• Soğuk servis kabini camlı altı açık dolaplı	1	Adet
• Elektronik kantar(max 600 kg, hassasiyeti 200 gr)	1	Adet
• Yapışkanlı sinek tutucu	4	Adet
• Duvara monte ahşap galoş, bone, maske dolabı (mutfak giriş çıkışlarına 1 er adet)	2	Adet
• Kesme tahtası standı (paslanmaz çelik, süzgeçli)	2	Adet
• Kepçe, kevgir vb. için paslanmaz çelik, duvara monte kapaklı askı aparatı	3	Adet

• Plastik tekerlekli, delikli soğan patates kasası(80lt.)	4	Adet
Tost Makinesi (8 dilim, elektrikli, büfe tipi döküm)	2	Adet
• 20 kişilik paslanmaz çelikten mamül 4 lü sefer tası	2	Adet
• Hijyen paspası	2	Adet
• Soğuk depolar için ısı takip kayıt sistemi	1	Adet
• Döner ocağı	1	Adet
• Döner bıçağı	1	Adet
• Sebze meyve dezenfektan klor pompası	2	Adet
• Streç film dispenseri (metal)	1	Adet
• Turnike sistemi (kart okuyucu ve opsiyonel parmak izi tanıma özelliği olmalı)	1	Adet
• Mikrodalga fırın	2	Adet
• Set üstü 2 li ocak(lpg li, endüstriyel tip)	1	Adet
• Süzgeç(paslanmaz tel 30cm)	3	Adet
• Tel süzgeç ihtiyaç durumuna göre değişik ebatlarda	10	Adet
• Masat	2	Adet
soyunma dolabı ahşap	8	Adet
Şanti Torbası	2	Adet
• Plastik palet	3	Adet

8.5.SARF MALZEME LİSTESİ

MALZEMENİN ADI	MİKTARI	BİRİMİ
Makina deterjanı	1.000	kg
Makine parlatici	1.000	kg
Elde yıkama deterjanı	3600	kg
Sıvı Sabun	500	kg
Genel Temizlik deterjanı	1500	kg
Yağ çözücü	1500	kg
Kireç Çözücü 30 kg	500	kg
Çamaşır Suyu	3.000	kg
Sıvı Krem Deterjan	500	kg
Bulaşık Eldiveni	200	Adet
Bulaşık Süngeri	700	Adet
Paspas İpi	100	Adet
Mop Bezi	100	Adet
Kaşık Çatal Kılıfı 1000 lik	250	Adet
Tepsi kağıdı	300.000	Adet
Streç Film (1500 m'lik)	24	Adet
Steril numune poşeti(şahit numune alımı için)	11.000	Adet
Supcase(200 ml)	100.000	Adet
Tabldot köpük (5 gözlü kapaksız)	200.000	Adet
Kapaklı Köpük (3 göz kapaklı)	100.000	Adet
Alüminyum Folyo Kase	13.000	Adet
Plastik kaşık çatal seti	100.000	Adet
Plastik kaşık çatal 5'li set	190.000	Adet
Çöp poşeti (80x110 siyah)	1.500	Kg
Mop aparatı	60	Adet
Oto Fırçası	60	Adet

Lavabo fırçası	150	Adet
Çek pas ve sapı	80	Adet
Paspas sapı ve aparatı	80	Adet
Faraş	60	Adet
Temizlik Bezi	800	Adet
Bulaşık Teli (çelik)	300	Adet
Kürdan	150	Paket
Çöp Kovası Büyük Boy	30	Adet
Latex eldiven(Pudrasız)M 100'lü	800	Kutu
Latex eldiven (pudrasız)S 100'lü	800	Kutu
Diyet Tatlandırıcı	48	Kg
Peçete dispenser (Her bir koli 16 paket her paket 200'lü)	350	Koli
Z katlama Havlu (Her bir koli 12 paket her paket 200'lü)	350	Koli
Tuvalet Kağıdı	400	Adet
Bone 100 lü	240	Adet
Kolluk 100 lü	240	Adet
Maske	18.000	Adet
Galoş	48.000	Adet
Karton Bardak	240.000	Adet
Tahta Karıştırıcı	180.000	Adet
Sebze-meyve dezenfektanı	80	lt
Hijyen paspas dezenfektanı	80	lt
Tek kullanımlık, karton, kapaklı çorba kasesi	6.700	Adet

9. SÖKE F.F.K.DEVLET HASTANESİ İÇİN

9.1.YAPILACAK İŞİN TOPLAM MİKTARI:

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı (Adet)
NORMAL YEMEK (Öğle –Akşam)	650.000
DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	120.000
KAHVALTI (NORMAL+DİYET)	330.000

Ara öğünlerin maliyeti diyet yemeğine dahildir. Ara öğünler için ayrı bir ücret ödenmeyecektir

9.2.PERSONEL NİTELİKLERİ

ÜNVAN	PERSONEL NİTELİKLERİ
-------	----------------------

	ADET	ÖZELLİKLER
Üretim Sorumlusu (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi)	1	İlgili Fakülte veya Yüksekokul Mezunu ve Toplu Beslenme Sistemlerinde en az 3 yıl deneyimli.
Aşçıbaşı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı	2	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı Yrd.	2	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Kasap	1	MEB'in aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla Tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Bulaşıkçı	1	En az ilkokul mezunu olması
Temizlikçi	3	En az ilkokul mezunu olması
Garson	8	En az ilkokul mezunu olması
Depocu	1	En az lise mezunu olması
Toplam	20	

9.3.İstenilen Araç ve Gereç Sayıları Toplamı ve Nitelikleri.

İstenilen alet ekipman, araç-gereç ve makinelerin montajı ve bağlantısı için gerekli (elektrik, su, gaz vb.) tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacak, bu çalışmalar Hastanelerin teknik hizmetler servisinin bilgisinde ve gözetiminde yapılacaktır

9.4.SABİT MALZEME LİSTESİ

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler 48 saat içerisinde tamamlanacaktır. Yüklenici firma tarafından kuruma getirilen sabit malzemeler **0-3 yaş aralığında olmalı teslim edilmek istenen demirbaş niteliği taşıyan malzemeler ürünlerin yaş aralığını belirleyebilmek adına faturaları ile birlikte kuruma teslimatını yapılacaktır.**

1-	Elektrikli konveksiyel fırın, buharlı(20x GN 1/1-10 cm derinlik)	2 Adet
2-	Dijital termometre	6 Adet
3-	Probe termometre	2 Adet
4-	Selform ahşap Servis tepsi	800 Adet
5-	Çay termosu paslanmaz krom çelik(20 lt.lik)	6 Adet
6-	Yemek Çatalı, kaşığı, bıçağı 1. sınıf 18/10 paslanmaz çelik	1000'er Adet
7-	21 cm otel serisi porselen çukur tabak	1000 Adet
8-	21 cm otel serisi porselen düz tabak	1000 Adet
9	23 cm otel serisi porselen düz tabak	1000 Adet
10	12 cm otel serisi porselen joker kase	1000 Adet
-		
11	17 cm porselen kare kayık tabak	1000 Adet
-		
12	17 cm otel serisi porselen düz pilav tabağı	1000 Adet
-		
13	15 cm otel serisi porselen düz tatlı tabağı	1000 Adet
-		
14	Yemek tabldotu(5 bölmeli kırılmaz, beyaz, sağlığa uygun maddeden üretilmiş)	1500 Adet
-		
15	15) Kahvaltı tabldotu(4 bölmeli kırılmaz, beyaz, sağlığa uygun maddeden üretilmiş)	1500 Adet
-		
16	Kürdanlık, karabiberlik, tuzluk (beyaz,porselen)ve peçetelik (masaüstü)	72'er Adet
17	Elektrikli benmarili yemek dağıtım arabası(Paslanmaz krom çelik malzemeden üretilmiş. Yemek asansörümüze sığacak ölçülerde: uzunluk 130 cm.,yükseklik 152 cm., 2 kat raflı, 6 bölmeli, 360 derece döner büyük tekerlekli, frenli	5 Adet
-		
18	Elektrikli dijital hassas tartı(1 gr.-15 kg tartı aralığı)	1 Adet
-		
19	Klima 24 000 BTU	2 Adet
-		
20	Tekli paslanmaz çelik baharatlık raf	Adet
-		
21	Baharatlıklar pişirme ünitesi ve et ünitesine	10 Adet
-		
22	Doğalgaza uyumlu sanayi tipi tekli ocak	7 Adet
-		

23 -	Soğutuculu et kıyma makinesi paslanmaz çelik(500 kg/saat kapasiteli)	1 Adet
24 -	Bıçak saklama dolabı	1 Adet
25 -	Polietilen peynir vb. doğrama tahtası beyaz renk 40x60x5	2 Adet
26 -	Polietilen balık vb. doğrama tahtası mavi renk 40x60x5	2 Adet
27 -	Doğrama bıçakları 1.Sınıf (kırmızı, yeşil, beyaz, mavi, sarı, kahverengi saplı 10'ar ad.)	60 Adet
28 -	Genel mutfak için rende (set üstü)	1 Adet
29 -	Elektrikli katı meyve sıkacağı	1 Adet
30 -	Narenciye sıkma makinesi elektrikli	1 Adet
31 -	El blenderi (mikser başlıklı, değişken hızlı, endüstriyel tip)	1 Adet
32 -	3 raflı, duvara monte, paslanmaz çelik raf	1 Adet
33 -	Kepçe, kevgir vb için paslanmaz çelik, duvara monte kapaklı askı aparatı	2 Adet
34 -	Kızartma teli, tel süzğü	5'er Adet
35 -	Çırpma teli(muhtelif ölçülerde)	10 Adet
36 -	Tencere 1000'lik	4 Adet
37 -	Tencere 750'lik) 3 Adet
38 -	Tencere 500'lük	4 Adet
39 -	Helvani tencere(pilav için) 750 lik	2 Adet
40 -	Helvani tencere 1000 lik	2 Adet
41 -	Tencere 300'lük	4 Adet
42 -	Tencere 100'lük	4 Adet
43 -	Tencere Süzğü 750 lik	2 Adet
44 -	Tencere süzğü 500 lük	2 Adet
45 -	Kazanlar için 4 katlı istif rafı	2 Adet
46 -	Giyotin tip bulaşık makinesi(giriş evyeli, çıkış düz tezgah) 1000 tabak/saat) 1 Adet
47 -	Endüstriyel ön yıkamalı Konveyörlü bantlı-kurutmalı tünel tip bulaşık makinesi 2000 tabak/saat kapasiteli(spre y ünitesi giri ş tezgahı ve çıkış ünitesi ile birlikte)	1 Adet
48 -	Sebze doğrama makinası (ayaklı, endüstriyel tip, değişken	1 adet

	bıçaklı)	
49	Kahvaltı ve ara öğün arabası	2 adet
50	Platform tip Malzeme, erzak taşıma arabası	1 Adet
51	Erzak taşıma arabası (tekerlekli frenli krom çelik)	3 Adet
52	Transpalet (en az 2,5 ton yük kaldırma)	1 Adet
-		
53	Bulaşıkhaneye için spreyli su ünitesi	1 Adet
-		
54	Mikrodalga fırın (ev tipi)	1 Adet
-		
55	Gaz kaçak sensörü alarmlı-gaz kesmeli	1 Adet
-		
56	Bıçak sterilizatörü (Uv) en az 10 bıçaklık	1 Adet
-		
57	Mutfak için krom çelik yer sehpaları(tekerlekli-frenli)	3 Adet
-		
58	Mutfak için meyve-sebze soyacağı-oyacağı	15 er Adet
-		
59	Krom kazan yıkama evyesi, sırtlı, çift ızgaralı 100x200x60/90 cm	1 Adet
-		
60	Sebze yıkama havuzu Sanayi tipi	1 Adet
-		
61	Tekerlekli et askı ünitesi paslanmaz çelik	2 Adet
-		
62	Paslanmaz çelik et askı ünitesi kancası 18/10 krom -nikel	8 Adet
-		
63	Kazanlar için muhtelif ölçülerde kepçe, kevgir,uzun spatula	10 ar Adet
-		
64	Yemek arabaları ve yemekhane için servis kepçe,kaşık kepçe, spatula, salata maşası	10 ar Adet
-		
65	Kasap satır 2 adet, zırh 1 adet (paslanmaz çelik 18/10 krom nikel)	3 Adet
-		
66	Kaçerola kazanlar için paslanmaz çelik	4 Adet
-		
67	Sanayi tipi patates soyma makinesi (20 kg/sefer hazneli)	1 Adet
68	Kuru erzak depolarında çuval altlarına plastik palet	10Adet (toplam 4m ²)69
69	Duvara monte galoş, bone, maske dolabı	2 Adet
70	Elektronik, Ultrasonik haşere kovucu cihazlar	5 Adet
71	Atık Yağ tutucu sistem(tezgah altı-manuel katı atık tutuculu en az 1 lt/sn)	2 Adet
72	Personel Soyunma giyinme dolapları 4 bölmeli kilit kapaklı	5 Adet

73	Piştirme ünitesi için aspiratör motoru (güç:7,5 kw/10 HP, maximum debi-21000 metreküp fan emiş değerli, fan içi karbon filtre-granül yağ tutucu ve hava emiş filtreli, filtreler çelik ve yıkanabilir özellikte)	1 Adet
74	Patates-soğan saklama ünitesine plastik palet	1 Adet
75	Kilitli numune buzdolabı (ısı göstergeli)	1 Adet
76	Yemek sonrası çöp ve boş toplama arabası (plastik, tekerlekli, frenli, derin, sızdırmaz özellikli)	4 Adet

9.5.SARF MALZEME LİSTESİ

MALZEME ADI	BİRİM	MİKTAR
ALÜMİNYUM FOLYO	ADET	240
PLS BARDAK ŞEFFAF 180 CC	ADET	40.000
KARTON BARDAK 7 OZ	ADET	80.000
PLASTİK ÇATAL EKO	ADET	50.000
PLASTİK KAŞIK EKO	ADET	72.000
DEZENFEKTAN HAVUZU İÇİN PASPAS	ADET	3
JELATİNLİ KÜRDAN	PAKET	200
DİSPENSER PEÇETE(18*200)	KOLİ	320
FOTOSELLİ HAVLU (6 Lİ)	KOLİ	200
MİNİ JUMBO TUVALET KAĞIDI (12 Lİ)	KOLİ	24
Z KATLI HAVLU 12*150 Lİ	KOLİ	90
SUP KASE KAPAĞI (100 ÇAP)	ADET	8.000
SUP KASE ŞEFFAF (150 CC)	ADET	20.000
SUP KASE ŞEFFAF (200 CC)	ADET	60.000
3 GÖZ KÖPÜK TABAK	ADET	80.000
3 GÖZ KAPAKLI KÖPÜK TABAK	ADET	72.000
5 GÖZ KAPAKLI KÖPÜK TABAK	ADET	24.000
5 GÖZ KÖPÜK TABAK	ADET	140.000
ISIYA DAYANIKLI SIZDIRMAZ KAB 250 CC	ADET	20.000
KİLİTLİ TORBA 16*20 (600)	KOLİ	10
KİLİTLİ TORBA 15*18 (600)	KOLİ	10
NAYLON TORBA 25*42 (3 LÜK)	KG	80
NAYLON TORBA 30*52 (5 LİK)	KG	30
HİŞİR POŞET KALSİTLİ ORTA	KG	50
HİŞİR POŞET KALSİTLİ BÜYÜK	KG	180
ÇÖP POŞETİ 80*110 DÖKME SİYAH	KG	4.500
ÇÖP ŞİŞ	ADET	40
BONE 100 LÜ	PAKET	140
NİTRİL ELDİVEN S 100 LÜ	ADET	120

(MAVİ)		
NİTRİL ELDİVEN M 100 LÜ (MAVİ)	ADET	120
NİTRİL ELDİVEN L-XL 100 LÜ (MAVİ)	ADET	660
ŞEFFAF ELDİVEN 100 LÜ	ADET	100
BULAŞIK ELDİVENİ	ADET	72
FIRIN ELDİVENİ	ADET	14
BEZ KOLLUK 100 LÜ	ADET	130
MASKE 50 Lİ	ADET	220
GALOŞ 1000 Lİ	ADET	15
TAHTA KARIŞTIRICI (100 LÜ)	ADET	24
STRECH FİLM 45*1500 MT. PVC 8 MİC.	ADET	24
SIVI EL SABUNU 30 KG	BİDON	150
ELDE BULAŞIK DETERJAN 30 KG	KG	9.000
ÇAMAŞIR SUYU 30 KG	KG	5.100
GENEL TEMİZLİK MAD. 30 KG	KG	3.600
KÖPÜK EL SABUNU 30 KG	KG	720
CAMSİL	KG	60
ARAP SABUNU	KG	60
OTO.BUL.MAK.DET. 30 KG	KG	3.300
PARLATICI 30 KG	KG	2.400
MİNERALLİ SIVI OVMA MADDESİ 30 KG	KG	180
AĞIR KİR YAĞ ÇÖZ 30 KG	KG	3.900
MAK.KİREÇ ÇÖZ 30 KG	KG	540
ELDE KİREÇ ÇÖZ 30 KG	KG	300
EL DEZENFEKTANI	KG	150
GENEL DEZENFEKTAN	KG	120
SEBZE VE MEYVE DEZENFEKTANI	KG	240
PAYET KOSTİK 25 KG	KG	175
ÇELİK PARLATICI	ADET	120
TOP TEL TEKLİ 60 GR	ADET	240
BULAŞIK ÖNLÜĞÜ	ADET	100
SARI BEZ (3 LÜ)	ADET	150
ENDÜSTRİYEL BULAŞIK SÜNGERİ	PAKET	700
KOLONYALI MENDİL 6*8	ADET	150.000
PÜSKÜL PASPAS APARATI	ADET	10
OTO FIRÇA	ADET	40
İSPİRTO LT	ADET	10
PÜSKÜL PASPAS 400 GR	ADET	90
NAYLON ÖNLÜK TEK KULLANIMLIK (100 LÜ)	ADET	20
PLASTİK ÇEKPAS 55 CM	ADET	70

MİKROFİBER BEZ	ADET	220
TOP BEZ (TÜLBENT BEZ)	METRE	200
YAĞLI PİŞİRME KAĞIDI	KG	35
NEMLİ MOP 60 LİK	ADET	24
NEMLİ MOP 80 LİK	ADET	24
NEMLİ MOP APARATI 60 LİK	ADET	4
NEMLİ MOP APARATI 80 LİK	ADET	4
AĞAÇ SAP	ADET	60
ÇİFT KOVALI PASPAS ARABASI TAKIMI	ADET	5
ÇÖP KONTEYNİRİ (120 LT)	ADET	1
ÇATAL-KAŞIK KESE KAĞIDI	KG	720
TOST KAĞIDI (KESE KAĞIDI)	KG	200
SAPLI FARAŞ TAKIMI	ADET	8
ÇÖP KOVASI 60 LT	ADET	50
ALÜMİNYUM SAP	ADET	15
YEMEK SETİ	ADET	370.000
Steril Numune Poseti (532 ml ve 710 ml)	ADET	20.000

10.DİDİM DEVLET HASTANESİ İÇİN

10.1.YAPILACAK İŞİN TOPLAM MİKTARI:

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı (Adet)
NORMAL YEMEK (Öğle –Akşam)	250.000
DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	50.000
KAHVALTI (NORMAL+DİYET)	80.000

Ara öğünlerin maliyeti diyet yemeğine dahildir. Ara öğünler için ayrı bir ücret ödenmeyecektir

10.2.PERSONEL NİTELİKLERİ

ÜN VAN	PERSONEL NİTELİKLERİ	
	ADET	ÖZELLİKLER
Üretim Sorumlusu (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi)	1	İlgili Fakülte veya Yüksekokul Mezunu ve Toplu Beslenme Sistemlerinde en az 3 yıl deneyimli.
Aşçıbaşı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf

		ve Sanatkârlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı	1	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkârlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Bulaşıkçı	2	En az ilkokul mezunu olması
Temizlikçi	2	En az ilkokul mezunu olması
Toplam	7	

10.3.İstenilen Araç ve Gereç Sayıları Toplamı ve Nitelikleri.

İstenilen alet ekipman, araç-gereç ve makinelerin montajı ve bağlantısı için gerekli (elektrik, su, gaz vb.) tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacak, bu çalışmalar Hastanelerin teknik hizmetler servisinin bilgisinde ve gözetiminde yapılacaktır

10.4.SABİT MALZEME LİSTESİ

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler 48 saat içerisinde tamamlanacaktır. Yüklenici firma tarafından kuruma getirilen sabit malzemeler **0-3 yaş aralığında olmalı teslim edilmek istenen demirbaş niteliği taşıyan malzemeler ürünlerin yaş aralığını belirleyebilmek adına faturaları ile birlikte kuruma teslimatını yapılacaktır.**

Giyotin Tip Bulaşık Mak. (Giriş evyeli, çıkış düz tezgah1000 tabak/saat)	1 Adet
Elektrikli Fırın(10 tepsilik)	1 Adet
Fırın Tepsisi(70x50x6) Kapaklı kilitli	12 Adet
Tatlı tepsisi	10 Adet
32' lik kıyma makinası	1 Adet
Çay otomatı(20 Litre)	3 Adet
Narenciye Sıkacağı	1 Adet
Servis tepsisi(50x30)	300 Adet
Servis Kaşığı	15 Adet
Servis Çatalı	5 Adet
Servis kepçesi	15 Adet
Çelik Çırpma teli	5 Adet
Çelik Spatula	5 Adet
Büyük Kevgir	12 Adet
Küçük Kevgir	8 Adet
Yemek kepçesi	10Adet
Salata Maşası	8 Adet
Kızartma Teli	3 Adet

Yemek Kaşığı (Çelik)	300 Adet
Yemek Çatalı (Çelik)	300 Adet
Yemek Bıçağı(Çelik)	350 Adet
Meyve Bıçağı(Çelik)	300 Adet
Çelik Sebze soyacağı	5Adet
Çiğ et Bıçağı (No:2)	5 Adet
Çelik Sebze doğrama bıçağı(No:2)	5 Adet
Sebze Doğrama robotu(sanayi Tipi)	1 Adet
Sanayi Tipi Blender	1 Adet
Hassas Terazı (Dijital)	1 Adet
600 kg kadar tartan elektronik dijital tartı	1 Adet
Doğrama Tahtası 50x30x6 yeşil Poliüretan	4 Adet
Doğrama Tahtası 140x60x6 Kırmızı poliüreten	2 Adet
Et Doğrama Kütüğü 60x60x10 Beyaz poliüretan	1 Adet
Süzgeç 90x20	2 Adet
Çelik Kova (Kiltli kapaklı)	4 Adet
Çift kovalı temizlik arabası	2 Adet
Krom Nikel ayaklı, ahşap sırtlı, oturma yeri deri sandalye	100 Adet
Kron nikel ayaklı, cam tablalı yemek masası 80x120 cm	20 Adet
Beyaz Masa örtüsü	40 Adet
80x120 Masa Camı	20 Adet
Paslanmaz Çelik satır	1 Adet
Kuru erzak depolarında çuval altlarına plastik Palet	8 Adet
Porselen Çorba Kasesi(12 cm)	500 Adet
Porselen Çukur Yemek tabağı (21 cm)	500Adet
Porselen düz tabak(19 cm)	500 Adet
Porselen Tabak (12x17cm)	500Adet
Porselen Kare Kayık Salata Tabağı(17 cm)	500Adet
Porselen Karabiberlik	40Adet
Porselen Pul Biberlik (Kapaklı- kaşıklı)	30 Adet
Porselen Kürdanlık	30 Adet
Dispanser peçete Aparatı	30 Adet
Z katlama Aparatı	6 Adet
Sıvı sabunluk Aparatı(Demir basmalı)	6 Adet
Dezenfektanlı paspas	2 Adet

Nem Ölçer	6 Adet
Dijital termometre	6 Adet
Bıçak Sterilizatörü (10 bıçaklık)	1 Adet
Çöp Taşıma arabası(80 litre)	1 adet
Şofben	2 Adet
Kepçe, kevgir vb. duvara monte paslanmaz çelikten mamül kapaklı askı aparatı	4 Adet
16 Dilimli elektrikli tost makinesi	1 Adet
Ara Öğün dağıtım Arabası	1 Adet
Kahvaltı dağıtım arabası	2 Adet
Mutfak içi servis arabası	4 Adet
1000x650x850 taşıma arabası	1 Adet
Benmarili yemek dağıtım arabası	2 Adet
Duvara monte galoş, bone, maske dolabı	2 Adet
Polikarbon tabldot tabak (kahvaltı)	300 adet
Polikarbon tabldot tabak (5 gözlü)	300 adet
Sineklik(mavi Florasan)	2 Adet
Kapaklı Çelik ekmek Kabı	4 Adet
Kapalı plastik ekmek kabı	4 Adet
Kaçarola Su tası	4 Adet
Baharat kavanozu 2 kg cam	10 Adet
Cam Yağdanlık	20 Adet
Tencere 60x25 71 litre	2 Adet
Tencere 80x40	4 Adet
Tencere 50x25	6 Adet
Tencere 70x20	2 Adet
Tencere 75x15 (Kızartma)	1 Adet
Tencere 35x15	6 Adet
Tencere 25x15	2 Adet
Tencere 80x16 (pilav)	1 Adet
Küçük kiiltli fırın tepsisi(35x45x8)	4 Adet

10.5.SARF MALZEME LİSTESİ

Bulaşık Makinası deterjanı	1600 Kg
Bulaşık makinesi parlaticı	1400 Kg

Elde yıkama deterjanı(30 kg)	100 Adet
Sıvı Sabun	100Adet
Genel temizlik deterjanı(30 kg)	90Adet
Yağ Çözücü (30 Kg)	24 Adet
Kireç Çözücü(30 Kg)	40 Adet
Çamaşır Suyu	1450 Kg
Islak mendil	15.000 Adet
Bulaşık eldiveni	384Çift
Bulaşık Sünger	1500 Adet
Paspas İpi	100 Adet
Mop Bezi	100 Adet
Kaşık- çatal kılıfı(1000 lik paket)	200 Adet
Streç film büyük boy	24 Adet
Numune poşeti(Şahit numune almak için)	12.000 adet
Sup kasesi(200 ml)	25.000 Adet
Kahvaltı Köpüğü(Kapaklı 3 gözlü)	200.000 Adet
Tabildot Köpük (3 gözlü kapaksız)	200.000 Adet
5 Gözlü kapalı köpük tabildot(320x255x85mm)	50.000 Adet
Alüminyum Folyo kase	3.000 Adet
Paket 4 li set(kaşık-çatal-kürdan peçete)	150.000 Adet
Çöp poşeti80x110 siyah	1200kg
Mop aparatı	24 Adet
Oto fırçası	50 Adet
Lavabo Fırçası	24 Adet
Çek pas ve sapı	60 Adet
Paspas sapı ve aparatı	20 Adet
Faraş	24Adet
Temizlik Bezi	600Adet
Plastik önlük	10 Adet
Bulaşık teli (Çelik)	240 Adet
Kürdan (Poşetli)1000Li	144 paket
Çöp Kovası büyük boy	24 Adet
Poşet Eldiven	50.000 Adet
Lateks eldiven(Pudrasız) M	24.000 Adet
Lateks eldiven(pudrasız)L	24.000 Adet
Maraton Peçete	2.700 paket
Z katlama Havlu	2.880 paket
Tuvalet Kağıdı	100 Adet
Bone 100 Lü	150 Adet

Kolluk 100 Lü	100 Adet
Maske	700 Adet
Galoş	500 Adet
Karton Bardak	80.000 Adet
Tahta karıştırıcı	50.000 Adet

11.PERSONEL KIYAFETLERİ

UNVAN		
	ÇEŞİT	ADET (Kişi başı)
Üretim Sorumlusu (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi)	İş önlüğü(Beyaz)	4
Aşçıbaşı	İş gömleği(Beyaz) Pantolon(Beyaz) Kep(Beyaz) Sabo Terlik(Lacivert)	4 4 4 4
Aşçı	İş gömleği(Beyaz, kırmızı Biyeli) Pantolon(Beyaz) Kep(Beyaz, Kırmızı Biyeli) Askılı iş Önlüğü (Beyaz, Lacivert, kırmızı) Her renk dört adet Sabo Terlik(Lacivert)	4 4 4 4 4
Aşçı Yrd.	İş gömleği(Beyaz, kırmızı Biyeli) Pantolon(Beyaz) Kep(Beyaz, Kırmızı Biyeli) Askılı iş Önlüğü (Beyaz, Lacivert, kırmızı) Her renk dört adet Sabo Terlik(Lacivert)	4 4 4 4 4
Tatlıcı-Pastacı	İş gömleği(Beyaz, Lacivert Biyeli) Pantolon(Beyaz) Kep(Beyaz, Lacivert Biyeli) Askılı iş Önlüğü (Beyaz, Gri) Her renk dört adet Sabo Terlik(Lacivert)	4 4 4 4 4
Bulaşıkçı	Penye t-shirt (Beyaz) Pantolon(Lacivert) Su geçirmez bulaşık önlüğü Çizme(Sarı) Sabo Terlik(Lacivert)	6 6 4 4 4
Temizlikçi	İş gömleği Penye t-shirt Pantolon(Siyah) Su geçirmez bulaşık önlüğü Çizme(Sarı) Sabo Terlik(Lacivert)	6 6 6 4 4 4

Garson	Pantolon(Lacivert)	4
	İş Gömleği(Beyaz, Lacivert biyeli)	4
	Bone(kumaş)	4
	Askılı iş Önlüğü (Lacivert, Açık mavi)	
	Her renk dört adet	4
	Su geçirmez bulaşık önlüğü	4
	Çizme(Sarı)	4
	Sabo Terlik(Lacivert)	4
Depocu	İş önlüğü(Beyaz)	4
Kasap	İş gömleği(Beyaz)	4
	Pantolon(Beyaz)	4
	Kep(Beyaz)	4
	Askılı iş Önlüğü (Kırmızı,Beyaz) Her	
	renk dört adet	4
	Sabo Terlik(Lacivert)	4

- a- Alınan terlik ve çizmeler kaymayan tipte olacaktır. Terlikler ortopedik sabo modeli olacaktır.
- b- Kıyafetlerde kullanılan kumaşlar %65 polyester, %35 pamuklu kolay temizlenebilen alpaka kumaştan, kolay ütülenebilen, insan sağlığına zarar vermeyen kumaşlardan yapılmış olacaktır.
- c- Su geçirmez bulaşık önlükleri PVC kaplı kalın malzemeden yapılmış olacaktır.
- d- Askılı iş Önlüklerinden Beyaz renkte olanlar Servis ve dağıtım sırasında, Lacivert olanlar hazırlık ve pişirme aşamasında, Kırmızı renkte olanlar ise Et hazırlığı sırasında kullanılacaktır.
- e- Personelin kullanacağı kıyafetlerin üzerinde firmanın amblemi olacaktır.
- f- Firma tarafından tespit edilen bedenlere uymayan, hatalı kusurlu kıyafetler 5 gün içerisinde yenisi ile değiştirilecektir. Uygun olmayan kıyafetli personel çalıştırılmayacaktır.

12.SARF MALZEME

Hastane idaresi tarafından teslim edilen araç- gereç ve demirbaşların bakım, onarım giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacak ve tüm alet ve ekipmanlar ile makine ve cihazlar çalışır durumda olacaktır. Herhangi bir arıza durumunda 48 saat içinde çalışır hale getirilecek ve bu durum İdareye yazılı olarak bildirilecektir. Hizmetlerin yürütülmesi esnasında hastane idarelerinin belirlediği kurallara uyulacaktır. Aksi takdirde meydana gelebilecek zararlar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

13.İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ:

Sözleşmenin imzalanmasından sonra, sözleşmede yazılı süre içinde, Kontrol Teşkilatı ve Muayene Kabul Komisyonu tarafından her türlü demirbaş malzeme, madde vb. kontrol edilerek İşyeri Teslim Belgesi tanzim ve imza edildikten sonra işe başlanır. Yüklenici kendisine tutanakla teslim edilen her türlü demirbaş malzemeyi ve bölümleri, işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde aynen teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir.

14.İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL VE ARAÇLAR, HİZMETİN İFA ŞEKLİ

Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenici, idarenin onayı doğrultusunda nitelikleri belirtilen personeli sağlamak zorundadır. Yüklenici, çalıştırdığı personellerin tüm haklarını yürürlükteki iş kanunu ve SGK mevzuatına göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı muhatap yüklenicidir.

14.1. Hizmetin ifa yeri:Aydın İl Sağlık Müdürlüğüne Bağlı Sağlık Tesislerinin (Aydın Devlet Hastanesi, Atatürk Devlet Hastanesi, Aydın Kadın Doğum ve Çocuk Hastalıkları Hastanesi, Nazilli Devlet Hastanesi,Çine Devlet Hastanesi, Didim Devlet Hastanesi,Kuşadası Devlet Hastanesi, Söke Fehime Faik KOCAGÖZ Devlet Hastanesi) mutfakları, yemekhaneler, tüm klinik ve yoğun bakımlar, yeni açılacak birimler ve servis ofisleridir.

14.2.Çalıştırılacak Personelin Nitelikleri ve sayıları

Yüklenici Firma sözleşme imzalanmasından sonra firmaya ait iş ve işlemleri takip ve koordine etmek adına kendi bünyesinde çalıştıracığı görevli için hastane idaresinden yazılı izin alınan kişinin mutfaka girişine izin verilecektir.Personel puantajları idari şartnamede ve birim fiyat teklif cetvelinde belirtilen kişi sayısı üzerinden düzenlenecektir.

İdare ve kontrol teşkilatı, yükleniciden, çalıştırılmasında veya işyerinde bulunmasında iş etiğine ve kurallarına uygunsuz davrandığı, görevlerini yerine getirmekte yetersiz kanaatinde olduğu veya işyerinde çalıştırılmasında sakınca gördüğü her kademe ve nitelikteki elemanların iş başından veya işyerinden uzaklaştırılmasını talep etme hakkına sahiptir. Yüklenici, bu talebi idare veya kontrol teşkilatı tarafından yapılacak tebligat üzerine ve verilen süre içinde yerine getirmek zorundadır. Yüklenicinin bu yükümlülüğü verilen süre içinde yerine getirmemesi halinde, söz konusu kişiler idare tarafından uzaklaştırılır veya uzaklaştırılmaları sağlanır. Uzaklaştırılmaları istenilenler, idarenin veya kontrol teşkilatının izni ve onayı alınmaksızın bir daha görev alamaz. Yüklenici, uzaklaştırılan kişilerin yerine 3 iş günü içerisinde uygun nitelikli personel getirmek zorundadır. Yüklenici sağlık raporu alan veya hastaneye yatışı olan personelinin yerine en geç 24 saat içinde raporun süresi ve yatış süresi bitinceye kadar aynı nitelikte personel çalıştırmak zorundadır. Personelin rapor veya yatış belgesinin bir nüshası ile raporlu yerine çalışacak olan personel bilgileri kontrol teşkilatına ibraz edilmelidir. Mevcut personelden işten çıkan veya çıkarılanların yerine en geç üç iş günü içinde aynı nitelikte personel başlatılmalıdır. Kontrol teşkilatı uygun olmayan ekipman ve araçların işyerinde uzaklaştırılmasını talep hakkına sahiptir. Yüklenici, söz konusu ekipman ve araçları idare veya kontrol teşkilatınca kabul edilebilir olanlarla verilen süre içerisinde değiştirecektir. Çalıştırılacak olan personellerin saatlik izinleri de dahil olmak üzere tüm izinleri, Firma yetkilisi tarafından onaylı izin belgeleri ile kullanılacak ve Kontrol teşkilatına bildirilecektir.

Üretim sorumlusunun görev ve sorumlulukları aşağıdaki gibidir;

1. Mutfak yemekhane ve servislerde çalışan personelin iş bölümünü yapar çalışmalarını yönlendirir izinlerini düzenler ve hastane diyetisyeninin bu konularda onayını alır.
2. Mutfakta kullanılacak olan malzemelerin siparişlerini depocuyla birlikte verir ve takibini yapar.
3. Gelen malzemelerin kontrolünü teknik şartnameye uygun şekilde yapar ve hastane diyetisyeninin onayladığı malzemeleri depoya alır.
4. Yemeğin hazırlanması, dağıtım ve dağıtım sonrası hizmetlerin hijyenik ortamda ve düzenli şekilde yapılmasını sağlar, personelin maske, kep, bone, eldiven, vb. ekipmanları kullanmasını sağlar, kontrolünü yapar aksaklıkları giderir hastane diyetisyenini bilgilendirir.
5. Mutfak personelinin kişisel bakımlarının takibini yapar, personelin her an temiz ve çalışmaya hazır olmasını sağlar.

6. Yemek dağıtım araçları, mutfak ve yemekhane araç ve gereçlerinin bakım ve arızalarının giderilmesi için gerekli önlemleri alır ve kontrol komisyonunu bilgilendirir.
7. Yeni başlayan personelin işe uyumunun sağlanmasına yardımcı olmak, uyumlu bir çalışma ortamının oluşmasını sağlamak ve çalışan bütün personelin hizmet içi eğitimlerini(iletişim, hijyen, vb.) planlar ve hastane diyetisyenin onayını alır.
8. Hazırlanan yemeklerin numunelerine muayene komisyonundan önce bakar ve aksaklıkları komisyon onayından önce giderir. Komisyonla birlikte numune bakamaz.
9. Mutfakla ilgili bütün konularda hastane diyetisyenini bilgilendirir.

14.3. Çalıştırılacak personelin Ücretleri

İdareci ve üretim sorumlusu: Asgari ücret BRÜT tutarının % 45 fazlası,

Baş aşçı: Asgari ücret BRÜT tutarının % 45 fazlası,

Aşçı, Tatlıcı-Pastacı ustası: Asgari ücret BRÜT tutarının %40 fazlası,

Aşçı Yardımcısı: Asgari ücret BRÜT tutarının %35 fazlası,

Kasap: Asgari ücret BRÜT tutarının % 30 fazlası,

Depocu : Asgari ücret BRÜT tutarının % 30 fazlası,

Garson : bulaşıkçı ve temizlik elamanlarının ise Asgari ücret BRÜT tutarının %5 fazlası.

