**AYDIN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜNE BAĞLI SAĞLIK TESİSLERİ İÇİN 01.10.2021-30.09.2023 TARİHLERİ ARASI YİRMİDÖRT AYLIK MALZEMELİ VE İŞÇİLİK DAHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLERİNE İLİŞKİN HİZMET ALIMI 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) 01.10.2021 - 30.09.2023 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 iaşe 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) | 1.000.000 |
| DİYET YEMEK (Öğle -Akşam) | 290.000 |
| KAHVALTI (NORMAL) | 300.000 |
| KAHVALTI (DİYET) | 140.000 |
| ARA ÖĞÜN | 220.000 |
| ÇOCUK KAHVALTI | - |
| ÇOCUK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |
| BEBEK KAHVALTI | - |
| BEBEK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |

**3.2.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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 parlatıcı 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 Tepsi (70x50x7)kapaklı (kalın tipte olacak) | 50 adet |
| 16. | Fırın Tepsi (70x50x5)kapaklı (kalın tipte olacak) | 50 adet |
| 17. | Fırın Tepsi (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, kovasız, 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 parlatıcı 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) | 160.000 |
| KAHVALTI (NORMAL) | 200.000 |
| KAHVALTI (DİYET) | 84.000 |
| ARA ÖĞÜN | 120.000 |
| ÇOCUK KAHVALTI | - |
| ÇOCUK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |
| BEBEK KAHVALTI | - |
| BEBEK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |

**4.2.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 2 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 | 9 | 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 yardımcısı | 1 | MEB’inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 sicak /1 soğuk hazneli) | 4 adet |
| 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. Düdüklü 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 üsplit 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.Fırn 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, altraflı, 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 süzgü, çırpma teli | 10’er adet |
| 84.Tencere 1000’lik | 4 adet |
| 85.Tencere 750’lik | 2 adet |
| 86.Tencere 500’lük | 4 adet |
| 87.Helvani 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 Süzgü | 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 tası ( 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 Tepsi (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 Çelik Kapaklı Tepsi (sığ) | 1 adet |
| 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 parlatıcı 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 parlatıcı 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 Süngeri - 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) | 456.000 |
| DİYET YEMEK (Öğle -Akşam) | 43.200 |
| KAHVALTI (NORMAL) | 132.000 |
| KAHVALTI (DİYET) | 25.200 |
| ARA ÖĞÜN | 2.400 |
| ÇOCUK KAHVALTI | 7.200 |
| ÇOCUK YEMEK (Öğle -Akşam) | 14.400 |
| BEBEK KAHVALTI | 3.600 |
| BEBEK YEMEK (Öğle -Akşam) | 7.200 |

**5.2.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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 süzgü | 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 |
| Digital Problu 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 |
| Dipfiriz (en az 300 LT’lik) | ADET | 1 |
| Et deposu için döner başlıklı paslanmaz çelik kanca | ADET | 5 |
| İndoor mıknatıslı 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 olmaldır.) | 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 Parlatıcı 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) | 135.000 |
| DİYET YEMEK (Öğle -Akşam) | 15.000 |
| KAHVALTI (NORMAL) | 25.000 |
| KAHVALTI (DİYET) | 25.000 |
| ARA ÖĞÜN | 25.000 |
| ÇOCUK KAHVALTI | 500 |
| ÇOCUK YEMEK (Öğle -Akşam) | 1.000 |
| BEBEK KAHVALTI | 60 |
| BEBEK YEMEK (Öğle -Akşam) | 120 |

**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 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 | 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 Sehpası (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 Parlatıcısı 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) | 350.000 |
| KAHVALTI (DİYET) | 75.000 |
| ARA ÖĞÜN | 190.000 |
| ÇOCUK KAHVALTI | 4.000 |
| ÇOCUK YEMEK (Öğle -Akşam) | 8.000 |
| BEBEK KAHVALTI | 3.500 |
| BEBEK YEMEK (Öğle -Akşam) | 7.000 |

**7.2.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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 **1 ADET**   tabak/saat kapasiteli (sprey üniteli giriş tezgâhı ve çıkış ünitesi ile birlikte ) |
| 1. Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi (1000 tabak/saat yıkama kapasiteli) **1 ADET** |
| 1. Buharlı Fırın(20 tepsilik) **1 ADET** |
| 1. Teleskopik Yemek Dağıtım Arabası **7 ADET** |
| 1. Kızartma Tavası teli **4 ADET** |
| 1. Süzgeç(3 büyük boy, 3 küçük boy) **6 ADET** |
| 1. Dipfriz 600 Lt **2 ADET** |
| 1. Numune Dolabı(Soğuk hava dolabının içine monte olacaktır. **1 ADET**   (Diyetisyenin uygun gördüğü hacimde,paslanmaz çelik, ,dereceli) |
| 1. Selform servis toplama arabası (raflı kızaklı 4 adedi tabldot toplamaya uygun ol **9 ADET** |
| 1. Tencere sehpası (60x40x6)Krom **3 ADET** |
| 1. Yemek Kaşığı (çelik ) **1250 ADET** |
| 1. Yemek Çatalı (çelik) **1250 ADET** |
| 1. Meyve Bıçağı **1000 ADET** |
| 1. Yemek Bıçağı (çelik) **1000 ADET** |
| 1. Paslanmaz çift kovalı temizlik arabası(tüm aparatları dahil) **2 ADET** |
| 1. Kepçe 8-9-10 numara(4 adet 8, 1 adet 9, 9 adet 10 numara) **14 ADET** |
| 1. Kepçe 4-5-6-7 numara(12 adet 4, 2 adet 5, 2 adet 6 numara) **16 ADET** |
| 1. Kepçe 2-3 numara(30 adet 2 numara, 30 adet 3 numara) **60 ADET** |
| 1. Kevgir 8-9-10 numara (1 adet 8,3 adet 9, 3 adet 10numara) **7 ADET** |
| 1. Kevgir 4-5-6-7 numara(2 adet 4,5 adet 5,5 adet 6, 5 adet 7 numara) **17 ADET** |
| 1. Kevgir 2-3 numara(15 adet 2 numara, 30 adet 3 numara) **45 ADET** |
| 1. Kızartma teli (6 büyük boy, 5 orta boy, 3 küçük boy ) **14 ADET** |
| 1. Doğrama Tahtası 200x70x6 yeşil sarı kırmızı Poliüretan (1 er adet) **3 ADET** |
| 1. Doğrama Tahtası 200x70x6 beyaz Poliüretan **2 ADET** |
| 1. Doğrama Tahtası 50x30x4 yeşil ,beyaz,sarı Poliüretan) **6 ADET** |
| 1. Et Doğrama kütüğü 60x60x10 sarı, kırmızı Poliüretan(1 er adet) **2 ADET** |
| 1. Maşa **15 ADET** |
| 1. Salata Maşası **15 ADET** |
| 1. Yemek Dağıtma kaşığı 2-3numara **20 ADET** |
| 1. Çelik Spatula **20 ADET** |
| 1. Çelik kabak oyacağı **10 ADET** |
| 1. Çelik Çırpma teli (4 adet küçük, 2 adet orta , 7 adet büyük) **13 ADET** |
| 1. Çiğ et Bıçağı (küçük) (3 sarı, 3 kırmızı) **6 ADET** |
| 1. Çiğ et Bıçağı (büyük) (5 sarı 5 kırmızı)  **10 ADET** |
| 1. Çelik Kemik sıyırma bıçağı (kırmızı saplı) **3 ADET** |
| 1. Çelik sebze doğrama bıçağı (küçük ) (yeşil saplı) **5 ADET** |
| 1. Çelik sebze doğrama bıçağı (büyük) (yeşil saplı) **10 ADET** |
| 1. Çelik pişmiş et doğrama bıçağı (kahverengi veya siyah saplı) **5 ADET** |
| 1. Çelik beyaz saplı bıçak(peynir doğrama) **4 ADET** |
| 1. Selform Servis Tepsisi (50x30) **750 ADET** |
| 1. Çorba Kasesi(12 cm) **1250 ADET** |
| 1. Çukur Yemek Tabağı(20 cm) **1250 ADET** |
| 1. Düz Pilav Tabağı (19 cm) **1250 ADET** |
| 1. Tatlı Tabağı (17cm) **1000 ADET** |
| 1. Çay otomatı (400 bardaklık 3 adet,120 bardaklık 2 adet, (160-250) bardaklık 3 adet) **8 ADET** |
| 1. Karabiberlik (Porselen) **100 ADET** |
| 1. Pul Biberlik (Porselen) **100 ADET** |
| 1. Kürdanlık(Porselen) **100 ADET** |
| 1. Dispanser peçete aparatı **100 ADET** |
| 1. Sensörlü Kağıt havlu aparatı **7 ADET** |
| 1. Tabldot beyaz polikarbon tabldot(5 gözlü) **750 ADET** |
| 1. Kahvaltı tabldot **750 ADET** |
| 1. Kasap için çelik eldiven ve kolluk **1 ADET** |
| 1. Çöp Konteynırı(pedallı 80 lt) **10 ADET** |
| 1. Yük taşıma arabas(1 tanesi transpalet olacak) **6 ADET** |
| 1. Et Dolabı için kancalı et askısı **20 ADET** |
| 1. Ara öğün dağıtım arabası (3 raflı) **2 ADET** |
| 1. Nem+ Isı Ölçer (Dijital) **2 ADET** |
| 1. Probe termometre **2 ADET** |
| 1. Baskül terazi 70\*80 cm(300 kg’a kadar tartım yapan) **1 ADET** |
| 1. Baskül terazi 50\*60 cm(150 kg’a kadar tartım yapan) **1 ADET** |
| 1. Dijital hassas terazi (0,1 gr – 5 kg kadar ) **1 ADET** |
| 1. Plastik palet **10 ADET** |
| 1. Testere (Kemik sıyırmak için) **1 ADET** |
| 1. Döner Ocağı (4 radyanlı-lpg’li) **3 ADET** |
| 1. Bıçak Sterilizatörü(20 bıçaklık**) 1 ADET** |
| 1. Dezenfektan paspas **1 ADET** |

**7.5.SARF MALZEME LİSTESİ**

|  |
| --- |
| 1. Bulaşık Makinesi Deterjanı 2.200 kg |
| 1. Bulaşık Makinesi Parlatıcısı 1400 kg |
| 1. Bulaşık Makinesi Kireç Çözücü 1.500 kg |
| 1. Elde yıkama deterjanı 30 kg 200 adet |
| 1. Sıvı Sabun 1.500 kg |
| 1. Genel Temizlik deterjanı 2.200 kg |
| 1. Yağ çözücü 1.500 kg |
| 1. Kireç çözücü 1.500 kg |
| 1. Çamaşır Suyu 1.700 kg |
| 1. Çelik Parlatıcı 150kg |
| 1. Bulaşık Eldiveni 400 çift |
| 1. Bulaşık Süngeri 1.000 adet |
| 1. Paspas ipi 400 adet |
| 1. Mop Bezi(60 cm) 400 adet |
| 1. Kaşık çatal kılıfı 2.000 kg |
| 1. Streç Film (45\*1500) 500 adet |
| 1. Numune Poşeti (şahit numune alımı için 18x10) 20.000 adet |
| 1. Supcase(250 ml) 150.000 adet |
| 1. Kapaklı kare kase(150 ml tatlandırıcılı diyet muhallebiler için) 25.000 adet |
| 1. Supcase (150 ml diyet muhallebi ve pelteler için) 35.000 adet |
| 1. Kahvaltı Köpüğü 3 Gözlü 100.000 adet |
| 1. Yemek Köpüğü 5 Gözlü 270.000 adet |
| 1. Aliminyum Folyo Kase 45.000 adet |
| 1. Plastik Kaşık-Çatal Seti (Peçete ve ıslak mendil dahil) 475.000 adet |
| 1. Çöp poşeti (80x110 siyah,ambalaj atık için beyaz) 7.200 kg |
| 1. Mop aparatı 250 adet |
| 1. Oto fırçası 250 adet |
| 1. Lavabo fırçası (Mavi ve kırmızı renklerde) 100 adet |
| 1. Çek pas ve sapı 250 adet |
| 1. Paspas sapı ve aparatı (Mavi ve sarı renklerde) 250 adet |
| 1. Faraş 120 adet |
| 1. Temizlik Bezi (Mavi,sarı,kırmızı renklerde) 4.000 adet |
| 1. Bulaşık Teli (çelik) 1.500 adet |
| 1. Kürdan (Tekli ambalajlarda) 850.000 adet |
| 1. Çöp Konteynırı (I20lt ve pedallı) 30 adet |
| 1. Poşet Eldiven 5.000 adet |
| 1. Lateks eldiven(Pudrasız)M (beyaz renk) 600 kutu |
| 1. Lateks eldiven(Pudrasız)L (beyaz renk) 600 kutu |
| 1. Lateks eldiven(Pudrasız)S (beyaz renk) 600 kutu |
| 1. Diyet Tatlandırıcı 80 kg |
| 1. Yemekhane Peçetesi 7.000 paket |
| 1. Sensörlü kağıt havlu aparatına uygun kağıt havlu 9.000 paket |
| 1. Tuvalet Kağıdı 2.500 adet |
| 1. Bone 100 lü 500 paket |
| 1. Kolluk 100 lü 500 paket |
| 1. Maske 100 lü 500 paket |
| 1. Galoş 100 lü 25 paket |
| 1. Karton bardak 350.000 adet |
| 1. Temizlik Kovası 10 lt (Mavi,kırmızı, sarı renklerde) 100 adet |
| 1. 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) | 75.000 |
| KAHVALTI (NORMAL) | 254.000 |
| KAHVALTI (DİYET) | 36.000 |
| ARA ÖĞÜN | 20.000 |
| ÇOCUK KAHVALTI | - |
| ÇOCUK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |
| BEBEK KAHVALTI | - |
| BEBEK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |

