

TARİH: 02.11.2021  
SAYI: 934-167

**TC  
AYDIN ADNAN MENDERES  
ÜNİVERSİTE HASTANESİ**

**1 YILLIK  
YEMEK HİZMET ALIM  
İHALESİ  
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

#### D) İŞİN KONUSU

ADÜ Hastanesi'nde yatan hasta ve hasta refakatçıları ile personelin beslenme gereksinimlerini karşılamak üzere beslenme ve diyetetik biriminin öngördüğü ilkeler doğrultusunda kahvaltı, çocuk menüsü, normal ve diyet yemekleri için; yiyeceklerin satın alınmasından ve hedef kitleye ulaşıncaya kadar;

- yemeklerin hazırlanması,
- pişirilmesi,
- klirik dağıtım ofislerine, klinik, personel yemekhanelerine taşınması,
- kliriklerde ve yemekhanelerde yemek yiyen nöbetçi personele yemeklerin sunulması ve dağıtılması,
- yatan hasta ve refakatçılara yemek dağıtımının sağlanması,
- yemeğin yapıldığı mutfakta, klinik dağıtım ofislerinde ve yemekhanelerde ilaçlama dahil tüm temizlik hizmetlerinin verilmesini kapsamaktadır.

#### II) HİZMETİN VERİLECEĞİ YERLER

- ADÜ Hastanesi Ve Ek Binaları
- Şehir Hastanesi Palyatif Birimi

#### III) TANIMLAR:

- ADÜ Hastanesi:** Aydın Adnan Menderes Üniversite Hastanesi
- İdare:** ADÜ Hastanesi Başhekimliği ve Başmüdürlüğü
- Muayene Kabul Komisyonu:** Başhekimlik makamı tarafından Hizmet Alımları Muayene kabul yönetmeliği hükümleri dahilinde görevlendirilen; kişiler tarafından yüklenici firmanın getirmiş olduğu sarf ve 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/Firma/Yüklenici Firma:** Bu ihaleye konu olan hizmetle ilgili olarak üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan gerçek veya tüzel kişiyi ifade eder.

#### IV) HİZMET TANITIMI:

Haftanın 7 günü sabah kahvaltısı, öğlen yemeği, akşam yemeği ve ara öğün gerektiren diyetli hasta yemeklerinin hastaların ve refakatçilerin odalarına kadar nakli, gece kahvaltısı, öğlen ve akşam yemeğinin; hazırlanması, pişirilmesi, taşınması yemek salonundaki self servis düzeninde dağıtımı, ekmek, su servisi, bu kapsamdaki hizmet alanlarının temizliği yüklenici firmaya aittir.

#### V) 12 AYLIK(1 YILLIK) TAHMİNİ ÖĞÜN ADET SAYISI

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı (Adet)
NORMAL YEMEK (Öğle -Akşam)	480.000
DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	240.000
KAHVALTI (NORMAL+DİYET)	276.000
ÇOCUK ONKOLOJİSİ MENÜSÜ(ÖĞLE+AKŞAM)	7.200

Not: Yukarıdaki sayılar sabit sayılar olmayıp, değişiklik gösterebilir. Ödemelerde günlük yenilen yemek sayıları esas alınacaktır.

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

Hastane yönetimi, öğünlere göre günlük yemek sayısını, yani yemek yiyecek kişi sayısını yemeğin verileceği günden bir gün önce firmaya bildirecek, bu miktarlara ilave gerektiğinde, ilave miktar aynı gün saat 10.00'a kadar firma yetkilisine bildirilecektir.

Yüklenici Firma öğle yemeğini en geç 10:30'da, Akşam yemeğini en geç 15:30'da hastane mutfağına teslim edecektir. Şehir hastanesine de aynı saatlerde yemek teslimi yapılacaktır.

Ayrıca yüklenici; personel için yemekhane turnike geçişlerinden, hasta ve refakatçi için tutulan sayılar veya elektronik kart sisteminden alınan verilere göre haftalık yenilen yemek sayısını Cuma günü hastane

yönetimine bildirecek ve bir sonraki haftanın yemek sayıları hastane yönetimi tarafından bu sayılara göre belirlenecektir.

Yemeğin yetmemesi durumunda Hastane İdaresinin bildireceği miktar en geç 1 (bir) saat içinde yüklenici firma tarafından pişirilecektir. Yemekler tüketileceği gün üretilenektir, artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır.

**Aşağıda Örnek menülerin içeriğinde geçen gramajı ve muhteviyatı belirtilmeyen ürün ve yemeklerin çığ girdi miktarları, gramajları ve muhteviyatı Teknik Şartnamenin EK1 VE EK2 belirlenen çığ girdi miktarları, gramajları ve muhteviyatı dikkate alınacaktır.**

#### **VI) VERİLECEK KAHVALTI, NORMAL YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ**

##### **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.

**1. HASTALAR İÇİN DİYET YEMEĞİ:** Hastane diyetisyenlerinin talimatına uygun miktarlarda 3-6 çeşit verilecektir. Diyet yemeği yapımında kullanılabilecek tahıl unları yanında, sebze ve bakliyat ürünlerinin unları da istenebilecektir. ( Mısır Unu, Bezelye unu, mercimek unu, vs.)

**2. DİYET VE NORMAL KAHVALTI:** Diyet ve Normal kahvaltı alan hastalara aşağıdakilerden 3-6 çeşit her gün sabit olarak çay (karton bardak ve karıştırıcı ile birlikte) veya süt, şeker, ekmek (3'lü set), ile birlikte sunulur. Mayıs, haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim aylarında kahvaltılarda Domates, salatalık verilecektir.

Tuzsuz Peynir	40 gr.
Tatlı Lor Peynir	40 gr.
Sterilize UHT Süt	200 ml.
Siyah- yeşil zeytin-Kırmızı biber dolgulu yeşil zeytin	25 gr
261-290 dane/kg. iriliğinde )	
Diyet Zeytin	25 gr.
Beyaz Peynir(Küvette)(iki adet)	20 gr.
Labne peynir(Küvette)	20 gr.
Beyaz peynir .(Tam Yağlı)	40 gr.
Beyaz peynir .( Yarım yağlı, tuzsuz)	40 gr.
Kaşar peynir .	40 gr.
Dil peyniri	40 gr.
Tulum peyniri	40 gr.
Tereyağı (Kahvaltılık) (küvette)	10 gr
Reçel (küvette)	30 gr.
Diabetik Reçel (Küvette)	30 gr.
Bal (küvette)	30 gr.
Kakaolu Fındık Ezmesi(Küvette)	20 gr.
Tahin-pekmez (Küvette)	20 gr.
Yumurta	63gr.-72 gr.( L )
Çay (bardak poşet)	2 gr.
Bitki çayı çeşitleri (bardak poşet)	2 gr.
Bisküvi(tatlı-tuzlu)	25-50 gr.
Domates	50 gr.
Salatalık	50 gr.
Simit (çıtır)	100 gr.
Peynirli veya Patatesli Poğaç	100 gr.
Peynirli Sandviç	100 gr.
Açma	100 gr.

NOT : Tereyağ-Bal ve Tereyağı-Reçel tek kap sayılacaktır.

##### **KAHVALTI**

Hasta ve refakatçılar ile nöbetçi personele her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Kahvaltı saatleri hastane diyetisyenleri tarafından belirlenerek firmaya bildirilir. Nöbetçi personele kahvaltı yemekhanede servis edilecektir, diyetisyenlerin talebi doğrultusunda nöbetçi personel kahvaltısı 1 kg'lık şeffaf hışır poşet içinde de verilebilir.

Normal kahvaltı; çay veya süt, şeker, ekmek ve domates-salatalık(söğüş) dışında en fazla 3 (üç) çeşit olarak verilecektir. Normal kahvaltıda haftada iki kez çay yerine süt verilecektir. Personele haftada 1 kez simit (100 g), 1 kez poğaç (100 g) verilecektir. 0-18 yaş grubu çocuk hastası olan kliniklerde çay yerine hergün kahvaltıda 1 adet kutu süt verilecektir (200 ml).

#### **BİR HAFTALIK KAHVALTI ÖRNEĞİ:**

Pazartesi: Çay,kaşar peyniri,tereyağı-reçel,ekmek.

Salı: :Çay,yumurta,siyah zeytin,bal-tereyağı,ekmek.

Çarşamba:Çay,beyaz peynir,domates,reçel-tereyağı,ekmek/simit

Perşembe:Süt,labne peynir,siyah zeytin,bal-tereyağı,ekmek.

Cuma :Çay,yumurta,tereyağı-bal,ekmek.

Cumartesi:Çay,kaşar peyniri,yeşil zeytin,reçel-tereyağı,ekmek/poğaç

Pazar :Süt,beyaz peynir,tereyağı,reçel,ekmek.

#### **Sabah kahvaltısında dikkat edilecek hususlar;**

Normal ve diyet kahvaltılarında diyetisyen tabelası/kartı esas alınacaktır. Süt tam yağlı tetrapak ambalajlı, UHT, 200 ml. 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, hastalar ayağa kalkmadan garsonlar tarafından yapılacak ve kahvaltı tabldotları firma personeli tarafından toplanacaktır. Kahvaltı servisi sağlık tesislerinin demirbaş ve sarf malzeme talepleri doğrultusunda belirlenen nitelikteki ürünlerle yapılacaktır.

Diyet kahvaltı menüsü yukarıda yazılan kalemlerden oluşur en az üç çeşit seçilecektir.Ancak hastanın tıbbi beslenme tedavisinin özelliğine göre bu çeşitler ve miktarları hastane diyetisyenimiz tarafından ayarlanacaktır.

NOT:Diyet hastalarının kahvaltıları normal kahvaltı ile aynı kalemdir.