14.4. İşçilerin yemek ihtiyaçları yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yükleniciye yemek ihtiyacının karşılanması noktasında bir bedel ödenmeyecek olup, bu bedelin karşılığı olarak hizmet alımı kapsamında çalıştırdığı işçilerin yemek ihtiyaçlarını karşılaması için hastanede çıkan yemekten bedelsiz olarak faydalanması imkânı verilecektir. İsteklilerde tekliflerinde işçilerin yemek ihtiyaçları için bir bedel öngörmeyeceklerdir.

14.5.İşçilerin nitelikleri

İstenen belgeler noter tasdikli, muhtarlık tasdikli ya da kontrollük onaylı kopyalardan olacaktır. Bu belgeler aşağıdadır:

- a) Nüfus Cüzdanı Sureti
- b) Adli Sicil (Sabıka) belgesi
- c) İkametgah belgesi
- d) Sağlık raporu (Tek Hekim Raporu)
- e) Diploma, bonservis ve referanslar
- f) Hijyen ve Sanitasyon Eğitim Sertifikası
- g) SGK işe giriş bildirgesi

Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içine konularak Sağlık Tesisi idaresine teslim edilecektir.

Yüklenici tifo, paratifo ,bulaşıcı bağırsak enfeksiyonları,amipli veya basilli dizanteri, bulaşıcı cilt hastalıkları, hepatit A ve mantar gibi gıda hijyeni ile ilgili bulaşıcı herhangi bir hastalık taşıyan personel çalıştıramaz. Ayrıca açık yarası veya kesisi olanlar imalat ve bulaşık hizmetlerinde çalıştırılmayacaktır.

Akciğer grafisi raporu, PPD kartı, Anti HIV, Anti HCV, Anti HBS, HBS Antijenik işe girişte kişisel dosyalarında bulunacaktır. Bu tetkiklerde herhangi birinde problem olduğunda işe başlatılmayacaktır. Anti HBS ve HBS Antijen negatif(-) olduğu durumlarda aşılması firma tarafından yaptırılacaktır. Çalışanların işe girişlerinde yapılması gereken sağlık muayeneleri ile ilgili her türlü masraf Yükleniciye aittir.

14.6. Sabah kahvaltısında dikkat edilecek hususlar;

Normal ve diyet kahvaltılarında diyetisyen tabelası/kartı esas alınacaktır. Süt tam yağlı tetrapak ambalajlı, UHT, 200ml. olacaktır. Çaylar olması gereken sıcaklıkta olacaktır. Zeytinler yıkanacak, zeytin yağı ile yağlanacak ve üzerine limon kesilip, servis yapılacaktır. Tetkik için aç kalan hastaların kahvaltıları daha sonra verilecektir. Kahvaltı servisi, garsonlar tarafından yapılacak ve kahvaltı tabldotları firma personeli tarafından toplanacaktır. Kahvaltı servisi sağlık tesislerinin demirbaş ve sarf malzeme talepleri doğrultusunda belirlenen nitelikteki ürünlerle yapılacaktır.

14.7. Öğle ve akşam yemeği dağıtımında dikkat edilecek hususlar:

Yemekler, hastane diyetisyenlerinin talimatları doğrultusunda hazırlanacak, yemeğin türüne göre yeterli ısı ve miktarda olacaktır. Her dağıtım arabası için yemeklerin hem mutfaktan çıkış hem de servis dağıtımı esnasında sıcaklık kontrolleri probe termometreler yardımıyla yapılacak ve bir çizelge halinde kayıt altında tutulacaktır.

Gece kahvaltısı, sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünlerde normal ve diyet yemeklerinin hastane mutfağında pişirilmesi, pişmiş yemeğin sipariş adedine göre hastane idaresinin belirlediği dağıtım yerlerindeki yemek ofislerine taşınması, sıhhi koşullarda muhafaza edilmesi, hasta ve hasta refakatçilerine yataklarında sağlık tesislerinin demirbaş ve sarf malzeme talepleri doğrultusunda belirlenen nitelikteki ürünlerle dağıtılması. Personel öğle ve akşam yemekleri selform tepsilerde ve uygun porselen tabaklarda, ayrı bir self servis masasında verilmek kaydıyla, uygun kaplar içerisinde, kırmızı pul biber, kuru kekik, kuru nane, karabiber, kimyon, zeytinyağı, sirke, karanfil vb. verilecektir. Çorba, salata, piyaz, pilaki, garnitür vb. yanında ¼ limon kesilip verilecektir.

İstenilen sayıda porselen tabak, selform tepsi, çatal, kaşık, bıçak bulundurulacak, aynı öğünde yıkanıp tekrar aynı servis saatinde kullanılmayacaktır.

Hasta ve refakatçilere yemek servislerinde plastik çatal, kaşık, bıçak üçlü set halinde kapalı olarak ve personel yemeklerinde paslanmaz çelik çatal, bıçak, kaşık takımı kağıt poşetler içinde kapalı olarak sunulacaktır (kağıt poşetlerin üzerinde firmalara ait reklam, logo ve yazı olmayacaktır). Her hasta ve refakatçisine mutlaka peçete, ıslak mendil, kürdan(poşetli) vb. ürünler servisle birlikte üçlü set halinde sunulmalıdır. Bulaşıcı hastalığı olup izole olan hastalar için her öğünde beş gözlü disposable tabak veya tabldot (İdarenin onayladığı türü temin edilecek) kullanılmalıdır. Yiyeceklerin taşınması kapalı taşıma araçları ile veya kontaminasyonu önleyecek şekilde üzeri örtülü olarak yapılmalıdır.

14.8.Yemeklerin kontrolü:

14.8.1.Yemeklerin kontrolü muayene komisyonu tarafından yapılacak, uygun görülmesi halinde servis edilecektir. Servislerde yemek ve kahvaltı dağıtımı, servis sorumlu hemşireleri gözetiminde yapılacaktır. Hasta ve refakatçilere yemek dağıtımında servis sorumlu hemşiresinin talimatlarına uyulacaktır. Refakatçilere yemek dağıtımı refakatçi kartına bakılarak yapılacaktır. Refakatçi kartı olmayanlara yemek verilmeyecektir.

14.8.2. Yemek sayıları personel Kart okuma sistemi olan hastanelerimizde işlemler HBYS entegrasyonu sağlanarak sistem üzerinden alınan rapora göre ücretlendirilecektir. Yemek yiyen kişi sayıları sistem üzerinden öğün bazında rapor alınarak belirlenecektir. Sistemlerde herhangi bir arıza olması durumunda; arıza hafta içi bir gün oldu ise hafta içi son beş günün yemek yiyen personel sayısının ortalaması, hafta sonu arıza olması durumunda ise önceki hafta sonu yemek yiyen personel ortalaması baz alınarak firma ve hastane yönetimi tarafından istişare edilerek tutanak altına alınacak ilgili öğüne ait yemek yiyen kişi sayısı bu doğrultuda belirlenecektir.

14.8.3.Yüklenici firma tarafından yapılan yemeğin dağıtımının sayısal kontrolü, personel sayıları için, Hastanemize ait HBYS sistemine entegre (personel aylık yemek takip raporu)

Yemek kart okuma makineleri ve bilgisayardan çıkan listeler, hastalar için diyetisyenler veya i  e memuru tarafından HBYS sisteminden (Yatan Hasta Diyet Hazırlama Formu) alınan listelerle yapılacaktır. Ayrıca t  m yemek yiyenlerin (personel, hasta, refakat  i) g  nl  k sayısal listeleri bilgisayardan   kartılacaktır. Aylık yapılacak   demeler ger  ek yemek yiyen ki  i sayısı   zerinden yapılacaktır.

14.8.4.Yemekler, yemek dağıtım saatlerinden en az 45 dakika önce servise hazır bulunacaktır.

14.8.5. Belirlenen yemek dağıtım saatleri dışında hasta yatışlarında hekimin uygun görmesi durumunda yemek dağıtım saatlerine bakılmaksızın hasta ve refakatçilerine yemek verilecektir. Mutfakta yemek hazırlama ve pişirme hizmetleri hastane diyetisyenleri ve kadrolu aşçı bulunan hastanelerde aşçıların gözetiminde yapılacaktır.

14.8.6. Öğlen ve akşam menüleri farklı olacaktır.

15. TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Yüklenici firma,Sözleşmede, bu şartnamenin diğer maddelerinde ve eklerinde yer alan yükümlülükler yanında aşağıdaki hususları da yerine getirmekle yükümlüdürler.

15.1. Haftanın 7 günü sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğün gerektiren diyetli hasta yemeklerinin hastalara ve refakatçilere, odalarına kadar nakli firmaya ait olacaktır.

15.2.Haftanın 7 günü personele gece kahvaltısı, öğle ve akşam yemeğinin yemek salonundaki self servis düzeninde dağıtımı, self servis bölümünün temizliği, idare tarafından teslim edilen malzeme veya kendisinin temin ettiği, teçhizat ve ekipmanı sağlam ve çalışır halde bulundurmak, arızaları gidermek, kalibrasyonlarını yapmak yükleniciye ait olacaktır.

15.3.Yüklenici firma yemekleri, ekteki örnek yemek listelerinde yer alan gramajları dikkate alarak yapacaktır. Hastane Diyetisyenleri tarafından hazırlanan yemek listeleri, beslenme alışkanlıkları ve beğeniler dikkate alınarak aylık olarak hazırlanıp önceden yükleniciye haber vermek kaydıyla değiştirebileceklerdir.

15.4.Personel için yemek dağıtım saatleri dışında kesinlikle servis yapılmayacaktır. Ancak Ameliyathane yoğun bakım ve acil servis ekibi için önceden haber vermek kaydı ile belirtilen sayıda yemek ayrılacak ve yine hastane personel yemekhanesinde servis edilecektir.

15.5. Hastane idaresinin teslim ettiği servis mutfağı, yemekhaneler, mutfak veya yükleniciye ait yemek salonu teçhizatı ve yemek dağıtımında kullanılan her türlü girdi malzeme, tertip, düzen, muhafaza ve kullanma yönüyle sağlık koşullarına uygun olarak icra edilip edilmediği hususu idare ve muayene komisyonu ile Kontrol teşkilatı tarafından her an denetlenebilecektir. Yemek atıkları ve çöpler; plastik büyük boy kapaklı çöp kovalarına, evsel nitelikli atıklara uygun özellik ve renkte poşeti kovanın içerisine yerleştirilecek ve mutfaktan uzaklaştırılacaktır.

15.6. Mutfak ve yemekhanelerde ışıklandırma gün ışığına eşdeğer oranda sağlanacaktır. Yemekhaneler,

Mutfak ve bağlı birimlerde kullanım esnasında meydana gelebilecek arızaların giderilmesi, gereken

durumlarda onarım ve bakımı yüklenici tarafından idarece belirlenen süre içinde yapılacaktır.

15.7. Diyet yemeklerinin, diyet ilkelerine göre hazırlanması ve kontrolü hastane diyetisyenlerince yapılacaktır. Diyet hastaları için hazırlanacak özel tatlılarda Diyetisyenlerce ve mevzuata uygun görülen tatlandırıcılar kullanılacaktır.

15.8.Bulaşık yıkamada ve temizlikte kullanılacak tüm temizlik ve dezenfektan maddeler, Sağlık Bakanlığınca ruhsatlandırılmış ve TSE veya ISO 9001 belgeli ürünler olacaktır.

15.9.Yüklenici firma elemanları, şirket tarafından düzenlenmiş, hastane idaresi tarafından onaylanmış,resimli, kimlik sahibinin ADI-SOYADI VE GÖREVİ 'nin kolayca okunabildiği yaka kartını görev süresince takacaktır.

15.10. İlaçlama: İlaçlama halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaçlama usul ve esasları hakkında yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecektir. Yüklenicinin Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama izin Belgesi” ne sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından; bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlama anılan izin belgesine sahip olan alt yüklenicilere yaptırılabilir. Haşere ile mücadele için gerekli tedbirler alınıp

tüm mutfak, depolar ve yemekhanelerin haşerelerden arındırılması sağlanacaktır. İlaçlama sonrası meydana gelebilecek zehirlenme vakası olursa yüklenici bundan doğacak bütün hukuki durumlardan sorumludur. İdare istediğinde ilaçlama ile ilgili belgeleri kontrol edebilecektir. İlaçlama ile ilgili dikkat edilecek hususlar:

- 1.İlaçlar Sağlık Bakanlığı tarafından halk sağlığı alanında kullanılmak üzere ruhsatlandırılmış veya ithal ürünler için izin belgesi verilmiş olmalıdır.
- 2.Kullanılan ürünlerin etken maddesi Dünya Sağlık Örgütü tarafından kabul görmüş olmalıdır.
- 3.Kullanılan ürünlerin raf ömrü uygun olmalıdır.
- 4.Kullanılan ilaçlar uçan ve yürüyen haşerelere (hamam böceği, kalorifer böceği, kakalak, bit, pire, tahtakurusu, karınca, örümcek, akrep, fare vb.) karşı öldürücü etkili ve uygulanacak mekanlarda kalıcı etkiye sahip olmalıdır.
- 5.Kullanılan bütün ilaç ve yemlerin kesinlikle çevre ve insan sağlığına zarar vermemesi ve ilaçlamanın normal çalışma ortamını etkilemeden yapılması gerekmektedir.
- 6.İlaçlama 15(onbeş) günlük sürelerle periyodik olarak yapılacak ve yazılan rapor Hastane idaresine sunulacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup, bu konuda idare yetkili olacaktır.
- 7.Kullanılacak insektisitler (haşere öldürücü) ve rodentisitler (kemirgen öldürücü) Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı onaylı renksiz kokusuz çevre sağlığına uygun ilaçlar olmalıdır.
- 8.İlaçlama yapacak firma temsilcisinin ilaçlama hizmetini yapmaya dair eğitim durumlarını gösterir belgeyi ilaçlama yapmadan önce Enfeksiyon Kontrol Komitesine göstermek zorundadır.
- 9.Sağlık Tesisi mutfağı, kat ofisi ve yemekhanelerinin ilaçlanması ile ilgili tüm giderler yükleniciye aittir.
10. Bulaşık yıkanılan ve atıkların toplandığı mekanlarda haşere ile mücadelede en etkin yöntemler kullanılacaktır.

15.11. Günlük çıkan yemeklerden numune alınarak her bir yemek 250 gram Steril disposable kaplarda veya steril disposable numune poşetlerinde, üzerine aynı gün tarihi atılarak 72 SAAT uygun şartlarda muhafaza edilmesi sağlanacak, herhangi olası bir durumda (Besin Zehirlenmesi vb.) yetkili resmi laboratuvarlarda toksikolojik vb. analizleri yaptırılacak, analiz sonucunun uygun olmaması halinde Şartname ve Yasal Mevzuatın gerektirdiği işlemler yapılacaktır. Bu tür kontrol ve analizlerin tüm giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Her türlü yasal sorumluluk Yükleniciye aittir.

15.12.Yüklenici, gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve bu konu ile ilgili olarak personelin hizmet içi eğitiminin, yetkili kişiler tarafından verilmesini temin etmek zorundadır.

15.13.Mutfak personeli iş başında ve görev yerinde kesinlikle sigara içmeyeceklerdir. Çalışma esnasında cep telefonu bulundurulmayacak, takı, saat vb. takmayacaklardır. Mutfak içerisinde personel İş Kıyafetleri dışında herhangi bir kıyafet giymeyecektir. Çalışma saatleri içerisinde işyerinde ziyaretçi kabul edilmeyecektir.

15.14.Yüklenici firma, diyetisyen tarafından yazılan yemek listesine uygun üretim yapacaktır. Ancak zorunlu sebeplerden dolayı Muayene kabul komisyonunun onayını almak koşulu ile ayda en fazla 4 (dört) defa değişiklik yapılabilir (Her bir kap yemeğin değiştirilmesi bir değişim sayılır).

15.15.Yemekhaneler, mutfak ve bağlı birimlerde kullanılan gaz (*doğal gaz lpg veya npg*), su ve elektrik giderleri yükleniciye aittir.

15.16.Yemek yapımında kullanılan tüm gıda ve gıda katkı maddeleri ile mevzuatlarda geçen diğer yardımcı maddeler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğindeki hükümlere uygun olacaktır.

15.17. Yemek hizmetinin üretimi için kullanılan çalışma alanlarında ve mutfak içerisinde uygun yerlere yeterli sayıda jel el dezenfektanları ve sıvı el yıkama sabunları konulacak ve el dezenfektanı kullanım kurallarına uygun şekilde çalışanlar tarafından kullanımı sağlanacaktır.

15.18.Çalışan personel, çalışmaya kendileri için ayrılan bölümde (hastane bünyesinde uygun alan bulunmak koşuluyla), duş alarak başlayacaktır.

15.19.Çalışma esnasında tüm mutfak ve yemekhane personelinin kullanacağı, koruyucu malzemeleri lateks eldiven (Mavi renk, pudrasız), bone, kolluk, disposable önlük, kep, maske vb. Yüklenici tarafından temin edilecektir. Hastane mutfağına mutfak personeli dışında personel girmeyecektir. Hastane mutfağına yüklenici firma personeli dışında akraba, tanıdık, arkadaş vs. kimselerin giriş çıkışı olmayacaktır. Zorunlu hallerde disposable önlük, galoş, bone kullanımı zorunludur.

15.20.Hastaneye ait olan ve tutanakla yükleniciye sağlam ve çalışır olarak teslim edilen araç-gereçler ile alet ve ekipmanlar iş bitiminde kontrol teşkilatlarınca yapılacak kontroller sonucu yine tutanakla sağlam ve çalışır halde teslim alınacaktır. Yüklenici firma meydana gelecek hasar ve zararları idarenin belirleyeceği süre içinde gidermekle yükümlüdür. Aksi hallerde Hak edişinden veya kesin teminatından kesinti yoluna gidilerek tazmin edilecektir. Gerektiğinde arızalı ekipmanın yenisi hastane idaresi tarafından yükleniciden istenebilecektir.

15.21.Mutfak ve yemekhanelerde kullanılması istenen tüm alet ekipman, makine ve cihazlar paslanmaz krom çelik malzemeden (krom/nikel oranı 18/10 olacak olup her malzemenin üzerinde yazılı olacaktır) üretilmiş olacaktır, yemek pişirme, dağıtım, nakliye ,bulaşık yıkama ve temizlik hizmetlerinde kullanılacak tüm sarf malzemeleri yüklenici tarafından temin edilecektir. Yemek yapımında kullanılan tüm sebzeler yıkama işleminden sonra usulüne ve tekniğine uygun olarak **dezenfeksiyon işlemine** tabi tutulacaktır. Bu amaçla mutfaklarda sebze dezenfektanları sürekli bulundurulacak ve kullanımı sağlanacaktır.

15.22.İstenilen araç ve gereçlerin sayıları ve nitelikleri bölümünde belirtilen sayılardaki malzemeler eksiksiz olarak bulundurulacaktır. Eksilen, kırılan ve tamiri mümkün olmayanların yerine yüklenici yapılacak tebligata istinaden en geç 48 saat içerisinde yenileri konulacaktır. Aksi takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

15.23.Yüklenici kendisine teslim edilen mutfak, bağlı birimler ile yemekhaneler, servis kat ofislerini 5996 sayılı kanuna dayanılarak çıkarılan "Gıda Hijyeni Yönetmeliği" hükümlerine uygun olarak kullanılacaktır. İlgili kamu kurum ve kuruluşlarınca yapılacak kontrol ve denetimlerde söz konusu yönetmelik hükümlerine aykırı faaliyet göstermesinden doğacak tüm yasal sorumluluklar yükleniciye ait olacaktır. Ayrıca kendisine teslim edilen bölümlerde ilgili mevzuat uyarınca yapılması istenecek tüm düzenlemeler ve ilaveler ile bu düzenlemelerden ve ilavelerden kaynaklanacak tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacaktır.

14.24. Mutfak ve bağlı birimlerinde, Sağlık Bakanlığı Hizmet Kalite Standartları (HKS) çerçevesinde, kurumlara gönderilen genelgeler doğrultusunda ve Hastane Enfeksiyon Komitesince yapılacak kontrollerde tespit edilecek eksiklikler belirlenen süreler içerisinde Yüklenici tarafından giderilecektir.

15.25.Yüklenici tarafından, Mutfak atıklarının geçici depolanması amacıyla yapılacak depolama ünitesi Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliğinin, Atıkların Depolanması başlıklı 4.cü bölüm madde 19. da belirtilen özelliklere uygun olacaktır. Kullanılacak çöp poşetleri yırtılmayan, sağlam özellikte ve siyah renk olacaktır. Mutfaktan toplanan Bitkisel yağ atıkları ise uygun büyüklükte ve özellikte kaplarda toplanacak ve bu yağlar ‘‘Bitkisel Atık Yağ taşıma Lisansına’’ haiz araçlara sahip firma veya kişilere verilecektir. Bu amaçla ilgili kişi yada firmalarla yapılacak Bitkisel Atık Yağ sözleşmesi ile Bitkisel atık yağların teslim edildiğine dair belgelerin bir nüshası idareye verilecektir.

15.26.Ana giderlere ve rögarlara atık yağ vb.’nin gitmesinin engellenmesi amacıyla yüklenici tarafından yağ tutucular kullanılacak olup, periyodik temizlikleri zamanında yapılacaktır. Bu sebeple meydana gelecek tıkanma, taşma vb. durumlarda yapılacak çalışmalar ve ücretleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.

15.27.Yüklenici ,6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili mevzuat hükümlerine göre gerekli tedbirleri alarak kanunun ve mevzuatın gerektirdiği iş ve işlemleri yerine getirmekle yükümlüdür.

15.28. Yüklenici firma yangın, iş kazası, gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem alacak ve personeline gerekli eğitim verecektir. Yüklenici firmanın sebep olabileceği; iş kazası (çalıştırdığı personelin), yangın, su basması, gıda ve besin zehirlenmesine karşı hastaların, refakatçi kartı olup yemek yiyen hasta yakınları ve personel için çıkacak olan zararların tamamını yüklenici firma karşılayacaktır.

15.29. Yüklenici firma hastanelerin mutfağında vereceği hizmetin, sağlık, hijyen, kalite bakımından düzenli olarak yürütülmesinden sorumludur.

15.30. Yemekler kalite nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar Teknik Şartnamede belirtilen gramajdan az olmayacaktır.

15.31. Yüklenici firma hastanelere getireceği her türlü malzemeyi mesai saatlerinde (09:00-15:00 arasında) getirecektir. Bu saatler dışında (acil ihtiyaçlar hariç) getirilen malzemeler hastaneye alınmayacaktır. Muayene komisyonunun uygun görmediği malzemeler kabul edilmeyip, yenisiyle aynı gün mesai saatleri içinde değiştirilecektir. Et, balık ve tavuk en geç saat 11:30 a kadar getirilecektir. Muayenesi yapılarak depoya alınan malzeme idarenin haberi olmadan her ne sebeple olursa olsun hastane dışına çıkarılmayacaktır.

15.32. Yüklenici firma gerekli depo kontrolünü kendi bünyesinde yapacaktır. Muayene komisyonu veya kontrol teşkilatı istediğinde haber vermeksizin depoları denetleyebilecektir.

15.33. Yüklenici firma hizmet esnasında kullandığı kalibrasyonu gereken tüm alet ve edevatlarına kalibrasyonunu düzenli olarak yaptıracak ve yaptırdığına dair belgelerini idareye teslim edecektir. Yüklenici mutfakta depolarının ve numune dolabının ısı ve nem oranını ölçmek için istenilen kriterlere uygun nemölçer ve derece bulundurmak ve depoların günlük ısı ve nem takip çizelgesini kontrol teşkilatının onayına sunmak zorundadır.

15.34. Hastane mutfağında pişirilen yemekler hazırlandığı öğün dışında başka bir öğünde kullanılmayacaktır.

16. VERİLECEK YEMEK, KAHVALTI VE DİYET YEMEKLERİNİN ÇEŞİTLERİ:

16.1.HASTA - REFAKATÇİLER VE HASTANE PERSONELİ İÇİN NORMAL 3 KAP YEMEK:

Birinci Kap: Et yemeği, Etli sebze yemekleri, etli bakliyat yemekleri, tavuk eti yemekleri, balık, vb.

İkinci Kap: Zeytinyağlı yemekler, pilav, makarna, börek, çorba, kızartma vb.

Üçüncü Kap: Yoğurt, her türlü salata, sütlü tatlılar, hamur tatlıları, meyve tatlıları, meyve, puding, komposto, hoşaf, cacık, ayran, tahin helva, ırmik helva vb.

16.2.HASTALAR İÇİN DİYET YEMEĞİ: Hastane diyetisyenlerinin talimatına uygun miktarlarda 3 çeşit verilecektir. Diyet yemeği yapımında kullanılabilecek tahıl unları yanında, sebze ve bakliyat ürünlerinin unları da istenebilecektir.(Mısır Unu, Bezelye unu, mercimek unu, vs.)

16.3.DİYET VE NORMAL KAHVALTI: Diyet ve Normal kahvaltı alan hastalara aşağıdakilerden 3 çeşit ve her gün sabit olarak çay (karton bardak ve karıştırıcı ile birlikte) veya süt, şeker, ekmek (3'lü set), ile birlikte sunulur. Mayıs, haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim aylarında kahvaltılarda Domates, salatalık verilecektir.

Tuzsuz Peynir	40 gr.
Tatlı Lor Peynir	40 gr.
Sterilize UHT Süt	200 ml.
Siyah- yeşil zeytin-Kırmızı biber dolgulu yeşil zeytin	25 gr
261-290 dane/kg. iriliğinde)	
Diyet Zeytin	25 gr.
Beyaz Peynir(Küvette)(iki adet)	20 gr.
Labne peynir(Küvette)	20 gr.

Beyaz peynir .(Tam Yağlı)	40 gr.
Beyaz peynir .(Yarım yağlı, tuzsuz)	40 gr.
Kaşar peynir .	20 gr.
Dil peyniri	40 gr.
Tulum peyniri	40 gr.
Tereyağı (Kahvaltılık) (küvette)	10 gr
Reçel (küvette)	30 gr.
Diabetik Reçel (Küvette)	30 gr.
Bal (küvette)	30 gr.
Kakaolu Fındık Ezmesi(Küvette)	20 gr.
Tahin-pekmez (Küvette)	20 gr.
Yumurta	63gr.-72 gr.(L)
Çay (bardak poşet)	2 gr.
Bitki çayı çeşitleri (bardak poşet)	2 gr.
Bisküvi(tatlı-tuzlu)	25-50 gr.
Domates	50 gr.
Salatalık	50 gr.
Simit (çıtır)	100 gr.
Peynirli veya Patatesli Poğaç	100 gr.
Peynirli Sandviç	100 gr.
Açma	100 gr.

NOT : Terayağ-Bal ve Tereyağı-Reçel tek çeşit sayılacaktır.

16.4.DİYET ARA ÖĞÜN: Miktarı ve çeşitleri Hastane diyetisyenlerince belirlenmek kaydıyla diyet hastalarına örnek tablodaki üzere ara öğün verilir. Ara öğün diyet yemeğin bir parçası olduğundan ayrıca ücretlendirilmeyecektir.

ÖRNEK:

- Meyve
 - Süt
 - Ayran
 - Muhallebi(şekerli-tatlandırıcılı)
 - Nişasta Peltesi
 - Süt-Meyve
 - Ayran-Meyve
 - Süt-Tatlı Bisküvi
 - Muhallebi(şekerli-tatlandırıcılı)-Meyve
 - Ayran-Muz-tuzlu Bisküvi
 - Meyve Suyu-Tatlı Bisküvi
 - Ayran – Tuzlu Bisküvi
 - Nişastalı Kurabiye-Meyve
 - Haşlanmış patates
- Diyetisyen tarafından belirlenen listeye göre poğaç, kek, kurabiye vb.

SIK KARŞILAŞTIĞIMIZ BAZI DİYETLERİN ARA ÖĞÜN TABLOSU

Diyet adı	Kuşluk (9.00-	İkindi (14.30-15.00)	Gece (20.30-21.00)	Açıklamalar
-----------	------------------	-------------------------	-----------------------	-------------

	9.30)			
Diyabet Diyeti	Yoğurt, meyve	Yoğurt, meyve	Süt, meyve	Meyve, gramajına ve mevsimine göre çeşitlendirilebilir. Diyetin Kalorisine göre 1-2 ara öğün sadece meyve olabilir.
Tuzsuz Diyet	-	Ayran, meyve	-	Meyve, gramajına ve mevsimine göre çeşitlendirilebilir.
Kronik Böbrek Yetmezliği	-	Nişasta peltesi, meyve	Nişasta peltesi, meyve	Pelte yerine nişasta kurabiyesi verilebilir.
Ülser Diyeti	-	Süt, muz	Süt, tatlı bisküvi	
Sulu Gıda (R2)	-	Meyve suyu, ayran, bisküvi	Süt	
İshal Diyeti	-	Ayran, muz	Patates Haşlama	
Nötropenik Diyet	-	Meyve suyu, ayran	Süt, tatlı bisküvi	
Bol Proteinli Diyet	Ayran	Yoğurt	Süt	
Gebelikte doğum öncesi	Meyve suyu	Meyve suyu	ayran	Gebelikte doğum öncesi
Gebe ve Emziliklik Diyeti	Meyve ve yoğurt	Meyve ve yoğurt		
Palyatif Hastası	Meyve ve Süt	Meyve ve Süt		

Diyet Rejim 1Çay –Tanesiz Komposto - Bisküvi (günde 1 veya 2 kez verilecektir, ayrıca ücretlendirilmeyecektir.)

16.5. Nöbetçi Personele bir öğün gece kahvaltısı, hasta ve refakatçisine her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Firma tarafından hazırlanacak diyet yemeklerinin Hastane diyetisyenlerinin verdiği genel diyet talimatlarına uygun olması zorunludur. Diyet tedavisi uygulanan hastaların tedavilerine uygun çeşit kadar diyet kahvaltı ve diyet yemeği listeleri günlük olarak bildirilecektir. Örnek Normal yemek ve normal kahvaltı listesi şartname ekinde verilmiştir. Hastane diyetisyenince, yemek listeleri aylık olarak düzenlenecek ve yükleniciye bildirilecektir. İdare tarafından, bir gün sonraki kahvaltı ve yemek yiyecek personel, hasta ve refakatçi sayısını en geç 15.30’a kadar firma yetkilisine bildirecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç bildirimlerde bir önceki günün sayıları esas alınarak hazırlık yapılacaktır.Kahvaltı, normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanacak gramajlar ekteki teknik şartnameye ve talimatlara uygun olacaktır. Öğle yemeği ve akşam yemeği farklı olacaktır.

17.EKMEK

Bütün normal yemek ve kahvaltılarda hastaya ve personele öğün için 150 gr ekmek verilecektir. İstenilen oranda kepekli veya tam buğday unu ekmek temin edilecektir.

Ekmek ve Ekmek çeşitleri: Normal ekmek yanında, Tam buğday ekmeği, tuzsuz ekmek, kepekli, kepekli tuzsuz ekmek, mısır ekmeği, glutensiz ekmek, zenginleştirilmiş katkılı diğer ekmekler istenebilecektir. Bunun yanı sıra yemeğin çeşidine bağlı olarak lavaş veya pide ekmek olarak da verilecektir. Her öğünde kişi başı **150 gr.** ekmek verilecektir. Ekmekler Roll Ekmek olacak şekilde poşet içerisinde (**50gr**) yine her biri ayrı ayrı ambalajlanmış, üretim ve son tüketim tarihleri okunur şekilde ve mevzuata uygun etiket bilgilerine haiz olarak kuruma getirilecektir. Ekmekler günlük olacak, kalan ekmekler ertesi gün **kullanılmayacaktır.**

Bebek menüde ekmekler üretim hususları göz önünde bulundurularak Roll Ekmek olacak şekilde poşet içerisinde (50gr)'lık her biri ayrı ayrı ambalajlanmış, üretim ve son tüketim tarihleri okunur şekilde ve mevzuata uygun etiket bilgilerine haiz olarak kuruma getirilecektir. Hastane mutfak görevlilerince uygun koşullarda bebek menü öğün miktarı için 25 gramlık dilimlenerek servis edilecektir.

SERVİS SAATLERİ

Sabah Kahvaltısı	Sabah Ara Öğün	Öğle Yemeği	Öğle Ara Öğün	Akşam Yemeği	Akşam Ara Öğün	Gece kahvaltısı
06.00-07.30	09.00-09.30	11.45 -13.30	14.30-15.00	17.30-19.00	20.30-21.00	24.00-01.00

Öğle yemeği saat 11:00; akşam yemeği saat 16:00; hasta ve personel için çıkarılacak olan gece ve sabah kahvaltıları saat 16:00 da servis edilmek üzere kontrol edilecektir. Muayene komisyonu tarafından gerekli kontrol yapıldıktan ve “servise uygundur” onayı alındıktan sonra öğle yemeği saat 11:45’de servise başlanıp saat 13:30’da sona ermek üzere, (ancak ameliyathane yoğun bakım ve acil servis personeli için yemekhane açık tutulup saat 14:00’a kadar hizmet vermeye devam edilecektir); akşam yemeği saat 17:30’da servise başlanıp saat 19:00’da sona ermek üzere düzenlenecektir. Nöbetçi personele gece kahvaltısı saat 24:00’dan sonra verilecektir. Hasta ve hasta refakatçisine dağıtılacak olan kahvaltılar saat 06:00’da hazır olup servise başlanacak, saat 07:30 da kahvaltı sona erecektir. Yemekhaneler saat 08:00’de bulaşıklar yıkanmış ve gerekli temizlik yapılmış olarak teslim edilecektir. Yemekler mutfaktan servislere kapalı kaplarla sevk edilecektir. Açık bir şekilde sevkiyat cezai müeyyide kapsamındadır. Yemek servis saatleri iş akışına göre idare tarafından değiştirilebilir. Ayrıca, Ramazan ayında oruç tutan personel ve hasta refakatçilerinin akşam yemeği ve kahvaltı öğünleri için iftar ve sahur saatlerinde yemek hizmeti almaları sağlanacaktır.

Yaz ve kış aylarında kahvaltı, yemek ve ara öğün dağıtım saatlerinde daha önceden bildirmek suretiyle İdare tarafından değişiklik yapılabilir.

18.İŞİN KONTROLÜ

İşyeri, İşçiler ve Yapılan İşin Kontrolü:

18.1.İşyeri, İşçiler ve yapılan işin kontrolü, 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununa göre sözleşmeye bağlanan hizmet işlerinin yürütülmesinde uygulanacak genel usul ve esaslar çerçevesinde yapılacaktır. Bu amaçla 4734 sayılı Kamu İhale kanununun 53.cü maddesinin b) fıkrasının 2.ci bendine dayandırılarak hazırlanan Hizmet işleri genel şartnamesinin ilgili maddelerine göre oluşturulacak Kontrol teşkilatı ve Muayene Kabul komisyonu, yine Hizmet işleri genel şartnamesinin ilgili hükümleri doğrultusunda kontrol ve denetim hizmetlerini yürüteceklerdir.

18.2.Malzemeler muayene komisyonunca, Şartnameye ve ilgili mevzuatlara uygunluk kontrolleri yapıldıktan sonra mutfaklara alınacaktır. Muayene komisyonunca, kontrol edilmeyen bir malzemenin alınmasının tespit edilmesi durumunda cezai işlem uygulanacak ve söz konusu malzeme kullanılmayacaktır.Hastane mutfaklarına erzak ve malzeme, mesai saatleri içinde gelecek, hafta sonları ve tatil günlerinde kesinlikle malzeme girişi

yapılmayacaktır. Ancak uzun tatillerde (dini-resmi bayramlarda) Hastane idaresince görevlendirilecek personel tarafından gerekli kontroller yapıldıktan sonra mutfaklara alınabilecektir.

18.3.İşçilerin Kontrolü; çalıştırılan personelin sayısı, kılık kıyafetleri, mesai devam çizelgeleri gibi hususlar Kontrol teşkilatınca kontrol edilecektir.

18.4.Hasta, Hasta refakatçisi, Hastane personeli ve hastanede görevli diğer hizmet personeli stajyerler ve idarenin onay verdiği diğer resmi görevliler dışındaki kişilere yemek verilmeyecektir.

18.5.Firma personeli aşağıdaki kurallara uymak zorundadır.

18.5.1.Çalışma saatleri dışında hastane içinde dolaşmamak, umumi yerler, yemekhane ve bürolarda oturmamak.

18.5.2.Hastane koridorlarında yüksek sesle konuşmamak ve hastaları rahatsız edecek davranışlardan

kaçınmak.

18.5.3.Çalışma saatleri içinde misafir kabul etmemek.

18.5.4.Hiçbir koşulda hastane dahilinde iş takibi yapmamak.

18.5.5.Kendilerine gösterilecek olan yer ve saatler dışında mutfak ve yemekhanenin herhangi bir

bölümünde bir şeyler yiyip içmemek.

18.5.6. Çalışma esnasında firmaca verilen kıyafetler dışında kıyafet giymemek, iş önlükleriyle çalışma yerleri dışında gezinmemek, günlük sakal (erkek personel için) tıraşını olmak, bütün personel için alyans dışında takı kullanmamak,

18.5.7.Çalışırken, koruyucu malzemeleri lateks eldiven (Mavi renk), bone, kolluk, disposable önlük, kep, maske vb.) kullanmak.

18.5.8.İdarenin verdiği ihale konusu iş ile ilgili görevleri yerine getirmek.

18.5.9.Çalışma ve iş huzurunu bozucu davranışlardan kaçınmak,

18.5.10.Hastane ve hastalarla ilgili mahremiyete hastane dışında da özen göstermek,

18.5.11. Hastane ve yüklenici firma tarafından yapılan işle ilgili olarak kendilerine teslim edilen yer, alet ekipman, makine ve cihaz ile diğer sarf malzemeleri itina ile kullanmak,

18.5.12.Verilen görevleri eksiksiz ve zamanında yapmak.