**8.2.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 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. |
| Aşçı Yrd. | (2) | MEB’inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkârlar 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 70x27 2 adet, 65x22 7 adet, 54x21 4 adet, 34x16 3 adet) | 22 | 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 dispanseri (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 parlatıcı | 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) | 630.000 |
| DİYET YEMEK (Öğle -Akşam) | 106.000 |
| KAHVALTI (NORMAL) | 210.000 |
| KAHVALTI (DİYET) | 106.000 |
| ARA ÖĞÜN | 100.000 |
| ÇOCUK KAHVALTI | - |
| ÇOCUK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |
| BEBEK KAHVALTI | - |
| BEBEK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |

**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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 Sanatkârlar 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 | 3 | En az ilkokul mezunu olması |
| Garson | (8) | En az ilkokul mezunu olması |
| Depocu | 1 | En az lise mezunu 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 |
| 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 firın, buharlı( 20x GN 1/1-10 cm derinlik ) | 2 Adet |
| **2-** | Dijital termometre | 6 Adet |
| **3-** | Probe termometre | 2 Adet |
| **4-** | Selform ahşap Servis tepsisi | 800 Adet |
| **5-** | Çay termosu paslanmaz krom çelik(2O 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(l 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 | l0 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 40x6Ox5 | 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 l0'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 | l 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 süzgü | 5'er Adet |
| **35-** | Çırpma teli(muhtelif ölçülerde) | l0 Adet |
| **36-** | Tencere l000'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 Süzgü 750 lik | 2 Adet |
| **44** | Tencere süzgü 500 lük | 2 Adet |
| **45** | Kazanlar için 4 katlı istif rafi | 2 Adet |
| **46** | Giyotin tip bulaşık makinesi(giriş evyeli, çıkış düz tezgah) l000 tabak/saat | ) 1Adet |
| **47** | Endüstriyel ön yıkamalı Konveyörlü bantlı-kurutmalı tünel tip bulaşık makinesi 2000 tabak/saat kapasiteli( sprey üniteli giriş tezgahı ve çıkış ünitesi ile birlikte) | l Adet |
| **48** | Sebze doğrama makinası (ayaklı, endüstriyel tip, değişken bıçaklı) | 1 adet |
| **49** | Kahvaltı ve ara öğün arabası | 2 adet |
| **50** | Platform tip Malzeme, erzak taşıma arabası | 1 Adet |
| **51** | Erzak tasıma arabası (tekerlekli frenli krom çelik) | 3 Adet |
| **52-** | Transpalet (en az 2,5 ton yük kaldırma) | 1 Adet |
| **53-** | Bulaşıkhane için spreyli su ünitesi | 1 Adet |
| **54-** | Mikrodalga firın ( 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 l00x200x60/90 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 l8/10 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 l adet (paslanmaz çelik 18/l0 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 4m²)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 l lt/sn) | 2 Adet |
| **72** | Personel Soyunma giyinme dolapları 4 bölmeli kilit kapaklı | 5 Adet |
| **73** | Pişirme ünitesi için aspiratör motoru (güç:7,5 kw/l0 HP, maximum debi-21000 metreküp fan emiş değerli, fan içi karbon filtre-granül yağ tutucu  ve hava emiş filtreli, filtreler çelik ve yıkanabilir özelllikte) | 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 LI) | 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 |
| HIŞIR POŞET KALSİTLİ ORTA | KG | 50 |
| HIŞIR 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 (MAVİ) | ADET | 120 |
| 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 LIK | ADET | 4 |
| NEMLİ MOP APARATI 80 LİK | ADET | 4 |
| AĞAÇ SAP | ADET | 60 |
| ÇİFT KOVALI PASPAS ARABASI TAKIMI | ADET | 5 |
| ÇÖP KONTEYNIRI (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) | 60.000 |
| KAHVALTI (DİYET) | 20.000 |
| ARA ÖĞÜN | 15.000 |
| ÇOCUK KAHVALTI | - |
| ÇOCUK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |
| BEBEK KAHVALTI | - |
| BEBEK YEMEK (Öğle -Akşam) | - |

**10.2.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 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 Tepsi(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 Terazi (Dijital) | 1 Adet |
| 600 kg kadar tartan elektronik dijital tartı | 1 Adet |
| Doğrama Tahtası 50x30x6 yeşil Poliüratan | 4 Adet |
| Doğrama Tahtası 140x60x6 Kırmızı poliüreten | 2 Adet |
| Et Doğrama Kütüğü 60x60x10 Beyaz poliüratan | 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 parlatıcı | 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 Süngeri | 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 peçate) | 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)  İş Gömleği(Beyaz, Lacivert biyeli)  Bone(kumaş)  Askılı iş Önlüğü (Lacivert, Açık mavi) Her renk dört adet  Su geçirmez bulaşık önlüğü  Çizme(Sarı)  Sabo Terlik(Lacivert) | 4  4  4  4  4  4  4 |
| Depocu | İş önlüğü(Beyaz) | 4 |
| Kasap | İş gömleği(Beyaz)  Pantolon(Beyaz)  Kep(Beyaz)  Askılı iş Önlüğü (Kırmızı,Beyaz) Her renk dört adet  Sabo Terlik(Lacivert) | 4  4  4  4  4 |

1. Alınan terlik ve çizmeler kaymayan tipte olacaktır. Terlikler ortopedik sabo modeli olacaktır.
2. Kıyafetlerde kullanılan kumaşlar %65 polyester, %35 pamuklu kolay temizlenebilen alpaka kumaştan, kolay ütülenebilen, insan sağlığına zarar vermeyen kumaşlardan yapılmış olacaktır.
3. Su geçirmez bulaşık önlükleri PVC kaplı kalın malzemeden yapılmış olacaktır.
4. Askılı iş Önlüklerinden Beyaz renkte olanlar Servis ve dağıtım sırasında, Lacivert olanlar hazırlık ve pişirme aşamasında, Kırmızı renkte olanlar ise Et hazırlığı sırasında kullanılacaktır.
5. Personelin kullanacağı kıyafetlerin üzerinde firmanın amblemi olacaktır.
6. 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**: 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 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 çalıştıracağı görevli için hastane idaresinden yazılı izin alınan kişinin mutfağa 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 kullandırılacak 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 muayene komisyonunun 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 kontrol teşkilatının 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 % 70 fazlası,

Baş aşçı: Asgari ücret BRÜT tutarının % 70 fazlası,

Aşçı, Tatlıcı-Pastacı ustası: Asgari ücret BRÜT tutarının % 60 fazlası,

Aşçı Yardımcısı: Asgari ücret BRÜT tutarının % 55 fazlası,

Kasap: Asgari ücret BRÜT tutarının % 60 fazlası,

Depocu : Asgari ücret BRÜT tutarının % 40 fazlası,

Garson : bulaşıkçı ve temizlik elamanlarının ise Asgari ücret BRÜT tutarının % 10 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 aşılaması firma tarafından yaptırılacaktır. Çalışanların işe girişlerinde ve çalışma sürelerinde 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 disposible 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 iaşe memuru tarafından HBYS sisteminden (Yatan Hasta Diyet Hazırlama Formu) alınan listelerle yapılacaktır. Ayrıca tüm yemek yiyenlerin (personel, hasta, refakatçi ) günlük sayısal listeleri bilgisayardan çıkartılacaktır. Aylık yapılacak ödemeler gerçek yemek yiyen kişi sayısı üzerinden 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 hazırlatılması 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 yaptırılabilecektir. 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 disposible kaplarda veya steril disposible 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 bone, kolluk, disposible 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 disposible 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 taktirde 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, irmik helva vb.

**16.2.HASTALAR İÇİN DİYET YEMEĞİ:** Hastane diyetisyenlerinin talimatına uygun miktarlarda 6 çeşit verilecektir.

**16.3.DİYET VE NORMAL KAHVALTI:** Diyet ve Normal kahvaltı alan hastalara her gün çay, (karton bardak ve tahta karıştırıcı ile birlikte) süt, şeker (sargılı küp 2 adet), ekmek çeşidi (ekmek, simit veya poğaça) dışında aşağıdakilerden 3 çeşit ile birlikte sunulur. Mayıs, haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim aylarında kahvaltılarda Domates, salatalık verilecektir. Mayıs, haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim aylarında kahvaltılarda verilen domates ve salatalık çeşit sayılmayacaktır.

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) 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.

Küp Şeker (Sargılı) 10 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 Poğaça 100 gr.

Peynirli Sandviç 100 gr.

Açma 100 gr.

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

**16.4.DİYET ARA ÖĞÜN: Miktarı ve** çeşitleri Hastane diyetisyenlerince belirlenmek kaydıyla diyet hastalarına örnek tablodaki üzere ara öğün verilir. Diyet ara öğün iki ayrı çeşit olarak verilecektir.

ARA ÖĞÜN ÇEŞİTLERİ

-meyve(200 gr)

-süt(200 ml)

-ayran(200 ml)

-yoğurt(200 gr)

**-muhallebi(şekerli-tatlandırıcılı) (200 ml)**

**-nişasta Peltesi(200 ml)**

-meyve suyu(200 ml)

-bisküvi(tatlı/tuzlu)

-haşlanmış patates

-nişasta kurabiyesi

-kefir(200 ml)

-siyah çay(2 gr)

**-komposto(200 ml)**

**-limonata(200 ml)**

-beyaz peynir(40 gr)

-kaşar peyniri(20 gr)

-simit(100 gr)

-poğaça(100 gr)

SIK KARŞILAŞTIĞIMIZ BAZI DİYETLERİN ARA ÖĞÜN TABLOSU

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Diyet adı** | **Kuşluk (9.00-9.30)** | **İkindi (14.30-15.00)** | **Gece (20.30-21.00)** | **Açıklamalar** |
| Diyabet Diyeti | Yoğurt, meyve | Yoğurt, meyve | Süt, meyve | Meyve, gramajına ve mevsimine göre çeşitlendirilebilir. |
| 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, bisküvi | Süt, bisküvi |  |
| İshal Diyeti | - | Ayran, muz | Patates Haşlama, ayran |  |
| Nötropenik Diyet | - | Meyve suyu, ayran | Süt, tatlı bisküvi |  |
| Bol Proteinli Diyet | Beyaz peynir, meyve | Yoğurt, meyve | Süt, meyve |  |
| Gebelikte doğum öncesi | Meyve suyu, bisküvi | Meyve suyu, bisküvi |  | Gebelikte doğum öncesi |
| Gebe ve Emziklilik Diyeti | Meyve, yoğurt | Meyve, yoğurt |  |  |
| Palyatif Hastası | Meyve, Süt | Meyve, Süt |  |  |
| Rejim 1 | Çay, bisküvi | Süt ,bisküvi | Komposto, bisküvi |  |

**ÖRNEK ARA ÖĞÜN MENÜSÜ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kuşluk (9.00-9.30)** | **İkindi (14.30-15.00)** | **Gece (20.30-21.00)** |
| Çay - Simit | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Elma |
| Çay - Poğaça | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Armut |
| Çay - Simit | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt – Şeftali |
| Çay - Poğaça | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Muz |
| Çay - Simit | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Mandalina |
| Çay - Poğaça | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Portakal |
| Çay - Simit | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Erik |
| Çay - Poğaça | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Elma |
| Çay - Simit | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Armut |
| Çay - Poğaça | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt – Şeftali |
| Çay - Simit | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Muz |
| Çay - Poğaça | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Mandalina |
| Çay - Simit | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Portakal |
| Çay - Poğaça | Meyve Suyu - Bisküvi | Süt - Erik |

**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 ve diyet 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.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |

**SERVİS SAATLERİ**

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 yapılabilecektir.

**18.İŞİN KONTROLÜ**

**İşyeri, İşçiler ve Yapılan işin 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 kullandırılmayacaktır.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, bone, kolluk, disposible 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 taktirde, 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 kullandırılmayacaktır. 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 en az 200 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 görünüşlü, 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 duyusal 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 görünüşlü, 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 duyusal özelliklerini bozmayacak nitelikte en fazla 5–10 kg’lık ambalajlar içinde olmalı.