#### **ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ**

1. 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.
2. Gece kahvaltısı, sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünlerde normal ve diyet yemeklerinin firma mutfağında pişirilmesi, pişmiş yemeğin sipariş adedine göre hastane idaresinin belirlediği dağıtım yerlerindeki yemek ofislerine taşınması, sıhhi koşullarda muhafaza edilmesi, hasta ve hasta refakatçilerine yataklarında hastanede demirbaş ve sarf malzeme talepleri doğrultusunda belirlenen nitelikteki ürünlerle dağıtılması. Personel öğle ve akşam yemekleri tepsilerde ve uygun tabaklarda, ayrı bir self servis masasında verilmek kaydıyla, uygun kaplar içerisinde, kırmızı pul biber, kuru kekik, kuru nane, karabiber, kimyon, zeytinyağı, sirke vb. verilecektir. Çorba, salata, piyaz, pilaki, garnitür vb. yanında ¼ limon kesilip verilecektir.
3. Gece kahvaltısı, sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünlerde normal ve diyet yemekleri için istenilen sayıda porselen tabak, selform tepsi, çatal, kaşık, bıçak bulundurulacak, aynı öğünde yıkanıp tekrar aynı servis saatinde kullanılmayacaktır.
4. Bulaşıcı hastalığı olup izole olan hastalar için her öğünde beş gözlü disposable tabak veya tabldot (İdarenin onayladığı türü temin edilecek) kullanılmalıdır. Yiyeceklerin taşınması kapalı taşıma araçları ile veya kontaminasyonu önleyecek şekilde üzeri örtülü olarak yapılmalıdır.
5. İstenilen sayıda polikarbon tabak, tepsi, çatal, kaşık, bıçak bulundurulacak, aynı öğünde yıkanıp tekrar aynı servis saatinde kullanılmayacaktır.

#### **YEMEKLERİN KONTROLÜ:**

1. Yemeklerin kontrolü muayene komisyonu ve/veya Hastane Diyetisyeni 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.
2. 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.
3. Yemekler, yemek dağıtım saatlerinden en az 45 dakika önce servise hazır bulunacaktır.

4. Belirlenen yemek dağıtım saatleri dışında hasta yatışlarında hekimin uygun görmesi durumunda yemek dağıtım saatlerine bakılmaksızın hasta ve refakatçilerine yemek verilecektir. Geç saatte yatan hastaya yemek tedarik edilecek.
5. Muayene komisyonu ve/veya Hastane Diyetisyeni; hergün 10:30-11:00'da öğle yemeğinin kontrolünü, öğleden sonra ise 14.00-15:00' da akşam yemeğini kontrol edecektir.
6. Normal yiyen hastalara ile refakatçi kartı olan refakatçilere öğlen ve akşam üç kap yemek, çalışma personeline öğlen , haftasonu ve akşam 3 kap olmak üzere en az üç kap yemek verilecektir bu sayı ekmek çeşitlerin haricindedir. Diyet yemeği alan personel öğlen yemekhanede servise sunulan 6 çeşit diyet yemeğinden 3 kap yemeğini seçecektir. Kahvaltı ve yemek saatleri yönetim tarafından belirlenerek firmaya önceden bildirilecektir.
7. Çocuk Onkoloji, Yetişkin Onkoloji, Kit Ünitesi, Hemotoloji, Genel Cerrahi (Organ tranplantasyon) Yoğun Bakımlara yemekler Avatherm ile servis yapılacaktır.
8. Kahvaltı, normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanacak gramajlar ve aylık verilme sayıları, yemek çeşitleri ve menüdeki sıraları ek listede belirtildiği şekilde uygulanmalıdır.
9. Birinci grup esas yemektir, öğünlerde bir adet 1.grup, bir adet 2. grup, 1 adet 3. gruptan secilmek üzere üç çeşit yemek bulunur. Ana malzeme dışında, yemeğin içine girecek yağ, salça, tuz, baharat, un, garnitür ve diğer malzemelerin miktarı için yemeğin cinsine ve servis şekline göre ekte verilen içerikler esas alınacaktır.
10. Kliniklerde yatan hastaların özelliği göz önünde bulundurularak isteyen klinikler için normal yemeğe eşdeğer alternatif yemek yapılabilir. Bu değişiklikler, alternatif normal yemek listesi şeklinde hazırlanıp her ay normal yemek menüsüyle birlikte hastane diyetisyenleri tarafından firmaya verilecektir.
11. Öğle ve akşam öğünleri menüleri farklı olacaktır. Akşam yemeği öğleden sonra pişirilmelidir.
12. Normal ve diyet yemek listeleri, hastane diyetisyenleri tarafından hazırlanıp firmaya verilir, yemek firması tarafından gerekli görülen değişiklikler üç iş günü içinde hastane diyetisyenlerine bildirilerek listeler kesinleştirilir. Kesinleştirilen listeler firma tarafından hastane diyetisyenlerinin onayı olmadan kesinlikle değiştirilmeyecektir. Acil durumlar dahilinde aylık toplam üç kere değişiklik yapılabilecektir. Zaruri nedenlerle (teknik arıza, bulaşıcı hastalık vb.) değişiklik yapılması gerekirse idareden izin alınacaktır.İdarenin izni olmadan yapılan değişikliğe cezai işlem uygulanır.
13. Ramazan ayında oruç tutan personel için iftar ve sahur yemeği idarenin onayıyla diyetisyenin hazırladığı menüye göre verilecektir. İftar ve sahurda ekstra çorba çıkarılacaktır.Oruç tutan personele **akşam yemekleri iftar vakti verilecektir. Sahur yemeği 1 öğün (akşam yemeği gibi) olarak faturalandırılacaktır.**
14. Nöbetçi Personele bir öğün gece kahvaltısı verilecektir.
15. Hasta ve Yemek alma kartı bulunan hasta refakatçisine her sabah bir öğün kahvaltı verilir.
16. Diyet yemeği alması gereken personele diyet yemeği verilir.
17. Kahvaltı, normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanacak gramajlar ekteki teknik şartnameye ve talimatlara uygun olacaktır.
18. Yoğurdun garnitür olarak verildiği yemeklerde(ıspanak,etli dolmalar,kızartmalar vb) miktarı 100 gr olacaktır.
19. Personel yemekhanesinde tuzlar 1 gr'lık poşetler halinde verilecektir.

#### NÖBETÇİ PERSONEL ÖRNEK SAHUR MENÜSÜ

Pazartesi	Tereyağı-Bal Zeytin Ezogelin Çorba Patates salata Ayrar Yumurta
Salı	Şehriye çorba Peynirli gül böreği Meyve komposto Peynir Tereyağı-Bal
Çarşamba	Mercimek çorba Z.Yağlı Biber Dolma Meyve komposto Yumurta Domates-biber
Perşembe	Kaşarlı domates çorba Peynirli kol böreği



	Peynir Zeytin Ayran Tereyağı-Bal
Cuma	Mercimek çorbası Sütlâç Yumurta Tereyağ-reçel Açma Domates-Salatalık
Cumartesi	Ezogelin Çorba Simit Patates salatası Tereyağ-Bal Peynir Zeytin
Pazar	Mercimek Çorba Açma Meyve komposto Zeytin Yumurta Domates-salatalık

**DIYET ARA ÖĞÜN:** Miktarı ve çeşitleri Hastane diyetisyenlerince belirlenmek kaydıyla bazı diyet hastalarına 1, 2 veya 3 çeşit ara öğün verilir. Ara öğün diyet yemeğin bir parçası olduğundan ayrıca ücretlendirilmeyecektir. **Ara öğün sayısı yaklaşık 130.500 adettir.**

**Ara öğünde verilecek besin maddeleri;**

Yoğurt  
Light yoğurt  
Laktozsuz süt  
Muhallebi(Normal ve tatlandırıcılı)  
Pelte (Normal ve tatlandırıcılı)  
Haşlama patates  
Peynir (Tuzlu veya tuzsuz)  
Süt (UHT tek içimlik 200 ml)  
Light süt  
Bisküvi (tatlı ve tuzlu)  
Tereyağ-bal(poşet)  
Proteinsiz çörek  
Meyve suyu (UHT 200 )  
Kek (25 gr)  
Ayran  
Glutensiz ekmek (30 gram)  
Kepekli-Tuzsuz ekmek(35 gram)

**Meyve**

Elma	100gr
Portakal	100gr
Mandalina	100 gr
Kayısı (3 adet)	100gr
Yeni dünya (6 adet)	125 gr
Çilek (12 adet)	175 gr
Muz (1 küçük boy)	50 gr
Armut (1 orta boy)	100gr
Kavun	200 gr
Karpuz	200 gr
Üzüm (12 adet)	85 gr
Kiraz (12 adet )	75 gr

Erik 125 gr  
Şeftali 100 gr

Ara öğün gramajları diyet kahvaltıları ile aynı olmalıdır. Özel durumlarda liste dışı besin maddesi ( mısır ekmeği, kurabiye vb) ara öğün olarak firmadan talep edilebilecektir.

#### SIK KARŞILAŞTIĞIMIZ BAZI DİYETLERİN ARA ÖĞÜN TABLOSU

Örnek menülerin içeriğinde geçen gramajı ve muhteviyatı belirtilmeyen ürün ve yemeklerin çığ girdi miktarları, gramajları ve muhteviyatı Teknik Şartname, EK1 VE EK2 belirlenen çığ girdi miktarları, gramajları ve muhteviyatı dikkate alınacaktır.

Diyetin Adı	Kuşluk (9.00)	İkinci (15.00)	Gece (18.00)	Açıklamalar
Yetişkin- Diyabetik Diyet	Meyve	Meyve	Süt+Peynir- Ekmek	Meyve, gramajına ve mevsimine göre çeşitlendirilebilir. Diyetin Kalorisine göre 1-2 ara öğün sadece meyve olabilir.
Çocuk- Diyabetik Diyet	Meyve	Meyve	Süt+Peynir-Ekmek	
Onkoloji ve Hematoloji Hastalarına	-	Süt		
Organ Nakli Servisi	Meyve	Meyve veya yoğurt	Peynir-Ekmek+süt	
R2 Diteti olan Hastalar	Meyve suyu veya yoğurt	Ayran veya yoğurt	Nişasta Peltesi veya muhallebi	
Nefroloji servisi tüm hastalara	Meyve	Meyve	Süt	
İshal Diyeti	-	Ayran+muz	Patates Haşlaması	
Bol Proteinli Diyet	Ayran veya Yoğurt veya süt	Ayran veya yoğurt veya süt	Süt veya Yoğurt veya Ayran	

Diyetisyen bazı hastalara bunların dışında özel ara öğün isteyebilir.

Çocuk Onkolojisinde yatan hastalar için ara öğün olarak Kek, Börek, muhallebi vb Çocuk diyetisyeninin isteği doğrultusunda verilebilir.