18.5.13.Hastalara, refakatçilere ve hastane çalışanlarına karşı güler yüzlü ve nezaket kurallarına uygun davranmak.

19. YEMEKLERDE KULLANILACAK GIDA VE GIDA KATKI MADDELERİNE AİT GENEL ŞARTLAR

1-Yemek yapımında kullanılacak tüm gıda maddeleri ile gıda katkı maddeleri, gıda kapları ve ambalajları, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile temas eden madde ve malzemeler yönetmeliği uyarınca yayınlanan tebliğlere, Türk Gıda kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine, Gıda maddeleri için mevcut yürürlükteki diğer yönetmelik ve tebliğlere uygun olacaktır. Muayene komisyonu tarafından uygun görülmeyen hiçbir ürün kabul edilmeyecektir.

2- Son kullanma tarihinden önce bozulan yada bozulmaya yüz tutan, evsafını yitirmiş olan tüm ürünler tespiti halinde yenileri ile değiştirilecektir.

3-Tüm Kuru Bakliyat ve kuru tahıllar 1.sınıf üretildiği yeni yılın ürünü ve yerli ürün olacaktır.

4-Tüm gıda maddelerinin TSE, Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu kontrol amacıyla, her parti için tahlilleri istenildiği takdirde, akredite olmuş (resmi veya özel) ruhsatlı yetkili laboratuvarlarda gerekli analizleri yaptırılacak, analiz sonuçları uygun olmayan gıda ve gıda katkı maddeleri ile diğer yardımcı malzemeler hastane mutfaklarına alınmayacak ve kullanılmayacaktır. Bununla ilgili tüm analiz giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.

5-Açıkta, ambalajsız, ambalajı bozulmuş, yırtılmış, üzerinde etiket olmayan veya yeterli etiket bilgileri bulunmayan, hiçbir gıda, gıda katkı maddesi ile gıda ambalaj vb. kabul edilmeyecektir.

6-Soğuk hava depoları ile kuru erzak depolarının teknik olarak sağlanması gereken nem-sıcaklık değerleri sürekli kontrol edilecek, herhangi bir arıza durumunda 24 saat içerisinde giderilmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır.

7-Kullanılacak tüm gıda, gıda katkı maddeleri ile diğer sarf ve ambalaj maddelerinin üretildiği yerlere ait İşletme Kayıt belgesi, İşletme Onay Belgesi, bulunacaktır. Yüklenici, istenildiği takdirde bu ve benzeri belgeleri temin etmek ve Hastane idaresine sunmak zorundadır. Kullanılacak olan tüm gıda maddelerinin etiket bilgileri orijinal baskı şeklinde olmalıdır. Tenekede gelen ürünlerde etiket bilgileri orijinal baskı şeklinde olacaktır.

8-Günlük taze olarak tüketilecek gıda maddeleri (örnek: Çilek, kiraz, şeftali, erik vb.) dağıtılacak günün sabahında veya 1 gün öncesinde mutfak da olacak şekilde tedarik edilecektir.

9-Yükleniciye verilecek aylık yemek listeleri esas alınarak en az 1 haftalık erzak, depolarda bulundurulacak şekilde gerekli tedbirler alınacaktır.

10- Kullanılan tüm kahvaltılık ürünlerde glikoz şurubu içeren ürünler kabul edilmeyecektir.

11- Teknik şartnamede özellikleri belirtilmemiş olan gıdaların istenmesi halinde benzer ürünlerde aranan niteliklere sahip olması gerekecektir.

19.1 YAŞ SEBZE, MEYVE, DONUK ÜRÜNLER, KONSERVE İLE İLGİLİ HÜKÜMLER.

Yemek yapımında kullanılacak sebzeler,mevsiminde taze olarak,mevsim dışı ise donuk ürün veya kurutulmuş olarak istenecektir. Donuk ürünler, (milföy hamuru, mantı vb) gibi ürünler orijinal etiket baskılı ve çözülmemiş olacaktır. Sebzeler taze,yabancı maddelerden ayrılmış, temizlenmiş,çürük olmayacak şekilde getirilecektir. Kabul edilmeyen ürünler aynı gün yenisi ile değiştirilecektir.

Meyveler mevsiminde, yeterli olgunlukta taze olarak,lekesiz,kurtlanmamış, böceklenmemiş ve yabancı maddelerden arındırılmış olarak getirilecektir. Hoşaf yapımında kullanılacak kuru meyveler 1.ci sınıf ve etiket bilgileri tam olacaktır.

1.ARMUT

1. Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetli armutlardan olacak, Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır.
2. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
3. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
4. Armutların adet ağırlığı en az 200 gr olmalıdır.
5. Kış aylarında 2'li veya 3'lü kasalarda teslim edilir.
6. Armutlar yaz aylarında tekli kasalarda getirilecektir.
7. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TSE 184 esas alınacaktır.

2.AYVA

1. Ayvalar; bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Kurtlu, ezik, yaralı, küflü, çürüklük belirtilerine sahip olmamalıdır.
3. Ayvalar en az birinci sınıf niteliklerine sahip olmalı.
4. Renkleri açık sarıdan, koyu sarıya kadar değişkenlik gösterebilir.
5. Ayvalar yeterli olgunlukta ve sulu olmalıdır.
6. Ayvalar; ambalajlı olarak dizilmiş veya dökme olarak teslim edilebilir.
7. Teslim edilen ayvalar çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.
8. Adetlerin ağırlığı 300-350 gr olacaktır.
9. Ambalajlamada kullanılan malzeme, insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
10. Ürüne zarar verebilecek hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır

11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1817 esas alınacaktır.

3. BAL KABAĞI

1. Bal kabağı; bütün, sağlam, temiz, taze görünümlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi sarıdan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olmalı, yabancı tad ve koku içermemeli, şekil bozuklukları ve üzerinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Bal kabakları dökme olarak teslim edilebilirler.
3. Ürün çeşit ve sınıf bakımından bir örnek olmalıdır.
4. Bir parti içindeki en küçük ve en büyük bal kabakları arasındaki fark 5 kg.ı geçmemelidir.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1897 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

4.BAMYA (DONDURULMUŞ)

1. Dondurulmuş bamya küçük boy (tombul veya sivri bamya) olmalı; taneleri sağlam, bütün, beresiz, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; muhteviyatında herhangi bir katkı malzemesi veya yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Tanelerin uzunlukları 30-60 mm arasında olmalıdır.
3. Parti içindeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5'i geçmemelidir.
4. Ürünler max -18°C'de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.

Dondurulmuş Ürünler insan sağlığına zararsız, içindeki malın duyuşal özelliklerini bozmayacak nitelikte en fazla 2,5-5-10 kg'lık ambalajlar içinde olmalı.

5.BEYAZ LAHANA

1.Lahanalar; bütün, temiz, gözle görülebilir yabancı madde içermeyen, sağlam (çürüme ve bozulma görülmeyen) taze görünümlü, yaprakları gevşemiş, açılmamış ve çiçeklenmemiş olmalıdır.

2.Lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar, don vurukları, anormal dış nem, yabancı tad ve koku bulunmamalıdır. Sap en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde kesilmiş olmalıdır.

3.Lahanalar 1.sınıf niteliklerine sahip olmalı, ağırlık boylamasında orta sınıf özelliklerini taşımalı, 2000-3000 gr arasında olmalıdır.

4.Lahanalar dökme olarak teslim edilebilir. Teslim edilen parti, çeşit, sınıf, orijin, şekil ve renk bakımından bir örnek olmalıdır.

5.Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1075 ve bu standartlara atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

6.BEZELYE (DONDURULMUŞ)

1. Dondurulmuş bezelyeler iri boy (9-12mm) olmalı; taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; muhteviyatında herhangi bir katkı malzemesi veya yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Parti içindeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5'i geçmemelidir.
3. Ürünler max -18°C'de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.

Dondurulmuş Ürünler insan sağlığına zararsız, içindeki malın duyuşal özelliklerini bozmayacak nitelikte en fazla 5-10 kg'lık ambalajlar içinde olmalı.

7.BİBER

1. Biberler; bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, taze görünümlü olmalı, bunlarda yabancı koku, tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yararlar güneş yanıkları bulunmamalıdır. Sapları 1 cm' den kısa olmalıdır.
2. Teslim edilen partideki dolmalık ve taze biberler çeşit, sınıf ve boy bakımından bir örnek olmalıdır.

3. Boylara ayrılmış uzun biberler uzunluk yönünden mümkün mertebe bir örnek olmalıdır. Dolmalık ve taze biberlerde yeşil, sarı, kırmızı gibi renk karışımı olmamalıdır.
4. Biberler 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. Taze biberler 20-30 gr olmalıdır
5. Ambalajlara dökme olarak konulabilir. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyen, ürünün niteliğini koruyabilecek nitelikte olmalıdır.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1205 esas alınacaktır

8.BROKOLİ

- 1.Kendine has tazelikte ve temizlikte olacak.
- 2.TS esaslarına uygun olacaktır. Ambalaj, sağlığa ve ürüne zarar vermeyen malzemelerde taşınacaktır.
- 3.Ürün tesliminde dış koruyucu yaprakların hepsi tamamen temizlenmiş şekilde olacaktır.
4. Yapraksız tartısı yapılacak ve taze çiçeklenmemiş ürün olacaktır.
- 5.TS 13191 e uygun olmalıdır.

9. ÇİLEK

1. Çilekler; bütün sağlam, temiz, böcek ve hastalıklardan zarar görmemiş, yıkanmamış olmalı bunlarda gözle görülebilen yabancı madde ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalı.
2. Çanak yaprakları ile kısa, yeşil sapları üzerinde olmalıdır.
3. Çilekler tam gelişmiş olmalı. Taşımaya ve elden geçirmelere dayanacak ve servis edilebilecek olgunlukta bulunmalıdır.
4. Çilekler, ekstra sınıfın niteliklerini taşımali, üstün nitelikte olmalı, şekil ve renk bakımından çeşidi tipik özelliklerini göstermeli.
5. Olgunluk ve renk ve irilikçe bir örnek ve görünüşleri ve parlak olmalı, üzerlerinde toz, toprak bulunmamalıdır.
6. Teslim edilen partideki çilekler çeşit, sınıf, boy, olgunluk ve üretim yeri bakımından bir örnek olmalıdır.
7. Ambalajda kullanılan malzemeler mukavva, plastik vb. maddeler olabilir.
8. Her çeşit ambalaj malzemesi ile ambalajlarda dōşenecek kâğıtlar yeni, temiz, insan sağlığına ve ürüne zararsız olmalıdır.
9. Ambalajlarda taş, toprak vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır.
10. Çilekler ambalaja herhangi bir sıralama yapılmadan olduğu gibi silme doldurulabilir.
11. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 185 esas alınacaktır.

10.DERE OTU

1. Piyasadaki en iyi cins dereotundan, demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Demetlerin deste kalınlığı normal olacak, adet ağırlığı en az 100g olacaktır.
2. TSE 1814'e uygun olacaktır

11. DOLMALIK BİBER

1. Biberler; bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, taze görünüşlü olmalı, bunlarda yabancı koku, tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yararlar güneş yanıkları bulunmamalıdır. Sapları 1 cm' den kısa olmalıdır.
2. Teslim edilen partideki dolmalık ve taze biberler çeşit, sınıf ve boy bakımından bir örnek olmalıdır.
3. Boylara ayrılmış uzun biberler uzunluk yönünden mümkün mertebe bir örnek olmalıdır. Dolmalık ve taze biberlerde yeşil, sarı, kırmızı gibi renk karışımı olmamalıdır.

4. Biberler 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. taze dolmalık biber 60-100 gr arasında olmalıdır.
5. Ambalajlara dökme olarak konulabilir. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyen, ürünün niteliğini koruyabilecek nitelikte olmalıdır.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1205 esas alınacaktır.

12. DOMATES

1. Domatesler; bütün, sağlam, taze görünüşlü temiz olmalı, bunlar tüketimi engelleyecek bozukluk, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
3. Tanesi en az 100 gr olmalıdır.
4. Kahvaltılık domatesler 100 gr'ın altında olacaktır.
5. Domatesler yeterli olgunluğa erişmiş ve renk oluşumunu kırmızı veya turuncu diye adlandırılan ren niteliğine erişmiş olmalıdır.
6. Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.
7. Ambalajlama, kullanılacak malzeme insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva vb. malzemelerden yapılmış kasa, kutu veya sandıklar olabilir.
8. Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve diyagonal şekilde istif edilmiş olmalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 794 esas alınacaktır.

13. ELMA

1. Elmalar; bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, normal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Kurtlu, ezik, yaralı, küflü, çürüklük belirtilerine sahip olmamalıdır.
3. Elmalar yetiştikleri bölgeye göre çeşidin tipik özelliklerini göstermeli ve meyve eti sağlam olmalıdır
4. Ağırlıkları 180- 220 gr aralığında olmalıdır.
5. Ambalajlamada kullanılan malzeme insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
6. Ambalajlarda ürüne zarar verecek hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 100 ve bu standarda atıf yapılan TS 'ları esas alınacaktır.

14. ERİK

1. Erikler; bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerini göstermeli, meyvenin genel görünümünü, dayanma özelliğini etkileyen kabuk kusurları bulunmamalıdır.
2. Erikler ekstra ve 1. sınıf özelliklerine sahip olmalıdır.
3. Bir partide teslim edilen erikler çeşit, sınıf, boy, olgunluk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.
4. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kokusuz, mukavva vb. olmalıdır.
5. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Erikler ambalajlara dökme olarak konulabilir.
7. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 793 esas alınacaktır.

15. HAVUÇ

1. Havuçlar; bütün, sıkı yapılı, koflanmamış, çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, yenilemeyecek derecede çürüme ve bozulmaları bulunmayan, temiz, kum, toprak ve organik madde gibi kalıntılar içermeyen, odunlaşmamış, tohuma kalkmamış olmalı, yabancı tat ve koku, anormal dış nem bulunmamalıdır.

2. Havuçlar düzgün satırlı taze görünüşlü, normal şekilli, çatlamamış, çeşidin tipik özelliklerine sahip olmalı, berelenmeler ve yarıklar don zararları bulunmamalıdır.
3. Havuçlar ekstra veya 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır.
4. Bir partide teslim edilen havuçlar çeşit, sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.
5. Ambalajlamada kullanılacak malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, mukavva ve diğer malzemelerden yapılmış olmalıdır.
6. Havuçlar ambalajlara dökme halde yerleştirilebilir.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1193 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

16.ISPANAK:

- 1-Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
- 2-Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- 3-Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- 4-Ispanaklar demet halinde getirilecektir, çok küçük olmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.
- 5-TS 1130 e uygun olacaktır.

17. KABAK

1. Kabakları; bütün, sağlam, taze görünüşlü, çeşidin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz, yabancı tad ve koku içermemeli, aşırı dış nem ve çiçekler bulunmamalıdır.
2. Kabaklar ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşımalıdır.
3. Boylamada küçük veya orta boy olmalıdır.
4. Tane ağırlıkları 180–200 gr arasında olmalıdır.
5. Kabaklar ambalajlı ve bir ambalajda üst 4 sıra halinde dizilmiş olmalıdır.
6. Ambalajlamada ürünü koruyacak nitelikte mukavva veya diğer uygun malzemeden hazırlanmış kutu ve kasalar kullanılmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1898 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır

18.KARA LAHANA(KIRMIZI)

1. Lahana; bütün, temiz, gözle görülebilir yabancı madde içermeyen sağlam(çürüme ve bozulma görülmeyen) taze görünüşlü, yaprakları gevşemiş, açılmamış ve çiçeklenmemiş olmalıdır.
2. Lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar, don vurukları anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
3. Sap en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde kesilmiş olmalıdır.
4. Lahana 1. sınıf niteliklerine sahip olmalı, ağırlık boylamasında orta sınıf özelliklerini taşımalıdır.
5. Kırmızı lahanalarda istenen ağırlık 500–1000 gr arasında olmalıdır.
6. Lahana dökme olarak teslim edilebilir.
7. Teslim edilen parti, çeşit, sınıf, orijin, şekil ve renk bakımından bir örnek olmalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1075 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

19. KARNABAHAH

1. Bütün taze görünüşlü sağlam temiz tüketimini engelleyecek hayvansal parazitlerin ve hastalıkların sebep olduğu zararları, don vurması, bere ve çürükler bulunmamalıdır. Yabancı tad ve kokuda anormal dış nem olmamalıdır.

2. Ürünün tesliminde dış yaprak kısımları tamamen temizlenmiş olacaktır. Dış yaprakları temizlenmiş şekilde tartı ve kabulü yapılacaktır.
3. Taç kısımları iyi gelişmiş yaprakları diri çok sıkı dokulu beyaz veya hafif krem renkli taze görünümlü olmalıdır.
4. Ağırlığı 1000-1500 g arasında olmalıdır.
5. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 1074 ve bu standartta atıf yapılan TS'ler esas alınacaktır.

20. KARPUZ

1. Karpuzlar; bütün, sağlam, temiz(üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan) yeterince olgunlaşmış (etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini göstermelidir) yarılmamış olmalı, karpuzlarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem bulunmamalıdır.
2. Sınıf özelliği olarak 1.sınıf karpuz niteliklerini taşımalıdır.
3. Çeşidine özgü ve şekilde iyi gelişmiş olmalı, çatlak veya bereli olmamalıdır.
4. Üzerinde hayvansal ve bitkisel parazitlerle hastalıklardan oluşan zarar izleri bulunmamalıdır.
5. Karpuzların ağırlıkları en az 5 kg olmalıdır.
6. Karpuzlar ambalajlı veya dökme olarak teslim edilebilirler Bir partideki karpuzlar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1132 ve bu standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

21. KAVUN

1. Kavunlar; bütün, sağlam, temiz (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan, yeterince gelişmiş, olgun taze görünümlü çeşidine özgü şekil ve renkte yabancı tat ve koku içermeyen, anormal dış nem bulundurmamalıdır) Kavunlar iyi gelişmiş olmalı üzerlerinde çatlak ve bereler bulunmamalıdır.
2. Kavunların ağırlığı en az 3 kg olmalıdır.
3. Kavunlar sınıf özelliği olarak 1.sınıf niteliklerini taşımalıdır. Kavunlar, ambalajlı veya dökme olarak teslim edilebilir.
4. Partideki kavunlar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.
5. Ayrıca olgunluk, gelişme, şekil, renk ve ağırlıkça olabildiğince bir örnek olmalıdır.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1073 ve bu standartta atıf yapılan TS'ler esas alınacaktır.

22. KIRAZ

1. Kirazlar; bütün, taze görünümlü, sağlam, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde artıkları, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Kirazlar ekstra veya birinci sınıf özelliklerine sahip olmalıdır.
3. Kirazların üzerlerine güneş yanıklığı çatlaklar, dolu lekeleri veya zararlar olmamalıdır.
4. Partide teslim edilen kirazlar renk, şekil, görünüş ve olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır.
5. Meyveler 100 gr'ında en fazla 15 adet kiraz, olacak nitelikte olmalıdır. Ambalaj kirazları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya diğer uygun maddeler içerisinde olmalıdır.
6. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
7. Kirazlar ambalajlara dökme olarak fakat sıkı bir şekilde yerleştirilmeli ve ambalajlar silme doldurulmuş olmalıdır.
8. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 793 esas alınacaktır.

23. KİVİ

1. Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetteki kivilerden olacaktır.

2. Kivilerin ağırlığı 90-110 gr arası olacaktır. Kiviler kesildiğinde içi kendine has yeşil renkte, sert ve sulu olacaktır.
3. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik ve çamurlu olamayacaktır. Birbiriileuygunve yakın gramajlardaki kiviler teslim alınacaktır.
4. Teslimat orijinal ambalajında tek sıralı kasalarla olacaktır.

24.KURU ÜZÜM

- 1.11 numara kuru üzüm olacaktır
- 2.Yeni sene ürünü ve iyi cins sultani ve yuvarlak çekirdeksiz üzümlerin güneşte kurutulmuş, küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.
- 3.Nem oranı %16'i geçmemelidir
- 4.Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
- 5.Standarda uygun 5 kg geçmeyen kutularda gelecektir.
- 6.Üzerinde soğuk damga veya şablonla cins, net kilo miktarı, imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılmış olacaktır. TSE damgalı olacaktır.
- 7.GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

25.KURU KAYISI:

- 1.Yeni sene ürünü ve iyi cins şekerpare türü kayısılarından olacaktır.
- 2.Natürel, çekirdekleri çıkarılmış olacak. Düzgün şekilli, kabuğu düz, koyu kehribar sarısı renkte ve güzel kokulu olacaktır.
- 3.Ezilmiş, kurtlanmış, nemlenmiş, küf kokusu ve yabancı madde bulunmayacaktır.
- 4.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
- 5.Nem oranı %25'i geçmemelidir.
- 6.GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

26.KURU İNCİR:

- 1.Yeni sene ürünü ve iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- 2.Her bir incirin ağırlığı 20 gr.dan aşağı olmayacaktır
- 3.-Nem oranı %25'i geçmemelidir.
4. Kurtlu, kurt yenikli böcekli, küflü, küf kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimiş olmayacak
- 5.Kuru incirler standarda uygun **1-5 kg** lık kutularda gelecektir. Kutuların üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, İmal ve son kullanma tarihleri, net kilo ağırlığı bulunacaktır. TSE damgalı olacak.
- 6.Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- 7.GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

27. LİMON

1. Limon meyveleri bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda donmadan meydana gelen kabuk zararları ve meyve etinin suyunu kaybetmesi, mekanik tesirlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da, kesikler yabancı tat ve koku, aşırı nem bulunmamalıdır.
2. Limon meyvelerinin sapları silme kesilmiş olmalıdır.
3. Limon meyveleri ekstra veya birinci sınıf niteliklere sahip olmalıdır.

4. Şekil, görünüş, gelişme ve renk bakımından çeşide has özellikte olmalı, ürünün genel görünüşünü, özelliklerini ambalaj içindeki durumunu bozacak hiçbir özürü bulunmamalıdır.
5. Limon meyveleri çeşidine has normal renge ulaşmış ve yeterli olgunlukta bulunmalıdır.
6. Meyvelerin ağırlıkları 90–110 gr olmalıdır.
7. Meyvelerin şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır.
8. Bir partide teslim edilen Limon meyvesi tür, çeşit, sınıf, olgunluk, renk, orijin ve boy bakımlarından bir örnek olmalıdır.
9. Limon meyvesi dizilmiş ambalajlarda veya dökme olarak teslim edilebilir.
10. Ambalajlar Limon meyvelerini iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, mukavva veya diğer uygun malzemelerden (kasa, kutu, sepet, file) yapılmış olmalıdır.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

28. MALTA ERİĞİ(YENİ DÜNYA)

1. Yenidünya meyveleri; bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Yenidünya meyveleri, şekil, gelişme ve renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerin göstermeli; Dış görünümü ve dayanma özelliğini etkileyecek kusurları bulunmamalıdır.
3. Meyve eti tamamen sağlam olmalıdır.
4. Yenidünya meyveleri en az 1.sınıf niteliklerine sahip olmalı; çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.
5. Ambalajlara dökme olarak konulabilir.
6. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva ve diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

29. MANDALİNA

1. Mandalina meyveleri bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda donmadan meydana gelen kabuk zararları ve meyve etinin suyunu kaybetmesi, mekanik tesirlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da, kesikler yabancı tat ve koku, aşırı nem bulunmamalıdır.
2. Mandalina meyvelerinin sapları silme kesilmiş olmalıdır.
3. Mandalina meyveleri ekstra veya birinci sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
4. Şekil, görünüş, gelişme ve renk bakımından çeşide has özellikte olmalı, ürünün genel görünüşünü, özelliklerini ambalaj içindeki durumunu bozacak hiçbir özürü bulunmamalıdır.
5. Mandalina meyveleri çeşidine has normal renge ulaşmış ve yeterli olgunlukta bulunmalıdır. Meyve ağırlığı 90–110 gr olmalıdır.
6. Meyvelerin şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır.
7. Bir partide teslim edilen mandalina tür, çeşit, sınıf, olgunluk, renk, orijin ve boy bakımlarından bir örnek olmalıdır.
8. Mandalina meyveleri dizilmiş ambalajlarda veya dökme olarak teslim edilebilir. Ambalajlar meyveleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, mukavva veya diğer uygun malzemelerden (kasa, kutu, sepet, file) yapılmış olmalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

30. MANTAR

1. Yemeklik kültür mantarları TS 2410 da tanımlanan kriterlere haiz olmalıdır.

2. Kültür Mantarları en çok 5 kg’lık plastik ambalajlar veya ürüne zarar vermeyecek ambalajlarda teslim edilecektir
3. Aynı gün üretim tarihli ürünler kabulü yapılacaktır.

31. MANTILAR (DONDURULMUŞ)

1. Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır.
2.  zerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır.
3. Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.
4. Manti taneleri orta irilikte olacaktır.
5. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma  ermeyen tane olmayacaktır.
6.  r n “Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine” uygun olarak paketlenecektir.
7.  zerinde  retim ve tüketim tarihi olacaktır. 5 veya 10 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir

32. MARUL

1. Marullar, bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, Böcek veya yumurtası olmayan , toprak bulaşıklı, yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş,   eklenme belirtisi göstermemiő, (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
2.  zerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Marullar 1. sınıf niteliklerine sahip olmalıdır ve tanesi en az 750 gr olmalıdır.
4. Tipin kendine özgü rengine, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlar, don zararları ve esas itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır. Ambalajlamada tahta, mukavva ve diğer malzemelerden yapılmış, insan sağlığına zarar vermeyen kutu, kasa veya sepetler kullanılabilir.
5. Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.

33.MAYDANOZ

1. Maydanozlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü solmamış, sağlam ve temiz olmalı, üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı koku ve tat olmamalıdır.
2. Maydanozlar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte olmalıdır.
3. Her demet en az 100 gr olacaktır.
4. Demetler en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdırlar.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1816 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.

34.MISIR (DONDURULMUŞ)

1. Dondurulmuş mısırlar orta boy olmalı; taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; muhteviyatında herhangi bir katkı malzemesi veya yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Parti  indeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5’i geçmemelidir.

3. Ürünler max -18°C’de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.

Dondurulmuş Ürünler insan sağlığına zararsız, içindeki malın duyuşal özelliklerini bozmayacak nitelikte en fazla 5–10 kg’lık ambalajlar içinde olmalı.

35. MİLFÖY HAMURU

1. 5-10 kg’lık ambalajlarda, yeni üretim olacaktır.
2. Un 1. kalite olup, -18 °C’de dondurulmuş olarak teslim edilecektir.
3. TS’nın ilgili şartnamesine uygun olacaktır.
4. Dondurulmuş özelliğini kaybetmiş, ezilmiş, gevşemiş ürün olmayacaktır.
5. İmal ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilecektir.
6. Beher milföy hamurunun ağırlığı 100 gr. olacaktır.

36. MUZ

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi, olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır.
2. Çürük donmuş veya don çalığı, kalın kabuklu olmayacaktır.
3. Dış kabukta kararma ve çillenme olmayacaktır.
4. Yenildiğinde ağızda ekşi bir tat bırakmayacaktır.
5. Her birinin ağırlığı 180-220 gr arasında olacaktır.
6. Muzlar oluklu mukavva veya tahta sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

37. PATATES

1. Patatesler; bütün, sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş ve filizlenmemiş olmalıdır.
2. Yabancı tat ve koku, anormal dış nem içermemelidir.
3. Görünüşlerini etkileyecek çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulunmamalıdır.
4. Kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım bulundurmamalıdır.
5. Aşırı şekil bozuklukları pas lekeleri, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli oyuklar veya diğer iç kusurlar et kısmına nüfuz eder gri, mavi veya siyah kabuk altı lekelerinin derinliği 5 mm’yi geçmemelidir.
6. Patateslerde don zararları bulunmamalıdır.
7. Tane ağırlıkları 150–200 gr arasında olmalıdır.
8. Haşlama için 100-120 gr arasında olmalıdır.
9. Ambalajlamada kullanılacak malzemeler sağlığa zarar vermeyecek şekilde temiz, sağlam, kokusuz, file, jüt, çuval, torba vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.
10. Ambalajların dolu halde net ağırlığı 80 kg’ ı geçemez.
11. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
12. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1222 ve bu standarda atıf yapılan TS’ ları esas alınacaktır.

38. PATLICAN

1. Patlıcanlar; bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, yeterince gelişmiş, eti liflenmemiş veya odunsu yapıda ve çekirdekleri aşırı gelişmiş olmamalı, sıkı yapılı ve çeşidine has renkte olmalıdır.
2. Bunlarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem bulunmamalıdır.
3. Patlıcanlar ağırlıklarına göre orta boy özelliklerini taşımalı, ağırlıkları 150 gr’ dan az olmamalıdır.
4. Patlıcanlar 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır.
5. Patlıcanlar ambalajlı olmalı, teslim edilen parti çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımlarından, ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır.

6. Ambalajlamada kullanılacak malzeme sağlığa zarar vermeyecek ve ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek niteliklere sahip olmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1255 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

39. PIRASA

1. Bütün tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacak, kart, donmuş, sararmış ve solmuş olmayacaktır.
2. Çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır.
3. Pırasalar 50 cm uzunluğunda uçları beyaz kısmın bitiminde 15 cm'de kesilmiş olacaktır.
4. Kökleri üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır.
5. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir.
6. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

40. PORTAKAL

1. Portakal meyvesi bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda donmadan meydana gelen kabuk zararları ve meyve etinin suyunu kaybetmesi, mekanik tesirlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da, kesikler yabancı tat ve koku, aşırı nem bulunmamalıdır.
2. Portakal meyvelerinin sapları silme kesilmiş olmalıdır.
3. Portakal meyvesi ekstra veya birinci sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
4. Şekil, görünüş, gelişme ve renk bakımından çeşide has özellikte olmalı, ürünün genel görünüşünü, özelliklerini ambalaj içindeki durumunu bozacak hiçbir özürü bulunmamalıdır.
5. Portakal meyvesi çeşidine has normal renge ulaşmış ve yeterli olgunlukta bulunmalıdır.
6. Meyvelerin ağırlıkları portakalda en az 200 gr, olmalıdır.
7. Meyvelerin şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır.
8. Bir partide teslim edilen portakal meyveleri tür, çeşit, sınıf, olgunluk, renk, orijin ve boy bakımlarından bir örnek olmalıdır.
9. Portakal meyveleri dizilmiş ambalajlarda veya dökme olarak teslim edilebilir.
10. Ambalajlar portakal meyvelerini iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, mukavva veya diğer uygun malzemelerden (kasa, kutu, sepet, file) yapılmış olmalıdır.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

41. ROKA

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü solmamış, sağlam ve temiz olmalı, üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı koku ve tat olmamalıdır.
2. İyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte olmalıdır.
3. Her demette en az 250 gr yaprak bulunmalıdır.
4. Demetler en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdırlar.
5. Bu hizadaan itibaren yaprak sapı uzunluğu 10 cm.yi geçmemelidir.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 13382 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

42. SALATALIK

1. Salatalıklar; bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalı, üzerinde aşırı nem taşımamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Kahvaltılık için istenen salatalıklar en fazla 100 gramlık olacaktır.
3. Salatalıklar iyi gelişmiş, çeşidin kendine özgü rengine ve düzgün biçimli olmalı, eğri olmamalıdır.

4. Salatalık ambalaj içerisine dizilmiş olmalı dökme olmamalıdır.
5. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte olmalı; ambalajların içerisinde toprak, yaprak vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1253 esas alınacaktır

43.SARIMSAK

1. Sarımsaklar; bütün, sıkı, sağlam, temiz, don ve güneşten zarar görmemiş olmamalı, küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri, anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Sarımsaklar, çeşidin kendine özgü renginde, başları düzgün kesilmiş, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olmalıdır.
3. Teslimi yapılan partideki sarımsaklar çeşit, sınıf ve boy bakımlarından bir örnek olmalıdır.
4. Sarımsaklar dökme, demet ve hevenk olarak verilebilir.
5. Demet ve hevenklerde sap firesi göz önünde bulundurulacaktır.
6. Ambalajlamada kullanılan malzemeler sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, mukavva veya diğer uygun malzemelerden hazırlanmış sandık, kutu, file ve torbalar olmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1131 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

44.SEMİZOTU:

1. Sağlam, taze görünüşlü, temiz olmalı. Yabancı koku ve tat olmamalıdır. Ambalajlamada ve taşımada kullanılan malzemeler sağlığa uygun şekilde olmalıdır. Çiçeklenmemiş ve sap kısımları kahverengileşmemiş olmalı.
2. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS. 2124 esas alınacaktır

45.ŞEFTALİ

1. Şeftaliler; bütün ve sağlam olmalı çürüklük, mantarlar veya diğer bozulmalardan dolayı tüketime elverişliliğini yitirmiş olmamalıdır.
2. Şeftalilerde ilaç artıkları anormal dış nem, yabancı koku, tat ve gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Meyveler elle dikkatli bir şekilde toplanmış ve yeteri kadar gelişmiş olmalıdır.
4. Şeftaliler ekstra veya 1. sınıf olmalı, yetiştirildiği bölgeye göre çeşidi tipik özelliklerini göstermelidir.
5. Şeftaliler 180-220 gr arasında olacaktır.
6. Sap çukurunda sapın bağlandığı yerde görülen ve çekirdek içine uzanan deliği olan şeftaliler bulunmamalıdır.
7. Renk görünüşü bakımından meyve kabuğunun yeşil zemin rengi, sarı etli şeftalilerde sarıya dönmeye, beyaz etli şeftalilerde ise ağarmaya başlamış olmalı ve kırmızı üst renk donukluğunu kaybederek parlamaya başlamış bulunmalıdır.
8. Ambalajlarda 2. sınıf şeftali özelliklerini taşıyan miktarlar %10'u geçemez.
9. Her ambalaj içinde bulunan şeftaliler çeşit, sınıf, boy ve olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır.
10. Ambalajda kullanılan malzeme temiz olmalı ve meyveler sap tarafları aşağı gelmek üzere en fazla iki sıra şeklinde yerleştirilmiş olmalıdır.
11. Ambalaj yapımında kullanılan bütün malzemeler insan sağlığına zararsız, yeni, temiz ve kuru olmalıdır. Basılı kağıt kullanılmışsa basılı kısım dışa gelmeli ve ürüne değmemelidir.
12. Ambalajlar içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 42 esas alınacaktır.

46.TAZE FASULYE

1-Piyasada satılan iyi cins Ayşe Kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Kılçıklı olmayacaktır.

2-Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış ve çürük olmayacaktır.

3-Ambalajlı olacaktır.

4-TS 797 e uygun olacaktır.

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

47.TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)

1. Dondurulmuş taze fasulyeler türk gıda kodeksinde yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı.
2. Dondurulacak taze fasulyeler aynı çeşit ve kendine has renkte olmalı.
3. Taze fasulyeler taze, temiz, sağlam ve dondurulmaya uygun olgunlukta ve uçları alınmış olmalı, kılçıklı, sararmış ve kart olmamalı.
4. Taze fasulyeler kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku alınmış olmamalı.
5. Taze fasulyeler normal boyda kesilmiş (fasulyelerin adet olarak en az %70'i 21mm. ile 65mm. "Dahil" arasındaki uzunlukta ve enlemesine kesilmiş) olmalı, bütün veya kısa kesilmiş olmamalı.
6. Taze fasulyeler temiz görünümlü olmalı, böcek yeniği ve hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donma yanıkları, bereler ile yabancı madde (kendinden başka her türlü madde) bulunmamalı.
7. Taze fasulyeler sulu (veya çok sulu) dondurulmuş olmamalı, çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmuş taze fasulyeler teslim edilmemeli.
8. Dondurulmuş taze fasulyeler yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalı.
9. Ürünler max -18°C'de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.

Dondurulmuş Ürünler insan sağlığına zararsız, içindeki malın duyuşal özelliklerini bozmayacak nitelikte en fazla 5–10 kg'lık ambalajlar içinde olmalı.

48. TAZE KAYISI

1. Kayısılar; bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Kayısılar şekil, gelişme, renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerini göstermeli, dış görünümü ve dayanma özelliğini etkileyecek kusurları bulunmamalıdır.
3. Meyve eti tamamen sağlam olmalıdır.
4. Kayısılar çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.
5. Kayısılar ekstra ve 1. sınıf özelliklerine sahip olmalıdır. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva ve diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
6. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
7. Teslim edilen kayısılar ambalajlara dökme olarak konulabilir.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 791 esas alınacaktır.

49. TERE

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünümlü solmamış, sağlam ve temiz olmalı, üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı koku ve tat olmamalıdır.
2. İyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte olmalıdır.
3. Her demette en az 250 gr yaprak bulunmalıdır.
4. Demetler en alt yaprakçık ayırma noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdırlar.
5. Bu hizadaan itibaren yaprak sapı uzunluğu 10 cm.yi geçmemelidir.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 13382 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

50. ÜZÜM

1. Taze üzüm iyi cins, olgunlaşmış taze ve tatlı üzümlerden olacaktır, ezik, ekşi, tabii hali ve rengi değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, koruk üzümlerden olmayacaktır.
2. Üzümler salkım halinde olacaktır.
3. Üzümler temiz tekli kasalar içinde muntazam istiflenmiş olacak teslim edilir.