7.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 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 taşımalı, 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 döşenecek 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 en az 200 gr 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 satıhlı 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. Lahanalar; 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. Lahanalar 1. sınıf niteliklerine sahip olmalı, ağırlık boylamasında orta sınıf özelliklerini taşımalıdır.
5. Kırmızı lahanalarda istenen ağırlık 500–1000 gr arasında olmalıdır.
6. Lahanalar 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. KARNABAHAR**

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 görünüşlü 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 bakımlarından bir örnek olmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1132 ve bu standartta atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.

21. KAVUN

1. Kavunlar; bütün, sağlam, temiz (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan, yeterince gelişmiş, olgun taze görünüşlü 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. KİRAZ

1. Kirazlar; bütün, taze görünüşlü, 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. Bir biri ile uygun ve 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’ından 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'ından 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’ından 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. İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır.
3. Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.
4. Mantı taneleri orta irilikte olacaktır.
5. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır.
6. Ürün “Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine” uygun olarak paketlenecektir.
7. Üzerinde üretim 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, çiçeklenme belirtisi göstermemiş, (tohuma kaçmamış) 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. Marullar 1. sınıf niteliklerine sahip olmalıdır ve tanesi en az 750 gr olmalıdır.
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 itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır.

Ambalajlamada tahta, mukavva ve diğer malzemelerden yapılmış, insan sağlığına zarar vermeyen kutu, kasa veya sepetler kullanılabilir.

1. Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
2. 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 ayrım 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 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 duyusal 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, olgunlaşmışı 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. 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 ayrım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdırlar.
5. Bu hizadan 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 renginde 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 tatta 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 en az 200 gr ağırlığında 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 duyusal 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 yabanı 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 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 ayrım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdırlar.
5. Bu hizadan 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) konrolünden 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 itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır.

Ambalajlamada tahta, mukavva ve diğer malzemelerden yapılmış, insan sağlığına zarar vermeyen kutu, kasa veya sepetler kullanılabilir.

1. 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 etler kemiğinden sıyrıldıktan sonra 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 İlgili 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, kırıksız 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**

1. Balıklar hiçbir bozukluğa uğramadan her türlü sabit vasıflarını muhafaza edeceklerdir.
2. 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.
3. Yabancı ülkelerden ithal ürünler için ilgili mevzuat gereği Türkçe etiket bulunacaktır.
4. Pulları parlak ve iyice yapışmış olacaktır.
5. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı olacaktır.
6. Gözler berrak hafif kabarık ve şeffaftır.
7. 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 soğutularak 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.**

1. Hastalara, refakatçilere ve personele verilecek olan sütler yeni tarihli, 200 ml. tetrapak ambalajlarda ‘’Çiğ süt ve ısıl 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.
2. 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**.

1. Hastaneye ne şartlarda olursa olsun açık olarak dökme yoğurt, süzme yoğurt ve ayran getirilmeyecektir. Ayranlar, yeni üretim tarihli, diyet yemekler ara öğünler ve normal yemeklerde 200 ml. ve ilgili mevzuata uygun etiket bilgilerini içerir nitelikte, pastörize sütten imal edilmiş olacaktır. 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.
2. Getirilen ürünler soğuk hava depolarında uygun sıcaklıklarda muhafaza edilecek son kullanma tarihi geçen yada evsafını yitirdiği tespit edilen ürünler depolardan uzaklaştırılıp yenileri ile değiştirilecektir.
3. Hastanelerin ihtiyacına göre yoğurtlar ve ayranlar, 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.
7. Firmanın ticari unvanı ve adresi tescilli markası
8. Malın adı
9. Tipi
10. İmalat tarihi
11. Seri/ kod numarası
12. Net ağırlığı
13. Firmaca tavsiye edilen raf ömrü
14. Kurumun istemesi durumunda ayda en az bir kere teslimi yapılan süzme yoğurdu ilgili laboratuarda incelettirme hakkına sahiptir. Yapılan tahlillerin maddi bedeli yüklenici firmaca karşılanacaktır.
15. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G. M.T. ile TS’larının ilgili maddeleri esas alınacaktır.
16. Süt ve süt ürünleri teknik şartnamesinde yer alan tüm ürünler için; teslimde, Gıda , Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından 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

1. Dış görünüş; Parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.
2. Kıvam; (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, kazanan serumu hemen ayrılmayan yapıda olmalıdır.
3. Kıvam (ağızla) dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olmalıdır.
4. Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.
5. 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,

1. Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup, kapatılmalıdır.
2. Ambalaja ilişkin yönetme­likte belirtilen şartlara haiz olmalıdır. Ambalajda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte alüminyum folyo plastik vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.
3. 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 sütten yapıldığı,
* Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü,
* Soğukta muhafaza edileceği,

1. Yoğurt 10 oC’nin altında direkt güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilmeli ve kapalı araçlarla taşınmalıdır.
2. Yapıldığı ve muhafaza edildiği yerlerde yabancı koku yayan maddeler ile bir arada bulun­durulmamalıdır.
3. 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.
4. 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 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

1. Dış görünüş; Parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.
2. Kıvam; (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, kazanan serumu hemen ayrılmayan yapıda olmalıdır.
3. Kıvam (ağızla) dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olmalıdır.
4. Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.
5. 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,

1. Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup, kapatılmalıdır.
2. Ambalaja ilişkin yönetme­likte belirtilen şartlara haiz olmalıdır. Ambalajda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte alüminyum folyo plastik vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.
3. 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 sütten yapıldığı,
* Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü,
* Soğukta muhafaza edileceği,

1. Yoğurt 10 oC’nin altında direkt güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilmeli ve kapalı araçlarla taşınmalıdır.
2. Yapıldığı ve muhafaza edildiği yerlerde yabancı koku yayan maddeler ile bir arada bulun­durulmamalıdır.
3. 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.
4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda GMT ile TS 1330 hükümlerine göre işlem yapılacaktır.

19.8.2.4.AYRAN(200ml)

1. Ayranlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan, bir kez kullanılan plastik veya karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 ml dan az olmayacaktır.
2. Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.
3. Ayranlarda Süt Yağ oranı en az % 1.7 olacaktır.
4. Ayranların 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. Ayranlar 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’larının ilgili maddeleri esas alınacaktır.
8. Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.
9. Ayran 10°C’un altında taşınmalıdır. Taşıma sırasında kapalı araçlar kullanılmalıdır.

19.8.2.5. KEFİR(200 ML)

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerleri için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kefir: Fermentasyonda spesifik olarak Lactobacillus kefiri, Leuconostoc, Lactococcus  ve Acetobacter cinslerinin değişik suşları ile laktozu fermente eden (Kluyveromyces marxianus) ve etmeyen mayaları (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces cerevisiae ve Saccharomyces exiguus) içeren starter kültürler ya da kefir tanelerinin  kullanıldığı fermente süt ürünü olmalıdır.
3. Kefir sıvı halde ve homojen olmalı, rengi, tadı, görünüşü ve kıvamı doğal olmalıdır. İyi fermente olmalıdır.
4. Tam yağlı olmalıdır.
5. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalıdır, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir. Kefirler kirlenmiş, iyi fermente olmamış, acımış, kıvamı bozuk olmayacaktır.
6. Kefirler Maksimum +4C’de olmalıdır. Taşıma sırasında frigofrik kapalı araçlar kullanılmalıdır.
7. Kefirin niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir. Kefir ambalajları 200 ml’lik olmalı, içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve üründen etkilenmeyen, sızdırmaz olarak kapatılabilen, bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.
8. Kuruluşun talebi doğrultusunda sade veya meyveli ürünler sipariş verilecektir.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Kefir ambalajlarının üzerine, yağ oranı (%(m/m) olarak), net miktarı (en az ml veya L olarak) yapıldığı sütün türü, net miktarı, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak üretim ve son kullanma tarihi belirtilmesi gerekmektedir.
10. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Taşıma ve Depolama Bölümü’nde yer alan kurallara uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak bu ürünler tüketiciye ulaşana kadar 4 – 6°C arasında depolanacak ve muhafaza edilecektir.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

19.8.2.6. DONDURMA (SADE / KAKAOLU / MEYVELİ )

1. Dondurma, yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliğine” uygun olacaktır.
2. Sade dondurma, süt ve vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ihtiva etmeyen dondurma karışımından elde edilen dondurmayı ifade etmelidir.
3. Meyveli dondurma: Dondurma karışımına meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi katılması ile üretilen dondurmayı ifade eder.
4. Buna göre; Dondurma üretiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıl işlem görmüş olmalı ve “Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliğinde” belirtilen şartlara uygun olacaktır.
5. Kendine has tat, koku ve yapıda olacaktır.
6. Kuruluşun isteğine göre dondurmalar sade, meyveli veya kakaolu olarak getirilecektir.
7. Hacim genişlemesi sade dondurmada en fazla %100, Maraş dondurmasında en fazla %35 ve Maraş usulü dondurmada en fazla %50 oranında olmalıdır.
8. Kullanılacak aroma maddeleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Aroma Maddeleri” bölümüne uygun olacaktır. Üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda aroma maddesi kullanılamaz. Ancak sade dondurmada süt ve vanilya aromalarının kullanımına izin verilir.
9. Dondurmalar 100 ml’lik kaselerde ve orijinal ambalajında teslim edilecektir.

19.8.2.7. MEYVE SUYU (200 ml)

1. Meyve Suları yürülükte olan "Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu Ve Benzeri Ürtinler Tebliğine" uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüziik ve eklerini de kapsamahdır.

2. Birinci kalitede olacaktır. Kendine özgi tat, koku, renk ve göriinüşte olmalıdır.

3. Meyve suları ortam ısısında olmalıdır.

4. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen, elde edildiği melvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ama fermente olabilen üriinleri içermelidir. Yabancı tat ve koku içermemelidir.

5. 200ml + 5ml şeklinde, kapalı, sağlığa zararlı olmayan, pipetli kutularda olma]ıdır.

6. Meyve sulan %100 özellikli ve şeker ilavesiz olacaktır. Hiçbir katkı maddesi kullanılmayacaktır.

7. Meyve sulannda üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l , laktik asit miktan en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktan en çok 0.4 ğl olmahdır.

8. Ambalajlar bombeleşmemiş, açılmamış, deforme olmamrş, aseptik ambalajh olarak teslim edilecektir. Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır.

9. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan meyve sularr yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

l0. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ıiriinün adı, firma adı, adresi, net ağırlığı, cinsi, TS numarası iiretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Ambalaj üzerinde ürünlin ISO 9001, lSO 22000 ve BRC Food belgesine sahip olduğunu göstelen işaIetler bulunmahdır. Varsa HACCP belgesi olduğu da gösterilmelidir.

1 1. Meyve suları kuruluşun belirleyeceği çeşitlerde gelecektir.

12. Ytiklenici, son kullanma tarihinin dolmasına 3 ay kala kullanılmamış üriinü değiştimeye taahhüt etmelidir.

13. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzette olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

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

1. 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.
2. 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.
3. Tüm peynir çeşitleri ve süt yağları, ilgili Türk Gıda Kodeksi “Mikrobiyolojik kriterler tebliği”ndeki hükümlere uygun olacaktır.
4. 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.
5. 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

1. 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.
2. Kurum; ayda en az bir kere, teslimi yapılan peyniri ilgili laboratuarlarda 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’ları 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 (YARIM YAĞLI VE TUZSUZ)

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

1. Kurum; ayda en az bir kere, teslimi yapılan peyniri ilgili laboratuarlarda incelettirme hakkına

sahiptir. İncelemelerin mali yükü yüklenici firmaca karşılanacaktır.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T ile TS 591 ve standartta atıf yapılan TS’ları 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;

1. Rutubet miktarı %23 ‘ten çok olmamalıdır.
2. Sakkarozmax. 5g/100g olmalıdır.
3. Serbest Asitlik Kg’da en fazla 50 meq/kg’ dan fazla olmamalıdır.
4. Hidroksimetilfurfurol 40 mg/kg. dan fazla olmamalıdır.
5. Bozuk olmamalı, dışardan herhangi bir madde ve koruma maddeleri, boyalar, ticari glikoz, dekstrin katılmamalıdır.
6. Koku, tat, akıcılık, renk ve görünüm sınıf ve tipine özgü durumda olmalıdır.
7. Bal ambalajları insan sağlığına zararsız, temiz, yeni ve balın özelliklerini bozmayacak niteliklerde olmalıdır.
8. 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

1. 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.
2. Uygun koşullarda saklandığı halde depomuzda akma yapan veya kristalleşen ürünler yenileriyle değiştirilecektir. Değiştirilme süresi en geç 3 gün olacaktır.
3. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 3036 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

19.8.3.6.PİKNİK FINDIK KREMA

1. En az %10 fındık püresi, en az %7 kakao, yağsız süt tozu , peynir altı suyu tozu içirmelidir. 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.
3. Firmanın ticari ünvanı, adı, varsa tescilli markası,
4. Malın adı,
5. Parti numarası,
6. Net ağırlık (gr olarak )
7. İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
8. İmal seri/kod numarası,
9. Firmaca tavsiye edilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü (ay ve yıl olarak)
10. 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.
11. Üretim tarihi ile teslim tarihi arası en fazla 3 ay olacaktır.
12. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS’ları esas alınacaktır.
13. 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 staphlylococcusaureus 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 laboratuarlarda 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 (NORMAL VE DİABETİK)

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;

1. Çözünen katkı madde miktarı (refraktometrik) en az %68 olmalıdır.
2. PH değeri en az 2.8 en çok 3.5 olmalıdır.
3. Reçellerde yapay boya maddesi bulunmamalıdır.
4. Normal depolama koşullarında gelişebilen mikroorganizma bulunmamalıdır.
5. Meyve ağırlığı oranı. Gül reçeline yaprak (taç) miktarı %30 , diğer reçel ambalajlarında en az meyve ağırlığı oranı ise %40 olmalıdır.
6. Ambalaj kaplarının doldurulma oranı en az %90 olmalıdır.
7. Reçeller sağlıklı meyvelerden yapılmış olmalı, kusurlu meyve içermemelidir.
8. Ambalajlarda kullanılan malzemeler TS 1118 kod veya amaca uygun lak’la kaplanmış levhalardan yapılmış plastik ambalajlarda olmalıdır.
9. Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.
10. Firmanın ticari ünvanı, varsa tescilli markası,
11. Malın adı,
12. İlgili standardın işaret ve numarası (Çilek TS 4186, incir 5136, vişne TS 3958, ayva TS 4188, kayısı TS 4187, gül TS 5135)
13. Sınıfı, meyve oranı ve katkı maddelerinin adı,
14. 30 gr paketli olacaktır.
15. İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
16. İmal seri/kod numarası,
17. Firmaca tavsiye edilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü (ay ve yıl olarak)
18. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
19. Bu şartnamede yer almayan hususlarda ilgili TS’ları esas alınacaktır.
20. Diabetik reçeller şeker ihtiva etmeyip, aspartamlı tatlandırıcı ile hazırlanmalıdır.