#### DİYET YEMEKLERİ

Yemeklerde zeytinyağı kullanılacak, kızartma işlemi yapılmayacak, diyet yemekleri tuzlu ve tuzsuz olarak iki ayrı tatta; fırında, haşlanmış, ızgara, buğlama yöntemi ile pişirilecektir. Gerekirse sodyumdan kısıtlı diyet tuzlar, laktozsuz sütler firma tarafından temin edilecektir.

Hastaya bireysel hazırlanan diyetlerin, hastanın tedavisi için gerekli günlük enerji, protein, yağ, mineral ve vitamin gereksinimlerini sağlayacak yiyeceklerin menüleri, hastane diyetisyenleri tarafından belirlenen içeriklerine uygun bir miktar, çeşit, tat, kıvam ve görünüşte hazırlanmalıdır.

Diyet tedavisi uygulanan hastalara çay, şeker ve ekmek hariç 3(üç) çeşide kadar diyet kahvaltı, diyetli personele 6(altı) çeşide kadar özel diyet yemekleri sunulacaktır. Bu çeşitler birbirinden ayrı seçilir, diyet menülerini zenginleştirmek için mevsim itibarı ile verilemeyen sebzeler dondurulmuş olarak alınmalıdır.

Diyetli hastaların ve diyet yiyen personelin kahvaltı ve diyet yemeği listeleri hastane diyetisyenleri tarafından hazırlanıp firmaya bildirilecektir.

Diyet yemekleri haricinde gerektiğinde özel yemekler veya yiyecekleri temin etmek firmanın yükümlülüğündedir.

Gavajlar, blendrize çorbalar vb.özel karışımlar steril şişelerde dağıtılmalıdır.

Kullanılacak tatlandırıcılar yönetim tarafından tespit edilerek firma tarafından karşılanacaktır.

Nötropenik hastaların yemek servisi ve servis kapları hastane diyetisyenlerinin öngördüğü şekilde yapılacaktır.

Diyet yemekleri isteğe göre tuzlu ve tuzsuz olarak iki ayrı tatta pişirilmelidir.

Her türlü yemek, diyet yemeği ve kahvaltılarının pişirilip hazırlanması ile ilgililerin servisi ve servis sonrası hizmetlerinde hijyenik şartlara uyulması firmaca sağlanır. Bu konuda sorumluluk firmanınadır.

Diyet yemekleri Diyetisyenin direktifi doğrultusunda Hastane idaresinin belirlediği miktarda ayrıca pişirilecektir.

Diyet yemekleri Diyetisyen ve/veya hekimin belirlemiş olduğu öğünü günün değişik saatlerine bölünerekte verilebilecektir.

Diyet uzmanının onayı ve uygun gördüğü diyet listeleri bir gün önceden veya haftalık, 15 (on beş) günlük aylık olarak idare tarafından yükleniciye bildirilecektir.

Diyet hastası için sütlaç, muhallebi, püre, pelte vb. yiyecekler disposable kaplarda servis yapılacaktır. Yoğun bakım servisi ve yanık ünitelerine yemek servisi: Avethern (sıcak servis özellikli kapaklı tepsi) ile yemek servisi sağlanacaktır.

Endokrin, çocuk endokrin ve diğer servislerdeki diyabetik hastalara ve çocuk onkolojisi hastalarına diyetisyen ve/veya hekimin belirlemiş olduğu menü ve ara öğün verilecektir.

Hemodiyaliz ve N hastalarına diyetisyen ve/veya hekimin belirlemiş olduğu menü verilecektir. Hematoloji servisindeki hastaların üçüncü kap yemeği Yoğurt olarak verilecektir.

Diyet Rejim 1 Çay -Tanesiz Komposto - Bisküvi (günde 1, 2 veya 3 kez verilecektir, ayrıca ücretlendirilmeyecektir. Rejim 1 diyet alan hasta sayısı yaklaşık 64.800 adettir.)

Diyet ve diyabetik kahvaltı öğününde haftanın beş(5) günü çay, iki(2) günü süt verilecektir.

#### 14 GÜNLÜK DİYET MENÜ ÖRNEĞİ:

Günler	KAHVALTI	Öğle	Akşam
1. GÜN	ÇAY LABNE PEYNİR DİYET ZEYTİN DOMATES- SALATALIK EKMEK	ET SOTE PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT	ZYT YĞ'LI TAZE FASULTE SADE MAKARNA CACIK
2. GÜN	ÇAY YUMURTA DİYET ZEYTİN TEREYAĞ-REÇEL EKMEK	TERBİYELİ TAVUK HAŞLAMA YAYLA ÇORBA MEYVE	ZYT YĞ'LI KABAK PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT
3. GÜN	ÇAY BEYAZ PEYNİR TEREYAĞ-BAL DOMATES- SALATALIK EKMEK	IZGARA KÖFTE(GARNİTÜRLÜ) SADE MAKARNA AYRAN	ŞEHİRİYE ÇORBA ZYT YĞ'LI BEZELYE YOĞURT
4. GÜN	SÜT YUMURTA DİYET ZEYTİN DOMATES- SALATALIK EKMEK	ZYT YĞ'LI BAMYA PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT	TAVUK SOTE SADE MAKARNA CACIK
5. GÜN	ÇAY YUMURTA LABNE PEYNİR DİYET ZEYTİN EKMEK	TERBİYELİ ET HAŞLAMA PİRİNÇ PİLAVI CACIK	ZYT YĞ'LI PATLICAN PİRİNÇ ÇORBA YOĞURT



6. GÜN	ÇAY BEYAZ PEYNİR TEREYAĞ-REÇEL DİYET ZEYTİN EKMEK	ZYT'LI PIRASA SADE MAKARNA MUHALLEBİ	FIRIN TAVUK BAGET PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT
7. GÜN	SÜT YUMURTA DİYET ZEYTİN DOMATES- SALATALIK EKMEK	ZYT YĞ'LI ISPANAK PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT	ÇİFTLİK KÖFTE SADE MAKARNA CACIK
8. GÜN	ÇAY LABNE PEYNİR YUMURTA DİYET ZEYTİN EKMEK	ET HAŞLAMA PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT	ZYT YĞ'LI KARNABAHAH TARHANA ÇORBA MEYVE
9. GÜN	ÇAY BEYAZ PEYNİR TEREYAĞ-REÇEL DİYET ZEYTİN EKMEK	TAVUK SOTE SADE MAKARNA CACIK	IZGARA KÖFTE PİRİNÇ PİLAVI AYRAN
10. GÜN	ÇAY LABNE PEYNİR YUMURTA DİYET ZEYTİN EKMEK	ZYT YĞ'LI PATLICAN ŞEHİRİYE ÇORBA YOĞURT	ET SOTE (PÜRELİ) SADE MAKARNA YOĞURT
11. GÜN	SÜT YUMURTA TEREYAĞ-REÇEL DOMATES- SALATALIK EKMEK	FIRIN TAVUK BAGET PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT	ZYT YĞ'LI KABAK TARHANA ÇORBA MUHALLEBİ
12. GÜN	ÇAY BEYAZ PEYNİR DİYET ZEYTİN DOMATES- SALATALIK EKMEK	TERBİYELİ ET HAŞLAMA PİRİNÇ PİLAVI MUHALLEBİ	ZYT YĞ'LI PATLICAN PİRİNÇ ÇORBA YOĞURT
13. GÜN	ÇAY YUMURTA LABNE PEYNİR DİYET ZEYTİN EKMEK	DOMATES ÇORBA ZYT YĞ'LI BEZELYE YOĞURT	IZGARA KÖFTE (GARNİTÜRLÜ) SADE MAKARNA AYRAN
14. GÜN	SÜT YUMURTA DİYET ZEYTİN TEREYAĞ-BAL EKMEK	ZYT YĞ'LI KARNABAHAH TARHANA ÇORBA MEYVE	ÇİFTLİK KÖFTE SADE MAKARNA CACIK

Çocuk onkolojisi hastaları için aşağıdaki menü ayrı olarak verilecektir.

Çocuk onkolojisi hastalarına yemek servisi: Avethern (sıcak servis özellikli kapaklı tepsi) ile yemek servisi sağlanacaktır. Bu menü her hafta tekrarlanacaktır.

**ÇOCUK ONKOLOJİSİ 14 GÜNLÜK ÖRNEK YEMEK MENÜ :**

Örnek menülerin içeriğinde geçen gramajı ve muhteviyatı belirtilmeyen ürün ve yemeklerin çiğ girdi miktarları, gramajları ve muhteviyatı Teknik Şartname, EK1 VE EK2 belirlenen çiğ girdi miktarları, gramajları ve muhteviyatı dikkate alınacaktır.