51.VİŞNE (DONDURULMUŞ)

1. Vişnelerin yıkanıp tekniğe uygun bir şekilde IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile elde edilen dondurulmuş üründür.
2. Kendine özgü kokuda olmalıdır, yabancı koku içermemelidir.
3. Kendine has renk ve tatta olmalı, yabancı madde ve tat kesinlikle içermemelidir.
4. Kendine has karakteristik yapıda olmalıdır.
5. Dondurulmuş vişnede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Dondurulmuş vişnede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
7. Dondurulmuş vişnede kurt olmamalı, böcek, kuş v.b. yeniği bulunmamalıdır.
8. Üretici firma dondurulmuş vişneye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.
9. Yüklenici, teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edeceklerdir.
10. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda maddeler, Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
11. Kontrol komisyonu gerekli gördüğünde resmi kurumdan isteyeceği muayene sonuçları geçerli kabul edilecektir.
12. Değerlendirmeler numuneye göre yapılacaktır. Numuneler mutfakta pişirme işlemine tabi tutulacaktır. Numuneler açılmamış orijinal kutularda olacaktır.
13. 5-10-15 kg lık mukavva kutular içerisinde 5 -10 kg lık mavi renkli Polietilen torbalarda olmalıdır. Ürün metal dedektör (2.5 mm FE- 2.5 mm Non FE- 3.5 mm Stainlesssteel hassasiyetindeki dedektör) kontrolünden geçirilmiş olmalıdır.
14. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanım tarihi (ay yıl olarak) veya raf ömrü, imal tarihi, içindekiler bulunmalıdır.
15. Minimum -18 ‘C de en az 18 ay muhafaza edilebilecektir. Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde, bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. Teslimat sipariş verildikçe tamamlanacaktır.
16. Frigorik araçlarda getirilmelidir taşıma ve depolama Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 10. bölümündeki gibi olacaktır.

52. AYSBERG MARUL

1. Aysberg Marullar, bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, Böcek veya yumurtası olmayan , toprak bulaşıklı, yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
2. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Aysberg Marullar 1. sınıf niteliklerine sahip olmalıdır ve bir tanesi en az 500 gr gelmelidir.
4. Tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlar, don zararları ve esas itibarıyla fiziksel hasarlar bulunmamalıdır. Ambalajlamada tahta, mukavva ve diğer malzemelerden yapılmış, insan sağlığına zarar vermeyen kutu, kasa veya sepetler kullanılabilir.
5. Aysberg Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

19.2 KARKAS DANA ETİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

a).18-24 ay arası erkek sığır, tekniğine ve usulüne uygun olarak kesilip yüzüldükten sonra soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra tazeliğini ve kokusunu muhafaza ederek karkas halde kuruma ulaştırılacaktır. Etler hastaneye mesai saatleri içerisinde getirilecektir. Muayene kabul komisyonunca yapılacak gerekli muayene sonucu uygun bulunması halinde soğuk hava deposuna veya işlemeye alınacaktır. Ancak muayeneden önce söz konusu dana etlerine ait;

-Yurtiçi hayvan maddelerinin sevkine mahsus veteriner sağlık raporu, (Aslı)

- Sorumlu veteriner hekimce düzenlenen etlere ait kesim raporu, (Aslı)

- Nakil araçları için Dezenfeksiyon belgesi .(Aslı) istenecektir. Hayvan Sağlığı Zabıtası kanunu uyarınca dana etlerinin il içinden, ancak merkez ilçe dışından getirilmesi durumunda 5179 sayılı kanuna dayanılarak çıkarılan ‘‘Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelik’’ hükümleri uyarınca İşletme Kayıt Belgesi ve İşletme Onay Belgesine Haiz resmi veya özel kombina ve kesim yerinde kesildiğinin belgelenmesi zorunludur. Yukarıda belirtilen belgelerden birinin eksik olması durumunda getirilen etler muayene kabul komisyonunca kabul edilmeyecektir.

b) Hastane diyetisyenlerinin uygun gördüğü şekilde haftada 3 kez et girişi yapılacaktır

c) Etler sadece bu amaçla kullanılan soğutucu tertibatlı araçlarla getirilecektir.(0°C – 4°C)

d) Etlerde herhangi bir hastalık belirtisi olmayacaktır.

e) Donmuş ve ithal etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.

f) Yemek listesinin durumuna göre but ağırlıklı et istenebilir.

g) Etler taşıma ve nakil sırasında dış etkilerden vb. korunması amacıyla örtü, kefen, streç vb. ile kapatılarak getirilecektir.

h) Karkas üzerinde okunaklı bir şekilde gerekli tüm mühürler bulunacaktır.

ı).Parça et ve önceden kıyılmış kıyma et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

i)Tam karkas ağırlığı 250 kg-350 kg. arası olacaktır. Fazla yağlı olan hayvan kabul edilmeyecektir.

j) Hayvanın üzerinde üreme organı(yumurtalıkları) bulunacak.

k) Etlerin depolandığı soğuk hava depolarında parça etler 2 gün, kıyma ise hazırlandıktan en geç

24 saat içerisinde kullanılacaktır. Aksi durumların tespiti halinde mevcut etler kullandırılmayıp imha edilmesi sağlanacak ve cezai işlem uygulanacaktır.

l) Alınan karkas etin kemikleri, bağ dokuları, lenf bezeleri, kaba yağlı bölümleri ve sinirleri üretimde kullanılmayacaktır. Yemeklere konulacak miktarlar belirlenirken, tüm bu kısımlar temizlendikten sonra geriye kalan bölüm hesaba dahil edilecektir.

19.3 DANA CİĞERİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER.

a)Ciğerler sağlam ve sağlıklı hayvanlardan alındığı belgelenecek, görünüş itibariyle kusursuz olacaktır.

b)Karaciğer ,yüreksiz ve sağlıklı ambalajlarda tekniğine uygun olarak paketlenmiş olarak teslim edilecektir.

c)Kurum, ciğeri bütün yada ızgaralık olarak ta isteyebilir.

d)Dana eti alınırken istenilen belgeler, dana ciğeri içinde istenecektir.

e)Soğutucu tertibatlı araçlarla getirilecektir.

f)Donuk veya donuk iken çözünmüş dana ciğeri kabul edilmeyecektir.

g)Dana ciğeri temizlenmesi sırasında %15 fire verdiğinden ihtiyaç hesaplanırken göz önünde bulundurulmalıdır.

19.4 TAVUK VE HİNDİ ETİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

- a) Tavuk etleri dondurulmamış, taze, günlük, sağlıklı, ilgili mevzuatlara uygun kesilmiş, temizlenmiş, muhafaza edilmiş ve ambalajlanmış, etiketli olarak getirilecektir.
- b) Görünebilir her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olmalıdır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri, morartı bulunmamalıdır.
- c) Tavuk Etleri nakil sırasında temiz ambalajlanmış, + 4 derece veya daha düşük sıcaklıklarda, hijyenik şartlara uygun frigofrik araçlarla ulaştırılacaktır.

Tavuk ve hindi etleri ilgili mevzuatlar gereğince gerekli etiket bilgileri son kullanma tarihi, firma adı adresi, İşletme Kayıt No.su bulunacaktır. Açıkta, Etiket bilgileri olmayan tavuk etleri kabul edilmeyecektir. Tavuk ve hindi etleri yapılacak yemek çeşidine göre baget, but, derisiz göğüs eti, fileto(fitilsiz), incik olarak ta istenebilecektir. Bütün tavuk alınmayacaktır. Menüye göre özellikle incik ve baget, etiket bilgileri dahilinde dökme istenebilecektir.

19.5 TAVUK YUMURTASI İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Tavuk yumurtaları, Türk Gıda Kodeksi 2014/55 sayılı Yumurta tebliğine uygun olacaktır. Bir tanesinin ağırlığı 63-72 gr olacaktır. Hava boşluğu tek sabit ve derinliği 4 mm.den fazla olmayacaktır. Temiz lekesiz şekil ve kabuğu normal sağlam yapılı, çatlaksız, kırksız olacaktır. Sarısı; ortada yuvarlak tek homojen renkte olacaktır. Çevresi belirsiz ak pıhtısı et ve kan lekesi pıhtısı olmayacaktır. İlgili mevzuat gereğince yumurtalar üzerinde basılı bilgiler tam olacak, ambalaj üzerindeki etiket bilgileri tam olacaktır. TS 1068 ve diğer kalite kriterlerine uygun olmalıdır. İstek doğrultusunda hem sarı hem de beyaz yumurta getirilecektir.

19.6 BALIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER

- a) Balıklar hiçbir bozukluğa uğramadan her türlü sabit vasıflarını muhafaza edeceklerdir.
- b) Hastaneye nakil soğutucu tertibatlı araçlarla yapılacaktır. Hastane mevsimine uygun olarak Çupra, levrek, alabalık, palamut, hamsi, sardalya, barbun vb. balık isteyecektir. Balıklar tekniğine uygun olarak ambalajlanmış, etiket bilgileri tam, dondurulmuş veya taze olarak istenebilecektir.
- c) Yabancı ülkelerden ithal ürünler için ilgili mevzuat gereği Türkçe etiket bulunacaktır.
- d) Pulları parlak ve iyice yapışmış olacaktır.
- e) Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı olacaktır.
- f) Gözler berrak hafif kabarık ve şeffaftır.
- g) Bütün balıklar tamamen temizlenmiş uygun ambalaj ve buz kalıpları içerisinde getirilecektir.

19.7 TATLI VE PASTALARLA İLGİLİ HÜKÜMLER

Yemek menülerinde yer alan tatlı ve pasta türlerinden sadece Kemalpaşa Tatlısı, Peynir Tatlısı, Baklava, Şöbiyet, Halka tatlısı, şambali, simit, poğaça ve açma hazır olarak alınabilecek. Pişirme ve şuruplama işlemlerinden sonra soğutulularak usulüne uygun olarak servis edilecektir. Bunun dışındaki tüm hamur tatlıları, sütlü tatlılar ve meyve tatlıları, diyet tatlıları diyetisyenlerin talimatları doğrultusunda hastane mutfaklarında tarafından yapılacaktır. Bu amaçla kullanılacak un, pralin, çikolata sosu, susam, pasta-böreklik yağ, kabartma tozu, vanilin, ceviz içi, fındık içi, Antep fıstığı içi, çam fıstığı, pudra şekeri, kakao tozu, irmik, kuvertür, tatlı lor, kremalık yağ vb. diğer maddeler yüklenici tarafından yeterli miktarlarda tedarik edilecektir.

19.8. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER.

19.8.1.SÜTLER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER.

- a) Hastalara, refakatçilere ve personele verilecek olan sütler yeni tarihli, 200 ml. tetrapak ambalajlarda “Çiğ süt ve ısıt işlem görmüş içme sütleri” tebliğine uygun tam yağlı UHT sütler olacaktır. Yemek ve tatlı yapımında kullanılacak sütler şartlara göre 1 lt, 5lt. lik ve 10 lt.lik ambalajlarda olabilecektir.
- b) Sütler, hastane idaresince, ihtiyaca göre tam yağlı olarak istenecektir. Hastanın diyetine göre “laktozsuz süt, meyveli süt, light süt vb. istenebilecektir.

19.8.2.YOĞURT VE AYRANLAR İLGİLİ HÜKÜMLER.

- a) Hastaneye ne şartlarda olursa olsun açık olarak dökme yoğurt, süzme yoğurt ve ayran getirilmeyecektir. Ayrarlar, yeni üretim tarihli, diyet yemekler ara öğünler ve normal yemeklerde 200 ml. ve ilgili mevzuata uygun etiket bilgilerini içerir nitelikte, pastörize süttten imal edilmiş olacaktır. Yoğurtlar normal yemeklerde 200 gr.lık diyet yemeklerde ve ara öğünlerde 150 gr’lık orijinal ambalajında yeni üretim tarihli olacaktır.
- b) Yemek yapımında kullanılan yoğurtlar ise aynı şekilde orijinal ambalajında 5-10 kg.lık olacak şekilde kapaklı olarak getirilecektir. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde okunabilir şekilde olacaktır.
- c) Getirilen ürünler soğuk hava depolarında uygun sıcaklıklarda muhafaza edilecek son kullanma tarihi geçen yada evsafını yitirdiği tespit edilen ürünler depolardan uzaklaştırılıp yenileri ile değiştirilecektir.
- d) Hastanelerin ihtiyacına göre yoğurtlar ve ayrarlar, tam yağlı olarak istenecektir. Yemeğin çeşidine göre süzme yoğurt istenebilecektir.

19.8.2.1.YOĞURT (SÜZME)

1. Süzme Yoğurtlar; TS 1018 ve /veya TS 1019 Standartlarına uygun sütlerin, yapım tekniğine uygun koşullarda elde edilmiş, tam yağlı tipinde olmalıdır.
2. Süzme yoğurtta görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
3. Kendine has tat, koku ve kıvamda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
4. Yoğurtların 100 gr’ında en az 5 gr süt yağı olmalıdır.
5. Tuz ve yağ dışında süt kuru maddesi miktarı % 10’dan az olmalıdır.
6. Süzme yoğurtlar 5 kg veya 20 kg’lık yoğurdun niteliğini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen ve dışarıdan kirlenmeli önleyecek biçimde ambalajlanmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve okunaklı bir şekilde yer almalıdır.
 - a) Firmanın ticari unvanı ve adresi tescilli markası
 - b) Malın adı
 - c) Tipi
 - d) İmalat tarihi
 - e) Seri/ kod numarası
 - f) Net ağırlığı
 - g) Firmaca tavsiye edilen raf ömrü
7. Kurumun istemesi durumunda ayda en az bir kere teslimi yapılan süzme yoğurdu ilgili laboratuarda incelettirme hakkına sahiptir. Yapılan tahlillerin maddi bedeli yüklenici firmaca karşılanacaktır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G. M.T. ile TS’lerinin ilgili maddeleri esas alınacaktır.
9. Süt ve süt ürünleri teknik şartnamesinde yer alan tüm ürünler için; teslimde, Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim Sertifikası ve Gıda Sicil Sertifikalarının Muayene Komisyonuna sunulması gerekmektedir. Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları ve akredite olan kuruluşlardan alınmış ISO 22000 belgeleri bulunmayan ürünler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.

19.8.2.2.YOĞURT BARDAK 150 GR

1. Kâse Yoğurt; TS 1018 veya TS 1019 standartlarına uygun sütlerin, yapım tekniğine uygun koşullarda elde edilmiş, tam yağlı veya idarenin isteğine göre yarım yağlı tipinde olmalıdır.
 2. Ambalajların her birinin 150 gr yoğurt içeriği bulunmalıdır.
 3. Yoğurtta görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
 4. Yoğurt duyusal değerlendirmede her özellikte en az 4 puan almak şartıyla toplam 20 puan alacak niteliklere sahip olmalıdır.
 5. Yoğurtlarda yağsız katı madde miktarı 100 gramda en az 16 gram olmalıdır.
 6. Tam yağlı yoğurtların 100 gr'ında en az 3 gr süt yağı bulunmalıdır.
 7. Yoğurtta titre edilebilir asitlik laktik asit cinsinden kütlece % 0,60'den az ve % 1,50'dan fazla olmamalıdır.
 8. Yoğurdun bir gramında 10'dan çok koliform bakteri, 100'den çok maya ve küf olmamalı, E. Coli bulunmamalıdır.
 9. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermemelidir.
- Teslim edilen kase yoğurtların üretim tarihi ve teslim tarihi arasında en fazla 3 gün olmalıdır.

Duyusal Muayenede Aranacak Şartlar

- a) Dış görünüş; Parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.
- b) Kıvam; (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, kazanan serumu hemen ayrılmayan yapıda olmalıdır.
- c) Kıvam (ağızla) dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olmalıdır.
- d) Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.
- e) Tat; kendine has hafif ekşimsi tat da olmalıdır. Ekşi, hafif acımsı hafif küfümsü, hafif sabunumsu ya da hafif yanık tat da olan ve benzeri yabancı tat içeren yoğurtlar olmamalıdır.

Ambalaj ve Nitelikleri,

- a) Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup, kapatılmalıdır.
- b) Ambalaja ilişkin yönetmelikte belirtilen şartlara haiz olmalıdır. Ambalajda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte alüminyum folyo plastik vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- c) Yoğurt ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.
 - Firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi varsa tescilli markası,
 - TS 1330 'un işaret ve numarası,
 - Malın adı,
 - Tipi,
 - İmalat tarihi, (gün, ay olarak)
 - Seri/ kod numarası,
 - Net ağırlığı,
 - Homojenize sütlerden imal edilenlerde, homojenize süten yapıldığı,
 - Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü,
 - Soğukta muhafaza edileceği,
10. Yoğurt 10 °C'nin altında direkt güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilmeli ve kapalı araçlarla taşınmalıdır.
11. Yapıldığı ve muhafaza edildiği yerlerde yabancı koku yayan maddeler ile bir arada bulundurulmamalıdır.

12. T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikaları ve akredite olan kuruluşlardan alınmış ISO 22000 belgesine sahip olmalıdır. . Bu belgeler malların teslimi aşamasında, oluşturulacak olan muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
13. Bu şartnamede yer almayan hususlarda GMT ile TS 1330 hükümlerine göre işlem yapılacaktır.

19.8.2.3.YOĞURT BARDAK TAM YAĞLI 200 GR

1. Kâse Yoğurt; TS 1018 veya TS 1019 standartlarına uygun sütlerin, yapım tekniğine uygun koşullarda elde edilmiş, tam yağlı tipinde olmalıdır.
2. Ambalajların her birinin 200 gr yoğurt içeriği bulunmalıdır.
3. Yoğurtta görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
4. Yoğurt duyuşal değerlendirmede her özellikte en az 4 puan almak şartıyla toplam 20 puan alacak niteliklere sahip olmalıdır.
5. Yoğurtlarda yağsız katı madde miktarı 100 gramda en az 16 gram olmalıdır.
6. Tam yağlı yoğurtların 100 gr'ında en az 3 gr süt yağı bulunmalıdır.
7. Yoğurtta titre edilebilir asitlik laktik asit cinsinden kütlece % 0,60'den az ve % 1,50'dan fazla olmamalıdır.
8. Yoğurdun bir gramında 10'dan çok koliform bakteri, 100'den çok maya ve küf olmamalı, E. Coli bulunmamalıdır.
9. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermemelidir.

Teslim edilen kase yoğurtların üretim tarihi ve teslim tarihi arasında en fazla 3 gün olmalıdır.

Duyuşal Muayenede Aranacak Şartlar

- f) Dış görünüş; Parlak, süt rengine, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.
- g) Kıvam; (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, kazanan serumu hemen ayrılmayan yapıda olmalıdır.
- h) Kıvam (ağızla) dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olmalıdır.
- i) Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.
- j) Tat; kendine has hafif ekşimsi tat da olmalıdır. Ekşi, hafif acımsı hafif küfümsü, hafif sabunumsu ya da hafif yanık tat da olan ve benzeri yabancı tat içeren yoğurtlar olmamalıdır.

Ambalaj ve Nitelikleri,

- d) Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup, kapatılmalıdır.
- e) Ambalaja ilişkin yönetmelikte belirtilen şartlara haiz olmalıdır. Ambalajda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte alüminyum folyo plastik vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- f) Yoğurt ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.
 - Firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi varsa tescilli markası,
 - TS 1330 'un işaret ve numarası,
 - Malın adı,
 - Tipi,
 - İmalat tarihi, (gün, ay olarak)
 - Seri/ kod numarası,
 - Net ağırlığı,
 - Homojenize sütlerden imal edilenlerde, homojenize süttten yapıldığı,

- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü,
 - Soğukta muhafaza edileceği,
10. Yoğurt 10 °C'nin altında direkt güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilmeli ve kapalı araçlarla taşınmalıdır.
 11. Yapıldığı ve muhafaza edildiği yerlerde yabancı koku yayan maddeler ile bir arada bulundurulmamalıdır.
 12. T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikaları ve akredite olan kuruluşlardan alınmış ISO 22000 belgesine sahip olmalıdır. . Bu belgeler malların teslimi aşamasında, oluşturulacak olan muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
 13. Bu şartnamede yer almayan hususlarda GMT ile TS 1330 hükümlerine göre işlem yapılacaktır.

19.8.2.4.AYRAN(200ml)

1. Ayrannlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan, bir kez kullanılan plastik veya karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 ml dan az olmayacaktır.
2. Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
3. Ayrannlarda Süt Yağ oranı en az % 1.7 olacaktır.
4. Ayrannların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olduğu, imal ve son kullanma tarihi, özellikleri, yapımcı firmanın adı, adresi varsa tescilli markası, TSE damgası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır.
5. Ayrannlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
6. T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikaları ve akredite olan kuruluşlardan alınmış ISO 22000 belgesine sahip olmalıdır. Bu belgeler malların teslimi aşamasında, oluşturulacak olan muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G. M.T. ile TS'lerinin ilgili maddeleri esas alınacaktır.
8. Ayrannlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.
9. Ayrann 10°C'un altında taşınmalıdır. Taşıma sırasında kapalı araçlar kullanılmalıdır.

19.8.3.PEYNİRLER, KAHVALTILIK ÜRÜNLER VE TEREYAĞI İLE İLGİLİ HÜKÜMLER.

- a) Kullanılacak olan peynir ve peynir çeşitleri, ilgili standartlara ve tebliğlere, Tereyağlar, Türk Gıda kodeksi “tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sade yağ tebliği” hükümlerine uygun olacaktır.
- b) Peynir ve peynir çeşitleri ile tereyağı ve benzeri ürünler, hastaneye soğutucu araçlarla nakledilecektir. Muayene komisyonlarınca kontrol edildikten sonra kabul edilen ürünler soğuk hava deposunda muhafaza edilecektir.
- c) Tüm peynir çeşitleri ve süt yağları, ilgili Türk Gıda Kodeksi “Mikrobiyolojik kriterler tebliği”ndeki hükümlere uygun olacaktır.
- d) Peynir ve peynir çeşitleri(beyaz peynir, kaşarpeyniri, lor peyniri, dilpeyniri, örgü peyniri, tulumpeyniri, sürülebilir peynir, labne vs.) hastanenin ihtiyacına göre tam yağlı, ve diyet peynir şeklinde istenebilecektir.
- e) Hastanelerin ihtiyacına göre 1-20 kg.lık ambalajlarda istenebilecektir.

19.8.3.1.BEYAZ PEYNİR

1. Beyaz peynir; TS 1018 ya da TS 1019'a uygun inek, koyun ve keçi sütleri veya bu sütlerin karışımlarının tekniğine uygun olarak işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.

Beyaz Peynirin Nitelikleri

- 1- Peynirler 1. Sınıf ve Tam Yağlı tipinde olmalıdır.
- 2- Düzgün ve pürüzsüz olmalı, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalı ve fazla sert ya da yumuşak olmamalıdır.
- 3- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
- 4- Parlak beyaz, homojen ve bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır.
- 5- Peynir kalıplarının boyutları 7-8 cm boyutlarında olmalıdır.
- 6- Titrasyon asitliği (Laktik asit) en fazla % 3 olmalıdır.
- 7- Rutubet (kütlece) en fazla % 60 olmalıdır.
- 8- Tuz (kuru maddede kütlece) en fazla % 10 olmalıdır.
- 9- Kuru madde süt yağı miktarı (kütlece) en az % 45 olmalıdır.
- 10- İçeriğinde palm yağı olmamalıdır

Beyaz Peynir Ambalajlarının Nitelikleri

1. Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen, hiçbir surette sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun en az 0,50 kalaylı tenekelerden yapılan ve TS 591, çizelge-6 da belirtilen boyutlardaki ambalajlar içerisinde olmalıdır. 17'şer kiloluk tenekelerde olacaktır.
2. Beyaz peynir ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmış olmalıdır.
 - Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası.
 - Beyaz peynire ait, Türk Standartları Enstitüsünün işaret ve numarası.
 - Malın adı
 - Tipi
 - Sınıfı
 - En az net ağırlığı (salamura hariç kg olarak)
 - Yapım tarihi
 - Yapım seri numarası
 -
2. T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikaları ve akredite olan kuruluşlardan alınmış ISO 22000 belgesine sahip olmalıdır. Bu belgeler malların teslimi aşamasında, oluşturulacak olan muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
3. Kurum; ayda en az bir kere, teslimi yapılan peyniri ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü yüklenici firmaca karşılanacaktır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T ile TS 591 ve standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

19.8.3.2.KAŞAR PEYNİR

1. Kaşar Peynirleri; TS 1018 veya TS 1019'a uygun inek, koyun, keçi sütleri veya bu sütlerin karışımlarının tekniğine uygun olarak işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.
2. Kaşar peynirleri 1. Sınıf ve tam yağlı tipinde olmalıdır. Kuru madde oranı en az %45 olmalıdır.
3. Düzgün ve pürüzsüz olmalı, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalı, türüne uygun sertlik ve kıvamda olmalıdır.

4. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri, 1-2 kg'lık vakumlu ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.
5. Ambalajlarda üzerinde ürün bilgileri TS ve G.M.T.'de belirtilen şekilde yer almalıdır.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile ilgili T.S.'indeki şartlar esas alınacaktır. Bu belgeler malların teslimi aşamasında, oluşturulacak olan muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
7. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden sonra 4-10°C de bekletilmelidir

19.8.3.3.DİYET PEYNİR (AZ YAĞLI VE AZ TUZLU)

1. Beyaz peynir; TS 1018 ya da TS 1019'a uygun inek, koyun ve keçi sütleri veya bu sütlerin karışımlarının tekniğine uygun olarak işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.
2. Diyet peyniri tuzsuz olacak. Tuz miktarı; 100 gramda 0,1 gr dan fazla olmayacaktır.

Beyaz Peynirin Nitelikleri

1. Peynirler 1. Sınıf ve Az Yağlı tipinde olmalıdır.
2. Düzgün ve pürüzsüz olmalı, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalı ve fazla sert ya da yumuşak olmamalıdır.
3. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
4. Parlak beyaz, homojen ve bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır.
5. Peynir kalıplarının boyutları 7-8 cm boyutlarında olmalıdır.
6. Titrasyon asitliği (Laktik asit) en fazla % 3 olmalıdır.
7. Rutubet (kütlece) en fazla % 60 olmalıdır.
8. Kuru madde süt yağı miktarı (kütlece) en az % 45 olmalıdır.

Beyaz Peynir Ambalajlarının Nitelikleri

1. Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen, hiçbir surette sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun en az 0,50 kalaylı tenekelerden yapılan ve TS 591, çizelge-6 da belirtilen boyutlardaki ambalajlar içerisinde olmalıdır. ambalajlar en fazla 5'er kiloluk tenekelerde olacaktır.
2. Beyaz peynir ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmış olmalıdır.
 - Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası.
 - Beyaz peynire ait Türk Standartları Enstitüsünün işaret ve numarası.
 - Malın adı
 - Tipi
 - Sınıfı
 - En az net ağırlığı (salamura hariç kg olarak)
 - Yapım tarihi
 - Yapım seri numarası
3. Kurum; ayda en az bir kere, teslimi yapılan peyniri ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü yüklenici firmaca karşılanacaktır.
4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T ile TS 591 ve standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

19.8.3.4.LOR PEYNİR

1. % 45 katı maddede yağ bulunmalıdır.
2. %99 peyniraltı suyu, %1 tuzdan oluşmalıdır.

3. Kova ya da teneke içinde ağzı bağlı folyoya ambalajlanır, termoform ambalaj içinde de ambalajlanabilir.
4. Peynir tenekeleri açıldığında malaşalı (mantarlaşmış) olmayacaktır.
5. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
6. Tenekelerin üzerinde imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.

19.8.3.5. PİKNİK BAL

Bal; çiçek veya salgı balı sınıfında ve süzme bal tipinde olmalıdır. 30 gr.lık ambalajlar halinde olmalıdır.

1. 30 gr'lık ambalajlarda Kristalleşmiş, zararlı, içinde diğer böcek yumurta ve yavruları, canlı ve cansız arı diğer böcekler ile bunların parçaları ve artıkları, parafin, nişasta, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Üretim tarihi ile teslim tarihi arası en fazla 3 ay olacaktır.

Genel özellikleri:

- a) Rutubet miktarı %23 'ten çok olmamalıdır.
 - b) Sakkarozmax. 5g/100g olmalıdır.
 - c) Serbest Asitlik Kg'da en fazla 50 meq/kg' dan fazla olmamalıdır.
 - d) Hidroksimetilfurfurol 40 mg/kg. dan fazla olmamalıdır.
 - e) Bozuk olmamalı, dışardan herhangi bir madde ve koruma maddeleri, boyalar, ticari glikoz, dekstrin katılmamalıdır.
 - f) Koku, tat, akıcılık, renk ve görünüm sınıf ve tipine özgü durumda olmalıdır.
 - g) Bal ambalajları insan sağlığına zararsız, temiz, yeni ve balın özelliklerini bozmayacak niteliklerde olmalıdır.
 - h) Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yer almalıdır.
 - Firmanın ticari ünvanı, adı, varsa tescilli markası,
 - Malın adı,(bal)
 - İlgili standartın işaret ve numarası
 - Sınıfı, tipi
 - Parti numarası,
 - Net ağırlık (gr olarak)
 - İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
 - İmal seri/kod numarası yer almalıdır
3. Üretici firmaya ait, Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalıdır ve bu belgeler mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 3036 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.
 4. Uygun koşullarda saklandığı halde depomuzda akma yapan veya kristalleşen ürünler yenileriyle değiştirilecektir. Değiştirilme süresi en geç 3 gün olacaktır.
 5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 3036 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

19.8.3.6.PİKNİK FİNDIK KREMA

1. En az %10 fındık püresi, en az %7 kakao, yağsız süt tozu , peynir altı suyu tozu içermelidir. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır. Adı geçen ürün 20 gramlık ambalajlarda 100'er adet olacak şekilde kolilerde teslim edilmelidir.
2. Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.
 - a. Firmanın ticari ünvanı, adı, varsa tescilli markası,
 - b. Malın adı,
 - c. Parti numarası,
 - d. Net ağırlık (gr olarak)

- e. İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
 - f. İmal seri/kod numarası,
 - g. Firmaca tavsiye edilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü (ay ve yıl olarak)
3. Üretici firmaya ait, Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalı ve bu belgeler mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
 4. Üretim tarihi ile teslim tarihi arası en fazla 3 ay olacaktır.
 5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS'ları esas alınacaktır.
 6. Fındık kremaların paketlerinde herhangi bir akma veya sızıntı varlığında ürünler aynı gün yenileriyle değiştirilecektir.

19.8.3.7. PİKNİK KREM PEYNİR

1. Bir veya birkaç çeşit peynirin doğrudan doğruya veya gerektiğinde süt tozu, peynir suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt mamullerinin katılması gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde kabul edilen eritme tuzları ile diğer maddeleri ilavesi ile özel usullerle eritilmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır.
2. Krem peynir sade olarak veya çeşitli maddelerin ilavesiyle çeşnili eritme peyniri olarak imal edilebilir.
3. Nitelikleri: Peynirler 1.sınıf tam yağlı tipte olmalıdır. Homojen, parlak, düzgün, pürüzsüz, işleme tekniğinden ileri gelen delikler bulunmayan fazla şert veya yumuşak olmayan, kendine has koku ve tat' da olmalıdır.
4. Rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır.
5. Krem peynirinde(eritme peynir) belirtilen çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden başka herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır Krem peynirinde tuz miktarı (NaCl) kuru maddede kütlece en çok % 7 olmalıdır.
6. Krem peynirde(eritme peynir) PH değeri en çok 5,5 olmalıdır.
7. Krem peynirde (eritme peynir) E.coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır.
8. Krem peynirin (eritme peynir) 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri 100 adetten çok maya küf bulunmamalıdır.
9. Katı maddede süt yağı miktarı tam yağlı krem peynirinde(eritme peynir) kütlece en az % 20 olmalıdır.
10. Krem Peynir (eritme peynir) ambalaj nitelikleri: Krem peyniri hiç kullanılmamış insan sağlığına zarar vermeyen ve peynir kalitesini bozmayan ambalaj malzemesinden yapılmış olmalıdır.
11. 20 gr. lık küçük porsiyonlar halinde paketlenmiş olmalıdır.
12. Krem peynir(eritme peynir) ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır.
13. Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adresi, bu standart'ın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı veya çeşidi, imalat seri&kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (gr. veya Kg. olarak), imalat tarihi (ay ve yıl olarak), firmaca tavsiye edilen kullanma tarihi ve raf ömrü olmalıdır.
14. Kurum ayda en az bir kere teslimi yapılan peyniri ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü müteahhit firmaca karşılanacaktır. Ürün teslim tarihi ile üretim tarihi arasında en fazla 3 ay olmalıdır.
15. Bu şartnamede yer almayan hususlarda GMT ile TS 591-2176 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

19.8.3.8. PİKNİK REÇEL

1. Reçeller, elverişli olgunluktaki ve sağlam taze çilek, ayva, kayısı, vişne ve gül meyvelerinden cinsine uygun olarak yıkanıp, dilimlenip kabuğu soyulmuş veya çekirdekleri ayıklanmış, dilimlenmiş, dilimlendikten sonra TS 861 ve bu standarda izin

- verilen katkı maddeleri ile hazırlanan ve ısı işlemiyle belirli bir koyuluğa getirilmiş olmalıdır.
2. Adı geçen meyvelerden yapılmış olan reçeller 1. sınıf ve taze meyveden veya dondurulmuş meyveden elde edilmiş olmalıdır
 3. Reçellerin ambalajlarında akma olmamalı ve hastane deposunda uygun koşullarda saklandığı halde akan ürünler yenileriyle en geç 3 iş günü içerisinde değiştirilmelidir.
 4. Ürün teslim tarihinden itibaren en fazla 3 ay öncesinde üretilmiş olmalıdır.

Genel özellikleri;

- a) Çözünen katkı madde miktarı (refraktometrik) en az %68 olmalıdır.
 - b) PH değeri en az 2.8 en çok 3.5 olmalıdır.
 - c) Reçellerde yapay boya maddesi bulunmamalıdır.
 - d) Normal depolama koşullarında gelişebilen mikroorganizma bulunmamalıdır.
 - e) Meyve ağırlığı oranı. Gül reçeline yaprak (taç) miktarı %30 , diğer reçel ambalajlarında en az meyve ağırlığı oranı ise %40 olmalıdır.
 - f) Ambalaj kaplarının doldurulma oranı en az %90 olmalıdır.
 - g) Reçeller sağlıklı meyvelerden yapılmış olmalı, kusurlu meyve içermemelidir.
 - h) Ambalajlarda kullanılan malzemeler TS 1118 kod veya amaca uygun lak'la kaplanmış levhalardan yapılmış plastik ambalajlarda olmalıdır.
 - i) Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.
 - j) Firmanın ticari ünvanı, varsa tescilli markası,
 - k) Malın adı,
 - l) İlgili standardın işaret ve numarası (Çilek TS 4186, incir 5136, vişne TS 3958, ayva TS 4188, kayısı TS 4187, gül TS 5135)
 - m) Sınıfı, meyve oranı ve katkı maddelerinin adı,
 - n) 30 gr paketli olacaktır.
 - o) İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
 - p) İmal seri/kod numarası,
 - q) Firmaca tavsiye edilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü (ay ve yıl olarak)
5. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
 6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda ilgili TS'ları esas alınacaktır.

19.8.3.9. PİKNIK TAHİN-PEKMEZ

1. Tahin pekmez içindeki üzüm pekmezi %60 oranında olmalıdır, tahin oranı %40 olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Adı geçen ürün 20 gramlık ambalajlarda teslim edilmelidir
3. Sakkarin, patika, jelatin, ihtiva etmeyecektir. Katkı maddesi içermemelidir.
4. Uygun koşullarda saklandığı halde akma yapan veya şekerlenen ürünler yenileriyle 3 gün içerisinde değiştirilecektir.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile TS 2589 , TS 3792 ve bu standartlarla atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
6. Teslim edilecek ürünlerin teslim tarihi ve üretim tarihi arasında en fazla 3 ay olmalıdır.

Genel özellikleri;

-TSE 11 , 18 kod veya amaca uygun lakla kaplanmış ,levhalardan yapılmış, plastik ambalajlarda olmalıdır.

Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.

- Firmanın ticari ünvanı, adı, varsa tescilli markası,
- Malın adı,
- Parti numarası,
- Net ağırlık (gr olarak)
- İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
- İmal seri/kod numarası,
- Firmaca tavsiye edilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü(ay ve yıl olarak)

3.Üretici firmaya ait, Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

4.Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS'ları esas alınacaktır.

19.8.3.10.PİKNİK TEREYAĞI

- 1.Kahvaltılık tereyağları tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmayan parçalı, sızıntılı, unlu, kuru bir yapı ve görünüş göstermeyen, süt yağı oranı en az % 82, asitlik derecesi en çok % 27 olmalı, su miktarı % 1'i geçmemelidir.
- 2.Kahvaltılık tereyağlarında süttten geçen yağsız kuru madde miktarı en çok % 2 olmalıdır. 1 gr.'ında % 30'dan çok küf ve maya bulunmamalıdır.
- 3.Gıda maddeleri ile ilgili tüzükte konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 4.Ürünün niteliğini bozmayacak şekilde ambalajlanmış olmak, mat, solgun, lekeli, hareli ve benekli bir görünüş göstermemelidir.
- 5.Kahvaltılık tereyağında tat ve koku olarak da margarin özelliğinin bulunmaması gerekmektedir.
- 6.Piknik tereyağları 10 gr' lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
- 7.Kahvaltılık yağlarda sağlığa zarar vermeyen ve tereyağı kalitesini bozmayan ambalaj malzemeleri kullanılmalıdır.
- 8.Ambalaj üzerinde ilgili TS' de belirtilen ürün bilgilerinin tamamı yer almalıdır.
- 9.Kurum ayda en az bir kere teslimi yapılan tereyağını ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü firmaca karşılanacaktır
- 10.Ürün teslim tarihi ile üretim tarihi arasında en fazla 3 ay olmalıdır.
- 11.Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T ile ilgili TS 1331 da belirtilen şartlar esas alınacaktır.

19.8.3.11.SİYAH ZEYTİN:

- 1.Siyah zeytin, Türk Gıda KodeksiSofralık Zeytin Tebliği (Tebliğ No: 2008/24) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 2.Gemlik tipi siyah dolgun taneli ve küçük çekirdekli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır
- 3.Temiz ve sağlam olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.
- 4.Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, gurubu, tipi ve sitili aynı olmalıdır. Gelişi güzel 1 kg. zeytinde tane adedi 261-290 dane/kg. iriliğinde olacaktır.
- 5.Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlaşmış ve küflenmiş olmamalıdır.
- 6.Her türlü parazit, böcek veya bunların parçaları bulunmayacaktır.
- 7.İçerisinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır. Zararsız yabancı madde 1kg da en çok bir adet olmalıdır.
- 8.Ambalajı, salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- 9.Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu zeytinin üzerini tamamen örtmüş olacaktır.
10. Süzme kütlesinin net kütleye oranı en az %65 olmalıdır.
11. Siyah zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır
12. Siyah zeytin süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.

13. Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
14. Ambalaj muayenesi: Duyu ile muayene, fiziki muayeneler, tuz tayini, asitlik tayini, PH tayini, metalik maddeler, mikrobiyolojik muayeneler TS 774'e göre yapılacaktır.
15. Zeytin yeni, temiz, passız, delik ve sızıntı yapmayan sağlıklı ve hijyenik teneke kutular içinde getirilecektir.
16. Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
17. Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
18. Eğer kabul edilen malzemenin numuneyle uyumlu olmadığı tespit edilirse yüklenici firma teslim ettiği malzemeyi değiştirecektir
19. Metalik Maddeler(KONTAMİNASYON)
 - 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 kırıksıklıklar hariç) 4 adet
 - Gevşeklik 3 adet
 - Uygun olmayan 2 adet.
 - Böcek yenikliği 3 adetten fazla olmamalıdır

19.8.3.12.ÇİZİK YEŞİL ZEYTİN

1. İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır.
2. 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
3. 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 261-290 arasında adedi geçmeyecektir. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35 den aşağı olmayacaktır. 100 gr da ki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 gr kadar aynen alınacaktır,
4. Zeytin yeni, temiz, passız, delik ve sızıntı yapmayan sağlıklı ve hijyenik teneke kutular içinde getirilecektir.
5. Süzme ağırlık üzerinden Yeşil zeytin alınacaktır.
6. 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, sitili, 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.

7. Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
8. Satıcı firma tarafından kabul tarihinden itibaren 3 ay garanti süresi verilecektir

19.8.3.13.KIRMIZI BİBER DOLGULU YEŞİL ZEYTİN

1. İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır.
2. 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
3. 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.
4. Zeytin yeni, temiz, passız, delik ve sızıntı yapmayan sağlıklı ve hijyenik teneke kutular içinde getirilecektir.
5. Süzme ağırlık üzerinden kırmızı biber dolgulu Yeşil zeytin alınacaktır. İçindeki biberler erimiş olmayacaktır.
6. 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, sitili, 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.

7. Organoleptik muayene sonucu kontrol komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
8. Satıcı firma tarafından kabul tarihinden itibaren 3 ay garanti süresi verilecektir

19.8.3.14.DİYET SİYAH ZEYTİN:

1. 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
2. Temiz ve sağlam olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.
3. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, gurubu, tipi ve sitili aynı olmalıdır. Gelişi güzel 1 kg. zeytinde tane adedi 261-290 adedi geçmeyecektir.
4. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlaşmış ve küflenmiş olmamalıdır
5. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçaları bulunmayacaktır
6. İçerisinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Tuz oranı 100 gramında 4 gr.'ı geçmemelidir.
8. Ambalajı, salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
9. Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu zeytinin üzerini tamamen örtmüş olacaktır
10. Süzme kütlesinin net kütleye oranı en az %65 olmalıdır.
11. Gemlik tipi siyah dolgun taneli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır- Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olmalıdır.
12. Ambalajların üzerindeki net miktarlar (Süzme) ağırlığından alınacaktır
13. Siyah zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır.
14. Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.

15. Diyet hastaları için kullanılacak zeytinler tuzsuz-diyet getirilecektir. Getirilecek Miktarı İdare belirleyecektir.
16. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, ürünün çeşidi, ürünün adı, TS-İSO belgeleri bulunacak, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır
17. Zeytinler süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır
18. Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak

20.KURU GIDALAR, YAĞLAR, BAHARATLAR VB. GIDALARLA İLGİLİ ÖZELLİKLER

20.1.NOHUTLAR

1. Nohutlar; sağlam, bütün ve iyi kurutulmuş olmalıdır.
2. Bunlarda canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, kırık ve bozuk tane bulunmamalıdır.
3. Nohutlar, bozuk tane, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk, tat ve kokusunu yitirmiş, cücüklemiş böcek veya diğer zararlılar tarafından çıplak gözle görülebilecek kadar yenmiş veya delinmiş bütün veya tolerans sınırını aşan kırık nohutlar ile gelişmesini tamamlayamamış ham nohutlar bulunmamalıdır.
4. Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (9,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8,5 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan)dır.
5. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14,5,
 - a. Yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok %2,
 - b. Kalbur altı ağırlıkça en çok %3,
 - c. Bozuk tane ağırlıkça en çok %3
 - d. Kırık tane ağırlıkça en çok %3 ,
 - e. Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağırlıkça en çok %10 olmalıdır.
6. Nohutlar, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz 25 Kg'lık çuvallar içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.
7. Ürün son sene mahsulü, 1.kalite ve yerli üretim olmalıdır.
8. Pişirme sonrasında iyi pişmeyen ürünlerin kalanları yeni ürünle değiştirilecektir. Nohutlar pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
9. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
10. Üretici firmaya ait, Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 142 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

20.2.KURU FASÜLYE

1. Kuru fasulyeler; sağlam, bütün ve iyi kurutulmuş olmalıdır. Bunlarda canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, kırık ve bozuk tane bulunmamalıdır.
2. Kuru fasulyeler, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk, tat ve kokusunu yitirmiş, cücüklemiş veya diğer zararlılar tarafından çıplak gözle görülebilecek kadar yenmiş veya delinmiş olmamalıdır.
3. Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (8,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır. Kuru Fasulyeler son sene mahsulü olmalı, rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14,5 olmalıdır.
4. Yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok %1,
5. Kalbur altı ağırlıkça en çok %1 olmalıdır.

6. Bozuk tane ağırlıkça en çok %1 olmalıdır.
7. Kırık tane ağırlıkça en çok %1 olmalıdır.
8. Diğer çeşitlerden taneler, ağırlıkça en çok %5 olmalıdır.
9. Kuru Fasulyeler sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz 25 Kg'lık çuvallar içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.
10. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
11. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
12. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 141 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.
13. Kuru Fasulye önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
14. Kuru Fasulyeden gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 g dan aşağı olmayacaktır.
15. Kuru fasulyeler son sene mahsulü “dermason” cinsi fasulyelerden olacaktır.

20.3.KURU BARBUNYA

1. Barbunyalar; sağlam, bütün ve iyi kurutulmuş olmalıdır. Bunlarda canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış nem boyacı tat ve koku, kırık ve bozuk tane bulunmamalıdır. Barbunyalar, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk, tat ve kokusunu yitirmiş, cücüklemiş, böcek veya diğer zararlılar tarafından çıplak gözle görülebilecek kadar yenmiş veya delinmiş olmamalıdır.
2. Barbunyalar son sene mahsulü, 1 sınıf ve yerli üretim olmalıdır.
3. Barbunyanın tane renkleri düz bej, zemin üzerine kırmızı çizgili ve yahut alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval ve taneler büyük olmalıdır. bu özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini (8 mm aralığı olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan) taşımaktadır.
4. Rutubet miktarı en çok %14.5
5. Yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok% 1,
6. Kalbur altı ağırlıkça en çok %1,
7. Bozuk tane ağırlıkça en çok %1,
8. Kırık tane ağırlıkça %1 olmalıdır.
9. Barbunyalar; sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz , kuru, kokusuz 25 kg'lık çuvallar içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.
10. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
11. Üretici firmaya ait, Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalı ve bu belgeler mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
12. Gelişi güzel alınan 100 adet barbunyadan bozuk taneler çıktıktan sonra kalan kısmın ağırlığı en az 50 gr olmalıdır. Önceden ıslatılmadan pişirildiğinde de tüm taneler aynı oranda pişmelidir. Pişirilme sonrasında iyi pişmeyen ürünler yenisi ile değiştirilecektir.

20.4.KIRMIZI MERCİMEK

1. Mercimek; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı bunlarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş tane bulunmamalıdır.
2. Mercimek yeni mahsul ürün ve yerli ürün olmalı, bayatlamış, parlak rengini kaybetmiş buruşmuş mercimek olmamalıdır.

3. Mercimek top tane veya futbol tabir edilen iri taneli mercimeklerden olmalı, kırık veya yarım taneli mercimeklerden olmamalıdır.
4. Mercimekler kaynatıldığında en fazla yarım saatte pişmelidir. İyi pişmeyen mercimekler aynı gün yenileri ile değiştirilecektir.
5. Mercimek de rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5, yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok %1, kalbur altı miktarı ağırlıkça en çok %1'i, bozuk tane ağırlıkça en çok %1, kırık tane miktarı ağırlıkça en çok %3 olmalıdır. Tane boyu %1 'in üzerinde olmalıdır.
6. Mercimek sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz 25 Kg'lık çuvallar içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.
7. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
8. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
9. Bu şartnamelerde yer almayan hususlarda TS 143 ve bu standartta atıf yapılan TS' ları esas alınacaktır.

20.5.YEŞİL MERCİMEK

1. Mercimek; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı bunlarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş tane bulunmamalıdır.
2. Mercimek yeni mahsül ürün ve yerli ürün olmalı, bayatlamış, parlak rengini kaybetmiş buruşmuş mercimek olmamalıdır.
3. Mercimek iri taneli mercimeklerden olmalı, kırık veya yarım taneli mercimeklerden olmamalıdır.
4. Mercimekler kaynatıldığında en fazla yarım saatte pişmelidir. İyi pişmeyen mercimekler aynı gün yenileri ile değiştirilecektir.
5. Mercimek de rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5, yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok %1, kalbur altı miktarı ağırlıkça en çok %1'i, bozuk tane ağırlıkça en çok %1, kırık tane miktarı ağırlıkça en çok %3 olmalıdır. Tane boyu %1 'in üzerinde olmalıdır.
6. Mercimek sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz 25 Kg'lık çuvallar içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.
7. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
8. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
Bu şartnamelerde yer almayan hususlarda TS 143 ve bu standartta atıf yapılan TS' ları esas alınacaktır.

20.6.YEMEKLİK BULGUR

1. Bulgur taneleri; sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, küflenmiş ve küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik olmamalı, içinde hiç bir yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Bulgurlarda canlı böcek ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları ve bozuk taneler bulunmamalıdır. Bulgurlar boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir başka madde bulunmamalıdır.
3. Bulgurlarda rutubet miktarı %13'ü, kuru madde de kül miktarı %2'i geçmemelidir. Bulgurlar iri pilavlık bulgur tipinde olmalı, göz açıklığı 3.5 mm tel altına geçen en az %80,göz açıklığı 2 mm olan eleğin altına geçen kısmı en çok % 10, göz açıklığı 0.5 mm

olan eleğin altına geçen kısmı en çok %5 olmalıdır. Bunlarda; ağırlıkça taş, kum ve çöp miktarı %0,1'i, beyazlı taneler %1'i geçmemelidir.

4. Bulgurlar; 25 Kg'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalaj malzemesi bulguru iyi bir şekilde koruyacak nitelikte; Gıda maddeleri tüzüğünde izin verilen, insan sağlığına zararsız, sağlam, temiz, yamasız torba veya kutular olmalıdır.
5. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
6. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalı ve bu belgeler mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
7. Ürün yeni mahsul, yerli ve 1. kalite olmalıdır
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2284 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

20.7.PİRİNÇ

1. Pirinçler; kirlenmiş, acımuş, küflü, canlı, cansız, kurtlu ve böcekli olmamalı ve aralarında böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
2. Pirinçlerin cinsi Osmancık olacak ve kendine has renk koku ve tat da olmalı, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır. Rutubet miktarı %14'ü geçmemelidir.
3. Pirinçler, ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşıyan uzun taneli (tane uzunlukları 6 mm ve daha uzun olan pirinçler) olmalıdır. Kırık oranı en çok% 5 olmalıdır ve etiket üzerinde belirtilmelidir.
4. Pirinçler yabancı madde, taş toprak, kum, kavuz, kepek, böcek yenikli pirinçler pirinç dışındaki tohum ve taneler ile unlaşmış pirinç parçaları ve embriyon gibi maddeler müsaade edilen sınırların üzerinde bulunmamalıdır.
5. Pirinçler çeşit olarak pilavlık pirinç niteliklerini taşımamalıdır. Lekeli, çiçekli ve sararmış pirinçler tebeşirleşmiş pirinç, ham pirinç, mandık (kırmızıçizgili) pirinç olmamalıdır.
6. Pirinçler 25 Kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
7. Ambalajlamada kullanılan malzeme saklama süresince pirinçlerin iyi korunmasını sağlayacak nitelikte jüt pamuk ipliği veya diğer uygun malzemeden yapılmış çuval ve torbalar kullanılmalıdır.
8. Kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
9. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
10. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2408 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

20.8.MAKARNALAR

1. Makarnalar; kirlenmiş, acımuş, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
2. Kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı, pişmeden önce ve pişirildikten sonra yabancı koku ve tat da olmamalı ve içinde yabancı madde boya ve tuz bulunmamalıdır.
3. %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.
4. Kuru maddede protein miktarı %10.5-13.5 arasında olmalıdır.
5. Kül miktarı en çok % 0.8, külün %10'luk HCI. de çözülmeyen kısmı en çok % 0.15 olmalıdır.
6. Rutubet miktarı %13'ü geçmemelidir.
7. %96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05'ten çok olmamalıdır.

8. Ambalaj; taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak nitelikte olmak üzere, selafon kağıt, karton, polietilen vb. uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
 9. Ambalajlamada kullanılan her çeşit malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zararsız olmalı, aynı ambalajdaki makarnalar çeşit bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalaj ağırlığı 5 kg olmalıdır.
 10. 1. kalite hamurdan yapılmış olmalıdır. İstenildiğinde fırın makarna da getirilecektir.
 11. Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.
 - Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 - Türk Malı deyimi veya TM işareti,
 - İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1620)
 - İmalat seri ve parti numarası,
 - Malın adı veya çeşidi
 - Net ağırlığı(kg olarak)
 - İmalat tarihi(ay-yıl olarak)
 12. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
 13. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1620 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

20.9.PAKET TUZ 1 GR

1. Tuzlar; beyaz renkte ve homojen olmalı gözle görülen yabancı maddeler içermemelidir.
 2. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TS 933 'te belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
 3. Tuzlar sofrata tuzu (rafine) sınıfında ve iyotlu sofrata tuzu tipinde olmalıdır.
 4. Rutubet miktarı en çok %5'i geçmemelidir.
 5. Tuzlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte 1 Gr'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalajlar yırtık ve nemli olmayacak.
 6. Ambalaj üzerinde; firmanın ticari unvanı, adres ve tescilli markası, malın adı, malın sınıfı ve tipi, net ağırlığı (gram olarak) ilgili standardın işaret ve numarası, iyot miktarı, iyotize etmek için kullanılan kimyasal maddenin adı yazılmalıdır.
 7. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
 8. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
 9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 933 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
 10. 1 Gr poşet kağıt içinde en fazla 5 Kg'lık koliler halinde teslim edilmelidir.
- Paketlerin üzerinde net miktarı, ürünün adı, üretim yeri, üretim yapan firma, son kullanma tarihi ve toplam adedi olmalıdır.

20.10.TOZ ŞEKER

1. Toz Şekerler; TS 891'de belirtilen tip özelliklerinden, sınıf 2'de yer alan standart kristal şeker tipinde olmalı ve şeker pancarından yerli üretim olmalıdır.
2. Toz şekerlerin; fiziksel, kimyasal ve hijyenik özellikleri aşağıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır. Toz şekerlerin polarizasyon değeri (S) en az 99,7; invert şeker en çok %0.04; iletkenlik külü en çok %0.04, kristal rengi (Braunschwein puanı) en çok 12; çözelti rengi (ICUMSA birimi) en çok 60; kurutma kaybı en çok %0.1; koruyucu madde kükürt dioksit (SO₂) en çok ppm; zehirli ve yabancı maddeler olan Arsenik en çok 1 ppm; Bakır (Cu) en çok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir.

3. Toz şekerler; şekerini etkileyemeyen ve toz şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve toz şekerin özelliklerini bozmayan, bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemelerden yapılmış 25 kg'lık ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.
 4. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
 5. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 861 ve Gıda Maddeleri Tüzüğü'ndeki hükümler esas alınacaktır.

20.11.TURŞU KARIŞIK

1. Karışıma giren her bir turşu kendine has, renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalaşmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalı.
2. Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı, küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalı.
3. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır.
4. Ürün kabulü süzme ağırlık üzerinden yapılacaktır.
5. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalı
6. Her çeşit sebzelerin süzme ağırlığına oranı en az %3-en çok%25 olmalıdır.
7. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır.
 - a. Ambalaj: Karışık turşuyu etkilemeyen veya turşudan etkilenmeyen sağlam zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde alınacaktır.
 - b. İşaretleme: Her ambalajın üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olacak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılı veya yazılı olacaktır.
 - i. Firmanın ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası,İmalat seril kod numarası Malın adı (karışık turşu) Tipi (salamura) imalat tarihi (ay ve yıl olarak)
 - ii. Süzme ağırlığı (kg veya gr olarak)
 - iii. Firmaca önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü (gün, ay, yıl olarak)Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı Asetik asit oranı
8. Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacak, turşu sirkesi hariç olarak safi alınacaktır.
9. Karışık turşuda sivri biber, domates, Lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır.
10. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
11. Karışık turşular net ürün içeriği 10 kg olan ambalajlarda teslim alınacaktır.
12. Bu şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 4214 hükümleri geçerli olacaktır.
13. Tenekeler veya plastik kaplar düzgün, bombesiz: temiz, passız olmalıdır.
14. Numuneden farklı çıkan turşular yüklenici firma tarafından değiştirilecektir.
15. Üretici firmanın Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının muayene ve kabulde Muayene Komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

20.12.ARPA ŞEHRİYE

1. Şehriyeler, kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
2. Kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı, pişirmeden önce pişirildikten sonra yabancı koku ve tat da olmamalı ve içinde yabancı madde, boya ve tuz bulunmamalıdır.
3. %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.
4. Kuru maddede protein miktarı %10.5-13.5 arasında olmalıdır.

5. Kül miktarı en çok % 0.8, külün %10'luk HCl. de çözülmeyen kısmı en çok % 0.15 olmalıdır.
6. Rutubet miktarı %13'ü geçmemelidir.
7. %96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05'ten çok olmamalıdır.
8. Ambalaj; taşıma ve saklama süresince şehriyeleri iyi bir durumda tutacak nitelikte olmak üzere, selafon kâğıt, karton, polietilen vb. uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
9. Ambalajlamada kullanılan her çeşit malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zararsız olmalı, aynı ambalajdaki şehriyeler çeşit bakımından bir örnek olmalıdır.
10. Ambalaj ağırlığı 5 kg ve 1. Kalite hamurdan son sene ürünü olmalıdır.
11. Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.
 - a. Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 - b. Türk Malı deyimi veya TM işareti,
 - c. İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1620)
 - d. İmalat seri ve parti numarası,
 - e. Malın adı veya çeşidi
 - f. Net ağırlığı (Kg olarak),
 - g. İmalat tarihi (ay-yıl olarak)
12. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
13. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
14. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1620 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

20.13.AŞURELİK BUĞDAY

- 1.Buğdaylar kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı, bunlarda yabancı tat ve koku özellikle kızışma ve küf kokusu bulunmamalıdır. İçerisinde buğday biti ve diğer canlı böcekler görülmemelidir. Islak olmamalı ve rutubet miktarı %14'i geçmemelidir.
- 2.Buğdaylar içerisinde yabancı madde, bozuk tane, sürmeli, kırık, sert veya yumuşak yapıli taneler toleransların üzerinde bulunmamasıdır.
- 3.Buğdaylar 25 kg'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalajlar ürünü iyi bir durumda tutacak nitelikte sağlam, temiz, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zararsız torba ve çuvallardan yapılmış olmalıdır.
- 4.Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
- 5.Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalıdır ve bu belgeler mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
- 6.Ürünler 1. kalite ve yeni mahsül olacak, pişirilme sonucu beğenilmeyen ürün yenisi ve/veya istenilen ile değiştirilecektir.
- 7.Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2974 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

20.14.AYÇİÇEK YAĞI

1. Yemeklik ayçiçeği yağı; kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TS 886'da belirtilen niteliklere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemelidir.
2. Birinci sınıf kalitede olacaktır.
İyot sayısı 118-141 olacaktır.
Kırılma indisi 40C' DE 1,461-1,468 olmalıdır.
Bağıl yoğunluk 20 C' de 0,918-0,923 olmalıdır.

Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olmalıdır.

Asit sayısı en çok 0,6 mg KOH/g yağ ve peroksit sayısı en çok 10 mEq olmalıdır.

Mineral yağ bulunmamalıdır.

3. Ayçiçek yağlarında, kızartmalarda köpürmeyi önleyici dimetilpolisiloksan E-900 katkısı bulunmalıdır. Bu e kodu ayçiçek yağının ambalajı üzerinde belirtilmelidir. Muayene komisyonu tarafından gelen yağ denenecek, köpüren yağ teslim alınmayacaktır.
4. Gerek görülürse hastane muayene komisyonu tarafından yağ kalitesi için analiz raporu isteyecek ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır
5. Yemeklik ayçiçeği yağı dolum hacmi 18.000 ml'lik yeni, temiz, paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812' de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir.
6. Kabulü yapılan ayçiçeği yağı ambalaj üzerinde yer alan net ağırlık (16.380 kg) üzerinden kabul işlemi yapılacaktır. Ayçiçeği yağında ISO 9000 standardına uygun olmalıdır.
7. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
8. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalıdır ve bu belgeler mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 886 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

20.15.BİSKÜVİLER

- 1.Bisküviler gevrek bir örnek yapı ve görünüşte kendine has renk tad ve kokuda olmalı, yabancı tad ve koku almamış olmalıdır.
2. Gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde kullanılmasına izin verilenlerin dışında boya maddeleri kullanılmamış olmalıdır.
- 3.Kirlenmiş acımsı sabunlaşmış küflü kurtlu böcek vb. parça kalıntılı ayrıca zedelenmiş olmamalıdır.
- 4.Bisküviler sade olmalı tip özelliği olarak kurumun isteğine bağlı olarak tuzlu veya tatlı bisküvi tipinde olmalıdır.
- 5.Rutubet miktarı en çok % 6 kül miktarı maddede tuzlu bisküvilerde en çok % 1,5 şekerli bisküvilerde ise % 1.0 olmalıdır. Tuzlu bisküvilerde tuz miktarı en çok % 8 şekerli bisküvilerde şeker miktarı en az % 15 olmalıdır.
- 6.Bisküvilerin ambalajlanmasında kullanılacak malzeme kırılmayı önleyecek ürünü iyi bir şekilde muhafaza edebilecek yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selefona kağıt karton teneke polietilen vb. maddelerden yapılmış olmalıdır. Malzemeler; kuru kokusuz insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır.
- 7.Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2383 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır. Tatlı bisküvi net 1 kg(5*200 gr) lık ambalajda, tuzlu bisküvi 360 gr lık ambalajda teslim edilmelidir.

20.16.BUĞDAY UNLARI

1. Unlar; kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, ekşime küflenme, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı gözle görülen yabancı madde bulunmamalı; ambar zararlıları, parça ve kalıntısı olmamalıdır.
3. Rutubet miktarı %16'yı geçmemelidir.
4. Ağartma işleri uygulanmamış olmalıdır.
5. Unlar, pasta, börek ve tatlı yapımında uygun, tip 1 olmalıdır.
6. Kül miktarı tip 1 unlarda %0,6 olmalı, ürünler yeni mahsul olmalıdır.
7. Unlar net un ağırlığı 10-25-50 Kg olan ambalajlarda teslim edilmelidir.
8. Net un ağırlığı %14 rutubet esasına göre hesaplanmış olmalıdır.

9. Ambalajlamada G.M.T. genel esasları belirlenmiş olan kağıt veya bez torbalar kullanılmalıdır.
 10. Bunlar ağızları açılmayacak şekilde dikilmiş veya sağlığa zararsız tutkallarla yapıştırılmış olmalıdır.
 11. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
 12. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 4500 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

20.17.ÇAY

1. Çay; kendine has görünüş, renk ve kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemelidir. Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır. Çaylar birinci sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
2. Kuru çayın görünüşü; düzgün görünüşlü, siyah veya koyu bakır renkli olmalı, lif ve çöp ihtiva etmemelidir.
3. Dem rengi; koyu kırmızı veya kırmızımsı görünüşte, parlak olmalı, mat ve bulanık, tortulu veya esmerimsi olmamalıdır.
4. Burukluk, dolgunluk; dili çeker durumda buruk olmalı ve dolgun özellikte olmalıdır. Dem artığı (posa) nın rengi ve kokusu; mütecaniz ve uygun bir bakır kırmızısı renkte olmalı, yeşil yaprak mümkün olduğu kadar az, posadaki yapraklar parlak olmalı ve kararmış olmamalıdır. Demin aroması; iyi, çaya has ve hoş olmalıdır.
5. Çaylarda boyar madde kesinlikle bulunmamalıdır. Toplam toz çay miktarı ağırlıkça %10'u geçmemelidir. Çaylar sağlığa zararlı olmayan ve özelliklerini etkilemeyecek nitelikte sahip, karton, uygun plastik materyal ve bunların bir kaçıyla üretilen ambalaj malzemeleri içerisinde teslim edilmelidir.
6. Gelen ürünlerde demleme sonucunda iyi renk vermeyen, tat kontrolünden geçmeyen ürünler yenisi ile değiştirilecektir.
7. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
8. Kuruma teslim edilen ürünler, ambalajı üzerinde net adetleri yazılı olarak teslim edilecektir.
9. Üretici firmaya ait, Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalı ve bu belgeler mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 4600 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

20.18.ERİŞTELER

1. Erişteler, kendine has renk, koku ve tatta olacaktır.
2. Erişte kırıldığında kesit homojen görünüşte ve lekesiz olacaktır.
3. Eriştelerde çatlak ve kırık miktarı her ambalajda net miktarın %2 (iki) sini geçmeyecektir.
4. Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir.Piştigi anda kaygan, parlak görünüm olacak ve dağılmayacak, hamurlaşmayacaktır.
5. Gıda Maddeleri Tüzüğünde tarif edilen şekilde extra veya extraextra buğday unu ve irmiğinden yapılmış olacaktır.
6. Üretici firma Erişteye ait Gıda sicil veya Gıda Üretim sertifikasına sahip olacak ve bu belgeler mal teslimi aşamasında Muayene ve Kabul Komisyonuna sunulacaktır.
7. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

8. Muayene komisyonu gerekli görüldüğünde resmi kurumdan isteyeceği muayene sonuçları geçerli kabul edilecek ve bu konuda çıkabilecek masraflar yükleniciye ait olacaktır.
9. Değerlendirmeler numuneye göre yapılacaktır. Numuneler mutfakta pişirme işlemine tabi tutulacaktır. Numuneler açılmamış orijinal ambalajında olacaktır. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince erişmeleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.
10. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.
11. Erişteler, net 5 (beş) kg ağırlıkta olacaktır. Birim ambalajlar taşımada bunları koruyacak nakliye ambalajlarına (ahşap, karton gibi malzemelerden yapılmış) konulacaktır.
12. Birim ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır. Bu bilgiler; Firmanın adı, adresi ,Tanıtıcı adresi, Malın adı (erişte), İçindekiler, Seri/Kod Numarası, Parti (taksit) no, Sözleşme no, Çeşidi, Tipi, Buğday İrmiğinden imal edildiği, İmal tarihi, Son kullanma tarihi veya Raf Ömrü, Net ağırlığı(gr veya kg olarak), Muhafaza şartları (Rutubetsiz ve kuru yerde tutulacağı)
13. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 12950 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

20.19.İRMİK

1. İrmikte kuru madde protein miktarı en az %10.9 olmalıdır. Kuru madde de kül miktarı %1'den ve külün %10'luk hidroklorik asit de çözünmeyen kısmı %0.15'den çok olmamalıdır. İrmik de rutubet miktarı %14'ü aşmamalıdır. İrmikler temiz kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olmalı; içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Boylamada ince irmik gurubunda ve göz açıklığı 125 mikron(orta boy) olan eleğin üstünde kalan irmikler olmalıdır. İrmikler kızışmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokmuş veya herhangi bir şekilde bozulmuş olmamalı. İçinde zararlı bitki tohumları, böcek, kurt, küf ve diğer canlı, cansız parazitler, bunların kalıntı vb. kirlilikte bulunmamalı, boyanmamış, sağlığa zararsızda olsa kimyasal maddeler ile işlem görmemiş olmalıdır.
3. İrmikler 10-25 Kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlar yeni ve içindeki malı iyi bir şekilde koruyabilecek özellikte G.M.T 'de müsaade edilen insan sağlığına zararsız sağlam ve temiz maddelerden yapılmış olmalıdır.
4. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
5. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalı ve bu belgelerin mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2283 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.
7. Son yıl mahsulü olmalıdır.

20.20.KADAYIF

1. Tel kadayıflar; ince tel kadayıf çeşidinde sağlam, temiz, kendine has görünüşte olmalı ve teller birbirine yapışmış olmamalı, ekşimiş ve acımış olmamalı, kendine mahsus, renk, tat ve kokuda olmalıdır.
2. Küf kokusu, küf tadı veya gözle görülebilen bir küflenme meydana gelmiş olmamalı, gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Rutubet miktarı en çok %35 (m/m), tel kalınlığı ortalama en fazla 1,0 mm olmalıdır.
4. En fazla 5 Kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

5. Ambalajlamada kullanılacak malzeme tel kadayıfa zarar vermeyecek ve tel kadayıfın özelliklerini koruyacak nitelikte kâğıt, selafon, alüminyum, plastik esaslı maddeler kullanılmalıdır.
6. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
7. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 10344 ve bu standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

20.21.KEMALPAŞA TATLISI

1. Kapalı ambalajlar içerisinde satılan bütün hamur müstehzalarının ambalajları üzerinde cinsi, çeşidi, hangi nev'i undan ve yağdan yapıldığı varsa ilave edilen diğer maddelerin isimler ve mamullerinin net ağırlığı, firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri nosu okunaklı bir şekilde yazılacaktır.
2. Tatlılar acılaşmış, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.
3. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur beyaz görünümlü olmayacaktır.
4. Dökme ürün kabulü yapılmayacaktır.
5. Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır.
6. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici firma tarafından değiştirilecektir.
8. Üretim yapan firmanın TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmekte ve bu belgelerin mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

20.22.KÖFTELİK BULGUR

1. Köftelik Bulgur taneleri; sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, küflenmiş ve küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik olmamalı, içinde hiç bir yabancı madde bulunmamalıdır. Köftelik Bulgurlarda canlı böcek ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları ve bozuk taneler bulunmamalıdır.
2. Köftelik Bulgurlar boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir başka madde bulunmamalıdır. Köftelik Bulgurlarda rutubet miktarı %13'ü, kuru madde de kül miktarı %2'yi geçmemelidir.
3. Köftelik Bulgur tipinde (tip 5) olmalı, göz açıklığı 0.5 mm olan eleğin üzerinde ve göz açıklığı 2 mm olan eleğin altında olmalıdır. Bunlarda; ağırlıkça taş, kum ve çöp miktarı %0,01'i yabancı ot ve tohumları miktarı %1'i, çok iri taneler 1'i, beyazlı taneler %1'i, elek altı miktarı %0,5'i geçmemelidir. Köftelik Bulgurlar; 25 Kg'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalaj malzemesi bulguru iyi bir şekilde koruyacak nitelikte; Gıda maddeleri tüzüğünde izin verilen, insan sağlığına zararsız, sağlam, temiz, yamasız torba veya kutular olmalıdır.
4. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
5. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalı ve bu belgeler mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2284 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

20.23.KÜP ŞEKER SARGILI

1. Nemsiz en az 1000 gr'lık paketlerde olup ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır
2. Diğer özellikler toz şeker ile aynı olacaktır.
3. Kesme şekerler kâğıt kaplanmış olmalıdır. Küp tanelerin her biri 2-3 gr aralığında kaplanmış olacaktır
4. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz özellikte olmalıdır.
5. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
6. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

20.24.ŞAMBABA TATLISI

1. Kapalı ambalajlar içerisinde satılan bütün hamur müstehzalarının ambalajları üzerinde cinsi,çeşidi, hangi nev'i undan ve yağdan yapıldığı varsa ilave edilen diğer maddelerin isimler ve mamullerinin net ağırlığı, firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri nosu okunaklı bir şekilde yazılacaktır.
2. Tatlılar acılaşmış, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.
3. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur beyaz görünümlü olmayacaktır.
4. Dökme ürün kabulü yapılmayacaktır.
5. Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır.
6. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir
8. Üretim yapan firmanın TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmekte ve bu belgelerin mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

20.25.ŞEKERPAZE TATLISI

1. Kapalı ambalajlar içerisinde satılan bütün hamur müstehzalarının ambalajları üzerinde cinsi,çeşidi, hangi nev'i undan ve yağdan yapıldığı varsa ilave edilen diğer maddelerin isimler ve mamullerinin net ağırlığı, firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri nosu okunaklı bir şekilde yazılacaktır.
2. Tatlılar acılaşmış, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.
3. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur beyaz görünümlü olmayacaktır.
4. Dökme ürün kabulü yapılmayacaktır.
5. Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır.
6. Şekerpare tatlıları irmik içermelidir.
7. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir
9. Üretim yapan firmanın TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmekte ve bu belgelerin mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

20.26.TAHİN HELVA

1. Tahin helvası; beyaz, şeker, su karışımına sitrik asit, tartarik asit veya krem tartardan herhangi birisinin ilavesi ve gerektiğinde glikoz katılarak pişirilen çöven suyu

ağdalaştırılıp beyazlaştırılan şeker şurubunu tahin içine tekniğine uygun olarak karıştırılıp yoğrulması sonucu elde edilmiş ; katı kıvamlı, mütenacis ince lifli görünüşte olmalıdır.

2. Sade, kakolu ve antep fıstıklı da olabilir.
3. Tahin helvası imalatında stabilan ve emilgator olarak kullanılan katkı maddeleri Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kabul edilen maddeler olmalıdır.
4. Tahin helvası, nişasta veya nişastalı maddeler içermemelidir.
5. Teslim edilecek ürünlerin teslim tarihi ve üretim tarihi arasında en fazla 1 ay olmalıdır.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2590 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

Genel özellikleri:

- a. Tahin helvaları kendine has yapı, tat , lezzet ve renkte olmalıdır. Haşere ve haşere parçaları, surfeleri, böcek kalıntıları vb. maddeler bulunmamalıdır.
- b. Tahin miktarı belirtilmelidir ve en az % 52 m/m olmalıdır.
- c. Yağ miktarı, susam yağı olarak %25 m/m olmalıdır.

Ambalaj:

- a) Tahin helvası, helvanın özelliğini bozmayan tat ve kokusuna etki yapmayan insan sağlığına zarar vermeyen uygun ambalajlar içinde paketlenmiş şekilde olmalıdır.
- b) Ambalajların ağırlığı 80 gr olup, net ağırlık için negatif sapma %3 'ten çok olmamalıdır.
- c) Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ambalajların üzerine yazılmış olmalıdır.
- d) Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası, adresi,
- e) İlgili standardın işaret ve numarası(TS 2590)
- f) Parti numarası,
- g) Mamülün adı,
- h) Mamülün tipi,
- i) Muhteviyatı katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin nevi oranı,
- j) Net ağırlığı(gr olarak)
- k) İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- l) Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü.

7. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikaları ve akredite olan kuruluşlardan alınmış ISO 22000 belgesine sahip olmalı ve bu belge/sertifikaların mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2590 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
9. Ürünün üretim tarihi ve kuruma teslim tarihi arasında en fazla 1 ay süre olmalıdır.