**19.8.3.9.PİKNİK 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 sütten 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

Kırışıklık ( Tabi kırışıklıklar 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.

.

1. Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
2. 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.

1. Organoleptik muayene sonucu kontrol komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.
2. 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 adeti 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 olacaktı
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,
   1. Yabancı madde miktarı ağırlıkçı en çok %2,
   2. Kalbur altı ağırlıkça en çok %3,
   3. Bozuk tane ağırlıkça en çok %3
   4. Kırık tane ağırlıkça en çok %3 ,
   5. 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 ağırlıkçı 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. Barbunyaların 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 ) taşımalıdır.
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 mahsül 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 Bakanlığından 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 Bakanlığından 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, acımış, 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 taşımalıdır. 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, acımış, 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 sofra tuzu (rafine) sınıfında ve iyotlu sofra 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, iyolize 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 (Braunchwein 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) ençok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir.
3. Toz şekerler; şekeri 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 Bakanlığından 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 sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3-en çok%25 olmalıdır.
7. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır.
   1. Ambalaj: Karışık turşuyu etkilemeyen veya turşudan etkilenmeyen sağlı zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde alınacaktır.
   2. İşaretleme: Her ambalajın üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olacak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılı veya yazılı olacaktır.
      1. 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)
      2. Süzme ağırlığı (kg veya gr olarak)
      3. 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 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 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.
    1. Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
    2. Türk Malı deyimi veya TM işareti,
    3. İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1620)
    4. İmalat seri ve parti numarası,
    5. Malın adı veya çeşidi
    6. Net ağırlığı (Kg olarak),
    7. 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 yapılı 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.

1. 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.
2. Gerek görülürse hastane muayene komisyonu tarafından yağ kalitesi için analiz raporu isteyecek ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır
3. 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.
4. Kabulü yapılan ayçiçeği yağı ambalaj üzerinde yer alan net ağırlık (16.380 kg) üzerinden kabul işlemi yapılacaktır. Ayçiçeği yağında ISO 9000 standardına uygun 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 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 acımış 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 selefon 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 standartda 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 Bakanlığından 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 Bakanlığından 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.Piştiği 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 erişteleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.
10. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.
11. Erişteler, net 5 (beş) kğ 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’ları 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 SEKER 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.ŞEKERPARE 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 emilgatör olarak kullanılan katkı maddeleri Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’nde kabul edilen maddeler olmalıdır.
4. Tahin helvası, nişasta veya nişastalı maddeler içirmemelidir.
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;

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

Ambalaj;

1. Tahin helvası, helvanın özelliğini bozmayan tat ve kokusuna etki yapmayan insan sağlığına zarar vermeyen uygun ambalajlar içinde paketlenmiş şekilde olmalıdır.
2. Ambalajların ağırlığı 80 gr olup, net ağırlık için negatif sapma %3 ‘ten çok olmamalıdır.
3. Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ambalajların üzerine yazılmış olmalıdır.
4. Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası, adresi,
5. İlgili standardın işaret ve numarası(TS 2590)
6. Parti numarası,
7. Mamülün adı,
8. Mamülün tipi,
9. Muhteviyatı katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin nevi oranı,
10. Net ağırlığı(gr olarak)
11. İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
12. Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü.
13. 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.
14. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2590 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
15. 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 mahsülü olmalıdır.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2282 ve bu Standarda atıf yapılan TS’leri esas alınacaktır.

20.28.TEL 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.

1. %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.
2. Kuru maddede protein miktarı %10.5-13.5 arasında olmalıdır.
3. Kül miktarı en çok % 0.8, külün %10’luk HCI. de çözülmeyen kısmı en çok % 0.15 olmalıdır.
4. Rutubet miktarı %13’ü geçmemelidir.
5. %96’lık etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05’ten çok olmamalıdır.
6. Ambalaj; taşıma ve saklama süresince şehriyeleri iyi bir durumda tutacak nitelikte olmak üzere, selafon kâğıt, karton, polietilen vb. uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
7. Ambalajlamada kullanılan her çeşit malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zararsız olmalı, aynı ambalajdaki şehriyeler çeşit bakımından bir örnek olmalıdır.
8. Ambalaj ağırlığı 5 kg ve 1. Kalite hamurdan son sene ürünü olmalıdır.
9. Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.
   1. Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
   2. Türk Malı deyimi veya TM işareti,
   3. İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1620)
   4. İmalat seri ve parti numarası,
   5. Malın adı veya çeşidi
   6. Net ağırlığı (Kg olarak),
   7. İmalat tarihi (ay-yıl olarak)
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 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, iyolize 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 Bakanlığından 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'ından 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'ından 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 özellikte, temiz, kuru, sağlam ve insan sağlığına 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 sağlığına 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 öğütülmüş 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 öğütülmüş 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'ından 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 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

**20.41.KARBONAT:**

1. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır
2. 500 gr lık ambalajlar içerisinde olacaklardır.
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'ından 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’ından 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’ından 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 tatta 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'ından Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir

**20.45.KEKİK**

1. Kendine has renk, koku ve tatta 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 geçirmeyecek, 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'ından 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. Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar 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 Tatlandırıcılar 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 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.

**20.58.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'ından Gıda Üretim Sertifikası istenilecektir.

**20.59.FINDIK İÇİ:**

1. Yeni sene ürünü ve iyi cins kavrulmuş fındık olacaktır
2. İdarenin ön gördüğü zamanlarda **fındık içleri bütün veya kırılmış** istenebilecek.
3. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
4. Fındık 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’ından 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 dişlerini 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’lık**orijinal 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 evsafta 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'ından 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 yiyecekle 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. Kirlenmesi 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.

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

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

**24.10.** Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunulmamalıdır.

**24.11.** Günlük çıkan yemeklerin her birinden örnek alınarak her bir yemek ayrı kaplarda olacak şekilde üzerine gün tarih yazılarak 72 saat, uygun yerde (+4 °C ) muhafaza edilecektir. Herhangi bir olası durumda (besin zehirlenmesi, ishallerde) bakteriyolojik, kimyasal, organoleptik yönden kontrol ettirilecek, gerektiğinde yemeklerden örnek alınarak Hıfzıssıhha Enstitüsünde kontrol ettirilebilecek ve duruma göre işlem yapılacaktır. Bu tür kontrol ve değerlendirmelerin tüm masrafı yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Yüklenici firma, sunuma hazır yemek numunesi miktarı kadar steril numune poşetlerini temin edecektir. Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde, gıda zehirlenmesinin sebebinin yüklenici firmanın kusurlarından kaynaklandığı tespit edilirse o öğüne ait toplam yemek bedeli ödenmeyecektir. Gıda zehirlenmesinden dolayı doğacak her türlü tedavi gideri ile kayıp ve ziyanın bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır. Zehirlenme vakasının ölümle sonuçlanması durumunda ilgililer hakkında yasal işlemler başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeve içerisinde yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**24.12.** Yemeklerden ve içme suyundan gerek görülmesi halinde örnek alınarak yetkili resmi laboratuvarlara kontrol ettirilebilecek, gerekli duruma göre işlem yapılacaktır. Bu tür kontrollerin masrafı Yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

**25.NORMAL YEMEKLERİN İHTİVA EDECEĞİ MALZEMELERİN (ÇİĞ OLARAK) CİNS VE MİKTARLARINI GÖSTERİR LİSTEDİR.**

Aşağıda, listelerde belirtilen yemeklerdeki dana eti, dana kıyma miktarları kemiksiz net miktarlardır. Tavuk Baget, butlar ve tavuk incik ise kemikli, göğüs eti, fileto ise kemiksiz net miktarlardır. Listelerde yer almamakla birlikte hastane yemek listelerinde belirtilen yemeklerde, eşdeğer yemek çeşitlerindeki miktarlar esas alınacaktır. Yemek yapımında çeşni amacıyla biber salçası vb. soslar,krema da kullandırılabilecektir. Yemeğin nefasetine göre yardımcı gıda maddelerinin miktarlarında azaltma veya arttırma yapılabilir. EK te sunulan aylık yemek listesinde, hastane idarelerince değişiklik yapılabileceği gibi beslenme alışkanlıkları ve beğenilerde göz önüne alınarak mevcut gramajlarla yeniden düzenlenebilecektir. Bu değişiklikler önceden yemek firmasına bildirilecektir.

**YEMEĞİN CİNSİ MALZEMENİN CİNSİ MİKTARI**

**ET YEMEKLERİ.**

**Pilav Üstü Kavurma** Dana eti (kemiksiz) 150 gr.

Bitkisel Sıvı Yağı 15 gr.

Soğan (Kuru) 20 gr.

Defne Yaprağı 0,1 gr.

Kekik 0,5 gr.

Pul Biber 0,5 gr.

Karabiber 0,3 gr.

Tuz 0,5 gr.

Pirinç 50 gr.

**Tas kebabı** Dana eti (kemiksiz) 120 gr.

Patates 80 gr.

Havuç 20 gr.

Soğan (Kuru) 5 gr.

Salça 10 gr.

Bitkisel Sıvı yağ 10 gr.

**Orman Kebabı**

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 Güveç**

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

**Elbasan Tava**  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 eti100 gr

Buğday 100 gr

Tuz 1 gr

Bitkisel sıvı yağ 5 gr

**Tencere Kebabı** 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.

**Rosto Et (Patates Püreli)** 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.

**Terbiyeli Haşlama Et** 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 (Püreli)** 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 Yaprağı 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 Kebap**  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 l0 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 l0 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 l0 gr.

Salça 1.5 gr.

Kimyon 0.5 gr.

Kara biber 0.5 gr.

Süt 20 gr.

Yumurta l/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 l00 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.

Bitkisel Sıvı yağı 40 gr.

**Malatya Köfte**

Dana Eti (kemiksiz) 100 gr.

Bitkisel Sıvı Yağı 40 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Un 10 gr

Kimyon 0,25 gr

Pul Biber 0,25 gr

Karabiber 0,25 gr

Nane 0,25 gr

Tuz 0,5 gr

Kısırlık Bulgur 5 gr.

Yumurta 2/5 adet

Maydanoz 1/50 bağ

**Yumru Köfte**

Dana Eti (kemiksiz) 100 gr.

Bitkisel Sıvı Yağı 10 gr.

Kuru Soğan 7 gr.

Maydanoz 1/50 bağ

Pul Biber 0,25 gr

Karabiber 0,25 gr

Nane 0,25 gr

Kırmızı toz Biber 0,25 gr

Tuz 0,5 gr

Nohut 7 gr

Un 5 gr

Domates Salçası 10 gr

Kısırlık Bulgur 5 gr.

Yumurta 1/10 adet

**Sucuk Köfte**

Dana Eti (kemiksiz) 120 gr.

Kuru Soğan 15 gr.

Maydanoz 1/40 bağ

Pul Biber 0,35 gr

Karabiber 0,35 gr

Kimyon 0,35 gr

Sarımsak 0,5 gr

Tuz 0,5 gr

Yumurta 1/10 adet

Bitkisel Sıvı Yağı 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 eti50 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.

**Kayseri Köfte**  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

**Hasanpaşa Köfte (püreli)**  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**

**Terbiyeli Haşlama Tavuk** 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.) 150 gr.

Patates 100 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.) 150 gr.

Patates 100 gr.

Salça 2 gr.