GÜN SAYISI	GÜN	KAHVALTI	ÖĞLE	AKŞAM
1.GÜN	PAZARTESİ	SÜT LABNE PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ ZEYTİN EKMEK	MERCİMEK ÇORBA  ŞEHRİYELİ GÜVEÇ ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PILAVI YOĞURT	EZOĞELİN ÇORBA  KADINBUDU KÖFTE-PÜRELİ SOSLU MAKARNA AYRAN
2.GÜN	SALI	SÜT LABNE PEYNİR BAL-TEREYAĞ YUMURTA ZEYTİN SİMİT	YAYLA ÇORBA  TERBİYELİ ET HAŞLAMA SPAGETİ MAKARNA PROFİTEROL	MERCİMEK ÇORBA  ETLİ KURU FASULYE PİRİNÇ PILAV AYRAN
3.GÜN	ÇARŞAMBA	SÜT LABNE PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ ZEYTİN SİĞARA BÖREĞİ	EZOĞELİN ÇORBA  TAS KEBABİ AYRAN EKLER	DÜĞÜN ÇORBA  TERBİYELİ TAVUK HAŞL. NOH. PİRİNÇPILAV YOĞURT
4.GÜN	PERŞEMBE	SÜT LABNE PEYNİR BAL-TEREYAĞ YUMURTA EKMEK	MERCİMEK ÇORBA ZYT'LI BİBER DOLMA KIYMALI GÜL BÖREĞİ AYRAN	KAŞARLI DOMATES ÇORBA FIRIN TAVUK İNCİK BULGUR PILAVI(DOMATESLİ BİBERLİ KEŞKÜL
5.GÜN	CUMA	SÜT KREM PEYNİR BAL-TEREYAĞ YUMURTA SİMİT	ŞEHRİYE ÇORBA(ARPAÇIK)  ROSTO ET(PATATES PÜRELİ) PİRİNÇ PILAVI MUZ	EZOĞELİN ÇORBA  FIRIN KÖFTE NOH.PİRİNÇ PILAVI YOĞURT
6.GÜN	CUMARTESİ	SÜT LABNE PEYNİR TEREYAĞ REÇEL ZEYTİN POĞAÇA (PEYNİRLİ-BOŞ)	MERCİMEK ÇORBA  ÇOBAN KAVURMA TALAŞ BÖREĞİ AYRAN	ŞEHRİYE ÇORBA(TEL ŞEH) MANTI ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE  ŞEKERPAZE
7.GÜN	PAZAR	SÜT LABNE PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ YUMURTA EKMEK	YAYLA ÇORBA  TAVUK SOTE FIRIN MAKARNA AYRAN	DÜĞÜN ÇORBASI  TAS KEBABİ BULGUR PILAVI (DOMATESLİ,BİBERLİ) YOĞURT
8.GÜN	PAZARTESİ	SÜT	MERCİMEK ÇORBA	

		KREM PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ ZEYTİN EKMEK	ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT	EZOĞELİN ÇORBA KADINBUDU KÖFTE-PÜRELİ SOSLU MAKARNA AYRAN
9.GÜN	SALI	SÜT LABNE PEYNİR BAL-TEREYAĞ YUMURTA ZEYTİN SİMİT	YAYLA ÇORBA SEBZELİ ET HAŞLAMA SPAGETTİ MAKARNA PROFİTEROL	MERCİMEK ÇORBA ETLİ KURU FASULYE PİRİNÇ PİLAV AYRAN
10.GÜN	ÇARŞAMBA	SÜT LABNE PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ ZEYTİN SİĞARA BÖREĞİ	EZOĞELİN ÇORBA TAS KEBABİ AYRAN EKLER	DÜĞÜN ÇORBA TERBİYELİ TAVUK HAŞL. NOH. PİRİNÇPİLAV YOĞURT
11.GÜN	PERŞEMBE	SÜT LABNE PEYNİR BAL-TEREYAĞ YUMURTA EKMEK	MERCİMEK ÇORBA ZYT'LI BİBER DOLMA KIYMALI GÜL BÖREĞİ AYRAN	KAŞARLI DOMATESÇORBA FIRIN TAVUK İNCİK. BULGUR PİLAVI (DOMATESLİ BİBERLİ) KEŞKÜL
12.GÜN	CUMA	SÜT LABNE PEYNİR BAL-TEREYAĞ YUMURTA SİMİT	ŞEHİRİYE ÇORBA(ARPAÇIK) ROSTO ET(PATATES PÜRELİ) PİRİNÇ PİLAVI MUZ	EZOĞELİN ÇORBA FIRIN KÖFTE NOH.PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT
13.GÜN	CUMARTESİ	SÜT LABNE PEYNİR TEREYAĞ-REÇEL ZEYTİN POĞAÇA (PEYNİRLİ-BOŞ)	MERCİMEK ÇORBA ÇOBAN KAVURMA TALAŞ BÖREĞİ AYRAN	ŞEHİRİYE ÇORBA(TEL ŞEH) MANTI ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE ŞEKERPAZE
14.GÜN	PAZAR	SÜT LABNE PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ YUMURTA EKMEK	YAYLA ÇORBA TAVUK SOTE FIRIN MAKARNA AYRAN	DÜĞÜN ÇORBASI TAS KEBABİ BULGUR PİLAVI (DOMATESLİ,BİBERLİ) YOĞURT

Yetişkin-Çocuk Endokrinoloji Servisi ve diğer servislerde tedavi gören Diyabetli Hastaların menüsü ayrı olarak verilecektir.

#### ÇOCUK VE YETİŞKİN DİYABETİK HASTALAR İÇİN 14 GÜNLÜK ÖRNEK MENÜ:

Günler	Kahvaltı	Ara Öğün-1	Öğle	Ara Öğün-2	Akşam	Gece Ara Öğün
1.Gün	Çay/Süt Labne Peynir- Yumurta  Kepekli Ekmek Domates-Salatalık	Elma	Tavuk Sote  Domates Çorba  Salata-Yoğurt	Mürdüm Eriği	Kıymalı Ispanak  Tarhana Çorba  Salata-Yoğurt	Peynir  Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
2.Gün	Çay/Süt Beyaz Peynir- Yumurta  Kepekli Ekmek Domates-Salatalık	Mürdüm Eriği	Izgara Köfte  Salata-Yoğurt  Mercimek Çorba	Armut	Zyt. Bamyas  Sebze Çorba  Salata-Yoğurt	Peynir  Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
3.Gün	Çay/Süt Labne Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates-Salatalık	Armut	Etlı Taze Fasulye Salata-Yoğurt Yayla Çorba	Elma	Kıymalı Patlıcan Yemeği Salata-Yoğurt Sebze Çorba	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
4.Gün	Çay/Süt Beyaz Peynir- Yumurta  Kepekli Ekmek Domates- Salatalık	Elma	Zyt'lı Kabak Yemeği  Salata-Yoğurt Şehriye Çorba	Şeftali	Izgara Köfte  Salata-Yoğurt  Domates Çorba	Peynir  Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
5.Gün	Çay/Süt Labne Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates-Salatalık	Şeftali	Zyt. Bamyas  Salata-Yoğurt Tarhana Çorba	Armut	Et Sote  Salata-Yoğurt Sebze Çorba	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
6.Gün	Çay/Süt Yumurta-Beyaz Peynir Kepekli Ekmek Domates-Salatalık	Armut	Tavuk Sote  Salata-Yoğurt Şehriye Çorba	Elma	Etlı Kereviz  Salata-Yoğurt Yayla Çorba	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
7.Gün	Çay/Süt Labne Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates-Salatalık	Elma	Et haşlama  Salata-Yoğurt Domates Çorba	Armut	Etlı Pırasa  Salata-Yoğurt Tarhana Çorba	Peynir  Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
8.Gün	Çay/Süt Beyaz Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates- Salatalık	Portakal	Etlı Taze Fasulye  Salata_Yoğurt Şehriye Çorba	Elma	Tavuk Haşlama  Salata-Yoğurt Sebze Çorba	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
9.Gün	Çay/Süt Labne Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates- Salatalık	Armut	Kıymalı Bamyas Salata-Yoğurt Domates Çorba	Elma	Tavuk Sote Salata-Yoğurt Tarhana Çorba	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran

10.Gün	Çay/Süt Beyaz Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates- Salatalık	Portakal	Kıymalı Kabak Salata-Yoğurt Şehriye Çorba	Elma	Et Sote Salata-Yoğurt Domates Çorba	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
11.Gün	Çay/Süt Labne Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates- Salatalık	Şeftali	Izgara Köfte Salata-Yoğurt Sebze Çorba	Armut	Kıymalı semizotu Salata-Yoğurt Yayla Çorba	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
12.Gün	Çay/Süt Beyaz Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates- Salatalık	Portakal	Tavuk Sote Salata-Yoğurt Tarhana Çorba	Elma	Zyt'lı Ispanak Salata-Yoğurt Şehriye Çorba	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
13.Gün	Çay/Süt Labne Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates- Salatalık	Şeftali	Etlı Taze Fasulye Salata_Yoğurt Domates Çorba	Elma	Izgara Köfte Salata-Yoğurt Sebze Çorba	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran
14.Gün	Çay/Süt Beyaz Peynir- Yumurta Kepekli Ekmek Domates- Salatalık	Elma	Tavuk Sote Salata-Yoğurt Şehriye Çorba	Armut	Zyt. Bamya Tarhana Çorba Salata-Yoğurt	Peynir Kepekli Ekmek Süt/Yoğurt/Ayran

#### PERSONEL DİYET YEMEĞİ

Diyet yemeği alan personel, diyet yemeğini 3 (üç) kap aşağıdaki yemek gruplarından kendileri seçip belirleyecektir.

BİRİNCİ KAP: Et yemeği(Haşlama et, ızgara köfte, haşlama, ızgara veya fırında tavuk, buğlama ve ızgara balık, diyet ton balığı vb.)

İKİNCİ KAP: Çorbalar(un kavrularak yapılan çorbalar yapılmayacaktır.)

ÜÇÜNCÜ KAP: Zeytinyağlı sebze ve salata, salata barları vb.

DÖRDÜNCÜ KAP: Tahıl grubu(pilav makarna vb.)

BEŞİNCİ KAP : Meyve

ALTINCI KAP: Yoğurt

#### 14 GÜNLÜK NORMAL YEMEK MENÜ ÖRNEĞİ:

Aşağıda Örnek menünün içeriğinde geçen ürün ve yemeklerin çiğ girdi miktarları, gramajları ve muhteviyatı Teknik Şartnamenin EK1 VE EK2 belirtilen çiğ girdi miktarları, gramajları ve muhteviyatı dikkate alınacaktır.