20.27.TARHANA

1. Acısız olmalıdır.
2. En fazla 3 kg' lık orjinal ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılan malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz içindeki malın özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen malzemelerden yapılmış olmalıdır.
3. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Ürün bilgileri (Ü.T, SKT, ürün adı vb) orijinal ambalaj üzerinde yer almalıdır, ambalaj üzerine yapıştırılan etiketler kabul edilmeyecektir.
4. Son sene mahsulü olmalıdır.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2282 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

20.28.TEL ŞEHİRİYE

1. Şehriyeler, kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
2. Kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı, pişirmeden önce pişirildikten sonra yabancı koku ve tat da olmamalı ve içinde yabancı madde, boya ve tuz bulunmamalıdır.
15. %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.
16. Kuru maddede protein miktarı %10.5-13.5 arasında olmalıdır.
17. Kül miktarı en çok % 0.8, külün %10'luk HCl. de çözülmeyen kısmı en çok % 0.15 olmalıdır.
18. Rutubet miktarı %13'ü geçmemelidir.
19. %96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05'ten çok olmamalıdır.
20. Ambalaj; taşıma ve saklama süresince şehriyeleri iyi bir durumda tutacak nitelikte olmak üzere, selafon kâğıt, karton, polietilen vb. uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
21. Ambalajlamada kullanılan her çeşit malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zararsız olmalı, aynı ambalajdaki şehriyeler çeşit bakımından bir örnek olmalıdır.
22. Ambalaj ağırlığı 5 kg ve 1. Kalite hamurdan son sene ürünü olmalıdır.
23. Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.
 - h. Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 - i. Türk Malı deyimi veya TM işareti,
 - j. İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1620)
 - k. İmalat seri ve parti numarası,
 - l. Malın adı veya çeşidi
 - m. Net ağırlığı (Kg olarak),
 - n. İmalat tarihi (ay-yıl olarak)
24. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
25. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
26. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1620 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

20.29.YEMEKLİK TUZ

1. Tuzlar; beyaz renkte ve homojen olmalı gözle görülen yabancı maddeler içermemelidir.
2. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TS 933 'te belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
3. Tuzlar sofra tuzu (rafine) sınıfında ve iyotlu sofra tuzu tipinde olmalıdır.
4. Rutubet miktarı en çok %5'i geçmemelidir.
5. İçerisindeki iyot kaybını önlemek için koyu renkli (tercihen mavi), içerisine ışık almayacak ambalajlarda teslim edilmelidir
6. Tuzlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte 1000 Gr'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir.
7. Ambalaj üzerinde; firmanın ticari unvanı, adres ve tescilli markası, malın adı, malın sınıfı ve tipi, net ağırlığı (gram olarak) ilgili standardın işaret ve numarası, iyot miktarı, iyotize etmek için kullanılan kimyasal maddenin adı yazılmalıdır.
8. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
9. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 933 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

20.30.YUFKALAR

1. Yufkalar; kendine has renkte ve yaklaşık daire şeklinde olmalı, parçalanmış ve küflenmiş olmamalıdır.
2. Kenarında içeriye doğru 3 cm'den fazla olmamak şartıyla en çok 2 yırtık olabilir.
3. Kendine has tat ve kokuda olmalı, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş olmamalı; küf kokusu ve tat hissedilmemelidir.
4. Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Yufkanın çapı veya uzunluğu en az 40 cm en çok 70 cm, kalınlığı en çok 1.2 mm olmalıdır.
6. Aynı partideki yufkanın en büyük çapı ile en küçüğünün arasındaki fark en fazla 5 cm olmalıdır.
7. Rutubet miktarı en çok %43 (m/m), tuz miktarı en çok %2 (m/m) olmalıdır.
8. Yufkanın ambalajında kullanılan malzeme, yufkanın özelliklerini bozmayacak ve yufkadan olumsuz yönde etkilenmeyecek nitelikte, karton, mukavva veya özel mevzuatına uygun plastik ambalajlar içine konularak teslim edilmelidir.
9. Ambalaj ağırlıkları 1 Kg kadar olabilir.
10. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

20.31.ZEYTİNYAĞI SIZMA

- 1.) Yemeklik zeytinyağlarında; bu yağlar için doğal olmayan trigliserit yapısı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 2.) Yemeklik zeytinyağı, Natürel Sızma türünde olmalıdır.
- 3.) Yemeklik yağlarına mineral yağ, yapay yağ, esterleştirilmiş yağ veya başka bir yağ karıştırılmış olmamalıdır.
- 4.) İçerdiği serbest yağ asitleri miktarı Natürel Sızma Zeytinyağında en çok % 0.8 olmalıdır ve ürün ambalajı üzerinde bu değer belirtilmelidir.
- 5.) Fiziksel ve kimyasal özellikleri TS 341'de belirtilen niteliklere uygun olmalıdır.
- 6.) Yemeklik zeytinyağları 5000 ml' lik yeni paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen nitelikleri TS 1234' te belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir.
- 7.) Kabulü yapılan zeytinyağları ambalaj üzerinde yer alan ürün bilgilerinde belirtilen net ağırlık (4.550 kg) üzerinden teslim alınacaktır.
- 8.) Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
- 9.) Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
- 10.) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 341 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

20.32.KARABİBER:

1. Karabiber toz karabiberlerden olacaktır.
2. Rutubet en çok %12 olacaktır.
3. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
4. **1 kiloluk** poşetler halinde alınacaktır
5. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı olacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.

6. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir
7. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır

20.33.PULBİBER:

- 1.Kırmızı pul biber, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No :2000/16)belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 2.Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10–20 arasında olmalıdır.
3. 1 kiloluk poşetler halinde alınacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
4. Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır
- 5.Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
6. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir

20.34.KIRMIZI TOZ BİBER:

1. Kendine has koku renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde boya maddesi olmamalıdır.
2. İçinde toz, yabancı madde, toprak, canlı- cansız böcek, haşere ve bunun gibi maddeler bulunmayacaktır.
3. Ambalaj üzerinde üretici firma adı net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
4. Rutubet en çok %12 olacaktır.
5. **1 kiloluk** poşetler halinde alınacaktır
6. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı olacaktır.
7. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir
8. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır
9. Malzemeler depo teslim alınacaktır

20.35.KİMYON:

1. Rutubet en çok %10 olacaktır.
- 2.Standart olarak **1 Kg lık** sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir
3. Kendine has kokusu ve lezzeti olacak.
4. 1 kiloluk poşetler halinde alınacaktır Yabancı madde olmayacaktır.
5. Ambalajda üretici firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
6. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir
7. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır

20.36.YENİBAHAR:

1. Usulüne göre öğütülmüş toz yenibahar olacaktır.
2. Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
3. Yenibahar en fazla 250 gr'lık paketlerde, muhafaza süresinde yenibaharı iyi durumda tutacak, rutubet almalarını önleyecek, gün ışığından koruyacak sızdırma özelliğe, temiz,

kuru, sağlam ve insan sağığına zararsız piyasada muadili ambalajlarda olacak; bu ambalajları taşıma ve istifte koruyacak dış ambalajlarda olacaktır.

4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imalat tarihi , net ağırlığı olacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
5. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacaktır. Teslim tarihinden itibaren en az bir (1) yıl kullanım süresi olacaktır.

20.37.KÖFTE BAHARATI:

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Kendine has tat, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
3. Rutubet en fazla %10 kül miktarı ise %6 olmalıdır.
4. İçerisinde canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır.
5. Köfte baharı ortam sıcaklığında olmalıdır.
6. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
7. 1-5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

20.38.TARÇIN:

1. Tarçın usulüne göre öğütölmüş toz tarçın olacaktır
2. Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır
3. **1 kiloluk** poşetler halinde alınacaktır
4. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, imalat tarihi, net ağırlığı, son kullanma tarihi olacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır
5. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.
6. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır.

20.39.VANİLYA:

1. Usulüne uygun öğütölmüş vanilyalardan olacaktır.
2. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
3. 500 gr lık ambalajlar içerisinde olacaklardır. Ambalajlar üzerinde cins, markası ve net ağırlığı gramajı yazılı olacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır
4. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir

20.40.KABARTMA TOZU:

- 1.Kendine has koku ve lezzeti olacaktır
- 2.500 gr lık ambalajlar içerisinde olacaklardır.
- 3.Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğı (Tebliğ No :2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.

4.İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir

20.41.KARBONAT:

- 1.Kendine has koku ve lezzeti olacaktır
- 2.500 gr lık ambalajlar içerisinde olacaktırdır.
- 3.Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No :2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
- 4.İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir

20.42.ÇAM FISTIĞI:

- 1.Çam fıstığı, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16)belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 2.Yeni sene mahsulü, iyi cins çam fıstıklardan olacaktır.
- 3.Küflü, küf kokulu, acımış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.
- 4.Standart olarak **1 Kg lık** sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir
- 5.Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
- 6.Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- 7.İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

20.43.KUŞ ÜZÜMÜ:

- 1.Kuş üzümü, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16)belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 2.Yeni sene mahsulü, iyi cins kuş üzüm olacaktır.
- 3.Küflü, küf kokulu, acımış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.
- 4.Standart olarak **1 Kg lık** sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir
- 5.Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
- 6.İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

20.44.KURU NANE:

- 1.Kuru nane, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16)belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 2.Kendine has renk, koku ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
- 3.Standart olarak **1 Kg lık** sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir
- 4.Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
- 5.İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir

20.45.KEKİK

1. Kendine has renk, koku ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
2. **1 kg** poşetler halinde alınacaktır
3. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
4. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir
5. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16) uygun olacaktır.

20.46.HİNDİSTAN CEVİZİ

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır, küflenmiş, bozulmuş ve acımış olmamalıdır.
2. Yabancı madde canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
3. Uygun irilikte, kurumamış, topaklanmamış olmalıdır.
4. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, T.S. numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.

20.47.SUMAK:

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

20.48.SUSAM:

- 1.Susam Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 2.Yeni sene mahsulü, iyi cins susam olacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır
- 3.Küflü, küf kokulu, acımış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.
- 4.Standart olarak **1 Kg lık** sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir
- 5.Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- 6.İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

20.49.GALETA UNU

1. Türk gıda kodeksine uygun olacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
2. Nem miktarı % 6 oranında olacak.
3. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir
4. Standart olarak **1 Kg lık** sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir

20.50.KAKAO:

1. Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır
2. **1 kiloluk** poşetler halinde alınacaktır
3. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, imalat tarihi, net ağırlığı, son kullanma tarihi olacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır

20.51.DEFNE YAPRAĞI:

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır.
2. 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.
3. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır

20.52.NİŞASTA:

1. Buğday tahılından usulüne göre elde edilmiş olacaktır
2. Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrıca cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
3. Rutubet; buğday nişastasında %16 çok olmayacaktır.
4. Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır. **1 kg'lık** şeffaf poşetlerde gelecek.
5. Ambalajın üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılacaktır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır
6. Muayene komisyonu gereğinde nişasta cinsinde tercih yapabilir.
7. Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
8. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir

20.53.PİRİNÇ UNU

1. Yalnız pirinçten yapılmış olmalıdır.
2. Rengi beyaz, müteanis olmalı ve siyah noktaları olmamalıdır.
3. Rutubetli fena kokulu olmamalıdır.
4. Kül miktarı %5'den 900 delikli (6 nolu) elekte bırakacağı bakiye %1'den fazla olmayacak ve kalıntılar pirinç kırıkları ve kepeğinden ibaret bulunacaktır.
5. İçinde cansız parazitler, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
6. 500 gr'lık orijinal paket ambalajlarda getirilecektir. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
7. TSE belgeli olacaktır.

20.54.PUDRA ŞEKERİ:

- 1.Pudra şekeri Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği(Tebliğ No: 2006/40) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 2.Kendine has renkte ve kokuda olacaktır.
- 3.Renklandiriciler ve Tatlandiricilar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 4.Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No: 2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 5.Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandiricilar Tebliği (Tebliğ No: 2006/45)belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 6.Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır. Etiket bilgileri kolay çıkabilen yapıştırma türü olmayacak, ambalaj üzerine baskı türünde olacaktır.
- 7.**500 gr**lık poşetler halinde olacak.
- 8.Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
- 9.Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
10. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

20.55.KAKAOLU PUDİNG

- 1-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 mamüldür.
- 2-Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge katılmasına izin verilen maddelerdir.
- 4-Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
- 5-Kakaolu puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
- 6-Kakaolu pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
- 7-Kakaolu puding kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
- 8-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.

- 9-Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
- 10-Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
- 11-Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.
- 12-Üretici firmalar; TS ISO-9001, TS ISO-9002 belgelerinden herhangi birine sahip olacaktır.
- 13-Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.
- 14-Muayene komisyonunca talep edildiği taktirde; bu teknik şartnamede belirtilen ve muayeneler için gerekli Türk Standartları satıcı tarafından temin edilecektir.
- 15-Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 16-Ambalaj muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, ölçülerek ve tartılarak yapılacaktır.
- 17-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.
- 18-Birim ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- 19-Firma adı veya tescilli markası, Malın adı, çeşidi, Net ağırlığı (gr veya kg olarak), Hazırlama ve yapılış şekli, İmalat 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
- 20-Nakliye Ambalajı: Nakliye ambalajı içerisine konan ürünü taşımaya yetecek kalınlıkta oluklu mukavva kutu ambalajlara konulacaktır.
- 21-Nakliye ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- 22-Firma adı veya tescilli markası, Malın adı, çeşidi, Brüt ağırlığı (gr veya kg olarak), İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve Yıl olarak), Parti (taksit) no, Seri/Kod numarası, sözleşme no. Firmaca tavsiye edilen depolama koşulları ve raf ömrü ambalaj üzerinde olmalıdır.
- 23-5 kg' lık orijinal ambalajlarda getirilecektir.

20.56.ÇİLEKLİ PUDİNG

- 1-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 mamüldür.
- 2-Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge katılmasına izin verilen maddelerdir.
- 4-Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
- 5-Çilekli puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
- 6-Çilekli pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
- 7-Çilekli puding kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
- 8-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.
- 9-Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
- 10-Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
- 11-Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.
- 12-Üretici firmalar; TS ISO-9001, TS ISO-9002 belgelerinden herhangi birine sahip olacaktır.
- 13-Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.

- 14-Muayene komisyonunca talep edildiği taktirde; bu teknik şartnamede belirtilen ve muayeneler için gerekli Türk Standartları satıcı tarafından temin edilecektir.
- 15-Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 16-Ambalaj muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, ölçülerek ve tartılarak yapılacaktır.
- 17-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.
- 18-Birim ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- 19-Firma adı veya tescilli markası, Malın adı, çeşidi, Net ağırlığı (gr veya kg olarak), Hazırlama ve yapılış şekli, İmalat 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
- 20-Nakliye Ambalajı: Nakliye ambalajı içerisine konan ürünü taşımaya yetecek kalınlıkta oluklu mukavva kutu ambalajlara konulacaktır.
- 21-Nakliye ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
- 22-Firma adı veya tescilli markası, Malın adı, çeşidi, Brüt ağırlığı (gr veya kg olarak), İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve Yıl olarak), Parti (taksit) no, Seri/Kod numarası, sözleşme no. Firmaca tavsiye edilen depolama koşulları ve raf ömrü ambalaj üzerinde olmalıdır.
- 23-5 kg' lık orijinal ambalajlarda getirilecektir.

20.57.MUZLU PUDİNG

- 1-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 mamüldür.
- 2-Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge katılmasına izin verilen maddelerdir.
- 4-Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
- 5-Muzlu puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
- 6-Muzlu pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
- 7-Muzlu puding kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
- 8-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.
- 9-Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
- 10-Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
- 11-Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.
- 12-Üretici firmalar; TS ISO-9001, TS ISO-9002 belgelerinden herhangi birine sahip olacaktır.
- 13-Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.
- 14-Muayene komisyonunca talep edildiği taktirde; bu teknik şartnamede belirtilen ve muayeneler için gerekli Türk Standartları satıcı tarafından temin edilecektir.
- 15-Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 16-Ambalaj muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, ölçülerek ve tartılarak yapılacaktır.

17-Birim Ambalaj: Hazır toz pudingın 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.

18-Birim ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.

19-Firma adı veya tescilli markası, Malın adı, çeşidi, Net ağırlığı (gr veya kg olarak), Hazırlama ve yapılış şekli, İmalat 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

20-Nakliye Ambalajı: Nakliye ambalajı içerisine konan ürünü taşımaya yetecek kalınlıkta oluklu mukavva kutu ambalajlara konulacaktır.

21-Nakliye ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.

22-Firma adı veya tescilli markası, Malın adı, çeşidi, Brüt ağırlığı (gr veya kg olarak), İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve Yıl olarak), Parti (taksit) no, Seri/Kod numarası, sözleşme no. Firmaca tavsiye edilen depolama koşulları ve raf ömrü ambalaj üzerinde olmalıdır.

23-5 kg' lık orijinal ambalajlarda getirilecektir.

20.58.DOMATES SALCASI:

1.Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak sureti ile hazırlanmış olacaktır (TS 1466)

2.Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.

3.Konsantrasyon: % 30–32,Tuz: %2 olacaktır.

4.Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır

5.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.**

6.Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.

7. 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.

8.Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulan salçalar yenisi ile değiştirilecektir.

9.5 **kiloluk** kutularda teslim edilecektir .(İdare isterse 1 kg kutulardan da isteyebilir .)

10. Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir

11. Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak

12. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

20.59.FINDIK İÇİ:

1.Yeni sene ürünü ve iyi cins kavrulmuş findık olacaktır

2.İdarenin ön gördüğü zamanlarda **findık içleri bütün veya kırılmış** istenebilecek.

3.İyi kavrulmuş, bayatlamamış, findık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.

4. Findık içleri temiz olacaktır. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.

- 5.Nem oranı %5'i geçmemelidir.
6. Kırık tane miktarı % 1' e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 7.Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 8.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.
- 9.Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir
10. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

20.60.CEVİZ İÇİ

1. Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.,
2. Çürük, küflü, kötü kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, çok siyahlaşmış, fazla kırıklı, parçalanmış, ezilmiş ve acımış olmayacaktır.
3. Ceviz içi dışlarını örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş, acımamış ve ekşimemiş olmalıdır.
4. Dış ve iç kabukları çıkarılmış olmalı, dış ve iç kabuklar toplamı (kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan) %1'i geçmemelidir.
5. İçinde yabancı madde bulunmamalıdır.
6. 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.

20.61.YAŞ MAYA:

- 1.**500 gr**'lıkoriijinal ambalajlarda, piyasanın en iyi kalitede mayası olacak.
- 2.Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- 3.Muayene komisyonun istediği evsafa olacak.10 günde verilen siparişler halinde almak, miadı geçme tehlikesi olan malzeme yüklenici firma tarafından bir gün önce değiştirilecektir. Aksi taktirde resmi işleme baş vurulur.
- 4.Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacak
5. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir

20.62.SİRKE:

1. Üzüm sirkesi olarak alınacaktır.
2. Kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
3. **2 Litrelik** şişeler halinde alınacak,
4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi,net ağırlığı yazılı olmalıdır.
5. İhaleye giren firmalardan getirdikleri ürüne ait, GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'ndan Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir
6. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır.

20.63.DAMLA SAKIZI

1. 100 gr'lık ambalajlarda olmalıdır.
2. Türk gıda kodeksine göre üretilmiş olmalıdır.

21. MALZEMENİN DEPOLAMA ŞEKLİ

21.1. Soğuk depolama;

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

21.1.2. Soğuk depolarda uygun raf sistemleri yapılacaktır.

21.1.3. Et 0°C ile +2°C arasında, pastörize süt +4°C de, sebzeler ve meyveler +4°C ile +7°C arasında saklanmalıdır.

21.2 Kuru depolama;

21.2.1 Kuru depo-depolar veya kilerde kalibrasyonu yapılmış termometre olmalıdır. Kuru deponun sıcaklığı 15-20 derece olmalıdır. Isı ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

21.2.2. Kuru depoların gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır.

21.2.3. Kuru depolarda uygun raf sistemleri bulunacaktır.

21.2.4. Kuru depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır. Bunun için kalibrasyonu yapılmış nemölçer alet (hidrometre) bulundurulmalıdır. Nem ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

21.2.5. Hammaddelerin bulunduğu depolarda ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz malzeme bulunmayacaktır. Depolamada ahşap malzeme kullanılmayacaktır.

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

22. HAVALANDIRMA

Mutfağın mevcut havalandırma sistemleri sürekli çalışır halde tutulacak. Havalandırma için gereken bakım, tadilat, tamirat işleri, masrafları yüklenici firmaya ait olacak şekilde, idarenin onayı alınarak yetkili temizlik firmasına 6 ayda bir yaptırılacaktır. Rutin bakım süresi temizliği yapan yetkili firmanın vereceği rapor doğrultusunda azalıp artabilecektir.

23.FİZİKSEL ALAN ve ARAÇ-GEREÇ HİJYENİ

23.1 Mutfak, yemekhaneler ve ilgili hizmet alanlarının periyodik olarak ilaçlanması işi Sağlık Bakanlığının “Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” yükümlerine göre yapılacaktır. Yüklenicinin halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaç uygulama izin belgesine sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından yapılacaktır. Bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlamanın anılan izin belgesine sahip olan bir alt yüklenici firmaya yaptırılması yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yüklenici Firma, alt yüklenici firma ile yapılacak sözleşmeyi işe başladıktan sonra hastane idaresine sunacaktır. İlaçlama rutin olarak 15 gün de bir yapılacak ve her ilaçlamadan sonra araç-gereç, ekipmanlar yıkanacaktır. İhtiyaç durumunda ilaçlama daha sık uygulanabilecektir. Bu işle ilgili tüm giderler (ilaç ve işçilik) yüklenici firmaya aittir.

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

23.3 Yüklenici personeli mutfak içi ve dışında sabo terlik giyecektir.

23.4. Yemek artıkları ve çöpler;

23.4.1. Mutfak, yemekhaneler ve kat yemek ofislerindeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konulacak, ağızları atıkların dağılmasını önleyecek şekilde bağlanacak ve çöp alınmaya hazır hale getirilecek. Çöp toplamada kullanılacak poşetler yüklenici firma tarafından karşılanacak ve ücret talep etmeyecektir.

23.4.2. Mutfak, yemekhaneler ve kat ofislerinden kaynaklanan çöp ve yemek artıkları Enfeksiyon Kontrol Komitesi talimatlarına uygun olarak yüklenici firma tarafından hastanenin ana çöp toplama mahalline taşınır. Taşınması sırasında gerek çöplerin gerekse diğer artık

madde ve atık suların çevreyi kirletmesi yüklenici firma tarafından önlenecektir. Kirilenmesi halinde derhal temizliği sağlanacaktır. Doğacak olan sorunlardan firma sorumludur.

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

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

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

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

23.8 Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgâhları, kullanılan alet ve ekipmanlar ayrı olacaktır. Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgâhları farklı renklerde olacak ve tahta olmayacaktır.

23.9 Yemek yapımında ve serviste kullanılan araç ve gereçlerin aylık periyodik bakımları yapılacak, kullanılamayacak durumda olanlar tespit edilerek derhal kullanımdan kaldırılıp, kontrol teşkilatına haber verilecektir. Demirbaş malzeme için Kontrol teşkilatı tarafından HEK işlemleri başlatılacaktır.

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

23.11 Yüklenici firma mutfakta çalıştırdığı personeli için haftalık çalışma planı yapıp, bu planı kontrol teşkilatına vermekle sorumludur. Bu çalışma planında personelin saatlere göre hangi işleri yapacağı ayrıntılı bir şekilde yazılmalıdır.

24. BESİN HİJYENİ

24.1. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

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

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

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

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

24.6. Yemek servisinde kullanılan; plastik, alüminyum, strafor vb. gıda ile temas eden malzemelerin GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'nın izni ile üretilmiş olması ve üzerinde uygun amblemlerin bulunması gerekmektedir.

24.7. Elle hazırlanan yiyeceklerde (köfte - sarma vb.) aşçılar tek kullanımlık eldiven giyeceklerdir ve eldivenlerde pudra ve benzeri yabancı maddeler olmayacaktır. Aşure, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlıların sunumu tek kullanımlık kaplarda yapılmalıdır. Diyet hastalarına verilecek Komposto, muhallebi, sütlaç vb. yiyecekler tek kullanımlık kaplarda, kapaklı olarak sunulacaktır. Ayrıca ara kahvaltılar streç filmle kaplanacaktır.

Dana eti (kemiksiz)	120 gr.
Patates	75 gr.
Kuru Soğan	5 gr.
Havuç	25 gr.
Kekik	0.5 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	20 gr.

Çiftlik Kebabı

Dana eti (Kemiksiz)	120 gr.
Bezelye	10 gr.
Patates	80 gr.
Havuç	20 gr.
Soğan (Kuru)	5 gr.
Salça	10 gr.
Bitkisel Sıvı yağ	15 gr.
Baharat	0,5 gr.

Kağıt Kebabı

Dana eti (Kemiksiz)	120 gr.
Bezelye	20 gr.
Patates	50 gr.
Havuç	30 gr.
Soğan (Kuru)	5 gr.
Bitkisel Sıvı yağı	10 gr.
Baharat	0,5 gr.

Ankara Tava

Dana Eti (kemiksiz)	120 gr
Soğan	5 gr
Pirinç	60 gr.
Bitkisel Sıvı Yağ	20 gr.

Şehriyeli Güvec

Dana eti (Kemiksiz)	50 gr.
Şehriye	50 gr.
Bitkisel Sıvı yağ	20 gr.
Salça	10 gr.

Bahçıvan Kebabı

Dana eti (kemiksiz)	120 gr
Patates	80 gr
Havuç	20 gr

	Bezelye	20 gr
	Kuru soğan	5 gr
	Salça	10 gr
	Bitkisel Sıvı yağı	10 gr
<u>Elbasan Tava</u>	Dana Eti (kemiksiz)	150 gr.
	Yumurta	1/10 adet
	Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
	Süt	50 ml
	Un	10 gr.
	Kaşar	10 gr
Keşkek	Dana eti	100 gr
	Buğday	100 gr
	Tuz	1 gr
	Bitkisel sıvı yağ	5 gr
<u>Tencere Kebabı</u>	Dana Eti (kemiksiz)	150 gr.
	Kuru Soğan	5 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağı	20 gr.
	Patates	100 gr.
	Yoğurt (Taze)	100 gr.
	Baharat	0,5 gr.
<u>Rosto Et (Patates Pürelı)</u>	Dana Eti (kemiksiz)	150 gr.
	Un	10 gr.
	Salça	10 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
	Patates	100 gr.
	Süt	20 ml.
	Tereyağı	5 gr.
<u>Terbiyeli Haşlama Et</u>	Dana eti(kemiksiz)	150 gr.
	Patates	100 gr.

Havuç	20 gr.
Taze Yoğurt	20 gr.
Un	10 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Yumurta	¼ Adet
Limon	¼ Adet

Çoban Kavurma

Dana Eti (kemiksiz)	150 gr.
Domates	50 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Salça	5 gr.

Et Sote (Pürelı)

Dana Eti (kemiksiz)	150 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Domates	50 gr.
Yeşil Biber	30 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Patates	100 gr.
Süt	20 ml.
Tereyağı	5 gr.
Kekik	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.

Et Sote (Mantarlı)

Dana Eti (kemiksiz)	150 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Domates	50 gr.
Yeşil Biber	30 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Kekik	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Mantar	50 gr.

Et Sote (Kaşarlı)

Dana Eti (kemiksiz)	150 gr.
Kuru Soğan	20 gr.

Domates	50 gr.
Yeşil Biber	30 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Kekik	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Kaşar	20 gr.

Tantuni(Tavuk veya Dana eti)

Tavuk veya Dana eti	120 gr.
Soğan	20 gr.
Domates	50 gr
Sumak	2 gr.
Lavaş ekmek	100 gr.

Et Döner

Dana eti (%60 et,%35 kıyma,%5 K.Yağı)	150 gr.
(1 gün önceden terbiye edilecektir.)	
* Pilav üstü verildiğinde pirinç	50 gr.
Bitkisel yağ	15 gr.
* Pide veya lavaş ekmek	50 gr.

İskender Döner

Dana eti(%60 dana eti,%35 kıyma,%5 K.yağı)	150 gr.
Lavaş veya pide ekmek	100 gr.
Taze Yoğurt	100 gr.
Domates-Salça Sos	20 gr.
Tereyağ	10 gr

İslim Kebabı

Dana Eti	120 gr.
Patlıcan	100 gr.
Salça	5 gr.
Kuru soğan	20 gr.
Un	10 gr.
Domates	20 gr.
Bitkisel Sıvı yağ	20 gr.
Yeşil Biber	10 gr.

Hünkarbeğendi

Dana Eti (kemiksiz)	120 gr.
Yada Tavuk eti(Fileto)	150 gr.
Patlıcan	200 gr.
Kaşar	20 gr.
Bitkisel Sıvı Yağ	20 gr.
Salça	5 gr.
Süt	100 gr.

Alinazik

Dana Kıyma	120 gr.
Soğan	5 gr.
Domates	50 gr.
Sivri Biber	10 gr.
Topan Patlıcan	200 gr.
Süzme Yoğurt	100 gr.
Bitkisel Sıvı Yağ	20 gr.
Salça	5 gr.
Sarımsak	1 diş

Kuzu Kapama

Kuzu Eti (Kemikli)	150 gr
Patates	100 gr
K.Soğan	5 gr
Salça	10 gr
Bitkisel Sıvı Yağ	20 gr

Çökertme Kebabı

Dana Eti (kemiksiz)	120 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	20 gr.
Domates salçası	10 gr.
Patates	100 gr.
Yoğurt (Süzme)	100 gr.
Kekik	0,5 gr.
Pul biber	0,5 gr
Defne Yapağı	0,02gr

Çökertme Kebabı (Tavuklu)

Tavuk Göğüs (kemiksiz)	150 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	20 gr.
Domates salçası	10 gr.
Patates	100 gr.
Yoğurt (Süzme)	100 gr.
Kekik	0,5 gr.
Pul biber	0,5 gr
Defne Yaprağı	0,02gr

Patlıcan Kebab

Dana eti (kemiksiz)	100 gr.
Patlıcan	200 gr.
Kuru Soğan	5 gr.
Domates	30 gr.
Bitkisel Sıvı Yağ	30 gr
Maydanoz	1/10 demet
Salça	5 gr.
Yeşil Biber	20 gr.

KÖFTELER**Fırın Köfte**

Dana kıyma	120 gr.
Kimyon	0.15 g
Karabiber	0.5 gr.
Kurusoğan	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Yumurta	1/20 adet.
Salça	10 gr.
Patates	100 gr.

Çiftlik Köfte

Dana kıyma	120 gr.
Patates	50 gr.
Havuç	20 gr.

Bezelye	20 gr.
Kimyon	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Kurusoğan	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Salça	10 gr.
Bitkisel Sıvı yağı	20 gr.
Yumurta	1/8 gr.

İzmir Köfte

Dana kıyma	120 gr.
Patates	100 gr.
Domates	25 gr.
biber	15 gr.
Kurusoğan	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Salça	10 gr.
Bitkisel Sıvı yağı	10 gr.
Yumurta	1/8 gr.
Baharat	0,5 gr.

Terbiyeli Köfte

Dana kıyma	100 gr.
Un	10 gr.
Pirinç	10 gr.
Taze Yoğurt	20 gr.
Yumurta	1/15 adet
Kimyon	0.5 gr
Karabiber	0.5 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Nane	1 gr.
Bitkisel Sıvı yağı	10 gr.
Limon	1/8 adet

Püreli Dalyan Köfte

Dana kıyma	120 gr.
Patates	100 gr.
Havuç	20 gr.

Bezelye	20 gr.
Kuru Soğan	10 gr.
Salça	1.5 gr.
Kimyon	0.5 gr.
Kara biber	0.5 gr.
Süt	20 gr.
Yumurta	1/4 adet
Maydanoz	1/10 demet
Dere otu	1/10 demet
Bitkisel Sıvı yağı	10 gr.

Kadınbudu Köfte (garnitürlü)

Dana kıyma	100 gr.
Pirinç	20 gr.
Patates	100 gr.
Süt	20 gr.
Yumurta	½ adet
Maydanoz	1/10 gr.
Bitkisel Sıvı yağı	40 gr.
Un	10 gr

Izgara Köfte (Garnitürlü)

Dana kıyma	120 gr.
Kimyon	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Kuru Soğan	10 gr.
Maydanoz	1/10 gr.

Kıymalı pide

Dana eti	50 gr
Kuru soğan	30 gr
Yeşil biber	20 gr
Sıvı yağ	5 gr
Domates	60 gr
Maydanoz	1/15 adet
Karabiber	0.2 gr
Tuz	0.5 gr
Toz biber	0.5 gr

Kimyon	0.5 gr
Salça	0.5 gr
Pide hamuru	150 gr

Karışık pizza

Dana eti	50 gr
Yeşil zeytin	5 gr
Siyah zeytin	5 gr
Mantar	5 gr
Kaşar peynir	5 gr
Çarliston biber	5 gr
Yumurta	1/10 adet
Un	50 gr
Sıvı yağ	5 gr
Tuz	0.5 gr
Mısır	5 gr.
Ketçap	10 gr.
Mayanoz	10 gr.

Kaşarlı Köfte (Garnitürlü)

Dana kıyma	120 gr.
Kaşar Peyniri	10 gr.
Kimyon	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Kuru Soğan	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet

Tire Köfte

Dana Kıyma	120 gr.
Soğan	10 gr.
Pide veya Lavaş	50 gr.

	Süzme Yoğurt	100 gr.
	Domates	50 gr,
	salça	5 gr.
	Bitkisel Sıvı yağı	10 gr.
<u>Kayseri Köfte</u>	Dana Kıyma	120 gr.
	Patates	50 gr.
	Domates	50 gr.
	Yeşil Biber	10 gr.
	Soğan	10 gr.
	Bitkisel Sıvı yağ	20 gr
	Kürdan	2 adet
<u>Hasanpaşa Köfte (pürelı)</u>	Dana Kıyma	120 gr.
	Patates	100 gr.
	Süt	20 ml
	Soğan	10 gr.
	Kimyon	0,5 gr
	Karabiber	0,5 gr
	Salça	10 gr
	Maydanoz	1/10 demet
	Yağ	10 gr
	Yumurta	1/8
	Kaşar	10 gr
	Sıvı Yağ	20 gr
TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ		
<u>Terbiyeli Haşlama Tavuk</u>	Tavuk Bonfile	150 gr.
	Patates	100 gr.
	Havuç	20 gr.
	Taze Yoğurt	30 gr.
	Un	10 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
	Yumurta	1/10 Adet
	Limon	¼ Adet

Sebzeli Fırın Tavuk

Tavuk eti (incik vb.)	200 gr.
Patates	50 gr.
Salça	10 gr.
Havuç	15 gr.
Domataes	15 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	15 gr.
Yeşil biber	10gr.
Baharat	0,5 gr.

Körili tavuk

Tavuk Fileto	150 gr.
Un	10 gr.
Havuç	20 gr.
Kuru soğan	10 gr.
Çarliston biber	10 gr
Tuz	0.5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	5 gr.
Karabiber	0.2 gr
Köri	0.25 gr

Tavuk Şinitzel (garnitür veya püre)

Tavuk Fileto	150 gr.
Galeta Unu	20 gr.
Buğday unu	5 gr.
Bitkisel Yağ	40 gr.
Yumurta	1/8

Tavuk Lokma (garnitür veya püre)

Tavuk Fileto	150 gr.
Galeta Unu	20 gr.
Buğday unu	5 gr.
Bitkisel Yağ	40 gr.
Yumurta	1/8

Fırın Tavuk İncik

Tavuk eti (incik, vb.)	200 gr.
Patates	50 gr.
Salça	2 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	5 gr.

Fırın Tavuk Baget

Tavuk Eti (baget) (2 Adet)	200 gr.
Patates	50 gr.
Salça	2 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	5 gr.
* Pilav üstü verildiğinde pirinç	50 gr.
Bitkisel yağ	5 gr.

Şehriyeli Güveç (tavuk etli)

Tavuk Eti (bonfile)	50 gr.
Şehriye	50 gr.
Bitkisel Yağ	10 gr.
Salça	5 gr.
Bahart	0,5 gr.

Tavuk Sote

Tavuk eti (göğüs)	150 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Domates	20 gr.
Yeşil Biber	20 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Kekik	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Mantar	50.gr.
Kaşar	20.gr.

Tavuk Kavurma

Tavuk Eti(Göğüs)	150 gr.
K.Soğan	25 gr.
Domates	50 gr.

Tavuk Döner

Tavuk eti (%95 Tavuk eti Fileto ,%5K.Yağı)	150 gr.
(1 gün önceden terbiye edilecektir.)	
* Pilav üstü verildiğinde pirinç	50 gr.
Bitkisel yağ	5 gr.
* Pide veya lavaş ekmek	50 gr.

Balık Kızartma

Balık Çeşitleri(Sardalya,hamsi vb.temizlenmiş)	170 gr
Maydanoz	1/10 demet
Roka	1/10 demet
Bitkisel Sıvı Yağı	45 gr.
Mısır unu	10 gr
Limon	1/4 adet
Sumak	0,5 gr.
Kuru Soğan	15 gr.

Balık Buğulama

Balık Çeşitleri(Sardalya,hamsi vb.temizlenmiş)	170 gr
Havuç	15 gr.
Patates	50 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Defne Yaprağı	0,5 gr
Limon	30 gr.
Kuru Soğan	10 gr.

Not: Büyük balık (Çipura, levrek, alabalık, vb.) verildiğinde temizlenmiş gramajı en az 200 gr olacaktır.

Ciğer Sote

Dana Ciğer(temizlenmiş)	130 gr.
Kuru Soğan	15 gr.
Yeşil Biber	15 gr.
Kuru Soğan	15 gr.
Domates	30 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Salça	10 gr.
Bahart	0,5 gr.

Hindi Sote

Hindi eti (göğüs)	130 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Domates	50 gr.
Yeşil Biber	20 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
Kekik	0.5 gr.

	Karabiber	0.5 gr.
<u>Arnavut Ciğeri</u>	Dana Ciğer	130 gr.
(Roka- Soğan)	Un	25 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağı	40 gr.
	Baharat	0,5 gr.
	Roka	1/ 4 demet

ETLİ KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ

<u>Etli Kuru Fasulye</u>	Kuru fasulye	50 gr
	Dana eti	35 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Salça	10 gr
	Bitkisel Sıvı yağı	10 gr

<u>Etli Nohut</u>	Nohut	50 gr
	Dana eti	35 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Salça	10 gr
	Bitkisel Sıvı yağı	10 gr

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

<u>Etli Taze Fasulye</u>	Taze Fasulye	200 gr (Ayıklanmış)
	Dana Eti	35 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Bitkisel sıvıyağı	10 gr
	Salça	5 gr
	Domates	25 gr

<u>Kıymalı Pırasa</u>	Pırasa	200 gr(Ayıklanmış)
	Dana Eti (Kıyma)	30 gr
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr
	Salça	5 gr
	Pirinç	5 gr

Limon ¼ adet

Fırın Patates

Patates 200 gr.
Dana eti (Kemiksiz) 50 gr.
Kuru soğan 10 gr.
Yeşil Biber 10 gr.
Bitkisel Sıvı yağ 30 gr.
Salça 10 gr.
Maydanoz 1/10 demet.
Domates 30 gr.
Baharat 0,5 gr

Etlı Türlü

Dana Eti(Kemiksiz) 35 gr.
Patlıcan 50 gr.
Kabak 50 gr.
Taze Fasulye 50 gr.
Patates 50 gr.
Domates 20 gr.
Yeşil Biber 20 gr.
Kuru Soğan 10 gr.
Salça 10 gr.
Baharat 0,5 gr.
Yağ 15 gr.

Etlı Biber Dolma

Dolmalık Biber 120 gr.
Dana eti (Kıyma) 40 gr
Pirinç 30 gr
Kuru Soğan 25 gr
Bitkisel sıvı yağ 10 gr
Salça 5 gr
Maydanoz 1/10 demet
Nane 1/10 demet
Domates 25 gr
Taze Yoğurt 100 gr

Kıymalı patlıcan Dolma

Patlıcan 200 gr.