Bitkisel Sıvı Yağı 5 gr.

**Fırın Tavuk Baget** Tavuk Eti (baget) ( 2 Adet) 150 gr.

Patates 100 gr.

Salça 2 gr.

Bitkisel Sıvı Yağı 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) 150 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) 150 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 150 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.

**Arnavut Ciğeri**  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**

**Etli Kuru Fasulye**  Kuru fasulye 50 gr

Dana eti 35 gr

Kuru soğan 10 gr

Salça 10 gr

Bitkisel Sıvı yağı 10 gr

**Etli Nohut**  Nohut 50 gr

Dana eti 35 gr

Kuru soğan 10 gr

Salça 10 gr

Bitkisel Sıvı yağı 10 gr

**ETLİ SEBZE YEMEKLERİ**

**Etli Taze Fasulye** Taze Fasulye 200 gr (Ayıklanmış)

Dana Eti 35 gr

Kuru Soğan 10 gr

Bitkisel sıvıyağı 10 gr

Salça 5 gr

Domates 25 gr

**Kıymalı Pırasa** 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

**Etli 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.

**Etli 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

**Yumurtalı Ispanak** Ispanak (ayıklanmış) 150 gr

Yumurta 1 adet

Kuru Soğan 25 gr

Bitkisel sıvı yağ 10 gr

Salça 10 gr

**Patlıcan Musakka** 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

**Kabak Musakka** 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

**Kıymalı Semiz otu (Yoğurtlu)** 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

**Patlıcan Karnıyarık** 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

**Şehriyeli Pirinç Pilavı** Pirinç 60 gr

Bitkisel sıvı yağ 15 gr

Şehriye 10 gr.

Tereyağı 5 gr

**Meksika Pilavı** Pirinç 60 gr

Bitkisel sıvı yağ 15 gr

Bezelye 10 gr.

Havuç 10 gr.

Mısır 10 gr.

**Domatesli Pirinç Pilavı** Pirinç 60 gr

Domates 50 gr.

Bitkisel sıvı yağ 15 gr

**Bulgur Pilavı Domatesli-Biberli** Bulgur 60 gr

Salça 10 gr

Kuru Soğan 10 gr

Bitkisel sıvı yağ 15 gr

Domates 20 gr

Biber 20 gr

**Etli Pilav** Dana Eti (kemiksiz) 50 gr.

Pirinç 60 gr.

Bitkisel Sıvı Yağ 20 gr.

**Tavuklu Pilav**  Tavuk Eti (göğüs) 50 gr.

Pirinç 60 gr.

Bitkisel Sıvı Yağ 20 gr

**Soslu Makarna** 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

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

**Kuskus Pilavı**  Kuskus 60 gr

Bitkisel sıvı yağ 15 gr

**Mantı** 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

**BÖREKLER**

**Sigara böreği** Yufka75 gr

Peynir 20 gr

Maydonoz 1/8 adet

Bitkisel sıvı yağ 30 gr

Tuz 0.5 gr.

**Talaş Böreği** Milföy 100 gr

yumurta 1/15 adet

et 30 gr

bezelye 10 gr

karabiber 0.2 gr

kuru soğan 10 gr

**Kıymalı Börek (Gül Tepsi Kol)** 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

**Peynirli Börek (Tepsi Gül Kol )** yufka 75 gr

peynir 40 gr

bitkisel sıvı yağ 20 gr

yumurta 1/4 adet

süt 50 gr

Maydanoz 1/8 demet

**Patatesli Börek(Kol Gül)** 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.

**Ispanaklı Tepsi Böreği** 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.

**Avcı Böreği** 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.

Galeta unu 5 gr.

**Sosyete Mantısı** 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**

**Tavuklu Şehriye Çorbası Arpa- Tel** tavuk Eti 40 gr

Şehriye 10 gr

Un 5 gr

Bitkisel sıvı yağ 10 gr

Nane 0.5 gr

Salça 5 gr.

Karabiber 0,2 gr.

Tuz 0,5 gr.

Limon ¼ adet

**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

**Düğün Çorbası** Yumurta 1/8 adet

Dana eti 50 gr.

Taze Yoğurt 10 gr.

Un 10 gr.

Bitkisel sıvı yağ 10 gr.

Limon ¼ adet

**Mercimek Çorbası** Mercimek 30 gr.

Un 5 gr.

Bitkisel sıvı yağ 10 gr.

Salça 5 gr.

Limon ¼ adet

**Kaşarlı Domates Çorbası** Un 10 gr.

Bitkisel sıvı yağ 10 gr.

Salça 15 gr.

Veya Domates 50 gr.

Süt 20 ml

Kaşar 10 gr

**Şehriye Çorba (Arpa, Tel vb.)** Şehriye 20 gr.

Un 5 gr.

Bitkisel sıvı yağ 10 gr.

Salça 5 gr.

Limon ¼ adet

**Terbiyeli Şehriye Çorba (Arpa, Tel vb.)**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.

**Tutmaç Çorba**

Erişte 5 gr.

Bitkisel Sıvı Yağı 10 gr.

Yeşil Mercimek 6 gr.

Un 15 gr

Taze Yoğurt 30 gr

Nane 0,15 gr

Limon Tuzu 0,5 gr

Yumurta 3/50 adet

Tuz 0,5 gr

**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.

**Şakşuka** (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 Pirinç 5 gr.

Maydanoz 1/10 demet

**Zeytinyağlı Ispanak** Ispanak 150 gr.(Ayıklanmış)

Zeytinyağı 15 gr.

Salça 10 gr.

Limon 1/4 adet Pirinç 5 gr.

Yoğurt(süzme) 100 gr

**Zeytinyağlı Biber Dolma**  Dolma Biber 120 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 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 Üzümü 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.

**Cacık**  Yoğurt (Süzme) 130 gr

Salatalık 50 gr

Zeytinyağı 5 ml.

**Yoğurt Tam Yağlı veya Ayran** 200 gr/ml.

**Pancar Turşusu**

Kırmızı Pancar(ayıklanmış) 130 gr.

Taze Yoğurt 10 gr.

Üzüm Sirkesi 8 ml

Limon Tuzu 2 gr

Sarımsak 1,5 gr

Tuz 0,5 gr

**Gelin Turşusu**

Çarliston Biber 70 gr.

Patlıcan 30 gr

Zeytin yağı 7 gr.

Limon Tuzu 2,5 gr

Sarımsak 5 gr

Tuz 0,5 gr

**Akdeniz Yeşilliği**

Marul (Lolo Rosso) 1/5adet

Taze Soğan 1/50 adet

Kırmızı Lahana 10 gr.

Roka 1/10 adet

Limon ¼ adet

Zeytin yağı 7 gr.

Tuz 0,5 gr

**Domatesli Roka Salatası**

Domates 150 gr Roka 1/5 adet

Limon ¼ adet

Zeytin yağı 7 gr.

Tuz 0,5 gr

**TATLILAR**

NOT: Sütlü tatlılar en az 250 ml’lik uygun ambalajlarda kaselerde servis yapılacaktır.

**Aşure** AşurelikBuğday 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.

**Kemal Paşa Tatlısı** Kemalpaşa Tatlısı (kuru) 20 gr

Şeker 50 gr

Hindistan Cevizi 0.5 gr

Tahin 10 gr.

**Şekerpare Tatlısı** Şekerpare Tatlısı 50 gr

Şeker 50 gr

Ceviz 5 gr

Hindistan Cevizi 0.5 gr

**Kazandibi** Süt 180 gr

Şeker 50 gr.

Nişasta 7,5 gr.

Pudra Şekeri 5 gr

Vanilya 0,5 gr

**Puding**  Süt 180 gr

Şeker 50 gr.

Kakao 10 gr

Vanilya 0,5 gr

Nişasta 10 gr

Yumurta 1/10 adet

**Muzlu Puding** Süt 180 gr

Muzlu Puding Tozu 25 gr

Antep Fıstığı 0,5 gr

Nişasta 5 gr

**Çilekli Puding** Süt 180 gr

Çilekli Puding Tozu 25 gr

Antep Fıstığı 0,5 gr

Nişasta 5 gr

**Kakaolu Puding** Süt 180 gr

Kakaolu Puding Tozu 25 gr

Antep Fıstığı 0,5 gr

Nişasta 5 gr

**Supangle** Süt 180 gr

Şeker 50 gr

Nişasta 10 gr

Kakao 10 gr

Vanilya 0,5 gr

Yağ 5 gr

Antep Fıstığı 0,5 gr

**Fırın Sütlaç** Süt 180 gr

Şeker 50 gr

Pirinç 10 gr

Nişasta 10 gr

Tarçın 0,5 gr

Vanilya 0,5 gr

**Vişne Hoşafı** Vişne 50 gr

Şeker 50 gr

**Erik Hoşafı** K.Erik 50 gr

Şeker 40 g

**Kayısı Hoşafı** K.Kayısı 50 gr

Şeker 40 gr

**Üzüm Hoşafı** Üzüm 50 gr

Şeker 40 gr

**Vişne Komposto** Vişne 100 gr

Şeker 50 gr

**Erik Komposto** T.Erik 100 gr.

Şeker 40 gr.

**Çilek Komposto** Çilek 100 gr

Şeker 40 gr

**Kayısı Komposto** Taze Kayısı 100 gr

Şeker 40 gr

**Ayva Komposto** Ayva 100 gr

Şeker 40 gr

**Elma Komposto** Elma 100 gr

Şeker 40 gr

**İrmik Helvası** 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

**Sütlaç** 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

**Keşkül** 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

**Lokma Tatlısı** Un 50 gr

Maya 2 gr

Şeker 50 gr

Yağ 20 gr

Tarçın 0.1 gr

**Kadayıf Tatlısı** Kadayıf 45 gr

Şeker 50 gr

Yağ 10 gr

Limon 1/20 adet

Ceviz 20 gr(iç ceviz)

**Kalbura Bastı (2 Adet iri boy)** Un 50 gr.

Yoğurt 20 gr.

Şeker 50 gr.

Yağ 10 gr.

Yumurta 1/8 Adet

Ceviz 20 gr.(iç ceviz)

Karbonat 1 adet

**Tulumba Tatlısı**

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.

Nişasta 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.

**Güllaç tatlısı** Güllaç 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

Tahin Tahin 75 gr

Şeker 50 gr

Tahin-Pekmez Tahin 75 gr

Pekmez 50 gr

**Profiterol** 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

**Kıbrıs Tatlısı** 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

**Muhallebili İncir Tatlısı**

Vanilya 0,1 gr.

Nişasta 4 gr

İrmik 6 gr

Süt 60 ml

Kuru İncir 5 gr

Un 15 gr

Toz Şeker 50 gr

Yumurta 1/3 adet

**Limonata**  limon ½ adet

Şeker 20 gr

Taze nane 1 gr

**HAZIR TATLILAR**

**Ekler pasta(2 adet) 150 gr.**

**Profiterol 200 gr.**

**Cevizli 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.**

**Cevizli Kadayıf 120 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

**Bamya** 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

**PİLAV VE MAKARNALAR**

**Pilav** Pirinç 50 gr

Mısır Yağı 5 gr

**Makarna** Makarna 50 gr

Mısır Yağı 5 gr

**ÇORBALAR**

**Domates Çorba** Un 5 gr

Süt 20 gr

Ayçiçek Yağı 5 gr

Domates 100 gr

**Şehriye Çorba** Şehriye 20 gr

Mısırözü Yağ 5 gr

Salça 5 gr

Limon ¼ adet

**Pirinç Çorba** Pirinç 10 gr

Mısırözü Yağ 5 gr

Salça 5 gr

Limon 1/4 Adet

**Yayla Çorba** Pirinç 10 gr

Mısırözü Yağ 5 gr

Yoğurt 30 gr

Nane 2 gr

Yumurta 1/8 Adet

**Sebze çorba** Mevsim sebzeleri toplam 150 gr.

Mısırözü yağı 5 gr.

Un 5 gr.

**Tarhana** 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**

**Sakkarinli Muhallebi** Süt 150 ml

Sakarin 0,05 gr

Pirinç unu 20 gr

**SakkarinliKomposto** Kuru Meyve 50 gr

Taze Meyve 10 gr

Sakarin 0,05 gr

**Sakkarinli Pelte** Sakarin 0,05 gr

Nişasta 20 gr

**KOMPOSTO, HOŞAFLAR VE SÜTLÜ TATLILAR**

**Kuru Üzüm** Kuru Üzüm 40 gr

Şeker 40 gr

**Vişne Taze** Vişne 100 gr

Şeker 50 gr

**Ayva** Ayva 100 gr

Şeker 50 gr

**Kuru Kaysı** Kuru Kayısı 40 gr

Şeker 50 gr

**Taze Kayısı** Taze Kayısı 100 gr

Şeker 50 gr

**Elma** Elma 100 gr

Şeker 50 gr

**Taze Erik** T.Erik 100 gr

Şeker 50 gr

**Vişne** Kuru Vişne 50 gr

Şeker 50 gr

**Kuru Erik** Kuru Erik 40 gr

Şeker 50 gr

**Nişasta Pelte** Nişasta 20 gr

Şeker 50 gr

**Muhallebi** Süt 100 ml.

Şeker 50 gr

Pirinç Unu 20 gr

**Fırın Sütlaç** Süt 200 ml

Şeker 50 gr

Pirinç 10 gr

**Nişastalı Kurabiye** Nişasta 10 gr

Un 12 gr

Yumurta 1/10 adet

Şeker 10 gr.