	KAHVALTI	ÖĞLE	AKŞAM
1.Gün	ÇAY LABNE PEYNİR BAL-T.YAĞ YUMURTA EKMEK	FIRIN TAVUK BAGET- YEŞİLLİK FIRIN MAKARNA AYRAN	ET DÖNER-YEŞİLLİK PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT
2.Gün	ÇAY BEYAZ PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ ZEYTİN EKMEK	ETLİ NOHUT PİRİNÇ PİLAVI KARIŞIK TURŞU	YOĞ. KIYMALI İSPANAK PEY.KOL BÖREĞİ KARIŞIK KOMPOSTO



3. Gün	SÜT KAŞAR PEYNİR BAL-T.YAĞ ZEYTİN EKMEK	TAVUK SOTE SOSLU MAKARNA YOĞURT	İZMİR KÖFTE PİRİNÇ PİLAVI CACIK
4. Gün	ÇAY LABNE PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ YUMURTA EKMEK	ETLİ KURU FASÜLYE BULGUR PİLAVI (DOMATESLİ,BİBERLİ) TURŞU	KARNİYARIK PİRİNÇ PİLAVI CACIK
5. Gün	ÇAY BEYAZ PEYNİR BAL-TEREYAĞ ZEYTİN EKMEK	KAŞARLI KÖFTE(GARNİTÜRLÜ) ŞEH.PİRİNÇ PİLAVI AYRAN	ETLİ PATATES NOH.PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT
6. Gün	ÇAY KAŞAR PEYNİR REÇEL-T.YAĞ ZEYTİN EKMEK	FIRIN TAVUK BAGET- GARNİTÜR PİRİNÇ PİLAVI CACIK	BAHÇIVAN KEBABI CEVİZLİ ERİŞTE ŞEKERPAZE
7. Gün	SÜT BEYAZ PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ YUMURTA EKMEK	ETLİ TÜRLÜ BULGUR PİLAVI YOĞURT	ÇİFTLİK KÖFTE DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI HAYDARI
8. Gün	ÇAY LABNE PEYNİR BAL-TEREYAĞ ZEYTİN EKMEK	KIYMALI MAYDANOZLU KABAK MUSAKKA FIRIN MAKARNA AYRAN	TAS KEBABI PEYNİRLİ ERİŞTE TULUMBA TATLISI
9. Gün	ÇAY KAŞAR PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ YUMURTA EKMEK	TERBİYELİ KÖFTE BULGUR PİLAVI (DOMATESLİ,BİBERLİ) MEVSİM SALATA	ETLİ BAMYA PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT
10. Gün	ÇAY BEYAZ PEYNİR BAL-TEREYAĞ ZEYTİN EKMEK	TAVUK DÖNER-YEŞ. SOSLU SPAGETTİ AYRAN	KADINBUDU KÖFTE-PÜRE MERCİMEK ÇORBA İRMİK HELVASI
11. Gün	SÜT LABNE PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ YUMURTA EKMEK	ÇOBAN KAVURMA NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI MISIRLI AYSBERG SALATA	PATLICAN KEBABI MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI YOĞURT
12. Gün	ÇAY	TAVUK SOTE	ÇİFTLİK KÖFTE

	KAŞAR PEYNİR BAL-T.YAĞ ZEYTİN EKMEK	BULGUR PİLAVI (DOMATESLİ,BİBERLİ) KAZANDİBİ	DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI HAYDARI
13. Gün	ÇAY BEYAZ PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ YUMURTA EKMEK	TERBİYELİ ET HAŞLAMA BULGUR PİLAVI YOĞURT	DEREOTLU TAVUKLU BEZELYE ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI BAKLAVA
14. Gün	SÜT LABNE PEYNİR BAL-TEREYAĞ ZEYTİN EKMEK	TAVUK LOKMA SOSLU MAKARNA AYRAN	KIY.KABAK MUSAKKA ŞEH.PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT

#### EkmeK

Normal Yemek ve Diyet yemekleri için öğünlerde günlük olarak normal ekmeK, tuzsuz EkmeK ve EkmeK çeşitleri: Normal ekmeK yanında, Tam buğday ekmeği, tuzsuz ekmeK, kepekli, kepekli tuzsuz ekmeK, mısır ekmeği, glutensiz ekmeK, zenginleştirilmiş katkılı diğer ekmeKler, proteinsiz ekmeK istenebilecektir.Diyabetik hastalara kepekli ekmeK verilecektir.

Hasta ve personele her öğün 2 adet poşet ekmeK, ara öğünde en az 1 adet poşet ekmeK verilecektir. 100 gr ekmeK yerine 50 gr bisküvi verilebilir. 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. EkmeK ücrete dâhildir. EkmeK gramajı çocuklar için 1 öğünde 50 gr.'dır. EkmeKler toz, nem vb. dış etmenlerden korunacak şekilde servis yapılacaktır. Yırtık poşetli ekmeKler servis yapılmayacaktır.

#### SU

Personel ve hasta yemek hanesindeki su en az öğün/kişi 400 cc den az olmamak üzere( en az 2(iki) adet 200 ml'lik) yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Su, kapalı kutuda/ambalajda verilecektir.

Özellikle yaz aylarında ilimizin sıcak olması sebebiyle dağıtılan sular soğuk olacaktır. Bu nedenle Yüklenici kurumumuzda soğuk su temini için gerekli hazırlığı yapacaktır.(Buzdolabı v.s.).Su ücrete dahildir.

#### YEMEK SERVİS SAATLERİ

Yemek saatleri İdare tarafından değiştirilebilir.

Sabah Kahvaltısı	Sabah Ara Öğün	Öğlen Yemeği	Öğlen Ara Öğün	Akşam Yemeği	Akşam Ara Öğün	Gece Kahvaltısı
6.00-7.30	9.00	11.45-13.30	15.00	17.00-19.00	18.00	24.00-1.00

#### MAMA MUTFAĞI

Hastanemiz yeni doğan ünitesi servis ve yoğunbakımında yatan bebeklerin mamasını hazırlamak için yeni doğan sorumlu hekim, hemşire ve hastane diyetisyenin denetiminde hastane dağıtım elemanlarından bir personel görevlendirecektir.

#### VII) VERİLECEK HİZMETİN CİNSİ

Bu hizmet yüklenici firmanın kendisine ait mutfağında, yemekhanelerde, hasta servis dağıtım ofislerinde ve hasta odalarında yerine getirilecektir.

#### SATIN ALMA

Kahvaltı, normal yemek ve diyet yemeklerinde kullanılacak malzemeler firma tarafından karşılanacak ve yönetimin oluşturacağı Muayene Kabul ve Kontrol komisyonu tarafından denetlenecektir. Komisyonun kabul etmediği malzemeler yenileri ile değiştirilecektir.

Günlük yemeklerde kullanılacak malzemeler bir gün öncesi yönetimin karar verdiği saate kadar yemeğin yapılacağı mutfağa getirilip depolanmış olmalıdır.

Firma tarafından; kahvaltılarda, yemeklerde ve içeceklerde kullanılmak üzere satın alınan malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun ve birinci kalitede olmalıdır.

Firma, bu ürünlerin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın izniyle üretildiğini gösteren üretim izin belgelerinin fotokopilerini hastane beslenme ve diyet birimine vermelidir.

Tahıl, kurubaklagil v.b hububat muayenesinde numune çubuğu bulundurulmalıdır.

Yüklenici firma, hastane diyetisyenlerinin kontrolü dışında hiçbir ürün ve malzeme kullanmayacaktır. Günlük bütün yemeklerin numuneleri, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın uygun gördüğü numune saklama kaplarında hastanemize teslim edilecek ve hastanemizde ve firma mutfağında numune saklama buzdolabında 72 saat süre ile uygun koşullarda saklanacaktır. Bütün yemekler için firma tarafından numune kayıt takip formu tutacak ve bir nüshası da hastane diyetisyenlerine teslim edilecektir. Hastane diyetisyenlerinin gerekli gördüğü hallerde (ürünün tad, koku, görünüş, ambalaj konusunda tereddüt edildiği hallerde) satın alınan parti numaralı ürünlerin numuneleri Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun kontrolü açısından yetkili bir laboratuara analiz amaçlı gönderilir ve analiz ücreti firma tarafından ödenir. Ürünlerin Türk Gıda Kodeksine uygun çıkmaması durumunda alınan parti geri iade edilerek yeni parti ile değiştirilir veya başka bir firmadan temin edilir.

Hastane diyetisyenleri tarafından kabul gören ve listelenen malzemelerin markaları; klinik, yemekhane ve diyetisyenlerin/idarenin isteği dışında değiştirilemez. Marka ve ürün değişikliği durumunda, deneme süresi olarak en az bir hafta öncesinden alternatif markalı ürünler denenmek üzere baş diyetisyenliğin onayına sunulur.

Firma tarafından satın alınan ve yemeklerde kullanılan malzemelerin günlük depo kayıtları tutularak haftalık rapor halinde başdiyetisyenliğe verilecektir.

#### DEPOLAMA

1. Soğuk ve kuru olmak üzere iki ayrı kısımlı olmalıdır.
2. Stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (ilk giren ilk çıkar).
3. Soğuk depolar (et,süt ve süt ürünleri,sebze ve meyve, kahvaltı gibi) farklı kısımlardan oluşmalıdır. Depo nem ve sıcaklıklarının kolay kontrol edilmesi için dijital termometreli olmalı ve ölçümler çizelgelere günlük olarak işlenmeli, denetimlerde sunulmak üzere yüklenici tarafından arşivlenmelidir.
4. Kuru deponun nem oranı havalandırılması ve aydınlatılması yeterli düzeyde olmalıdır. Isı ve nem ölçümü için dijital termometre ve higrometre bulunmalı ve ölçümler çizelgelere günlük olarak işlenmeli, denetimlerde sunulmak üzere yüklenici tarafından arşivlenmelidir. Kuru gıdalardan numune almak için yüklenici sürekli olarak numune alma çubuğu bulunduracaktır.
5. Pişmiş ve çiğ yiyecekler ayrı ayrı depolanmalıdır. Saklanan tüm malzemeler ağzı kapalı bir şekilde muhafaza edilmelidir.
6. Depo giriş ve çıkış kapıları kilitli ve haşare girişine müsait olmamalı, kapı altları muhafazalı olmalıdır. Depo klimalarının periyodik bakım ve temizliği uygun koşullarda yapılmalıdır.
7. Soğuk ve kuru depolarda Cr-Ni çelik paslanmaz ve yükseklikleri ayarlanabilir, seyyar raf sistemleri bulunmalıdır ve gıdalar cinsine göre ayrı ayrı zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte, hava akımı sağlanacak şekilde depolanmalıdır. Depolarda tahta palet kullanılmayacak, tahta kasalar depolarda bulundurulmayacaktır.
8. Tüm bu özelliklerin dışında, kurum tarafından gerekli görülen ekipmanlar en geç 10 iş günü içinde işlevsel hale gelmek suretiyle mutfaka kurulacaktır.
9. Depolar hastane tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır. Depolardaki besinlerin iç sıcaklıkları belirli periyotlarla ölçülüp, hastane diyetisyenine bildirilecektir.
10. Depolarda hastane diyetisyenleri tarafından içeriği onaylanan sıcaklık kayıt takip formu, numune kayıt takip formu kullanımı zorunludur. Gerekli görüldüğünde hastane diyetisyenleri tarafından denetime açık olacaktır. Bu formların birer nüshası da hastane diyetisyenlerine teslim edilecektir.