(Kuru patlıcan	2 adet)
Dana eti (Kıyma)	40 gr(kuru dolmada 30 gr)
Pirinç	40 gr
Kuru Soğan	10 gr
Bitkisel sıvı Yağ	5 gr
Salça	5 gr
Maydanoz	1/10 demet
Nane	1/10 demet
Domates	25 gr
Yoğurt	100 gr

Kıymalı Kabak Dolma

Kabak	200 gr.
Dana eti (Kıyma)	35 gr
Pirinç	30 gr
Kuru Soğan	25 gr
Bitkisel sıvıYağı	10 gr
Salça	5 gr
Maydanoz	1/10 demet
Nane	1/10 demet
Domates	25 gr
Taze Yoğurt	100 gr

Kıymalı Lahana Dolması

Lahana	200 gr.
Dana eti(Kıyma)	40 gr.
Kuru soğan	20 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
Pirinç	30 gr.
Salça	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Limon	1/4 adet.

Yoğurtlu Kıymalı Ispanak

Ispanak (ayıklanmış)	150 gr
Dana Eti (Kıyma)	40 gr
Kuru Soğan	10 gr
Bitkisel sıvı yağ	10 gr

	Salça	5 gr
	Pirinç	5 gr
	Süzme Yoğurt	100 gr
<u>Yumurtalı Ispanak</u>	Ispanak (ayıklanmış)	150 gr
	Yumurta	1 adet
	Kuru Soğan	25 gr
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr
	Salça	10 gr
<u>Patlıcan Musakka</u>	Patlıcan (ayıklanmış)	200 gr
	Dana Eti (Kıyma)	50 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Bitkisel sıvı yağ	30 gr
	Salça	10 gr
	Domates	25 gr
	Maydanoz	1/8 demet
<u>Kabak Musakka</u>	Kabak (ayıklanmış)	200 gr
	Dana Eti (Kıyma)	50 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Bitkisel sıvı yağ	30 gr
	Salça	10 gr
	Maydanoz	1/8 demet
<u>Kıymalı Semiz otu (Yoğurtlu)</u>	Semiz otu	150 gr
	Dana Eti (Kıyma)	30 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr
	Salça	10 gr
	Pirinç	5 gr
	Yoğurt	100 gr
<u>Patlıcan Karnıyarık</u>	Patlıcan	200 gr
	Kıyma	50 gr.

Soğan	25 gr.
Bitkisel sıvı yağ	30 gr.
Domates	50 gr.
Taze biber	20 gr.
Maydanoz	1/8 demet

Kıymalı Karnabahar

Karnabahar (ayıklanmış)	250 gr
Dana Eti (Kıyma)	40 gr
Kuru Soğan	25 gr
Bitkisel sıvı yağ	10gr
Salça	10 gr
Kuru nohut	7 gr.

Menemen

Domates	100 gr
Biber	50 gr
Yumurta	1 adet
Soğan	25 gr
Bitkisel sıvı Yağ	10 gr
Maydanoz	1/10 demet

Kıymalı Yumurta

Dana kıyma	50 gr.
Yumurta	1 adet
Domates	50 gr.
Yeşil Biber	20 gr.
Soğan	20 gr
Bitkisel Sıvı yağı	10 gr
Maydanoz	1/10 adet

Etli Bamya

Bamya	200gr.(Ayıklanmış)
Dana Eti(kemiksiz)	35 gr
Salça	10 gr
Bitkisel Sıvı Çiçek Yağı	10 gr
Kuru Soğan	20 gr

Tavuklu Bamya

Bamya	200gr.(Ayıklanmış)
Tavuk Göğüs	35 gr
Salça	10 gr
Bitkisel Sıvı Çiçek Yağı	10 gr
Kuru Soğan	20 gr

Etli Bezelye

Bezelye	200gr(Ayıklanmış)
Dana Eti(kemiksiz)	35 gr
Salça	10 gr
Bitkisel Sıvı Çiçek Yağ	10 gr
Kuru Soğan	20 gr

Etli patates

Patates	200 gr
Kuru soğan	20 gr
Salça	10 gr
Dana Eti (kemiksiz)	50 gr
Bitkisel Sıvı yağ	10 gr

Etli Kereviz

Kereviz	200 gr.(Ayıklanmış)
Patates	30 gr
Havuç	20 gr
Dana Eti(kemiksiz)	35 gr
Salça	10 gr.
Bitkisel Sıvı Yağ	10gr.
Soğan	20 gr.
Nohut	10 gr.

Terbiyeli Etli Kereviz

Kereviz	200 gr.(Ayıklanmış)
Dana Eti (kemiksiz)	35 gr
Patates	30 gr
Havuç	20 gr
Yoğurt	10 gr.

Bitkisel Sıvı Yağ	10gr.
Soğan	20 gr.
Nohut	10 gr.
Un	3 gr
Limon	1/10 adet
Yumurta sarısı	1/20 adet

NOT 1: Sebzeler donuk istendiğinde gramajı 110 gr olacaktır.

PİLAVLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER

Mercimekli Bulgur Pilavı

Bulgur	50 gr.
Yeşil Mercimek	10 gr.
K.soğan	10 gr.
Salça	10 gr.
Yağ	10 gr.

Kısır

Kısırlık Bulgur	50 gr.
Maydanoz	1/8 demet
Kuru Soğan	4 gr.
Taze Soğan	3 gr.
Marol	10 gr.
Salça	5 gr.
Nane	2 gr.
Tuz	1 gr.
Kırmızı pulbiber	1 gr.
Kimyon	1 gr.

Pirinç Pilavı

Pirinç	60 gr
Bitkisel sıvı yağ	15 gr
Tereyağı	5 gr

Nohutlu Pirinç Pilavı

Pirinç	60 gr
Bitkisel sıvı yağ	15 gr
Nohut	10 gr.
Tereyağı	5 gr

<u>Şehriyeli Pirinç Pilavı</u>	Pirinç	60 gr
	Bitkisel sıvı yağ	15 gr
	Şehriye	10 gr.
	Tereyağı	5 gr
<u>Meksika Pilavı</u>	Pirinç	60 gr
	Bitkisel sıvı yağ	15 gr
	Bezelye	10 gr.
	Havuç	10 gr.
	Mısır	10 gr.
<u>Domatesli Pirinç Pilavı</u>	Pirinç	60 gr
	Domates	50 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	15 gr
<u>Bulgur Pilavı Domatesli-Biberli</u>	Bulgur	60 gr
	Salça	10 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Bitkisel sıvı yağ	15 gr
	Domates	20 gr
	Biber	20 gr
<u>Etli Pilav</u>	Dana Eti (kemiksiz)	50 gr.
	Pirinç	60 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağ	20 gr.
<u>Tavuklu Pilav</u>	Tavuk Eti (göğüs)	50 gr.
	Pirinç	60 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağ	20 gr
<u>Soslu Makarna</u>	Makarna	60 gr
	Salça	10 gr
	Bitkisel sıvı yağ	15 gr
	Mevsimine göre domates	50 gr
	Veya Salça	10 gr

Peynirli Makarna

Makarna	60 gr
Peynir	20 gr
Bitkisel sıvı yağ	15 gr

Fırın Makarna

Makarna	50 gr
beyaz peynir veya kaşar	20 gr
bitkisel sıvı yağ	10 gr
yumurta	1/4 adet
süt	50 gr
Un	10 gr

Kıymalı Makarna

Makarna	60 gr
Dana Eti(Kemiksiz)	35 gr.
Baharat	0,5 gr.

Spagetti Makarna

Makarna	60 gr
salça	10 gr
bitkisel sıvı yağ	15 gr

İç Pilav

pirinç	60 gr
kuş üzümü	2 gr
çam fıstığı	3 gr
karabiber	0.5 gr
tarçın	0.5 gr.
bitkisel sıvı yağ	15 gr
(İstenildiğinde)Ciğer	30 gr

Peynirli Erişte

Erişte	50 gr.
Peynir	20 gr.
Tereyağ	8 gr.
bitkisel sıvı yağ	5 gr.
Baharat	0,5 gr

Cevizli Erişte

Erişte	50 gr.
--------	--------

	Ceviz İçi	10 gr.
	Tereyağ	8 gr.
	bitkisel sıvı yağ	5 gr.
	Baharat	0,5 gr
<u>Kuskus Pilavı</u>	Kuskus	60 gr
	Bitkisel sıvı yağ	15 gr
<u>Mantı</u>	Mantı (Dondurulmuş)	80 gr.
	Mantı (Kuru)	60 gr.
	Salça	10 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr
	Sarımsak	0,5 gr.
	Süzme Yoğurt	100 gr.
	Tereyağ	8 gr.
	Baharat	0,5 gr
<u>BÖREKLER</u>		
<u>Sigara böreği</u>	Yufka	75 gr
	Peynir	20 gr
	Maydanoz	1/8 adet
	Bitkisel sıvı yağ	30 gr
	Tuz	0.5 gr.
<u>Talaş Böreği</u>	Milföy	100 gr
	yumurta	1/15 adet
	etveya tavuk eti	30 gr
	bezelye	10 gr
	karabiber	0.2 gr
	kuru soğan	10 gr
<u>Kıymalı Börek (Gül Tepsi Kol)</u>	Yufka	75 gr
	Kıyma	50 gr
	kuru soğan	30 gr
	bitkisel sıvı yağ	20 gr
	yumurta	1/4 adet

	süt	50 gr
	Maydanoz	1/8 demet
<u>Peynirli Börek (Tepsi Gül Kol)</u>	yufka	75 gr
	peynir	40 gr
	bitkisel sıvı yağ	20 gr
	yumurta	1/4 adet
	süt	50 gr
	Maydanoz	1/8 demet
<u>Patatesli Börek(Kol Gül)</u>	yufka	75gr
	Patates	120 gr.
	Soğan	10 gr.
	Yumurta	1/6 adet
	Maydanoz	1/10 demet
	Süt	50 gr.
	Yağ	15 gr.
	Yoğurt	10 gr.
<u>Ispanaklı Tepsi Böreği</u>	Yufka	75 gr
	Ispanak	70 gr
	Bitkisel Sıvı Yağı	20 gr
	Yumurta	¼ adet
	Maydanoz	1/8 adet
	Süt	50 gr
	Soğan	10 gr
	Lor peyniri	15 gr.
<u>Avcı Böreği</u>	Yufka	75 gr.
	Kıyma	45 gr.
	K.Soğan	10 gr.
	Havuç	5 gr.
	Bezelye	5 gr.
	Yumurta	1/8 yumurta
	Bitkisel sıvı yağ	30 gr.

Sosyete Mantısı

Galeta unu	5 gr.
Yufka	75 gr
Kıyma	50 gr
Kuru soğan	30 gr
Bitkisel sıvı yağ	20 gr
Yumurta	1/4 adet
Süt	50 gr
Maydanoz	1/8 demet
Yoğurt (süzme)	100 Gr
Salça	5 gr

ÇORBALAR

Yayla Çorba

Yoğurt	50 gr
Yumurta	1/8 adet
Pirinç	10 gr
Un	5 gr
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Nane	0.5 gr

Toyga Çorba

Yoğurt	50 gr
Yumurta	1/8 adet
Aşurelik Buğday	10 gr
Un	5 gr
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Nane	0.5 gr

Ezo Gelin Çorbası

Pirinç	5 gr.
Un	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Nane	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Bulgur	5 gr.

	Mercimek	25 gr.
	Salça	5 gr.
	Limon	¼ adet
<u>Düğün Corbası</u>	Yumurta	1/8 adet
	Dana eti	50 gr.
	Taze Yoğurt	10 gr.
	Un	10 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Limon	¼ adet
<u>Mercimek Corbası</u>	Mercimek	30 gr.
	Un	5 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Limon	¼ adet
<u>Kaşarlı Domates Corbası</u>	Un	10 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Salça	15 gr.
	Veya Domates	50 gr.
	Süt	20 ml
	Kaşar	10 gr
<u>Şehriye Corba (Arpa, Tel vb.)</u>	Şehriye	20 gr.
	Un	5 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Limon	¼ adet
<u>Terbiyeli Şehriye Corba (Arpa, Tel vb.)</u>	Şehriye	20 gr.
	Un	5 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Limon	¼ adet

Terbiyesi için

Yumurta sarısı	¼ adet
Limon	¼ adet
Yoğurt	20 gr

Sebze Çorba

Kereviz	25 gr.
Havuç	25 gr.
Karnabahar veya brokoli	25 gr.
Patates	25 gr.
K.Soğan	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Un	10 gr.
Yumurta	1/8
Süt	20ml
Pirinç	5 gr.
Salça	5 gr.

Tarhana Çorba

tarhana	20 gr
Un	5 gr.
Salça	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
Kuru börülce	5 gr

Arabaşı Çorba

Tavuk eti(göğüs)	40 gr.
Un	10 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
Salça	15 gr.
Veya Domates	50 gr.
Süt	20 ml

Ayran Çorba

yarma (aşurelik buğday)	30 gr.
Yoğurt	70 gr.
Soğan	10 gr.
Tereyağı	10 gr.

Sıvı yağ	5 gr.
Yumurta	1/8 adet
kuru nane	1 gr.
reyhan	1 gr.

Kremalı mantar çorba

Mantar	40 gr.
Krema	50gr.
Un	10gr.
Tereyağı	10gr.

ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ

Zeytinyağlı Bakla

Taze Bakla	200 gr.
T.soğan	5 gr.
Zeytinyağı	15 gr.
Dereotu	1 /4 demet
Un	5 gr.
Süzme Yoğurt	100 gr.
Salça	5 gr.
Limon	1/8 adet

Zeytinyağlı İç Bakla

İç Bakla (ayıklanmış)	200 gr.
Taze soğan	5 gr.
Zeytinyağı	15 gr.
Dereotu	¼ gr.
Un	5 gr.
Süzme Yoğurt	100 gr.
Salça	5 gr.
Limon	1/8 adet

Zeytin Yağlı Kuru Barbunya Pilaki

Kuru Barbunya	50 gr
Patates	30 gr
Havuç	20 gr
Salça	10 gr
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Limon	1/4 adet

Zeytinyağlı Barbunya (Taze)

Barbunya	100gr. (Ayıklanmış)
Kuru soğan	25 gr.
Zeytinyağı	15 gr.
Salça	10 gr.
Maydanoz	1/8 demet
Limon	¼ adet
Havuç	25 gr.

Zeytinyağlı Kereviz

Kereviz	200 gr.
Zeytinyağı	10 gr.
Salça	10 gr.
Soğan	20 gr

İmambayıldı

Patlıcan	200 gr.
Domates	50 gr.
Biber	20 gr.
Soğan	10 gr.
Zeytinyağı	30 gr.

Karnabahar Ograten

Karnabahar	200 gr.
Un	10 gr.
Sıvıyağ	5 gr.
Yumurta	1/10 adet
Kaşar	10 gr.

Kabak Ograten

Kabak	200 gr.
Un	10 gr.
Sıvıyağ	5 gr.
Yumurta	1/10 adet
Kaşar	10 gr.

Kabak Mücver

Kabak	75 gr.
Un	30 gr.
Zeytinyağı	30 gr.
Baharat çeşitleri	Yeteri kadar

Karışık Yaz Kızartması

(Ayıklanmış net miktarlardır.)

Patlıcan	75 gr
Biber	75 gr
Patates/ Kabak	100 gr
Domates	50 gr.
Bitkisel sıvı yağ	40 gr
Süzme Yoğurt(istenirse sarımsaklı olacak)	130 gr

Karışık Kış Kızartması

(Ayıklanmış net miktarlardır.)

Karnabahar	125 gr
Havuç	75 gr.
Patates	150 gr.
Un	20 gr.
Yumurta	1/8
Bitkisel Sıvı Yağ	40 gr.
Süt	2 ml
Süzme Yoğurt(istenirse sarımsaklı olacak)	130 gr.

Saksuka

(Ayıklanmış net miktarlardır.)

Patlıcan	120 gr.
Biber	30 gr.
Domates	100 gr.
Bitkisel sıvı yağ	30 gr.
K.soğan	20 gr.
Yoğurt	100 gr.

Zeytinyağlı Taze Fasulye

Taze Fasulye	200 gr(Ayıklanmış)
Soğan	20 gr
Zeytinyağı	15 gr
Salça	10 gr

Zeytinyağlı Pırasa

Pırasa	200 gr.(Ayıklanmış)
Havuç	25 gr.
Zeytinyağı	15 gr.
Salça	10 gr.
Limon	1/4 adet
Pirinę	5 gr.
Maydanoz	1/10 demet

Zeytinyağlı Ispanak

Ispanak	150 gr.(Ayıklanmış)
Zeytinyağı	15 gr.
Salça	10 gr.
Limon	1/4 adet
Pirinę	5 gr.
Yoğurt(süzme)	100 gr

Zeytinyağlı Biber Dolma

Dolma Biber	120 gr.
Pirinę	40 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Zeytinyağı	20 gr.
Salça	5 gr.
Limon	1/4 adet
Nane	0.5 gr.
Domates	20 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Kuş Üzümü	2 gr.
Çam Fıstığı	3 gr.

Zeytinyağlı Patlıcan Dolma

Patlıcan	200 gr.
Pirinç	40 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Zeytinyağı	20 gr.
Salça	5 gr.
Limon	1/4 adet
Nane	0.5 gr.
Domates	20 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Kuş Üzümlü	2 gr.
Çam Fıstığı	3 gr.

Zeytinyağlı Türlü

Patlıcan	50 gr.
Kabak	50 gr.
Taze Fasulye	50 gr.
Patates	50 gr.
Domates	20 gr.
Yeşil Biber	20 gr.
Kuru Soğan	10 gr.
Salça	10 gr.
Baharat	0,5 gr.
Zeytinyağı	15 gr.

Zeytinyağlı Semizotu

Semizotu	150 gr.(Ayıklanmış)
Zeytinyağı	15 gr.
Salça	10 gr.
Pirinç	5 gr.
Yoğurt(süzme)	100 gr

NOT: Sebzeler donuk istendiğinde gramajı 110 gr olacaktır.

SALATA VE TURŞULAR

Karışık Turşu

150 gr.

Karışık Salata –yaz (Çoban)

Domates	150 gr.
T.Soğan/K.Soğan	5 gr.
Maydanoz	¼ demet
Sivribiber	20 gr.
Salatalık	75 gr.
Limon	1/2 adet
Zeytinyağı	5 ml.
Roka	1/8 demet

Brokoli Salata

Brokoli	200 gr
Limon	½ adet
Zeytinyağı	5 ml.

Patates Salata

Patates	150 gr
Zeytinyağı	10 ml.
T.Soğan	25 gr
Maydanoz	1/8 demet
Zeytin	10 gr
Limon	¼ adet
Yumurta	¼ adet

NOT: Patates Salatası herhangi bir yemeğin yanında verileceğinde patates 100 gr kullanılacaktır.

Marul Salatası

Marul	1/6 adet
Havuç	50 gr.
Kır Lahana	50 gr.
Zeytinyağı	5 ml.
Limon	1/4 adet
Turp	50 gr

Aysberg marul salata

Aysberg	1/6 adet
Havuç	20 gr.
Turp	20 gr.
Kırmızı lahana	20 gr.
Kırmızı soğan	10 gr.
Limon	¼ adet
Mısır	5 gr.
Dereotu	1/20 adet
Zeytinyağı	5 ml.

Piyaz

K. Fasulye	50 gr
Yumurta	1/4 adet
K. Soğan	20 gr.
Zeytin	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Marul	1/10 adet
Zeytinyağı	10 ml.
Limon	¼ adet

NOT: Piyaz Herhangi bir yemeğin yanında verileceğinde bu miktarların yarısı kullanılacaktır.

Yoğurtlu Semiz otu

Yoğurt	150 gr.
Semizotu	1/5 demet

Patlıcan ezme

Patlıcan	150 gr.
Yoğurt	100 gr.

Patlıcan Salata

patlıcan	150 gr.
Biber	20 gr.
Domates	50 gr.
Soğan	25 gr.
Zeytinyağı	10 ml.

<u>Cacık</u>	Yoğurt (Süzme)	130 gr
	Salatalık	50 gr
	Zeytinyağı	5 ml.

<u>Yoğurt Tam Yağlı veya Ayran</u>	200 gr/ml.
---	------------

TATLILAR

NOT: Sütü tatlılar en az 250 ml'lik uygun ambalajlarda kaselerde servis yapılacaktır.

<u>Aşure</u>	Aşurelik Buğday	20 gr
	Kuru Nohut	10 gr
	Kuru Fasulye	10 gr
	Şeker	50 gr
	Üzüm	5 gr
	Kuru İncir	5 gr
	Fındık	5 gr
	Ceviz	5 gr
	Nişasta	3 gr
	Tarçın	0.3 gr
	Susam	5 gr.

<u>Kemal Paşa Tatlısı</u>	Kemalpaşa Tatlısı (kuru)	20 gr
	Şeker	50 gr
	Hindistan Cevizi	0.5 gr
	Tahin	10 gr.

<u>Şekerpare Tatlısı</u>	Şekerpare Tatlısı	50 gr
	Şeker	50 gr
	Ceviz	5 gr
	Hindistan Cevizi	0.5 gr

<u>Kazandibi</u>	Süt	180 gr
	Şeker	50 gr.

	Nişasta	7,5 gr.
	Pudra şekeri	5 gr
	Vanilya	0,5 gr
<u>Puding</u>	Süt	180 gr
	şeker	50 gr.
	Kakao	10 gr
	Vanilya	0,5 gr
	Nişasta	10 gr
	Yumurta	1/10 adet
<u>Muzlu Puding</u>	Süt	180 gr
	Muzlu Puding Tozu	25 gr
	Antep Fıstığı	0,5 gr
	Nişasta	5 gr
<u>Çilekli Puding</u>	Süt	180 gr
	Çilekli Puding Tozu	25 gr
	Antep Fıstığı	0,5 gr
	Nişasta	5 gr
<u>Kakaolu Puding</u>	Süt	180 gr
	Kakaolu Puding Tozu	25 gr
	Antep Fıstığı	0,5 gr
	Nişasta	5 gr
<u>Supangle</u>	Süt	180 gr
	şeker	50 gr
	Nişasta	10 gr
	Kakao	10 gr
	Vanilya	0,5 gr
	Yağ	5 gr
	Antep Fıstığı	0,5 gr

<u>Fırın Sütlaç</u>	Süt	180 gr
	Şeker	50 gr
	Pirinç	10 gr
	Nişasta	10 gr
	Tarçın	0,5 gr
	Vanilya	0,5 gr
<u>Vişne Hoşafı</u>	Vişne	50 gr
	Şeker	50 gr
<u>Erik Hoşafı</u>	K.Erik	50 gr
	Şeker	40 g
<u>Kayısı Hoşafı</u>	K.Kayısı	50 gr
	Şeker	40 gr
<u>Üzüm Hoşafı</u>	Üzüm	50 gr
	Şeker	40 gr
<u>Vişne Komposto</u>	Vişne	100 gr
	Şeker	50 gr
<u>Erik Komposto</u>	T.Erik	100 gr.
	Şeker	40 gr.
<u>Çilek Komposto</u>	Çilek	100 gr
	Şeker	40 gr
<u>Kayısı Komposto</u>	Taze Kayısı	100 gr
	Şeker	40 gr
<u>Ayva Komposto</u>	Ayva	100 gr
	Şeker	40 gr
<u>Elma Komposto</u>	Elma	100 gr

	Şeker	40 gr
<u>İrmik Helvası</u>	İrmik	30 gr
	Şeker	60 gr
	Yağ	20 gr
	Çam Fıstığı	5 gr
	Tarçın	0.5 gr

Sütlü İrmik Tatlısı

İrmik	25 gr
Şeker	50 gr
Vanilya	0,05 gr
Süt	160 ml
Fındık	5 gr
Veya çikolata sosu	5 gr

Sütlac

Süt	180 ml
Şeker	50 gr
Pirinç	10 gr
Pirinç Unu	10 gr
Tarçın	0.5 gr
Vanilya	0.5 gr

Pelte

Nişasta	20 gr
Şeker	50 gr
Meyve Suyu (Limon, Portakal, Vişne)	100 gr

Kabak Tatlısı

Kabak	175gr(temizlenmiş)
Şeker	70 gr
Ceviz	10 gr(iç ceviz)
Tahin	10 gr.

Revani

Un	20 gr
İrmik	30 gr
Şeker	50 gr
Yağ	20 gr

	Yumurta	1/3 adet
	Hindistan Cevizi	0.5 gr
<u>Keşkül</u>	Süt	180 ml.
	Şeker	60 gr
	Yumurta	1/10 adet
	Nişasta	10 gr
	Fındık	5gr(iç fındık)
	Vanilya	0.5 gr
Kakaolu istendiğinde;	Kakao	10 gr

Tahin Helva (sade, kakaolu, Antep fıstıklı) 80 gr.'lık orijinal ambalajlarda kişi başı 1 adet

<u>Lokma Tatlısı</u>	Un	50 gr
	Maya	2 gr
	Şeker	50 gr
	Yağ	20 gr
	Tarçın	0.1 gr

<u>Kadayıf Tatlısı</u>	Kadayıf	45 gr
	Şeker	50 gr
	Yağ	10 gr
	Limon	1/20 adet
	Ceviz	20 gr(iç ceviz)

<u>Kalbura Bastı (2 Adet iri boy)</u>	Un	50 gr.
	Yoğurt	20 gr.
	Şeker	50 gr.
	Yağ	10 gr.
	Yumurta	1/8 Adet
	Ceviz	20 gr.(iç ceviz)
	Karbonat	1 adet

<u>Tulumba Tatlısı</u>	Un	30 gr.
	Şeker	50 gr.

Yağ	30 gr.
Yumurta	1/5 adet

Etimek Tatlısı (Muhallebili-şantili)

Etimek	20 gr.
Şeker	50 gr.
Un	15 gr.
Mısır nişastası	5 gr.
Vanilin	0,30 gr.
Tereyağı	5 gr.
Şanti	5 gr.

Ayva tatlısı Şantili

Ayva	150 gr.
Şeker	50 gr.
Elma	20 gr.
İç ceviz	5 gr.
Şanti toz	5 gr.
Tarçın	1 gr

İncir tatlısı (Kuru incirden)

Kuru İncir	100 gr.
İç ceviz	15 gr.
Şeker	50 gr.
Süt(istenirse)	50 gr.

Güllac tatlısı

Güllac yufkası	20 gr.(kurutulmuş)
Süt	150 ml.
Şeker	60 gr.
İç ceviz veya iç Antep fıstığı	5 gr.

Vişneli soslu damla sakızlı muhallebi

Süt	180 ml.
Şeker	50 gr.
Buğday nişastası	10 gr.
Damla sakızı	0.2 gr.
Vanilin	0,30 gr.
Vişne sosu	10 gr
Veya Taze veya donuk Vişne	10 gr

<u>Tahin</u>	Tahin	75 gr
	Şeker	50 gr
<u>Tahin-Pekmez</u>	Tahin	75 gr
	Pekmez	50 gr
<u>Profiterol</u>	Süt	150 gr
	Şeker	50 gr
	Nişasta	10 gr
	Kakao	10 gr
	Vanilya	1 gr
	Dolgu kreması toz	10 gr
	Un	10 gr
	Yumurta	1/5 adet
<u>Kıbrıs Tatlısı</u>	Süt	60 gr
	Şeker	60 gr
	Nişasta	3 gr
	Galeta unu	3 gr
	Vanilya	1 gr
	İrmik	5 gr
	Un	10 gr
	Yumurta	1/2 adet
	Hindistan Cevizi	1 gr

Ekler pasta(2 adet)	150 gr.
Profiterol	250 gr.
Baklava, sarma, bülbülyuvası	120 gr.
Şöbiyet (3 adet kibrit kutusu büyüklüğünde)	150 gr.
Şambaba Tatlısı (1 adet Üzeri 15 gr kaymaklı)	200 gr.
Şambali Tatlısı	150 gr.
Ekmek Kadayıfı (üzeri 15 gr kaymaklı)	200 gr.

MEYVELER

Elma	200gr /adet
Armut	200 gr./adet
Üzüm	200gr./adet
Şeftali	200 gr./adet
Erik	200 gr./adet
Mandalina	200 gr./adet
Portakal	200 gr./adet
Kayısı	200 gr./adet
Kavun (Kabuklu ağırlığı)	500 gr./dilim
Karpuz ‘‘	500 gr./dilim
Kiraz	200 gr./adet
Çilek	200 gr./adet
Yeni Dünya	200 gr./adet
Taze İncir	200 gr./adet
Muz	200 gr./adet
Kivi	200 gr./adet

DİYET YEMEKLERİ**ETLER (1 öğün için geçerli gramajdır.)**

Et haşlama	100 gr
Et Sote	100 gr
Köfte (kıyma)	80 gr
Tavuk baget	150 gr
Tavuk fileto	100 gr
Tavuk Sote	100 gr
Hindi fileto	100 gr
Balık fileto	100 gr

DİYET ET YEMEKLERİ**Et sote**

Dana eti 100 gr

Salça	3 gr
Kuru Soğan	3 gr
Yeşil biber	10 gr
Domates	10 gr
Sıvı Yağ	5 gr

Tavuk Sote

Tavuk göğüs	100 gr
Salça	3 gr
Kuru Soğan	3 gr
Yeşil biber	10 gr
Domates	10 gr
Sıvı Yağ	5 gr

Tavuk haşlama

Tavuk Göğüs	100 gr
Havuç	20 gr
Sıvı yağ	1 gr

Terbiyeli Tavuk haşlama

Tavuk Göğüs	100 gr
Havuç	20 gr
Sıvı yağ	1 gr
Yoğurt	20 gr
Un	5 gr
Yumurta	1/20 adet

Et haşlama

Dana eti	100 gr
Havuç	20 gr
Sıvı yağ	1 gr

Terbiyeli et Haşlama

Dana eti	100 gr
Havuç	20 gr
Sıvı yağ	1 gr
Yoğurt	20 gr
Un	5 gr
Yumurta	1/20 adet

Izgara köfte

Dana eti	80 gr
Karabiber	0,1 gr
Kimyon	0,2 gr

Çiftlik köfte

Dana eti	80 gr
Karabiber	0,1 gr
Kimyon	0,2 gr
Bezelye	5 gr
Havuç	10 gr
Salça	3 gr

Sıvı yağ 2 gr

Fırın tavuk baget

Tavuk Baget 150 gr
Salça 1 gr
Kırmızı toz biber 0,2 gr
Kekik 0,1 gr

DİYET YEMEKLERİ

Ispanak

Ispanak 150 gr.
K.soğan 10 gr.
Zeytin yağ 5 gr.
Domates 20gr
Veya salça 5gr
Pirinç 5 gr.

Pırasa

Pırasa 150 gr.
Pirinç 5 gr.
Kuru Soğan 10 gr
Zeytin Yağ 5 gr
Domates 20gr
Veya salça 5gr
Limon ¼ gr

Karnabahar

Karnabahar 150 gr
Soğan 10 gr
Zeytin Yağ 5 gr
Domates 20gr
Veya salça 5gr

Patlıcan

Patlıcan 150 gr
Soğan 10 gr
Zeytin Yağ 5 gr
Domates 20gr
Veya salça 5gr

Kabak

Kabak 150 gr
Soğan 10 gr
Zeytin Yağ 5 gr
Domates 20gr
Veya salça 5gr

Taze Fasulye

Taze Fasulye 100 gr
Soğan 10 gr
Zeytin Yağ 5 gr

	Domates	20gr
	Veya salça	5gr
<u>Bamya</u>	Bamya	100 gr
	Soğan	10 gr
	Zeytin Yağ	5 gr
	Domates	20gr
	Veya salça	5gr
Bezelye	bezelye	120gr
	Havuç	10gr
	Soğan	10gr
	Domates	20gr
	Veya salça	5gr
	Zeytin yağı	5gr
Semizotu	Semizotu	150gr
	Pirinç	5gr
	Soğan	10gr
	Domates	20gr
	Veya salça	5gr
	Zeytin yağı	5gr
Kereviz	Kereviz (Ayıklanmış)	150gr
	Havuç	10gr
	Soğan	10gr
	salça	5gr
	Zeytin yağı	5gr
Şehriyeli Pirinç Pilavı	Pirinç	50 gr
	Şehriye	1 gr
	Sıvı yağ	5 gr
<u>PİLAV VE MAKARNALAR</u>		
<u>Pilav</u>	Pirinç	50 gr
	Mısır Yağı	5 gr
<u>Makarna</u>	Makarna	50 gr
	Mısır Yağı	5 gr
<u>ÇORBALAR</u>		
<u>Domates Çorba</u>	Un	5 gr
	Süt	20 gr
	Mısırözü Yağı	5 gr

	Domates	100 gr
<u>Şehriye Çorba</u>	Şehriye	20 gr
	Mısırözü Yağ	5 gr
	Salça	5 gr
	Limon	¼ adet
<u>Pirinç Çorba</u>	Pirinç	10 gr
	Mısırözü Yağ	5 gr
	Salça	5 gr
	Limon	1/4 Adet
<u>Yayla Çorba</u>	Pirinç	10 gr
	Mısırözü Yağ	5 gr
	Yoğurt	30 gr
	Nane	2 gr
	Yumurta	1/8 Adet
<u>Sebze çorba</u>	Mevsim sebzeleri toplam	150 gr.
	Mısırözü yağı	5 gr.
	Un	5 gr.
<u>Tarhana</u>	Tarhana	20 gr.
	Yağ	5 gr.
	Salça	5 gr

DİYET MEYVELERİ

Elma	200gr /adet
Armut	200 gr./adet
Üzüm	200gr./adet
Şeftali	200 gr./adet
Erik	200 gr./adet
Mandalina	200 gr./adet
Portakal	200 gr./adet
Kayısı	200 gr./adet
Kavun (Kabuklu ağırlığı)	500 gr./dilim
Karpuz	500 gr./dilim
Kiraz	200 gr./adet
Çilek	200 gr./adet
Yeni Dünya	200 gr./adet
Taze İncir	200 gr./adet
Muz	200 gr./adet
Kivi	200 gr./adet

SAKKARİNLİ TATLILAR

<u>Sakkarinli Muhallebi</u>	Süt Sakarin Pirinç unu	150 ml 4 adet 20 gr
<u>Sakkarinli Komposto</u>	Kuru Meyve Taze Meyve Sakarin tb.	50 gr 10 gr 2 Adet
<u>Sakkarinli Pelte</u>	Sakarin Nişasta	4 Adet 20 gr

KOMPOSTO, HOŞAFLAR VE SÜTLÜ TATLILAR

<u>Kuru Üzüm</u>	Kuru Üzüm Şeker	40 gr 40 gr
<u>Vişne Taze</u>	Vişne Şeker	100 gr 50 gr
<u>Ayva</u>	Ayva Şeker	100 gr 50 gr
<u>Kuru Kayısı</u>	Kuru Kayısı Şeker	40 gr 50 gr
<u>Taze Kayısı</u>	Taze Kayısı Şeker	100 gr 50 gr
<u>Elma</u>	Elma Şeker	100 gr 50 gr
<u>Taze Erik</u>	T.Erik Şeker	100 gr 50 gr
<u>Vişne</u>	Kuru Vişne Şeker	50 gr 50 gr
<u>Kuru Erik</u>	Kuru Erik Şeker	40 gr 50 gr
<u>Nişasta Pelte</u>	Nişasta Şeker	20 gr 50 gr
<u>Muhallebi</u>	Süt Şeker Pirinç Unu	100 ml. 50 gr 20 gr
<u>Fırın Sütlaç</u>	Süt Şeker Pirinç	200 ml 50 gr 10 gr

SALATALAR

Salata Yaz

Domates	100 gr
Maydanoz	1/8 gr
Yeşil Biber	20 gr
Salatalık	50 gr
Limon	1/4 Adet

Salata Kış

Marul	1/8 Adet
Havuç	50 gr
Maydanoz	1/8 demet

Börülce Salatası

Kuru Börülce	60 gr
Taze Soğan	10 gr.
Kapya Biber	20 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Dere Otu	1/20 demet
Zeytin Yağı	5 gr
Limon	1/4 Adet

NOT : Garnitür olarak verildiğinde kuru börülce 40 gr. Olacaktır.

Patates Püresi

Patates	150 gr
Süt	10 gr
Bitkisel sıvıyağ	5 gr

Havuç tarator

Havuç	100 gr.
Süzme yoğurt	100 gr.
Zeytinyağı	5 gr.
Mayonez	10 gr.
Sarımsak	0.04 diş

Mor Dünya

Kırmızı Lahana	100 gr.
Süzme yoğurt	100 gr.
Zeytinyağı	5 gr.
Mayonez	10 gr.
Sarımsak	0.04 diş

Garnitür 1

Domates	100 gr
Sivri Biber	30 gr

Garnitür 2

Havuç	50 gr
Kırmızı Lahana	20 gr
Turp	20 gr

	Marul	1/6 Adet
	Domates	20 gr
<u>Garnitür 3</u>	Brokoli	100 gr
	Havuç	100 gr
	Sarımsak	1 gr.
	Limon	1/5 adet
<u>Garnitür 4</u>	Bezelye	20 gr.
	Havuç	30 gr.
	Kabak	50 gr.
	Kırmızı Biber	20 gr.
	Dereotu	1/30 gr.
	Limon	¼ adet
	Sıvı Yağ	10 gr.
	Donuk Mısır	10 gr.
<u>Garnitür 5</u>	Domates	100 gr.
	Salatalık	50 gr.
<u>Garnitür 6</u>	Taze yoğurt	120 gr.
	Süzme Yoğurt	100 gr.
<u>Garnitür 7</u>	Patates	100 gr
	Bitkisel sıvı yağ	20 gr
	Tuz	1 gr

BEBEK MENÜ YEMEK GRAMAJLARI

Kıymalı Mercimek Çorbası

Kıyma	20 gr.
Mercimek	30 gr.
Un	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
Domates Salça	5 gr.

Tavuklu Şehriye Çorba (Arpa, Tel vb.)

Tavuk	20 gr.
Şehriye	20 gr.
Un	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
Domates Salça	5 gr.

Kıymalı Sebze Çorba

Kıyma	20 gr.
Kereviz	5 gr.
Havuç	5 gr.
Karnabahar veya brokoli	5 gr.
Patates	5 gr.
K.Soğan	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
Un	10 gr.
Yumurta	1/8
Süt	20 ml
Pirinç	5 gr.
Domates Salça	5 gr.