Vanilya 0,2 gr.

Kabartma Tozu 0,2 gr.

Yağ 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** KuruBörülce 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

**Garnitür 3** Brokoli 100 gr

Havuç 100 gr

Sarımsak 1 gr.

Limon 1/5 adet

**Garnitür 4** 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.

**Garnitür 5** Domates 100 gr.

Salatalık 50 gr.

**Garnitür 6** Taze yoğurt 120 gr.

Süzme Yoğurt100 gr.

**Garnitür 7** Patates 100 gr

Bitkisel sıvı yağ 20 gr

Tuz 1 gr

**Garnitür 8** Pirinç 50 gr

Bitkisel sıvı yağ 10 gr

Tuz 0,5 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 200 ml

yoğurt 200 gr

Yumurta (63 – 72 gr)

Peynir (10 g)

Bebek bisküvisi (40 gr)

Kek (60g)

Pekmez/pekmez-tahin (20g.)4

Meyve 200 gr

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 l0 gr.

Bitkisel Sıvı yağı 20 gr.

Yumurta 1/8 gr.

Sütlaç

Süt 150 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 l0 gr.

Bitkisel Sıvı yağı 10 gr.

Yumurta 1/8 gr.

Baharat 0,5 gr.

Sakızlı muhallebi

Süt 150 ml.

Un 30 gr.

Şeker 25 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 l0 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 yag 10 gr

Süt 25 gr

Şeker 25 gr

Vanilya 0,5 gr

Kabartma tozu 0,5 gr

Ceviz 5 gr

Tarçın 0,5 gr

Ihlamur (2 gr)

Süt (200 ml)

yoğurt (200 gr)

peynir (30g)

Yumurta (63-72 gr)

Pekmez/pekmez-tahin (20gr)

Tereyağı-reçel (10g / 30 gr)

Pilav/ Makarna( 40gr)

Meyve 200 gr

**Tablo1 : YAZ MENÜ ÖRNEĞİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **KAHVALTI** | **ÖĞLE YEMEĞİ** | **AKŞAM YEMEĞİ** |
| **1** | **SÜT-EKMEK** | **Z.Y.TAZE FASULYE** | **MERCİMEK ÇORBA** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **KIYMALI MAKARNA** | **KADINBUDU KÖFTE -PÜRE** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **KARPUZ** | **KADAYIF TATLISI** |
| **S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **2** | **ÇAY -SİMİT** | **TERBİYELİ KÖFTE** | **PATLICAN MUSAKKA** |
| **FINDIK EZMESİ** | **ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA** | **NOHUTLU PİRİNÇ PİLAV** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **İRMİK HELVA** | **CACIK** |
| **YEŞİL ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **3** | **ÇAY,EKMEK** | **ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ** | **TAVUK SOTE** |
| **YUMURTA** | **KIYMALI GÜL BÖREĞİ** | **SOSLU MAKARNA** |
| **KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN** | **AYRAN** | **Karışık Salata –yaz (Çoban)** |
| **FINDIK EZMESİ**- **-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **4** | **ÇAY,POĞAÇA** | **EZOGELİN ÇORBA** | **ETLİ PİLAV** |
| **TEREYAĞ**, **REÇEL** | **PÜRELİ DALYAN KÖFTE** | **ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE** |
| **SİYAH ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** | **ŞEKERPARE** | **YENİDÜNYA** |
| **BEYAZ PEYNİR (KÜVETTE)** |  |  |
| **5** | **ÇAY,EKMEK** | **ETLİ NOHUT** | **SEBZE ÇORBA** |
| **DOMATES-SALATALIK** | **BULGUR PİLAVI** | **IZGARA KÖFTE –PATATES KIZARTMASI** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **CACIK** | **TULUMBA TATLISI** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
| **6** | **ÇAY,EKMEK** | **ÇİFTLİK KÖFTE** | **DÜĞÜN ÇORBA** |
| **YUMURTA-DOMATES-SALATALIK** | **SPAGETTİ MAKARNA** | **KARIŞIK YAZ KIZARTMASI** |
| **TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)** | **Karışık Salata –yaz (Çoban)** | **KİRAZ** |
| **YEŞİL ZEYTİN** |  |  |
| **7** | **ÇAY,EKMEK** | **DOMATES ÇORBASI** | **PATLICAN KEBAP** |
| **TULUM PEYNİR** | **ETLİ BİBER DOLMA** | **PİRİNÇ PİLAVI** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **AŞURE** | **CACIK** |
| **S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **8** | **SÜT-EKMEK** | **ARPA ŞEHRİYE ÇORBA** | **ETLİ PİLAV** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **SEBZELİ FIRIN TAVUK İNCİK** | **ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **SUPANGLE** | **ÇİLEK** |
| **S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **9** | **ÇAY -SİMİT** | **Z.Y. TÜRLÜ** | **TENCERE KEBABI** |
| **FINDIK EZMESİ** | **KIYMALI KOL BÖREĞİ** | **İÇ PİLAV** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **AYRAN** | **Karışık Salata –yaz (Çoban)** |
| **YEŞİL ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **10** | **ÇAY,EKMEK** | **EZOGELİN ÇORBA** | **KARNIYARIK** |
| **YUMURTA** | **TİRE KÖFTE** | **BULGUR PİLAVI** |
| **KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN** | **KADAYIF TATLISI** | **BARDAK YOĞURT** |
| **FINDIK EZMESİ**- **-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **11** | **ÇAY,POĞAÇA** | **YAYLA ÇORBA** | **TERBİYELİ TEL ŞEHRİYE ÇORBA** |
| **TEREYAĞ**, **REÇEL** | **FIRIN PATATES** | **KAĞIT KEBABI** |
| **SİYAH ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** | **ÜZÜM** | **REVANİ** |
| **BEYAZ PEYNİR (KÜVETTE)** |  |  |
|  |  |  |
| **12** | **ÇAY,EKMEK** | **ORMAN KEBAP** | **ŞEHRİYELİ GÜVEÇ** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **MEKSİKA PİLAVI** | **KARIŞIK YAZ KIZARTMASI** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** | **Karışık Salata –yaz (Çoban)** | **ŞEFTALİ** |
| **SİYAH ZEYTİN DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **13** | **ÇAY,EKMEK** | **ETLİ KURU FASULYE** | **TOYGA ÇORBA** |
| **YUMURTA-DOMATES-SALATALIK** | **BULGUR PİLAVI** | **FIRIN TAVUK BAGET** |
| **TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)** | **AYRAN** | **BAKLAVA** |
| **YEŞİL ZEYTİN** |  |  |
| **14** | **ÇAY,EKMEK** | **MERCİMEK ÇORBA** | **Z.Y. KABAK YEMEĞİ** |
| **TULUM PEYNİR** | **TANTUNİ-YEŞİLLİK** | **MANTI(SÜZ. YOĞ.)** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **KARIŞIK TURŞU** | **KİRAZ** |
| **S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **15** | **SÜT-EKMEK** | **ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE** | **İZMİR KÖFTE** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **SOSYETE MANTISI** | **NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **KARPUZ** | **Karışık Salata –yaz (Çoban)** |
| **S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **16** | **ÇAY -SİMİT** | **PATLICAN KEBAP** | **KAŞARLI DOMATES ÇORBA** |
| **FINDIK EZMESİ** | **PİRİNÇ PİLAVI** | **ETLİ BİBER DOLMA/TAZE YOĞURT** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **CACIK** | **KİRAZ** |
| **YEŞİL ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **17** | **ÇAY,EKMEK** | **ARABAŞI ÇORBA** | **SEBZE ÇORBA** |
| **YUMURTA** | **KARIŞIK YAZ KIZARTMASI** | **ARNAVUT CİĞERİ ( SOĞAN-ROKA)** |
| **KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN** | **ÜZÜM** | **SÜTLAÇ** |
| **FINDIK EZMESİ**- **-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
|  |  |  |
| **18** | **ÇAY,POĞAÇA** | **FIRIN TAVUK İNCİK** | **ETLİ TÜRLÜ** |
| **TEREYAĞ**, **REÇEL** | **SOSLU MAKARNA** | **KUSKUS PİLAVI** |
| **SİYAH ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** | **Karışık Salata –yaz (Çoban)** | **CACIK** |
| **BEYAZ PEYNİR (KÜVETTE)** |  |  |
| **19** | **ÇAY,EKMEK** | **ŞEHRİYELİ GÜVEÇ** | **MERCİMEK ÇORBA** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **ŞAKŞUKA** | **KAYSERİ KÖFTE** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** | **KARPUZ** | **KAZANDİBİ** |
| **SİYAH ZEYTİN DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **20** | **ÇAY,EKMEK** | **TARHANA ÇORBA** | **ETLİ PİLAV** |
| **YUMURTA-DOMATES-SALATALIK** | **FIRIN KÖFTE (DOMATES-SALATALIK)** | **ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA (TAZE)** |
| **TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)** | **TULUMBA TATLISI** | **KAVUN** |
| **YEŞİL ZEYTİN** |  |  |
| **21** | **ÇAY,EKMEK** | **ETLİ TÜRLÜ** | **TERBİYELİ ET HAŞLAMA** |
| **TULUM PEYNİR** | **PEYNİRLİ MAKARNA** | **TEL ŞEH. BULGUR PİLAVI** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **ŞEFTALİ** | **MARUL SALATA** |
| **S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **22** | **SÜT-EKMEK** | **TERBİYELİ TEL ŞEHRİYE ÇORBA** | **ETLİ NOHUT** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **PİLAV ÜSTÜ TAVUK BAGET** | **BULGUR PİLAVI** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **ŞEKERPARE** | **CACIK** |
| **S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **23** | **ÇAY -SİMİT** | **Z.Y. TAZE FASULYE** | **MERCİMEK ÇORBA** |
| **FINDIK EZMESİ** | **KIYMALI MAKARNA** | **KADIN BUDU KÖFTE –PATATES PÜRESİ** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **BARDAK YOĞURT** | **FINDIKLI KEŞKÜL** |
| **YEŞİL ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
|  |  |  |
| **24** | **ÇAY,EKMEK** | **EZOGELİN ÇORBA** | **ARABAŞI ÇORBA** |
| **YUMURTA** | **ELBASAN TAVA** | **KARIŞIK YAZ KIZARTMASI** |
| **KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN** | **EKLER PASTA** | **ARMUT** |
| **FINDIK EZMESİ**- **-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **25** | **ÇAY,POĞAÇA** | **KARNIYARIK** | **FIRIN TAVUK İNCİK** |
| **TEREYAĞ**, **REÇEL** | **BULGUR PİLAVI** | **MEKSİKA PİLAVI** |
| **SİYAH ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** | **CACIK** | **AKDENİZ YEŞİLLİĞİ** |
| **BEYAZ PEYNİR (KÜVETTE)** |  |  |
| **26** | **ÇAY,EKMEK** | **DOMATES ÇORBA** | **ETLİ NOHUT** |
| **DOMATES-SALATALIK** | **DALYAN KÖFTE (PÜRE)** | **PİRİNÇ PİLAVI** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **PROFİTEROL** | **PANCAR TURŞUSU** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
| **27** | **ÇAY,EKMEK** | **TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBA** | **ÇOBAN KAVURMA** |
| **YUMURTA-DOMATES-SALATALIK** | **KARIŞIK YAZ KIZARTMASI** | **BULGUR PİLAVI** |
| **TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)** | **KAVUN** | **MARUL SALATA** |
| **YEŞİL ZEYTİN** |  |  |
| **28** | **ÇAY,EKMEK** | **EZOGELİN ÇORBA** | **ETLİ BEZELYE** |
| **TULUM PEYNİR** | **IZGARA KÖFTE (GARNİTÜR4)** | **NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **ETİMEK TATLISI ŞANTİLİ** | **YOĞURT** |
| **S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
| **29** | **SÜT-EKMEK** | **ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE** | **SEBZELİ FIRIN TAVUK İNCİK** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **KIYMALI GÜL BÖREĞİ** | **SOSLU MAKARNA** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **ÇİLEK KOMPOSTO** | **Karışık Salata –yaz (Çoban)** |
| **S.ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |
|  |  |  |
| **30** | **ÇAY -SİMİT** | **YUMRU KÖFTE** | **YAYLA ÇORBA** |
| **FINDIK EZMESİ** | **İMAM BAYILDI** | **FIRIN PATATES** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **FINDIKLI KEŞKÜL** | **KARPUZ** |
| **YEŞİL ZEYTİN-DOMATES-SALATALIK** |  |  |