#### BESİN DEPOLANMA ŞEKLİ(Yüklenici Üretim Tesisinde)

1. Soğukta saklanması gereken gıdalar  $\leq +5^{\circ}\text{C}$ , donmuş ürünler  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  de saklanır.
2. Çiğ ve pişmiş gıdalar birbirinden ayrılarak saklanır. Aynı soğutucu kullanılması gerekiyorsa her zaman pişmiş gıdalar çiğ gıdaların üstündeki bölmelerde tutulur.
3. Buzdolabına kaldırılan gıdaların kaldırılma tarihi ve zamanı üzerinde yazılmalıdır.
4. Buzdolabına kaldırılan tüm pişmiş gıdalar 24 saat sonra atılmalıdır.
5. Depolardaki sıcaklık kontrolü için dijital çalışır durumdaki termometre ve nem ölçümü için higrometre bulundurulması gereklidir. Isı ve nem takipleri günlük olarak kaydedilmelidir.
6. Satın alınan gıda mamülleri eğer etiketleri varsa atikette belirtilen depolama sıcaklıkları ve raf ömürleri dikkate alınarak uygun depoya yerleştirilir.



7. Üzerinde etiketi olmayan ya da etiketinde depolama sıcaklığı ve depolama süresi belirtilmeyen gıda mamülleri aşağıda depolama sıcaklıklarında ve sürede depolanırlar.

BESİN	SICAKLIK (°C)	SÜRE
Et	0-2	5-7 gün
Kıyma	0-2	1-2 gün
Balık	(-1)-0	1-2 gün
Yumurta	4-7	1 hafta
Pişmiş Yemekler	0-2	1 gün
Meyveler	4-7	2 gün çilek, 2 hafta elma
Soğan-Patates	15-20	1-2 hafta
Diğer sebzeler	4-7	5 gün (yeşil sebzeler)-2 hafta

#### Kuru Depo

Kuru depoda veya kilerde çalışır durumda termometre ve nem ölçer alet(higrometre) bulundurulmalıdır. Gıda mamülleri gruplandırılmalı ve etiketlenmelidir.

#### Soğuk Depo

1. Soğuk depo/depolarda dışarıdan da görülebilecek şekilde, dijital göstergeli çalışır durumda termometre ve nem ölçer alet(higrometre) bulundurulmalıdır.
2. Pişmiş yemek , kıyma ve doğranmış et gibi yiyeceklerin üzeri kapak, alüminyum folyo ya da strech film ile kapatılır.
3. İşlenmiş etler işlenmiş et soğuk odasına yerleştirilir.
4. Meyve ve sebzeler çiğ gıdalarla ilgili soğuk depoya yerleştirilir.
5. Bütün haldeki atlar Karkas Et Soğuk odasına yerleştirilir. Tavuk ve balık gün işlenerek tepsilere dizilir.
6. Tepsiler Strech film ile sarılarak günlük depoda diğer ürünlerle temas etmeyecek şekilde depolanır.

#### Havalandırma

Mutfağın sıcaklığı yazın 18°C, kışın 22°C olmalıdır.

#### BESİN HİJYENİ(Yüklenici Üretim Tesisinde)

Besin hijyeni konusunda aşağıdaki kurallara uyulması zorunludur.

1. Tüm Yemekler yeterli süre ve ısıda (60° C ve üzeri) pişirilmelidir.
2. Bir kez çözünmüş gıda;hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceğin çözdürme işlemi orijinal ambalaj içerisinde ( çözünme sonucu sızan sıvının çevreye bulaşmaması için bir kap içerisinde) olmalıdır.
3. 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.
4. Yiyeceklerin taşınması için kapalı taşıma araçları (yemeklerin servislerini termoforlu boxlarda kontaminasyonu önleyecek şekilde taşınmalıdır.
5. Tüm sıcak yemekler odalara getirildikten sonra 30 dakika içinde tüketilmelidir.
6. Oda ısısında 1 saat bekleyen herhangi bir yemek dökülmelidir.
7. Isıtma işlemi bir kezden fazla yapılma. Isıtılan gıda tüketilmezse atılmalıdır.
8. Etiketsiz ve son kullanma tarihi geçmiş ürün alınmamalıdır.
9. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde olmalıdır.
10. 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.
11. Gıda üretimine uygun olmayan hiçbir mutfak malzemesi kullanılmayacak, kesinlikle besinlerle temas ettirilmeyecektir (teneke vb.)
12. Yemek servisinde kullanılan; plastik, alüminyum, strafor vb. gıda ile temas eden malzemelerin Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı' nın izni ile üretilmiş olması ve üzerinde uygun amblemlerin bulunması gerekmektedir.
13. 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.

14. Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacak şekilde tedbir alınacaktır.
15. Pişmiş veya servise hazır yiyeceklerle elle dokunulmamalıdır.

#### **FİZİKSEL ALAN ve ARAÇ-GEREÇ HİJYENİ**

1. Mutfak, yemekhaneler, kat ofisleri 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. İlaçlamanın yapıldığına dair bir belge hazırlanacaktır. Bu belge İlaçlama yapan Firma, Yüklenici Firma temsilcisi, Sorumlu Diyetisyen tarafından imzalanacaktır.
2. Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç gereç kolay temizlenebilen girintili çıkıntılı ve köşeli olmayan, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceğe kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır.
3. Yüklenici personeli mutfak içi ve dışında sabo terlik giyecektir.
4. Yemek artıkları ve çöpler; 'Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik' yükümlerine göre yapılacaktır.
  - 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.
  - 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 kirlilemesi yüklenici firma tarafından önleneyecektir. Kirlenmesi halinde derhal temizliği sağlanacaktır. Doğacak olan sorunlardan firma sorumludur.
  - 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.
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.
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.
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.
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.
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.
10. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı levhalar konulacak, giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer yapılacaktır.

#### **PIŞIRME**

1. Kahvaltı ve yemeklerin pişirilmesi, yüklenici firmanın Aydın ili merkez Efeler İlçesine en fazla 150 Km mesafede kendisine ait ruhsatlı, uygun kapasiteli Yemek fabrikasında hazırlanıp, hastaneye getirilerek servis yapılacaktır. Bu belge verilecektir.
2. Hizmet verilecek Yemek Fabrikasının Covid-19 Güvenli Üretim belgesi verilecektir.
3. Hizmet verilecek Yemek Fabrikasının ISO 9001 belgesi olacak ve bu belge verilecektir.
4. Ancak olağanüstü durumlarda hastane yönetimin onayı alınarak hastane diyetisyenleri bilgisi dahilinde, ruhsatlı, uygun kapasiteli ve firma tarafından anlaşmalı bir işyerinde hazırlanıp getirilerek servisi yapılacaktır. Yüklenici firmanın, bu tesis için yaptığı sözleşme işin başlangıcında idareye teslim edilecektir.



5. Mutfak içi pişirme şartları ve mutfak ortamı 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkında kanuna uygun olmalıdır. Bu amaçla yapılacak tüm çalışmalara ve düzenlemelere ait giderler firma tarafından karşılanacaktır.
6. Yüklenici et hazırlama reyonunun uygun iklimatik ortamını sağlamalıdır. Bu reyonda çalışan personelin kılık-kıyafeti temiz ve düzenli olacaktır.
7. Kızartmalarda özel üretim kızartmalık yağ, tüm sebze yemekleri ve salatalarda ise zeytinyağı kullanılacaktır. Ayrıca yemeğin cinsine göre yönetimin isteği doğrultusunda yağ cinsi kullanılacaktır.
8. Pişirilen yemeklerin (diyet-normal-alternatif) numunesi, en geç saat 10.00' da hastane diyetisyenliğine getirilmelidir. Uygun görülmeyen yemekler tekrar pişirilecektir.
9. Öğlen ve akşam yemekleri yemek saatinden önce dağıtımına hazır olarak mutfakta hazır bulundurulacaktır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı, servis öncesi daima 63 °C üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklık kontrolü probethermometre dereceleri (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) ile yapılmadan servis yapılmayacaktır.
10. Yemek dağıtımının başlama saati, yaz ve kış ayları için hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. Akşam yemekleri öğleden sonra pişirilecektir.

#### TAŞIMA

1. Pişirilen yemekler yemekhaneler ve klinik servis dağıtım ofislerine ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı gastronomlar veya ısı üreten kapalı arabalarla çelik kaplarda ve kapaklı olarak firma personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler firma tarafından temin edilecektir. Firma idarenin tespit ettiği sayıda sıcak dağıtım ve taşıma aracı bulundurmak zorundadır.
2. Taşımada idarece belirtilen asansörler ve koridorlar kullanılacak ve bu asansörlerin ve koridorların temizliği firmaya ait olacaktır. Temizlik günlük olarak yapılacaktır.
3. **Yemek fabrikasından hastaneye yemekler en az 1 adet Frigo frik araçlarla teslim edilecektir. (Yemek taşıma kapasitesine göre arttırım yapılabilecektir.) Bu araçlar; firmaya ait ise firma adına düzenlenen belge veya araçlar başka bir firmadan kiralanacak ise; araç kiralayacağı firma ile anlaşma yaptığına/yapacağına dair belgesi olacaktır.**
4. **Yemeklerin; ihalede taahhüt edilen yemek yapılacak fabrikadan Hastanemiz arası kontrolün sağlanması için Yemek taşıma araçlarında araç takip sistemi olacaktır. Araç takip sistemi tarih ve saat kaydı yapabilmelidir. Bu kayıtlar Muayene Kabul ve Kontrol Komisyonunun kontrolü için her ay hak ediş ile birlikte teslim edilecektir.**
5. Araçlar şoförüyle birlikte hizmet verecek olup, şoför çalıştırılacak işçi sayısına dahil değildir. Araçların tüm giderleri yükleniciye aittir. Araçlar arıza vb. sebeplerden dolayı hizmet veremediğinde yüklenici aksaklık giderilene kadar, yemek taşıma hizmetini aksatmayacak şekilde benzer özellikte araç veya araçları temin etmekle yükümlüdür. Taşıma esnasında oluşabilecek olumsuzluklardan Yüklenici sorumludur. Yemek taşımak için yüklenici tarafından tahsis edilen araçların temizliği idare tarafından sürekli denetlenecektir.