Kıymalı Ezo Gelin Çorbası

Kıyma	20 gr.
Pirinç	5 gr.
Un	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Bulgur	5 gr.
Mercimek	20 gr.
Domates Salça	5 gr.

Muhallebi

Süt	200 ml.
Un	30 gr.
Şeker	30 gr.
Buğday nişastası	5 gr.

Süt/yoğurt	200ml
Yumurta sarısı	(30gr)
Peynir	(10 g)
Bebek bisküvisi	(40 gr)
Kek	(60g)
Pekmez/pekmez-tahin	(10g.)

ÇOCUK MENÜ GRAMAJLARI

Sebze Çorba

Kereviz	10 gr.
Havuç	10 gr.
Karnabahar veya brokoli	10 gr.
Patates	10 gr.
K.Soğan	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr

Un	10 gr.
Yumurta	1/8
Süt	20ml
Pirinç	5 gr.
Domates Salça	5 gr

Çiftlik Köfte

Dana kıyma	90 gr.
Patates	30 gr.
Havuç	10 gr.
Bezelye	10 gr.
Kimyon	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Kurusoğan	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Domates Salça	10 gr.
Bitkisel Sıvı yağı	20 gr.
Yumurta	1/8 gr.

Sütlac

Süt	200 ml
Şeker	10 gr
Pirinç	20 gr
Pirinç Unu	10 gr
Tarçın	0.5 gr
Vanilya	0.5 gr

Patlıcan Musakka

Patlıcan (ayıklanmış)	100 gr
Dana Eti (Kıyma)	70 gr
Kuru Soğan	10 gr
Bitkisel sıvı yağ	30 gr
Domates Salça	10 gr
Domates	25 gr
Maydanoz	1/8 demet

Şehriyeli Pirinç Pilavı

Pirinç	40 gr
Bitkisel sıvı yağ	15 gr
Şehriye	10 gr.
Tereyağı	5 gr

Ezo Gelin Çorbası

Pirinç	5 gr.
Un	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Nane	0.5 gr.
Karabiber	5 gr.
Bulgur	5 gr.
Mercimek	25 gr.
Salça	5 gr.
Limon	¼ adet

İzmir Köfte

Dana kıyma	90 gr.
Patates	100 gr.
Domates	25 gr.
Biber	15 gr.
Kurusoğan	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Domates Salça	10 gr.
Bitkisel Sıvı yağı	10 gr.
Yumurta	1/8 gr.
Baharat	0,5 gr.

Sakızlı muhallebi

Süt	200 ml.
Un	30 gr.
Şeker	30 gr.
Buğday nişastası	5 gr.
Damla sakızı	0.2 gr.
Vanilya	0,5 gr
Yumurta sarısı	1/8 adet

Sebzeli Fırın Köfte

Dana kıyma	90 gr.
Patates	30 gr.
Havuç	10 gr.
Bezelye	10 gr.
Kimyon	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Kurusoğan	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet
Domates Salça	10 gr.
Domates	20 gr
Biber	10 gr
Bitkisel Sıvı yağı	20 gr.
Yumurta	1/8 gr.

Şehriye Çorba (Arpa, Tel vb.)

Şehriye	20 gr.
Un	5 gr.
Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
Domates Salça	5 gr.
Limon	¼ adet

Etli Dolma

Dolmalık Biber	120 gr.
Dana eti (Kıyma)	30 gr
Pirinç	30 gr
Kuru Soğan	25 gr
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Domates Salça	5 gr

Maydanoz	1/10 demet
Nane	1/10 demet
Domates	25 gr

Fırın Tavuk

Tavuk eti	100 gr.
Patates	150 gr.
Domates Salça	10 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	5 gr.
Biber	10 gr
Domates	20 gr

Soslu Makarna

Makarna	40 gr
Domates Salça	10 gr
Bitkisel sıvı yağ	15 gr
Domates	50 gr
Kimyon	0,5 gr
Kekik	0,5 gr

Yayla Çorba

Yoğurt	50 gr
Yumurta	1/8 adet
Pirinç	10 gr
Un	5 gr
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Nane	0.5 gr

Kıymalı Patates

Patates	200 gr.
Dana eti (Kemiksiz)	30 gr.
Kuru soğan	10 gr.
Yeşil Biber	10 gr.
Bitkisel Sıvı yağ	30 gr.
Domates Salça	10 gr.
Maydanoz	1/10 demet.
Domates	30 gr.
Baharat	0,5 gr

Omlet

Yumurta	1 adet
Bitkisel Sıvı yağ	10 gr.

Menemen

Domates	50 gr
Yumurta	1 adet
Kuru soğan	10 gr
Biber	10 gr
Bitkisel Sıvı yağ	10 gr.

Kek

Yumurta	1/3 adet
---------	----------

Un	70 gr
Sıvı yağ	10 gr
Süt	25 gr
Şeker	25 gr
Vanilya	0,5 gr
Kabartma tozu	0,5 gr
Ceviz	5 gr
Tarçın	0,5 gr
İhlamur	(1,5g)
Süt	(200 gr)
yoğurt	(150 gr)
peynir	(30g)
Yumurta	(60 gr)
Pekmez/pekmez-tahin	(20-30g)
Tereyağı-reçel (15g / 20 g)	
Pilav/ Makarna(40gr)	
Meyve 170 gr	

SÜT VE GAVAJ DİYETİ:

Kullanılan her bir 1 lt. süt ve 1 kg. Yoğurtlu Gavaj diyeti, bir kahvaltı öğün olarak kabul edilecektir. (içerik diyetisyenin talimatına göre hazırlanacaktır.) Her öğün için ayrı ayrı Gavaj hazırlanacak ve disposable hijyenik kaplarda olacak şekilde dağıtım yapılacaktır.

Tablo1 : YAZ MENÜ ÖRNEĞİ

GÜN	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
1	ÇAY	Z.Y.TAZE FASULYE	MERCİMEK ÇORBA
	BEYAZ PEYNİR	KIYMALI MAKARNA	KADINBUDU KÖFTE (DOMATES-SALATALIK)
	TEREYAĞI - BAL -	KARPUZ	KADAYIF
	S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK		
2	ÇAY	TERBİYELİ KÖFTE	PATLICAN MUSAKKA
	SİMİT	ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA	NOHUTLU PİRİNÇ PİLAV
	KAŞAR PEYNİR	İRMİK HELVA	CACIK
	YEŞİL ZEYTİN-		

	DOMATES-SALATALIK		
3	ÇAY	ZEYTİNYAĞLI MEVSİM TÜRLÜ	TAVUK SOTE
	YUMURTA	KIYMALI BÖREĞİ GÜL	SOSLU MAKARNA
	KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN	AYRAN	SALATA
	FINDIK EZMESİ- - DOMATES-SALATALIK		
4	ÇAY	EZOĞELİN ÇORBA	ETLİ PİLAV
	TEREYAĞ, REÇEL	PÜRELİ ROSTO ET	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE
	POĞAÇA-DOMATES-SALATALIK	ŞEKERPARE	YENİDÜNYA
	BEYAZ PEYNİR (KÜVETTE)		
5	ÇAY	ETLİ NOHUT	SEBZE ÇORBA
	AÇMA-DOMATES-SALATALIK	BULGUR PİLAVI	IZGARA KÖFTE (DOMATES-SALATALIK)
	BEYAZ PEYNİR	CACIK	TULUMBA TATLISI
	TEREYAĞ, REÇEL		
	SİYAH ZEYTİN		
6	ÇAY	ÇİFTLİK KÖFTE	DÜĞÜN ÇORBA
	YUMURTA-DOMATES-SALATALIK	SOSLU SPAGETTİ MAKARNA	KARIŞIK KIZARTMA (SÜZME YOĞURT)
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	SALATA	KİRAZ
	YEŞİL ZEYTİN		
7	ÇAY	DOMATES ÇORBASI	PATLICAN KEBAP
	BEYAZ PEYNİR	ETLİ KARIŞIK DOLMA	PİRİNÇ PİLAVI
	TEREYAĞI - BAL -	İRMİK HELVASI	CACIK
	S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK		
8	ÇAY	ARPA ŞEHİRİYE ÇORBA	ETLİ PİLAV
	SİMİT	FIRIN TAVUK İNCİK	ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA
	TULUM PEYNİR	SUPANGLE	ÇİLEK
	YEŞİL ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK		

9	ÇAY	Z.Y. TÜRLÜ	TENCERE KEBABI
	YUMURTA	KIYMALI BÖREĞİ KOL	İÇ PİLAV
	KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN	AYRAN	SALATA
	FINDIK EZMESİ-DOMATES-SALATALIK		
10	ÇAY	EZOĞELİN ÇORBA	KARNİYARIK
	TEREYAĞ, REÇEL	TİRE KÖFTE	BULGUR PİLAVI
	POĞAÇA-DOMATES-SALATALIK	KADAYIF	BARDAK YOĞURT
	BEYAZ PEYNİR(KÜVETTE)		
11	ÇAY	YAYLA ÇORBA	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA
	AÇMA DOMATES-SALATALIK	FIRIN PATATES	KAĞIT KEBABI
	BEYAZ PEYNİR	ÜZÜM	REVANİ
	TEREYAĞ,REÇEL		
	SİYAH ZEYTİN		
12	ÇAY	ORMAN KEBAP	ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ
	YUMURTA	MEKSİKA PİLAVI	KARIŞIK KIZARTMA (S.YOĞURT)
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	SALATA	ŞEFTALİ
	YEŞİL ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
13	ÇAY	ETLİ KURU FASULYE	ARPA ŞEHİRİYE ÇORBA
	BEYAZ PEYNİR	BULGUR PİLAVI	PİLAV ÜSTÜ TAVUK BAGET
	TEREYAĞI - BAL	AYRAN	BAKLAVA
	S.ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
14	ÇAY	MERCİMEK ÇORBA	Z.Y. KABAK YEMEĞİ
	SİMİT	TANTUNİ-YEŞİLLİK	MANTI
	KAŞAR PEYNİR	AYRAN	KİRAZ
	YEŞİL ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
15	ÇAY	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	İZMİR KÖFTE
	YUMURTA	SOSYTE MANTISI	NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI
	KIR.BİBER DOL	KARPUZ	MEVSİM SALATA

	YEŞİL ZEYTİN		
	FINDIK EZMESİ		
	DOMATES-SALATALIK		
	ÇAY	PATLICAN KEBAP	ETLİ BİBER
	TEREYAĞ, BAL	PİRİNÇ PİLAVI	DOLMA/YOĞURT TAZE
	POĞAÇA DOMATES-SALATALIK	CACIK	ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA
	BEYAZ PEYNİR(KÜVETTE)		KİRAZ
	ÇAY	ARABAŞI ÇORBA	SEBZE ÇORBA
	AÇMA	KARIŞIK KIZARTMA (S.YOĞURT)	ARNAVUT CİĞERİ (SOĞAN-ROKA)
	BEYAZ PEYNİR	ÜZÜM	SÜTLAÇ
	TEREYAĞ,REÇEL		
	SİYAH ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
	ÇAY	TAVUK İNCİK	ETLİ TÜRLÜ
	YUMURTA	SOSLU MAKARNA	KUSKUS PİLAVI
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	SALATA	CACIK
	YEŞİL ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
	ÇAY	ŞEHRİYELİ GÜVEÇ	MERCİMEK ÇORBA
	BEYAZ PEYNİR	ŞAKŞUKA	KAYSERİ KÖFTE
	TEREYAĞI , REÇEL	KARPUZ	KADAYIF
	S.ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
	ÇAY	DOMATES ÇORBA	ETLİ PİLAV
		FIRIN KÖFTE (DOMATES-SALATALIK)	ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA
	SİMİT	TULUMBA TATLISI	KAVUN
	KAŞAR PEYNİR		
	YEŞİL ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
	ÇAY	ETLİ TÜRLÜ	TENCERE KEBEBİ
	YUMURTA	PEYNİRLİ MAKARNA	EZOĞELİN ÇORBA
	KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN	ŞEFTALİ	REVANİ
	FINDIK EZMESİ		

	DOMATES-SALATALIK		
22	ÇAY	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA	ETLİ NOHUT
	TEREYAĞ, BAL	PİLAV ÜSTÜ BAGET	BULGUR PİLAVI
	POĞAÇA DOMATES-SALATALIK	ŞEKERPARE	AYRAN
	BEYAZ PEYNİR(KÜVETTE)		
23	ÇAY	Z.Y. TAZE FASULYE	MERCİMEK ÇORBA
	AÇMA	KIYMALI MAKARNA	KADIN BUDU KÖFTE (DOMATES-SALATALIK)
	BEYAZ PEYNİR	BARDAK YOĞURT	ÇİLEKLİ PUDİNG
	TEREYAĞ, REÇEL		
	SİYAH ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
24	ÇAY	ET HAŞLAMA	ARABAŞI ÇORBA
	YUMURTA	İÇ PİLAVI	KARIŞIK KIZARTMA (S.YOĞURT)
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	SALATA	ARMUT
	YEŞİL ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
25	ÇAY	KARNİYARIK	TAVUK İNCİK
	BEYAZ PEYNİR	BULGUR PİLAVI	SADE MAKARNA
	TEREYAĞI - BAL	CACIK	VİŞNE KOMPOSTO
	S.ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
26	ÇAY	DOMATES ÇORBA	ETLİ NOHUT
	SİMİT	DALYAN KÖFTE (PÜRE)	PİRİNÇ PİLAVI
	KAŞAR PEYNİR	REVANİ	SALATA
	YEŞİL ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
	TEREYAĞ, REÇEL		
27	ÇAY	TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBA	ÇOBAN KAVURMA
	YUMURTA	KARIŞIK KIZARTMA (S.YOĞURT)	BULGUR PİLAVI
	KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN	KAVUN	AYRAN
	FINDIK EZMESİ		

	DOMATES-SALATALIK		
	ÇAY	EZOĞELİN ÇORBA	ETLİ BEZELYE
	TEREYAĞ, BAL	IZGARA KÖFTE (DOMATES-SALATALIK)	NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI
	POĞAÇA DOMATES-SALATALIK	ETİMEK TATLISI ŞANTİLİ	CACIK
28	BEYAZ PEYNİR(KÜVETTE)		
	ÇAY	ETLİ TAZE FASULYE	FIRIN TAVUK İNCİK
	AÇMA	FIRIN MAKARNA	SOSLU MAKARNA
	BEYAZ PEYNİR	ŞEFTALİ	SALATA
	TEREYAĞ,REÇEL		
29	SİYAH ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		
	ÇAY	TERBİYELİ KÖFTE	FIRIN PATATES
	YUMURTA	İMAM BAYILDI	YAYLA ÇORBA
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	KEŞKÜL	KARPUZ
30	YEŞİL ZEYTİN DOMATES-SALATALIK		

Tablo 2: KIŞ MENÜ ÖRNEĞİ

GÜN	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
	ÇAY	HASAN PAŞA KÖFTE	ETLİ KURUFASULYE
	BEYAZ PEYNİR	EZOĞELİN ÇORBA	BULGUR PİLAVI
	TEREYAĞI - BAL	REVANİ	TURŞU .
1	S.ZEYTİN		
	ÇAY	ETLİ BAMYA	IZGARA KÖFTE (PATATES SALATA)
	SİMİT	CEVİZLİ ERİŞTE	MERCİMEK ÇORBA
	KAŞAR PEYNİR	BARDAK YOĞURT	SÜTLAÇ
	YEŞİL ZEYTİN		
2	TEREYAĞ, REÇEL		

3	ÇAY	HAŞLAMA TAVUK	ETLİ KURU PATLICAN DOLMA
	YUMURTA	İÇ PİLAV	TARHANA ÇORBA
	KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN	MARUL SALATA	ARMUT
	FINDIK EZMESİ		
4	ÇAY	ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ	ÇİFTLİK KÖFTE
	TEREYAĞ, BAL	KIYMALI TEPESİ BÖREĞİ	MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI
	POĞAÇA	PORTAKAL	AYRAN
	TULUM PEYNİRİ		
5	ÇAY	ROSTO ET (PATATES PÜRE)	KIYMALI İSPANAK/YOĞURT
	AÇMA	SEBZE ÇORBA	SOSLU MAKARNA
	BEYAZ PEYNİR	TULUMBA TATLISI	MUZ
	SİYAH ZEYTİN		
	TEREYAĞ, REÇEL		
6	ÇAY	Z.Y. BARBUNYA	TİRE KÖFTE
	YUMURTA	TAVUKLU PİLAV	DOMATES ÇORBA (KAŞAR PEYNİRLİ)
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	MANDALİNA	EKLER PASTA
	YEŞİL ZEYTİN		
7	ÇAY	ORMAN KEBAP	ZEYTİNYAĞLI PIRASA
	BEYAZ PEYNİR	YAYLA ÇORBA	KIYMALI KOL BÖREĞİ
	TEREYAĞI - BAL - S.ZEYTİN	KEMALPAŞA TATLISI	AYRAN
8	ÇAY - SİMİT	ETLİ NOHUT	PİLAV ÜSTÜ TAVUK BAGET
		PİRİNÇ PİLAVI	ŞEHİRİYE ÇORBA
	KAŞAR PEYNİR	CACIK	ŞEKERPAZE
	TEREYAĞ, REÇEL		
	YEŞİL ZEYTİN		
9	ÇAY	TERBİYELİ KÖFTE	DÜĞÜN ÇORBA
	YUMURTA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	KARIŞIK KIŞ KIZARTMA (YOĞURT)
	KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN	KAKAOLU KEŞKÜL	KİVİ
	FINDIK EZMESİ		
10	ÇAY	Z.Y. İSPANAK/YOĞURT	HAŞLAMA ET

	TEREYAĞ, REÇEL	KIYMALI MAKARNA	MEKSİKA PİLAVI
	POĞAÇA	MUZ	SALATA
	BEYAZ PEYNİR(KÜVETTE)		
	ÇAY	TAVUK İNCİK	FIRIN PATATES
	AÇMA	ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	YAYLA ÇORBA
	BEYAZ PEYNİR	ÇOBAN SALATA	İRMİK HELVA
	SİYAH ZEYTİN		
11	TEREYAĞ, REÇEL		
	ÇAY	ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ	İZMİR KÖFTE
	YUMURTA	AVCI BÖREĞİ	NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	AYRAN	SALATA
12	YEŞİL ZEYTİN		
	ÇAY	TAVUK ŞİNİTZEL (garnitür veya püre)	ETLİ BEZELYE
	BEYAZ PEYNİR	ARPA ŞEHİRİYE ÇORBA -	SOSLU MAKARNA
	TEREYAĞI - BAL	KADAYIF -	CACIK
13	S.ZEYTİN-		
	ÇAY	ETLİ KABAK DOLMA (YOĞURT)	BALIK BUĞLAMA(ROKA-SOĞAN)
	SİMİT	MERCİMEK ÇORBA	EZOĞELİN ÇORBA
	KAŞAR PEYNİR	ELMA	TAHİN HELVA KAKAOLU
	YEŞİL ZEYTİN		
14	TEREYAĞ, REÇEL		
	ÇAY	ARNAVUT ÇİĞERİ(ROKA+SOĞAN)	ZEYTİNYAĞLI MEVSİM TURLÜ
	YUMURTA	YAYLA ÇORBA	TALAŞ BÖREĞİ
	KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN	KABAK TATLISI	VIŞNE KOMPOSTO
15	FINDIK EZMESİ		
	ÇAY	TAVUKLU BAMYA	TENCERE KEBABI
	TEREYAĞ, BAL	PEYNİRLİ ERİŞTE	MERCİMEK ÇORBA
	POĞAÇA	MUZ	AYRAN
16	TULUM PEYNİRİ		
	ÇAY	KADINBUDU KÖFTE (BROKOLİ GR)	Z.Y. İSPANAK/SÜZ.YOĞ.
	AÇMA	SEBZE ÇORBA	KIY.GÜL BÖREĞİ
	BEYAZ PEYNİR	ŞÖBİYET	PORTAKAL
17	SİYAH ZEYTİN		

	TEREYAĞ, REÇEL		
18	ÇAY	TAVUKLU PİLAV	IZGARA KÖFTE (FASULYE PİYAZIYLA)
	YUMURTA	ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA	SEBZE ÇORBA
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	BARDAK YOĞURT	KADAYIF
	YEŞİL ZEYTİN		
19	ÇAY	ORMAN KEBAP	KIYMALI KARNABAHAHAR
	BEYAZ PEYNİR	ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	SOSLU MAKARNA
	TEREYAĞI - BAL	MEVSİM SALATA	BARDAK YOĞURT
	S.ZEYTİN		
20	ÇAY - SİMİT	MANTI	TERBİYELİ KÖFTE
		Z.Y. BARBUNYA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA
	KAŞAR PEYNİR	PORTAKAL	KABAK TATLISI
	TEREYAĞ, REÇEL		
	YEŞİL ZEYTİN		
21	ÇAY	BALIK KIZARTMA (ROKA-SOĞAN)	ETLİ KURU FASULYE
	YUMURTA	DOMATES ÇORBA	NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI
	KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN	TAHİN HELVA SADE	TURŞU
	FINDIK EZMESİ		
22	ÇAY	TERBİYELİ ETLİ KEREVİZ	ORMAN KEBABI
	TEREYAĞ, BAL	FIRIN MAKARNA	MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI
	YEŞİL ZEYTİN	AYVA KOMPOSTO	CACIK
	TULUM PEYNİRİ		
23	ÇAY	PÜRELİ DALYAN	KIYMALI LAHANA DOLMA
	AÇMA	DOMATES ÇORBA	MERCİMEK ÇORBA
	BEYAZ PEYNİR	AŞURE	MUZ
	SİYAH ZEYTİN		
	TEREYAĞ, REÇEL		
24	ÇAY	Z.Y. NOH.KARNABAHAHAR	TAS KEBABI
	YUMURTA	KIYMALI MAKARNA	PİRİNÇ PİLAVI
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	BARDAK YOĞURT	MARUL SALATA
	YEŞİL ZEYTİN		

25	ÇAY-	KAĞIT KEBABI	ZEYTİNYAĞLI FASULYE
	BEYAZ PEYNİR	ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA	KIYMALI GÜL BÖREĞİ
	TEREYAĞI - BAL	MANDALİNA	ERİK KOMPOSTO
	S.ZEYTİN-		
26	ÇAY	ETLİ KURUFASULYE	PİLAV ÜSTÜ ET KAVURMA
	SİMİT	BULGUR PİLAVI	ŞAKŞUKA-YOĞURT
	KAŞAR PEYNİR	PANCAR TURŞU	MEYVE
	YEŞİL ZEYTİN		
	TEREYAĞ, REÇEL		
27	ÇAY	TAVUK LOKMA/GARN.	ETLİ BAMYA
	YUMURTA	TARHANA ÇORBA	KUSKUS PİLAVI
	KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN	ANTEP FISTIKLI TAHİN HELVA	MUZ
	FINDIK EZMESİ		
28	ÇAY	Z.Y. KEREVİZ	ELBASAN TAVA
	TEREYAĞ, BAL	KIYMALI KOL BÖREĞİ	SEBZE ÇORBA
	YEŞİL ZEYTİN	AYRAN	TULUMBA TATLISI
	TULUM PEYNİR		
29	ÇAY	FIRIN KÖFTE-PİRİNÇ PİLAVI	ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ
	SİMİT(ÇİTİR)	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA
	BEYAZ PEYNİR	ŞAMBABA TATLISI	BARDAK YOĞURT
	SİYAH ZEYTİN		
	TEREYAĞ, REÇEL		
30	ÇAY	KIYMALI KABAK DOLMASI (YOĞURT)	TAVUK SOTE
	YUMURTA	DOMATES ÇORBA	MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI
	TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)	ELMA	MARUL SALATA
	YEŞİL ZEYTİN		

Not: Her gün diyetler için haşlama patates, komposto (sakkarinli-normal) muhallebi (sakkarinli-normal) pelte (sakkarinli-normal) yapılacaktır. Hastanın alacağı diyetin özelliğine göre ikinci bir çorba çeşidi yağsız pilav veya farklı sebze istenebilecektir. Salatanın yanında ¼ adet(çeyrek) limon verilecektir.

Tablo 3: 14 GÜNLÜK DİYET YAZ MENÜ ÖRNEĞİ

GÜN	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
1	HAŞLAMA ET(TERBİYELİ)	FIRIN TAVUK BAGET

	ZEYTİNYAĞLI FASULYE	TAZE	ZEYTİNYAĞLI KABAK
	PİRİNÇ PİLAVI		MAKARNA
	DOMATES ÇORBA		TERBİYELİ TEL ŞEHRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT		BARDAK YOĞURT
	SALATA		SALATA
2	SEBZELİ TAVUK SOTE		İZMİR KÖFTE
	ZEYTİNYAĞLI BEZELYE		ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ
	ERİŞTE		ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI
	YAYLA ÇORBA		ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI
	BARDAK YOĞURT		BARDAK YOĞURT
	SALATA		SALATA
3	ET SOTE		HAŞLAMA TAVUK BONFİLE(TERBİYELİ)
	ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU		ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE
	MAKARNA		PİRİNÇ PİLAVI
	SEBZE ÇORBA		TERBİYELİ TEL ŞEHRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT		BARDAK YOĞURT
	SALATA		SALATA
4	FIRIN TAVUK BAGET		HAŞLAMA ET
	ZEYTİNYAĞLI PATLICAN		ZEYTİNYAĞLI KABAK
	TEL ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI		KUSKUS PİLAVI
	DOMATES ÇORBA		TERBİYELİ TEL ŞEHRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT		BARDAK YOĞURT
	SALATA		SALATA
5	ÇİFTLİK KÖFTE		TAVUK HAŞLAMA BONFİLE
	ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ		ZEYTİNYAĞLI BEZELYE
	MAKARNA		PİRİNÇ PİLAVI
	YAYLA ÇORBA		ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI
	BARDAK YOĞURT		BARDAK YOĞURT
	SALATA		SALATA
6	FIRIN TAVUK BAGET		SEBZELİ TAVUK SOTE
	ZEYTİNYAĞLI FASULYE	TAZE	ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU
	KUSKUS PİLAVI		ERİŞTE
	TEL ŞEHRİYE ÇORBA		SEBZE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT		BARDAK YOĞURT
	SALATA		SALATA
7	HAŞLAMA TAVUK BONFİLE(TERBİYELİ)		FIRIN KÖFTE

	ZEYTİNYAĞLI KABAK	ZEYTİNYAĞLI PATLICAN
	ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	MAKARNA
	DOMATES ÇORBASI	YAYLA ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
8	HAŞLAMA ET(TERBİYELİ)	FIRIN TAVUK BAGET
	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	ZEYTİNYAĞLI KABAK
	PIRİNÇ PİLAVI	MAKARNA
	DOMATES ÇORBA	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
9	SEBZELİ TAVUK SOTE	İZMİR KÖFTE
	ZEYTİNYAĞLI BEZELYE	ZEYTİNYAĞLI TURLÜ
	ERİŞTE	ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI
	YAYLA ÇORBA	ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
10	ET SOTE	HAŞLAMA TAVUK BONFİLE(TERBİYELİ)
	ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE
	MAKARNA	PIRİNÇ PİLAVI
	SEBZE ÇORBA	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
11	FIRIN TAVUK BAGET	HAŞLAMA ET
	ZEYTİNYAĞLI PATLICAN	ZEYTİNYAĞLI KABAK
	TEL ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	KUSKUS PİLAVI
	DOMATES ÇORBA	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
12	ÇİFTLİK KÖFTE	TAVUK HAŞLAMA BONFİLE
	ZEYTİNYAĞLI TURLÜ	ZEYTİNYAĞLI BEZELYE
	MAKARNA	PIRİNÇ PİLAVI
	YAYLA ÇORBA	ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
13	FIRIN TAVUK BAGET	SEBZELİ TAVUK SOTE
	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU
	KUSKUS PİLAVI	ERİŞTE

	TEL ŞEHİRİYE ÇORBA	SEBZE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
14	HAŞLAMA TAVUK BONFİLE(TERBİYELİ)	FIRIN KÖFTE
	ZEYTİNYAĞLI KABAK	ZEYTİNYAĞLI PATLICAN
	ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	MAKARNA
	DOMATES ÇORBASI	YAYLA ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA

Tablo 4: 14 GÜNLÜK DİYET KIŞ MENÜ ÖRNEĞİ:

GÜN	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
1	HAŞLAMA ET(TERBİYELİ)	FIRIN TAVUK BAGET
	ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ	ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAHAR
	PİRİNÇ PİLAVI	MAKARNA
	DOMATES ÇORBA	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
2	SEBZELİ TAVUK SOTE (HAVUÇ,BEZELYELİ)	FIRIN KÖFTE
	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	TERBİYELİ KEREVİZ
	ERİŞTE	ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI
	YAYLA ÇORBA	SEBZE ÇORBASI
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
3	ET SOTE	HAŞLAMA TAVUK BONFİLE(TERBİYELİ)
	ZEYTİNYAĞLI İSPANAK	ZEYTİNYAĞLI BEZELYE
	MAKARNA	PİRİNÇ PİLAVI
	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA	ARPA ŞEHİRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
4	FIRIN TAVUK BAGET	HAŞLAMA ET
	ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAHAR	ZEYTİNYAĞLI İSPANAK
	TEL ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	KUSKUS PİLAVI
	SEBZE ÇORBA	YAYLA ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
5	ÇİFTLİK KÖFTE	TAVUK HAŞLAMA BONFİLE
	TERBİYELİ KEREVİZ	ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAHAR

	MAKARNA	PİRİNÇ PİLAVI
	DOMATES ÇORBA	SEBZE ÇORBASI
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
6	FIRIN TAVUK BAGET	SEBZELİ TAVUK SOTE (HAVUÇ,BEZELYELİ)
	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ
	KUSKUS PİLAVI	ERİŞTE
	YAYLA ÇORBA	DOMATES ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
7	HAŞLAMA TAVUK BONFİLE(TERBİYELİ)	FIRIN KÖFTE
	ZEYTİNYAĞLI BEZELYE	ZEYTİNYAĞLI PIRASA
	ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	MAKARNA
	ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI	YAYLA ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
8	HAŞLAMA ET(TERBİYELİ)	FIRIN TAVUK BAGET
	ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ	ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAHAR
	PİRİNÇ PİLAVI	MAKARNA
	DOMATES ÇORBA	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
9	SEBZELİ TAVUK SOTE (HAVUÇ,BEZELYELİ)	IZGARA KÖFTE
	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	TERBİYELİ KEREVİZ
	ERİŞTE	ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI
	YAYLA ÇORBA	SEBZE ÇORBASI
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
10	ET SOTE	HAŞLAMA TAVUK BONFİLE(TERBİYELİ)
	ZEYTİNYAĞLI İSPANAK	ZEYTİNYAĞLI BEZELYE
	MAKARNA	PİRİNÇ PİLAVI
	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA	ARPA ŞEHİRİYE ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
11	FIRIN TAVUK BAGET	HAŞLAMA ET
	ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAHAR	ZEYTİNYAĞLI İSPANAK
	TEL ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	KUSKUS PİLAVI
	SEBZE ÇORBA	YAYLA ÇORBA

	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
12	ÇİFTLİK KÖFTE	TAVUK HAŞLAMA BONFİLE
	TERBİYELİ KEREVİZ	ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAAR
	MAKARNA	PİRİNÇ PİLAVI
	DOMATES ÇORBA	SEBZE ÇORBASI
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
13	FIRIN TAVUK BAGET	SEBZELİ TAVUK SOTE (HAVUÇ,BEZELYELİ)
	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ
	KUSKUS PİLAVI	ERİŞTE
	YAYLA ÇORBA	DOMATES ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA
14	HAŞLAMA TAVUK BONFİLE(TERBİYELİ)	FIRIN KÖFTE
	ZEYTİNYAĞLI BEZELYE	ZEYTİNYAĞLI PIRASA
	ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	MAKARNA
	ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI	YAYLA ÇORBA
	BARDAK YOĞURT	BARDAK YOĞURT
	SALATA	SALATA

Bebek menü

(6 ay – 1 yaş arasını kapsamaktadır.)

Ekmek ücrete dâhildir. Her öğünde 1 adet verilecektir. Ekmek gramajı bebekler için 1 öğünde 25 gr.'dır.

BEBEK MENÜ(6 AY – 1 YAŞ) 14 GÜNLÜK ÖRNEK MENÜ

TARİH	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
PAZARTESİ	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	KIYMALI MERCİMEK ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI MERCİMEK ÇORBA YOĞURT
SALI	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ	TAVUKLU ŞEH. ÇORBA YOĞURT MEYVE	TAVUKLU ŞEH. ÇORBA YOĞURT

	BEBEK BİSKÜVİSİ		
ÇARŞAMBA	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	KIYMALI SEBZE ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI SEBZE ÇORBA YOĞURT
PERŞEMBE	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	TAVUKLU ŞEH. ÇORBA YOĞURT MEYVE	TAVUKLU ŞEH. ÇORBA YOĞURT
CUMA	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	KIYMALI MERCİMEK ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI MERCİMEK ÇORBA YOĞURT
CUMARTESİ	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	KIYMALI SEBZE ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI SEBZE ÇORBA YOĞURT
PAZAR	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	KIYMALI EZOGELİN ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI EZOGELİN ÇORBA YOĞURT

PAZARTESİ	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK	KIYMALI MERCİMEK ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI MERCİMEK ÇORBA YOĞURT
-----------	--	--	---

	BİSKÜVİSİ		
SALI	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	TAVUKLU ŞEH. ÇORBA YOĞURT MEYVE	TAVUKLU ŞEH. ÇORBA YOĞURT
ÇARŞAMBA	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	KIYMALI SEBZE ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI SEBZE ÇORBA YOĞURT
PERŞEMBE	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	TAVUKLU ŞEH. ÇORBA YOĞURT MEYVE	TAVUKLU ŞEH. ÇORBA YOĞURT
CUMA	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	KIYMALI MERCİMEK ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI MERCİMEK ÇORBA YOĞURT
CUMARTESİ	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	KIYMALI SEBZE ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI SEBZE ÇORBA YOĞURT
PAZAR	PEYNİR YUMURTA SARISI PEKMEZ BEBEK BİSKÜVİSİ	KIYMALI EZOGELİN ÇORBA YOĞURT MEYVE	KIYMALI EZOGELİN ÇORBA YOĞURT

Çocuk menü

(1 yaş – 4 yaş arasını kapsamaktadır)

Ekmek ücrete dâhildir. Her öğünde 1 adet verilecektir. Ekmek gramajı çocuklar için 1 öğünde 50 gr.'dır.

ÇOCUK MENÜ (1 yaş - 4 yaş) 14 GÜNLÜK MENÜ ÖRNEĞİ

TARİH AKŞAM YEMEĞİ

KAHVALTI

ÖĞLE YEMEĞİ

PAZARTESİ	SÜT PEYNİR YUMURTA REÇEL TEREYAĞ	SEBZE ÇORBA ÇİFTLİK KÖFTE MEYVE SÜTLAÇ	SEBZE ÇORBA ÇİFTLİK KÖFTE MEYVE SÜTLAÇ
SALI	SÜT YUMURTA TAHİN PEKMEZ KEK	PATLICAN MUSAKKA ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE	PATLICAN MUSAKKA ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE
ÇARŞAMBA	SÜT YUMURTA REÇEL TEREYAĞ PEYNİR	EZOĞELİN ÇORBA İZMİR KÖFTE MEYVE SAKIZLI MUHALLEBİ	EZOĞELİN ÇORBA İZMİR KÖFTE MEYVE SAKIZLI MUHALLEBİ
PERŞEMBE	SÜT PEYNİR YUMURTA REÇEL TEREYAĞ	SEBZELİ FIRIN KÖFTE ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE	SEBZELİ FIRIN KÖFTE ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE
CUMA	SÜT PEYNİR YUMURTA TAHİN PEKMEZ	ŞEHRİYE ÇORBA ETLİ DOLMA YOĞURT MEYVE	ŞEHRİYE ÇORBA ETLİ DOLMA YOĞURT MEYVE
CUMARTESİ	SÜT YUMURTA REÇEL TEREYAĞ KEK	FIRIN TAVUK SOSLU MAKARNA YOĞURT MEYVE	FIRIN TAVUK SOSLU MAKARNA YOĞURT MEYVE
PAZAR	SÜT PEYNİR YUMURTA KEK	PATLICAN MUSAKKA ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE	PATLICAN MUSAKKA ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE

PAZARTESİ	SÜT PEYNİR YUMURTA REÇEL TEREYAĞ	SEBZE ÇORBA ÇİFTLİK KÖFTE MEYVE SÜTLAÇ	SEBZE ÇORBA ÇİFTLİK KÖFTE MEYVE SÜTLAÇ
SALI	SÜT YUMURTA TAHİN PEKMEZ KEK	PATLICAN MUSAKKA ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE	PATLICAN MUSAKKA ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE
ÇARŞAMBA	SÜT YUMURTA REÇEL TEREYAĞ PEYNİR	EZOĞELİN ÇORBA İZMİR KÖFTE MEYVE SAKIZLI MUHALLEBİ	EZOĞELİN ÇORBA İZMİR KÖFTE MEYVE SAKIZLI MUHALLEBİ
PERŞEMBE	SÜT PEYNİR YUMURTA REÇEL TEREYAĞ	SEBZELİ FIRIN KÖFTE ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE	SEBZELİ FIRIN KÖFTE ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE
CUMA	SÜT PEYNİR YUMURTA TAHİN PEKMEZ	ŞEHRİYE ÇORBA ETLİ DOLMA YOĞURT MEYVE	ŞEHRİYE ÇORBA ETLİ DOLMA YOĞURT MEYVE
CUMARTESİ	SÜT YUMURTA REÇEL TEREYAĞ KEK	FIRIN TAVUK SOSLU MAKARNA YOĞURT MEYVE	FIRIN TAVUK SOSLU MAKARNA YOĞURT MEYVE
PAZAR	SÜT PEYNİR YUMURTA KEK	PATLICAN MUSAKKA ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE	PATLICAN MUSAKKA ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT MEYVE

Bebek menü kahvaltısı , çocuk menü kahvaltısı normal kahvaltı şeklinde ücretlendirilecektir.