**Tablo 2: KIŞ MENÜ ÖRNEĞİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GÜN** | **KAHVALTI** | **ÖĞLE YEMEĞİ** | **AKŞAM YEMEĞİ** |
| **1** | **SÜT, EKMEK** | **EZOGELİN ÇORBA** | **ETLİ KURUFASULYE** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **HASAN PAŞA KÖFTE** | **BULGUR PİLAVI** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **REVANİ** | **KARIŞIK TURŞU** . |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
| **2** | **ÇAY, EKMEK** | **ETLİ BAMYA** | **MERCİMEK ÇORBA** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **CEVİZLİ ERİŞTE** | **IZGARA KÖFTE (PAT. SALATASI)** |
| **YEŞİL ZEYTİN** | **MUZ** | **SÜTLAÇ** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
|  |  |  |
| **3** | **ÇAY,EKMEK** | **TERBİYELİ TAVUK HAŞLAMA** | **TARHANA ÇORBA** |
| **YUMURTA** | **İÇ PİLAV** | **KIYMALI PATLICAN DOLMA** |
| **KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN** | **MARUL SALATA** | **ARMUT** |
| **FINDIK EZMESİ** |  |  |
| **4** | **ÇAY, ÇITIR SİMİT** | **ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ** | **ÇİFTLİK KÖFTE** |
| **TAHİN PEKMEZ** | **KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ** | **MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI** |
| **YEŞİL ZEYTİN** | **PORTAKAL** | **AYRAN** |
| **TULUM PEYNİRİ** |  |  |
| **5** | **ÇAY,EKMEK** | **SEBZE ÇORBA** | **KIYMALI ISPANAK/SÜZ. YOĞURT** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **ROSTO ET (PATATES PÜRE)** | **SOSLU MAKARNA** |
| **SİYAH ZEYTİN** | **TULUMBA TATLISI** | **MUZ** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
|  |  |  |
| **6** | **ÇAY,EKMEK** | **Z.Y. BARBUNYA (TAZE)** | **KAŞAR PEYNİRLİ DOMATES ÇORBA** |
| **YUMURTA** | **TAVUKLU PİLAV** | **TİRE KÖFTE** |
| **TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)** | **MANDALİNA** | **EKLER PASTA** |
| **YEŞİL ZEYTİN** |  |  |
| **7** | **ÇAY,AÇMA** | **YAYLA ÇORBA** | **ZEYTİNYAĞLI PIRASA** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **ORMAN KEBAP** | **KIYMALI KOL BÖREĞİ** |
| **TEREYAĞI - BAL** - | **CEVİZLİ KABAK TATLISI** | **AYRAN** |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
| **8** | **SÜT, EKMEK** | **ETLİ NOHUT** | **KREMALI MANTAR ÇORBA** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **PİRİNÇ PİLAVI** | **FIRIN TAVUK BAGET** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **CACIK** | **KIBRIS TATLISI** |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
|  |  |  |
| **9** | **ÇAY, EKMEK** | **TERBİYELİ KÖFTE** | **DÜĞÜN ÇORBA** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **ZEYTİNYAĞLI PIRASA** | **KARIŞIK KIŞ KIZARTMA (SÜZ. YOĞURT)** |
| **YEŞİL ZEYTİN** | **KAKAOLU KEŞKÜL** | **KİVİ** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
| **10** | **ÇAY,EKMEK** | **Z.Y. ISPANAK/SÜZ. YOĞURT** | **TERBİYELİ ET HAŞLAMA** |
| **YUMURTA** | **KIYMALI MAKARNA** | **MEKSİKA PİLAVI** |
| **KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN** | **MUZ** | **AKDENİZ YEŞİLLİĞİ** |
| **FINDIK EZMESİ** |  |  |
| **11** | **ÇAY, ÇITIR SİMİT** | **FIRIN TAVUK İNCİK** | **FIRIN PATATES** |
| **TAHİN PEKMEZ** | **ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI** | **YAYLA ÇORBA** |
| **YEŞİL ZEYTİN** | **MARUL SALATA** | **İRMİK HELVA** |
| **TULUM PEYNİRİ** |  |  |
|  |  |  |
| **12** | **ÇAY,EKMEK** | **ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ** | **İZMİR KÖFTE** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **AVCI BÖREĞİ** | **NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI** |
| **SİYAH ZEYTİN** | **AYRAN** | **AYSBERG SALATA** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
| **13** | **ÇAY,EKMEK** | **MERCİMEK ÇORBA** | **ETLİ BEZELYE** |
| **YUMURTA** | **TAVUK ŞİNİTZEL (PAT. PÜRE)** | **SOSLU MAKARNA** |
| **TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)** | **KADAYIF TATLISI** | **CACIK** |
| **YEŞİL ZEYTİN** |  |  |
| **14** | **ÇAY,AÇMA** | **KURU BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBA** | **EZOGELİN ÇORBA** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **KIYMALI KABAK DOLMA** | **BALIK BUĞULAMA(ROKA-SOĞAN)** |
| **TEREYAĞI - BAL** - | **ELMA** | **ANTEP FISTIKLI TAHİN HELVA** |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
|  |  |  |
| **15** | **SÜT, EKMEK** | **YAYLA ÇORBA** | **ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **ARNAVUT ÇİĞERİ( ROKA+SOĞAN)** | **TALAŞ BÖREĞİ** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **TAHİN-PEKMEZ** | **VİŞNE KOMPOSTO** |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
| **16** | **ÇAY, EKMEK** | **TAVUKLU BAMYA** | **TENCERE KEBABI** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **PEYNİRLİ CEVİZLİ ERİŞTE** | **TEL ŞEH. BULGUR PİLAVI** |
| **YEŞİL ZEYTİN** | **MUZ** | **PANCAR TURŞUSU** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
| **17** | **ÇAY,EKMEK** | **SEBZE ÇORBA** | **Z.Y. ISPANAK/SÜZ.YOĞ.** |
| **YUMURTA** | **KADINBUDU KÖFTE-PATATES PÜRESİ** | **KIY.GÜL BÖREĞİ** |
| **KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN** | **ŞÖBİYET** | **PORTAKAL** |
| **FINDIK EZMESİ** |  |  |
|  |  |  |
| **18** | **ÇAY, ÇITIR SİMİT** | **TAVUKLU PİLAV** | **SEBZE ÇORBA)** |
| **TAHİN PEKMEZ** | **ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA TAZE** | **SUCUK KÖFTE ( FASULYE PİYAZI)** |
| **YEŞİL ZEYTİN** | **BARDAK YOĞURT** | **KADAYIF TATLISI** |
| **TULUM PEYNİRİ** |  |  |
| **19** | **ÇAY,EKMEK** | **TAS KEBAP** | **KIYMALI KARNABAHAR** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI** | **SOSLU MAKARNA** |
| **SİYAH ZEYTİN** | **MARUL SALATA** | **BARDAK YOĞURT** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
| **20** | **ÇAY,EKMEK** | **MANTI** | **TERBİYELİ KÖFTE** |
| **YUMURTA** | **Z.Y. BARBUNYA TAZE** | **ZEYTİNYAĞLI PIRASA** |
| **TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)** | **PORTAKAL** | **CEVİZLİ KABAK TATLISI** |
| **YEŞİL ZEYTİN** |  |  |
|  |  |  |
| **21** | **ÇAY,AÇMA** | **MERCİMEK ÇORBA** | **ETLİ KURU FASULYE** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **BALIK KIZARTMA (ROKA-SOĞAN)** | **NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI** |
| **TEREYAĞI - BAL** - | **TAHİN** | **KARIŞIK TURŞU** |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
| **22** | **SÜT, EKMEK** | **TERBİYELİ ETLİ KEREVİZ** | **ORMAN KEBABI** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **FIRIN MAKARNA** | **MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **AYVA KOMPOSTO** | **CACIK** |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
| **23** | **ÇAY, EKMEK** | **KAŞARLI DOMATES ÇORBA** | **KIYMALI LAHANA DOLMA** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **PÜRELİ DALYAN KÖFTE** | **MERCİMEK ÇORBA** |
| **YEŞİL ZEYTİN** | **AŞURE** | **MUZ** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
|  |  |  |
| **24** | **ÇAY,EKMEK** | **KARNABAHAR OGRATEN** | **TAS KEBABI** |
| **YUMURTA** | **KIYMALI MAKARNA** | **PİRİNÇ PİLAVI** |
| **KIR. BİBER DOL. YEŞİL ZEYTİN** | **BARDAK YOĞURT** | **MARUL SALATA** |
| **FINDIK EZMESİ** |  |  |
| **25** | **ÇAY, ÇITIR SİMİT** | **EZOGELİN ÇORBA** | **ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE** |
| **TAHİN PEKMEZ** | **ELBASAN TAVA** | **KIYMALI GÜL BÖREĞİ** |
| **YEŞİL ZEYTİN** | **VİŞ.SOS.SAKIZLI MUHALLEBİ** | **ERİK KOMPOSTO** |
| **TULUM PEYNİRİ** |  |  |
| **26** | **ÇAY,EKMEK** | **ETLİ KURUFASULYE** | **PİLAV ÜSTÜ ET KAVURMA** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **BULGUR PİLAVI** | **ŞAKŞUKA-YOĞURT** |
| **SİYAH ZEYTİN** | **PANCAR TURŞU** | **ELMA** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |
|  |  |  |
| **27** | **ÇAY,EKMEK** | **TARHANA ÇORBA** | **ETLİ BAMYA** |
| **YUMURTA** | **TAVUK LOKMA/GARN.4** | **KUSKUS PİLAVI** |
| **TAHİN -PEKMEZ (KÜVETTE)** | **ANTEP FISTIKLI TAHİN HELVA** | **MUZ** |
| **YEŞİL ZEYTİN** |  |  |
| **28** | **ÇAY,AÇMA** | **Z.Y. KEREVİZ** | **ELBASAN TAVA** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **KIYMALI KOL BÖREĞİ** | **SEBZE ÇORBA** |
| **TEREYAĞI - BAL** - | **AYRAN** | **TULUMBA TATLISI** |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
| **29** | **SÜT, EKMEK** | **SEBZE ÇORBA** | **ŞEHRİYELİ GÜVEÇ** |
| **BEYAZ PEYNİR** | **ROSTO KÖFTE/GARNİTÜR7** | **ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA TAZE** |
| **TEREYAĞI - BAL** | **ŞAMBALİ TATLISI** | **BARDAK YOĞURT** |
| **SİYAH ZEYTİN** |  |  |
|  |  |  |
| **30** | **ÇAY, EKMEK** | **KIYMALI KABAK DOLMA (TAZE YOĞURT)** | **KÖRİLİ TAVUK** |
| **KAŞAR PEYNİR** | **KAŞARLI DOMATES ÇORBA** | **MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI** |
| **YEŞİL ZEYTİN** | **İRMİK HELVA** | **MARUL SALATA** |
| **TEREYAĞ, REÇEL** |  |  |

**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** | **KAHVALTI** | **ÖĞLE YEMEĞİ** | **AKŞAM YEMEĞİ** |
| **1** | Süt | HAŞLAMA ET(TERBİYELİ) | FIRIN TAVUK BAGET |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE | ZEYTİNYAĞLI KABAK |
| Reçel-tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Yeşil zeytin | DOMATES ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **2** | Çay | TAVUK SOTE | IZGARA KÖFTE |
| Yumurta | ZEYTİNYAĞLI BEZELYE | TAZE FASULYE |
| Bal-tereyağ | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| diyet zeytin | YAYLA ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBASI |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **3** | süt | ET SOTE | HAŞLAMA TAVUK (TERBİYELİ) |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU | ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE |
| Tahin pekmez | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| Yeşil zeytin | SEBZE ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| simit | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **4** | çay | FIRIN TAVUK BAGET | HAŞLAMA ET |
| Reçel-tereyağ | ZEYTİNYAĞLI PATLICAN | ZEYTİNYAĞLI KABAK |
| diyet peynir | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Siyah zeytin | DOMATES ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **5** | çay | ÇİFTLİK KÖFTE | TAVUK HAŞLAMA (TERBİYELİ) |
| Diyet peynir | TAZE FASULYE | ZEYTİNYAĞLI BEZELYE |
| Kakolu fındık kreması | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| Yeşil zeytin | YAYLA ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBASI |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **6** | çay | FIRIN TAVUK BAGET | TAVUK SOTE |
| yumurta | ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE | ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU |
| Bal -tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Siyah zeytin | ŞEHRİYE ÇORBA | SEBZE ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| poğaça | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **7** | çay | HAŞLAMA TAVUK (TERBİYELİ) | IZGARA KÖFTE |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI KABAK | ZEYTİNYAĞLI PATLICAN |
| Diabetik reçel-tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Diyet zeytin | DOMATES ÇORBASI | YAYLA ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **8** | Süt | HAŞLAMA ET(TERBİYELİ) | FIRIN TAVUK BAGET |
| Diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE | ZEYTİNYAĞLI KABAK |
| Reçel-tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Yeşil zeytin | DOMATES ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **9** | Çay | TAVUK SOTE | ÇİFTLİK KÖFTE |
| Yumurta | ZEYTİNYAĞLI BEZELYE | TAZE FASULYE |
| Bal-tereyağ | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| diyet zeytin | YAYLA ÇORBA | ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **10** | süt | ET SOTE | HAŞLAMA TAVUK (TERBİYELİ) |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU | ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE |
| Tahin pekmez | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| Yeşil zeytin | SEBZE ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| simit | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **11** | çay | FIRIN TAVUK BAGET | HAŞLAMA ET |
| Reçel-tereyağ | ZEYTİNYAĞLI PATLICAN | ZEYTİNYAĞLI KABAK |
| Diyet peynir | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Siyah zeytin | DOMATES ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **12** | çay | ÇİFTLİK KÖFTE | TAVUK HAŞLAMA |
| diyet peynir | TAZE FASULYE | ZEYTİNYAĞLI BEZELYE |
| Kakolu fındık kreması | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| Yeşil zeytin | YAYLA ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBASI |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **13** | çay | FIRIN TAVUK BAGET | TAVUK SOTE |
| yumurta | ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE | ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU |
| Bal -tereyağ | MAKARNA | MAKARNA |
| Siyah zeytin | ŞEHRİYE ÇORBA | SEBZE ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| poğaça | SALATA YAZ | SALATA YAZ |
|  |  |  |  |
| **14** | çay | HAŞLAMA TAVUK (TERBİYELİ) | IZGARA KÖFTE |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI KABAK | ZEYTİNYAĞLI PATLICAN |
| Diabetik reçel-tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Diyet zeytin | DOMATES ÇORBASI | YAYLA ÇORBA |
| Domates,salatalık | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA YAZ | SALATA YAZ |