#### DAĞITIM

1. Hasta ve refakatçılarının yemekleri ve kahvaltılıkları; firma personelince, doğru istem -doğru hasta ilkesi çerçevesinde, sıcak arabalarda, servis kaplarında, sıcak yemek sıcak, soğuk yemek soğuk hijyenik koşullarda ve hasta odalarında servis yapılacaktır. Hizmetin her aşamasında elemanlar hijyen kurallarına uygun aksesuarları (eldiven, bone, maske vb.) kullanmalıdır.
2. Personel yemekhanelerinde yemek servisi; hijyenik koşullara uymak kaydıyla porselen tabaklarda, sıcak yemekler 63 °C, soğuk yemekler ise +4 °C olacak şekilde firma elemanlarınca yapılacaktır.
3. Hastalar için yemek ve kahvaltı servisi; hijyenik koşullara uymak kaydıyla sıcak yemekler 63 °C, soğuk yemekler ise +4 °C olacak şekilde yapılacaktır.
4. Nötropenik hastalara hastane diyetisyenlerinin uygun bulduğu kaplarla yemek servisi yapılacaktır. Hemotoloji, Onkoloji, Çocuk Onkoloji, Nakil Bölümü, Yoğun bakım hastalarına yemekler AVATERM SERVİS SİSTEMİ ile yemek dağıtımı yapılacaktır. Avaterm Servis dağıtımı servis arabaları ile yapılacaktır. Kliniklerde yemek sonrası disposable tepsilerin toplanması için yeterli sayıda istenilecek koşullara uygun çöp arabası bulundurulmalı ve kısa süreli kontrollerle birikmesi önlenerek firma tarafından özel olarak görevlendirilmiş kişilerce uygun kıyafetle ve hijyen kurallarına uygun olarak servislerden uzaklaştırılmalıdır.
5. Personel yemekhanesinde ise, yemek sonrası tepsiler tepsi toplama arabalarında biriktirilip etrafı kirletmeden mutfığa götürülecektir. Yemeklerden sonra tepsiler, tabaklar ve diğer malzemeler firma elemanlarınca hijyen kuralları dahilinde tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.

6. Servis yapılan taşıma kapları ve firma mutfağında kullanılan ve muhafaza edilmesi gereken kaplar ile diğer ekipmanlar firma personeline toplanarak firma mutfağına taşınacak ve burada temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır halde tutulacaktır.
7. Hasta ve refakatçi yemeklerin yanında plastik kaşık, çatal ve bıçak yüklenici firma tarafından ücretsiz verilecektir.

#### ÖRNEK KUMANYA LİSTESİ

Yüklenici firma, mutfakta meydana gelebilecek muhtemel arıza halinde veya afet vb. durumlarda idarenin belirlediği süre içerisinde aşağıda belirtilen kumanya listesine göre hastane personeli ve hasta sayısına göre yemek ihtiyacını karşılayacaktır. Diyet yemekleride bu sayıya dahildir. Arızanın giderilmesi üç günü geçtiği takdirde yemek listesinde belirtilen yemeği dışarıdan karşılayarak getirecektir. Kumanya, olağanüstü hale ve hastanın diyet yemeği alma durumuna göre hastane diyetisyenlerince her zaman değiştirilebilecektir.

1.Gün: Kuru köfte,(söğüş domates,salatalık,patates kızartması veya mevsimlik salatalardan birisi),mevsimlik meyve ve ayran.

2.Gün: Beyaz peynir,yumurta,söğüş domates,salatalık ve mevsimlik meyve

3.Gün: Tavuk şinitel(söğüş domates,salatalık,patates kızartması veya mevsimlik salatalardan birisi), mevsimlik meyve ve ayran.

#### VIII) FİRMANIN HASTANEDE VE FİRMA MUTFAĞINDA ÇALIŞTIRMASI GEREKEN PERSONEL SAYISI

Firma; İş bu şartnamede istenen tüm hizmetleri tam ve eksiksiz yerine getirmesi için, idarenin öngördüğü sayılarda; aşağıda belirtilen şemaya göre 56 eleman çalıştıracaktır.

ÜN VAN	PERSONEL NİTELİKLERİ	
	ADET	ÖZELLİKLER
Üretim Sorumlusu (Gıda Mühendisi)	1	İlgili Fakülte veya Yüksekokul Mezunu ve Toplu Beslenme Sistemlerinde en az 2 yıl deneyimli.
Aşçı	2	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgesinin olması.
Aşçı Yardımcısı	4	MEB'inin aşçılık ile ilgili kurs programlarını başarıyla tamamlamış olup bu konuda sertifikalarının veya Esnaf ve Sanatkarlar Odasından alınma ustalık ve pişiricilik belgelerinin veya toplu beslenme yapan işletmelerden (Turistik otel vb. gibi.) almış oldukları bonservis belgelerinin olması
Hastane Dağıtım Personeli	40	En az ilkokul mezunu olması
Bulaşıkçı	3	En az ilkokul mezunu olması
Mutfak Personeli	4	En az ilkokul mezunu olması
Depo Sorumlusu	1	En az lise mezunu
Hastane Gıda Teknikeri	1	Üniversite 2 yıllık gıda teknikerliği bölümü mezunu olması

- Hizmetin sözleşme hükümlerine uygun olarak yürütülmesi için Yüklenici işe başlamadan önce; Yukarıdaki tabloda belirtilen ünvanlara göre çalışacak personelin TC Kimlik No-İsim listesi İdareye yazılı sunulacaktır.
- Yukarıda belirtilen Hastane Dağıtım Personeli-Bulaşıkçı-Mutfak Personeli arasında personelin TC Kimlik No-İsim belirtilerek, fabrikadaki ihtiyaç doğrultusunda İdareden yazılı onay alınarak planlama yapılabilecektir. Bu planlama hiçbir zaman Hastane içi hizmeti aksatmayacak şekilde olacaktır.

Yüklenici, resmi tatiller ve dini bayram tatillerinde verilecek hizmet için her gün en az hastanede 20 işçi çalıştıracak şekilde düzenleme yapacaktır.

#### **IX) YEMEKLERDE KULLANILACAK GIDA VE GIDA KATKI MADDELERİNE AİT GENEL ŞARTLAR**

1. Yemek yapımında kullanılacak tüm gıda maddeleri ile gıda katkı maddeleri, gıda kapları ve ambalajları, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile temas eden madde ve malzemeler yönetmeliği uyarınca yayınlanan tebliğlere, Türk Gıda kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine, Gıda maddeleri için mevcut yürürlükteki diğer yönetmelik ve tebliğlere uygun olacaktır. Muayene komisyonu tarafından uygun görülmeyen hiçbir ürün kabul edilmeyecektir.
2. Son kullanma tarihinden önce bozulan yada bozulmaya yüz tutan, evsafını yitirmiş olan tüm ürünler tespiti halinde yenileri ile değiştirilecektir.
3. Tüm Kuru Bakliyat ve kuru tahıllar 1.sınıf üretildiği yeni yılın ürünü ve yerli ürün olacaktır.
4. Tüm gıda maddelerinin TSE, Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu kontrol amacıyla, her parti için tahlilleri istenildiği takdirde, akredite olmuş (resmi veya özel) ruhsatlı yetkili laboratuvarlarda gerekli analizleri yaptırılacak, analiz sonuçları uygun olmayan gıda ve gıda katkı maddeleri ile diğer yardımcı malzemeler hastane mutfaklarına alınmayacak ve kullanılmayacaktır. Bununla ilgili tüm analiz giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.
5. Açıkta, ambalajsız, ambalajı bozulmuş, yırtılmış, üzerinde etiket olmayan veya yeterli etiket bilgileri bulunmayan, hiçbir gıda, gıda katkı maddesi ile gıda ambalaj vb. kabul edilmeyecektir.
6. Soğuk hava depoları ile kuru erzak depolarının teknik olarak sağlanması gereken nem- sıcaklık değerleri sürekli kontrol edilecek, herhangi bir arıza durumunda 24 saat içerisinde giderilmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır.
7. Kullanılacak tüm gıda, gıda katkı maddeleri ile diğer sarf ve ambalaj maddelerinin üretildiği yerlere ait İşletme Kayıt belgesi, İşletme Onay Belgesi bulunacaktır. Yüklenici, istenildiği takdirde bu ve benzeri belgeleri temin etmek ve Hastane idaresine sunmak zorundadır. Kullanılacak olan tüm gıda maddelerinin etiket bilgileri orijinal baskı şeklinde olmalıdır. Tenekede gelen ürünlerde etiket bilgileri orijinal baskı 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.

#### **X) GENEL HÜKÜMLER**

5. Yüklenici firma ürettiği ve servisini yaptığı gıdanın, gıda güvenliği şartlarına uygunluğunu sağlamak amacıyla her aşamada 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkında kanuna uygun davranmak zorundadır. Uygunluğun kontrolü baş diyetisyenlikçe yapılacak olup görülen eksikler firma tarafından hemen giderilecektir. Bu amaçla yapılacak tüm çalışmalara ve düzenlemelere ait giderler firma tarafından karşılanacaktır.
6. **Hakediş Ödemelerinde;**  
Personel için her öğün sonrasında elektronik kart sisteminden(kart sisteminde bir arıza olması durumunda manuel hesaplanan sayı esas alınacaktır) alınan sayı esas alınacaktır. Yatan hasta ve refakatçi sayısında ise Diyetisyen Birimi tarafından onaylanan yemek sayısı veya elektronik kart sisteminden (Hastane Yönetiminin bu sisteme geçmesine karar verilmesi durumunda) alınan sayılar esas alınacaktır. Personel için Elektronik kart sisteminden alınan sayılar ile Yatan hasta ve refakatçi sayısında ise Diyetisyen Birimi tarafından onaylanan yemek sayılar veya elektronik kart sisteminden alınan sayılar birleştirilip Kontrol Teşkilatı tarafından onaylandıktan sonra ödemeye esas öğün sayıları kabul edilecektir.
7. Firma, işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip imzalayacak ve işçilere her ay teslim edecektir. Her ay sonunda istihkakını almadan önce; bir önceki aya ait olan ve işçilerinin de imzalarının bulunduğu maaş bordrolarını, işçilere ait ücret, izin ücreti, yıllık izin, bayram tatili veya fazla çalışma karşılığı fazla mesai ücreti alacağını olmadığını ve sigorta primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek Satın Alma Birimine ve Hastane İdaresine teslim edecektir.
8. Hastane İdaresi Yükleniciden; Salgın hastalık veya başka bir nedenle personel, hasta ve refakatçılarda tek kullanımlık malzemeler(kaşık, çatal, bıçak, köpük tabak vb) kullanılmasını isteyecektir. Yüklenici ücretsiz karşılamakla yükümlüdür.