**Tablo 4: 14 GÜNLÜK DİYET KIŞ MENÜ ÖRNEĞİ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GÜN** | **KAHVALTI** | **ÖĞLE YEMEĞİ** | **AKŞAM YEMEĞİ** |
| **1** | Süt | HAŞLAMA ET(TERBİYELİ) | FIRIN TAVUK BAGET |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ | ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAR |
| Reçel-tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Yeşil zeytin | DOMATES ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **2** | Çay | TAVUK SOTE | ÇİFTLİK KÖFTE |
| Yumurta | ZEYTİNYAĞLI PIRASA | KEREVİZ |
| Bal-tereyağ | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| diyet zeytin | YAYLA ÇORBA | SEBZE ÇORBASI |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **3** | süt | ET SOTE | HAŞLAMA TAVUK (TERBİYELİ) |
| Diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI ISPANAK | ZEYTİNYAĞLI BEZELYE |
| Tahin pekmez | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| Yeşil zeytin | ŞEHRİYE ÇORBA | ARPA ŞEHRİYE ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| simit | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **4** | çay | FIRIN TAVUK BAGET | HAŞLAMA ET |
| Reçel-tereyağ | ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAR | ZEYTİNYAĞLI ISPANAK |
| diyet peynir | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Siyah zeytin | SEBZE ÇORBA | YAYLA ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **5** | çay | ÇİFTLİK KÖFTE | TAVUK HAŞLAMA |
| diyet peynir | KEREVİZ | ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAR |
| Kakolu fındık kreması | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| Yeşil zeytin | DOMATES ÇORBA | SEBZE ÇORBASI |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **6** | çay | FIRIN TAVUK BAGET | TAVUK SOTE |
| yumurta | ZEYTİNYAĞLI PIRASA | ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ |
| Bal -tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Siyah zeytin | YAYLA ÇORBA | DOMATES ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| poğaça | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **7** | çay | HAŞLAMA TAVUK BONFİLE(TERBİYELİ) | FIRIN KÖFTE |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI BEZELYE | ZEYTİNYAĞLI PIRASA |
| Diabetik reçel-tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Diyet zeytin | ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI | YAYLA ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **8** | Süt | HAŞLAMA ET(TERBİYELİ) | FIRIN TAVUK BAGET |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ | ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAR |
| Reçel-tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Yeşil zeytin | DOMATES ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **9** | Çay | TAVUK SOTE | IZGARA KÖFTE |
| Yumurta | ZEYTİNYAĞLI PIRASA | KEREVİZ |
| Bal-tereyağ | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| diyet zeytin | YAYLA ÇORBA | SEBZE ÇORBASI |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **10** | süt | ET SOTE | HAŞLAMA TAVUK (TERBİYELİ) |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI ISPANAK | ZEYTİNYAĞLI BEZELYE |
| Tahin pekmez | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| Yeşil zeytin | ŞEHRİYE ÇORBA | ŞEHRİYE ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| simit | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **11** | çay | FIRIN TAVUK BAGET | HAŞLAMA ET |
| Reçel-tereyağ | ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAR | ZEYTİNYAĞLI ISPANAK |
| diyet peynir | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Siyah zeytin | SEBZE ÇORBA | YAYLA ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **12** | çay | ÇİFTLİK KÖFTE | TAVUK HAŞLAMA |
| diyet peynir | KEREVİZ | ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAR |
| Kakolu fındık kreması | MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| Yeşil zeytin | DOMATES ÇORBA | SEBZE ÇORBASI |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **13** | çay | FIRIN TAVUK BAGET | TAVUK SOTE |
| yumurta | ZEYTİNYAĞLI PIRASA | ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ |
| Bal -tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Siyah zeytin | YAYLA ÇORBA | DOMATES ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| poğaça | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |
|  |  |  |  |
| **14** | çay | HAŞLAMA TAVUK (TERBİYELİ) | ÇİFTLİK KÖFTE |
| diyet peynir | ZEYTİNYAĞLI BEZELYE | ZEYTİNYAĞLI PIRASA |
| Diabetik reçel-tereyağ | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | MAKARNA |
| Diyet zeytin | ŞEHRİYE ÇORBASI | YAYLA ÇORBA |
|  | BARDAK YOĞURT | BARDAK YOĞURT |
| ekmek | SALATA KIŞ | SALATA KIŞ |

**Bebek menü**

(6 ay – 1 yaş arasını kapsamaktadır.)

Ekmek ücrete dâhildir. Her öğünde 1 adet verilecektir. Ekmek gramajı bebekler için 1 öğünde 50 gr.’dır.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |
| TARİH | KAHVALTI | | ÖĞLE YEMEĞİ | AKŞAM YEMEĞİ |
| PAZARTESİ | PEYNİR | | KIYMALI MERCİMEK ÇORBA | KIYMALI MERCİMEK ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | | ELMA | ELMA |
| BEBEK BİSKÜVİSİ | |  |  |
| SALI | PEYNİR | | TAVUKLU ŞEH. ÇORBA | TAVUKLU ŞEH. ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | | ARMUT | ARMUT |
| BEBEK BİSKÜVİSİ | |  |  |
| ÇARŞAMBA | PEYNİR | | KIYMALI SEBZE ÇORBA | KIYMALI SEBZE ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | | MUZ | MUZ |
| BEBEK BİSKÜVİSİ | |  |  |
| PERŞEMBE | PEYNİR | | TAVUKLU ŞEH. ÇORBA | TAVUKLU ŞEH. ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | | KAYISI | KAYISI |
| BEBEK BİSKÜVİSİ | |  |  |
| CUMA | PEYNİR | | KIYMALI MERCİMEK ÇORBA | KIYMALI MERCİMEK ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | | ŞEFTALİ | ŞEFTALİ |
| BEBEK BİSKÜVİSİ | |  |  |
| CUMARTESİ | PEYNİR | | KIYMALI SEBZE ÇORBA | KIYMALI SEBZE ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | | ELMA | ELMA |
| BEBEK BİSKÜVİSİ | |  |  |
| PAZAR | PEYNİR | | KIYMALI EZOGELİN ÇORBA | KIYMALI EZOGELİN ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | | ARMUT |  |
| BEBEK BİSKÜVİSİ | |  | ARMUT |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| PAZARTESİ | PEYNİR | KIYMALI MERCİMEK ÇORBA | KIYMALI MERCİMEK ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | MUZ |  |
| BEBEK BİSKÜVİSİ |  | MUZ |
| SALI | PEYNİR | TAVUKLU ŞEH. ÇORBA | TAVUKLU ŞEH. ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | KAYISI |  |
| BEBEK BİSKÜVİSİ |  | KAYISI |
| ÇARŞAMBA | PEYNİR | KIYMALI SEBZE ÇORBA | KIYMALI SEBZE ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | ŞEFTALİ |  |
| BEBEK BİSKÜVİSİ |  | ŞEFTALİ |
| PERŞEMBE | PEYNİR | TAVUKLU ŞEH. ÇORBA | TAVUKLU ŞEH. ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | ELMA |  |
| BEBEK BİSKÜVİSİ |  | ELMA |
| CUMA | PEYNİR | KIYMALI MERCİMEK ÇORBA | KIYMALI MERCİMEK ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | ARMUT | ARMUT |
| BEBEK BİSKÜVİSİ |  |  |
| CUMARTESİ | PEYNİR | KIYMALI SEBZE ÇORBA | KIYMALI SEBZE ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | MUZ | MUZ |
| BEBEK BİSKÜVİSİ |  |  |
| PAZAR | PEYNİR | KIYMALI EZOGELİN ÇORBA | KIYMALI EZOGELİN ÇORBA |
| YUMURTA SARISI | YOĞURT | YOĞURT |
| PEKMEZ | KAYISI |  |
| BEBEK BİSKÜVİSİ |  | KAYISI |

**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 KAHVALTI ÖĞLE YEMEĞİ AKŞAM YEMEĞİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| PAZARTESİ | SÜT  PEYNİR  YUMURTA  REÇEL TEREYAĞ | SEBZE ÇORBA  ÇİFTLİK KÖFTE  ELMA  SÜTLAÇ | SEBZE ÇORBA  ÇİFTLİK KÖFTE  ELMA  SÜTLAÇ |
| SALI | SÜT  YUMURTA  TAHİN PEKMEZ  KEK | PATLICAN MUSAKKA  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  ARMUT | PATLICAN MUSAKKA  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  ARMUT |
| ÇARŞAMBA | SÜT  YUMURTA  REÇEL TEREYAĞ  PEYNİR | EZOGELİN ÇORBA  İZMİR KÖFTE  MUZ  SAKIZLI MUHALLEBİ | EZOGELİN ÇORBA  İZMİR KÖFTE  MUZ  SAKIZLI MUHALLEBİ |
| PERŞEMBE | SÜT  PEYNİR  YUMURTA  REÇEL TEREYAĞ | SEBZELİ FIRIN KÖFTE  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  PORTAKAL | SEBZELİ FIRIN KÖFTE  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  PORTAKAL |
| CUMA | SÜT  PEYNİR  YUMURTA  TAHİN PEKMEZ | ŞEHRİYE ÇORBA  ETLİ DOLMA  YOĞURT  KİVİ | ŞEHRİYE ÇORBA  ETLİ DOLMA  YOĞURT  KİVİ |
| CUMARTESİ | SÜT  YUMURTA  REÇEL TEREYAĞ  KEK | FIRIN TAVUK  SOSLU MAKARNA  YOĞURT  KAYISI | FIRIN TAVUK  SOSLU MAKARNA  YOĞURT  KAYISI |
| PAZAR | SÜT  PEYNİR  YUMURTA  KEK | PATLICAN MUSAKKA  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  ŞEFTALİ | PATLICAN MUSAKKA  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  ŞEFTALİ |
| PAZARTESİ | SÜT  PEYNİR  YUMURTA  REÇEL TEREYAĞ | SEBZE ÇORBA  ÇİFTLİK KÖFTE  ELMA  SÜTLAÇ | SEBZE ÇORBA  ÇİFTLİK KÖFTE  ELMA  SÜTLAÇ |
| SALI | SÜT  YUMURTA  TAHİN PEKMEZ  KEK | PATLICAN MUSAKKA  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  ARMUT | PATLICAN MUSAKKA  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  ARMUT |
| ÇARŞAMBA | SÜT  YUMURTA  REÇEL TEREYAĞ  PEYNİR | EZOGELİN ÇORBA  İZMİR KÖFTE  MUZ  SAKIZLI MUHALLEBİ | EZOGELİN ÇORBA  İZMİR KÖFTE  MUZ  SAKIZLI MUHALLEBİ |
| PERŞEMBE | SÜT  PEYNİR  YUMURTA  REÇEL TEREYAĞ | SEBZELİ FIRIN KÖFTE  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  PORTAKAL | SEBZELİ FIRIN KÖFTE  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  PORTAKAL |
| CUMA | SÜT  PEYNİR  YUMURTA  TAHİN PEKMEZ | ŞEHRİYE ÇORBA  ETLİ DOLMA  YOĞURT  KİVİ | ŞEHRİYE ÇORBA  ETLİ DOLMA  YOĞURT  KİVİ |
| CUMARTESİ | SÜT  YUMURTA  REÇEL TEREYAĞ  KEK | FIRIN TAVUK  SOSLU MAKARNA  YOĞURT  KAYISI | FIRIN TAVUK  SOSLU MAKARNA  YOĞURT  KAYISI |
| PAZAR | SÜT  PEYNİR  YUMURTA  KEK | PATLICAN MUSAKKA  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  ŞEFTALİ | PATLICAN MUSAKKA  ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI  YOĞURT  ŞEFTALİ |