9. Yüklenici; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile bağlı yönetmelik ve tebliğlere uygun olarak üretim yapmalıdır.
10. İstenilen yiyeceklerin kliniklere bir seferde tam adet ve gramajında servis edilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde cezai işlem uygulanacaktır. Yemek ve diğer yiyeceklerin yetmemesi gibi bir durum söz konusu olamaz.
11. Firma, cumartesi, pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil olmak üzere, hiç bir sebeple yemek, kahvaltı, diyet yemeği hazırlanma ve sunulması işini aksatamaz.
12. Firma tarafından tüm yemekhanelerde her masada biberlik, kürdanlık, masa örtüsü, kaliteli kağıt peçete bulundurulacaktır. Masa ve sandalye eksik olması durumunda yemek firması tarafından sağlanacaktır. Bunların yıkanıp temizlenmesi yemek firması tarafından yapılacaktır.
13. Personel yemekhanelerinde kullanılan çatal, kaşık, bıçak, porselen tabak, tepsi, vb firma tarafından temin edilecektir. Kaşık, çatal ve bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Cam malzemelerin kırılanları yenisi ile derhal değiştirilecektir. Personel yemekhanelerinde yemek servisinde İdarenin onayı olmadan plastik malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
14. Sütlaç, supangle gibi tatlılar tek kullanımlık kaplarla ve ağzı kapaklı servis edilmelidir.
15. Hasta, refakatçi sabah kahvaltılıkları ve ekmeği disposable kaplarda servis yapılacaktır. Nöbetçi personelin sabah kahvaltı tepsilerinde çatal, bıçak, poşet şeker ve çay kaşığı bulundurulacaktır. Ayrıca diğer öğünlerde hasta veya refakatçinin kaşık, çatal istemesi durumunda bu istek karşılanacaktır.
16. Firma, yönetimce hazırlanan kahvaltı, diyet ve yemek listesine göre gıda malzemelerini hazırlar. Servis ve yemek sonrası kapları ile yemek atıklarının toplanarak, bulaşıklarının yıkanma işini yapar ve atıkların öğle-akşam ayrı personel kullanarak çevre sağlığı birimi ile koordinasyon sağlanarak, firma tarafından poşetler içerisinde çöp toplama merkezine ulaşımını temin eder, ayrıca gerekirse yemeğini geç yemek zorunda olan hastaların tepsileri personel sağlanarak toplanmasını temin eder. Pişirilen yemeklerin şartnameye uygunluğu, yönetimin belirleyeceği muayene kabul ve kontrol komisyonu tarafından rapor ile belgelendirilecektir.
17. Malzeme alımlarında kullanılan taşıyıcılarda tahta palet kullanılmayacaktır.
18. 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.
19. Firma, yemek yapımı ve sonrası temizlikte kullanılan her türlü temizlik malzemesini (idarenin kabul edeceği şekilde) kendisi temin edecektir. Firma faaliyet gösterdiği mekanların ve kapların her türlü temizliğini hijyenik koşullara uygun olarak kendisi yapacaktır. Polietilen tablalı et kütükleri dezenfekte edilmeli, pütürlü yüzey oluşumunu engellemek için yönetimin uygun gördüğü sıklıkta traşlatılmalıdır.
20. Mutfak, yemekhane, Bulaşıkhan, yemek dağıtım ofislerinin temizliği firma elemanlarınca hijyen kurallarına uygun olarak yapılacaktır. Bulaşık yıkamada ve temizlikte kullanılacak tüm temizlik ve dezenfektan maddeler firma tarafından karşılanır ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte, Sağlık Bakanlığı tarafından izinli ve TSE belgeli ürünler olacaktır. Temizlik malzemelerinin kat mutfaklarına dağıtımında ürün etiketi olan standart (5 L orijinal ve ilk kullanımda açılmak şartı ile) bidonlar kullanılacaktır. Bu ürünlerin klinik görevlilerine dağıtımı şirket tarafından hastanede görevlendirilmiş kişiler tarafından belirlenen program dahilinde yapılacaktır.
21. Yemekhanelerin dezenfeksiyonu, bulaşık ve temizlik için kullanılan tüm deterjan vb. sarf malzemeleri ile yemekhaneler ve mutfakta bulunan tuvalet ve lavaboların sıvı el sabunu, jel el dezenfektanı, tuvalet kağıdı, kağıt havlu vb. ihtiyaçları yüklenici tarafından karşılanacaktır.
22. Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (diren rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır. Yüklenici firma mutfak, personel yemekhanesi, klinik servis dağıtım ofisleri, yemek asansörleri ve ilgili koridorların temizliği ve ilaçlanması firmaya aittir.
23. Gıda Üretim-işleme alanına yönetimin izni olmadan ziyaretçi alınamaz.
24. Yüklenici firma; mutfak, yemekhaneler servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti temin edecek ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Personel yaka kimlik kartları hastane idaresi tarafından verilecektir. Firmanın önerdiği personel giyeceği yönetim, Beslenme ve Diyet Bölümü tarafından onaylanacaktır. Kılık kıyafeti tam ve düzgün olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Firma personelinin kullanacağı sosyal tesis ve tuvaletlerde uyulması gereken kurallar:
  - İşyerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları, duşlar ile tuvaletlerin bulunduğu bölümlerde hijyen kurallarını hatırlatıcı ve uyarıcı levhaların bulundurulması zorunludur. Aydınlatması da uygun koşullarda olmalıdır.
  - Bu bölümlerde sıvı sabun, dezenfektan, ve çekmeli kağıt havlu aparatı bulundurulmalıdır.

- İşyerinde ilk yardım malzemeleri bulundurulmalıdır.
- Personelin giyinme ve soyunma yeri Hastane İdaresinin göstereceği bir yer olacaktır.
- Gün içerisinde kirlenen forma ve önlükler ayrı bir yerde muhafaza edilmeli, günlük olarak biriken kirliler yıkanıp ütülenmelidir. Mutfak ekibinin kıyafet ve iş önlüklerinin temizliği firmaya ait olup her gün, temiz ve ütülü bir şekilde dağıtılmalıdır. Kat elemanlarının firma mutfağında yemek hazırlığına geldiğinde iş önlüklü çalıştırılmaları zorunludur.
- Firma; altta belirtilen sayılarda giysi vermek zorundadır. Her gün temiz kıyafet giyme zorunluluğu vardır.

**25. Firma personeli aşağıdaki kurallara uymak zorundadır.**

- Çalışma saatleri dışında hastane içinde dolaşmamak, umumi yerler, yemekhane ve bürolarda oturmamak.
- Hastane koridorlarında yüksek sesle konuşmamak ve hastaları rahatsız edecek davranışlardan kaçınmak.
- Çalışma saatleri içinde misafir kabul etmemek.
- Kendilerine gösterilecek olan yer ve saatler dışında mutfak ve yemekhanenin herhangi bir bölümünde bir şeyler yiyip içmemek.
- Çalışma esnasında firmaca verilen kıyafetler dışında giymemek, iş önlükleriyle çalışma yerleri dışında gezinmemek, günlük sakal (erkek personel için) tıraşını olmak, tırnak bakımı, bütün personel için alyans dışında takı kullanmamak,
- Çalışırken, koruyucu malzemeleri lateks eldiven (Mavi renk), bone, kolluk, disposable önlük, kep, maske vb. kullanmak.
- İdarenin verdiği ihale konusu iş ile ilgili görevleri yerine getirmek.
- Çalışma ve iş huzurunu bozucu davranışlardan kaçınmak,
- Hastane ve hastalarla ilgili mahremiyete hastane dışında da özen göstermek,
- Hastane ve yemek firması tarafından yapılan işle ilgili olarak kendilerine teslim edilen yer, alet ekipman, makine ve cihaz ile diğer sarf malzemeleri itina ile kullanmak,
- Hastalara, refakatçilere ve hastane çalışanlarına karşı güler yüzlü ve nezaket kurallarına uygun davranmak.

**26. PERSONEL KIYAFETLERİ**

UNVAN		
	ÇEŞİT	ADET (Kişi başı)
Üretim Sorumlusu (Gıda Mühendisi)	İş önlüğü(Beyaz)	4
Aşçı	İş gömleği(Beyaz, kırmızı Biyeli) Pantolon(Beyaz) Kep(Beyaz, Kırmızı Biyeli) Askılı İş Önlüğü (Beyaz, Lacivert, kırmızı) Sabo Terlik(Lacivert)	4 4 4 4 4
Aşçı Yrd.	İş gömleği(Beyaz, kırmızı Biyeli) Pantolon(Beyaz) Kep(Beyaz, Kırmızı Biyeli) Askılı İş Önlüğü (Beyaz, Lacivert, kırmızı) Sabo Terlik(Lacivert)	4 4 4 4 4
Hastane Dağıtım Personeli, Bulaşıkçı, Mutfak Personeli	Pantolon(Lacivert) veya Penye t-shirt (Beyaz) İş Gömleği(Beyaz, Lacivert biyeli) Bone(lacivert, kumaş) Askılı İş Önlüğü (Lacivert, Açık mavi) Su geçirmez bulaşık önlüğü Çizme(Sarı) Sabo Terlik(Lacivert)	4 4 4 4 4 4 4



Depo Sorumlusu	İş önlüğü(Beyaz)	4
Hastane Gıda Teknikeri	İş önlüğü(Beyaz)	4

**Not:Personel kıyafetleri hastanenin belirtmiş olduğu personel listesine göre kişi başı yazlık ve kışlık olarak her yıl verilecektir.**

- 15 Mayıs-1Ekim arası yazlık,1 Ekim-15 Mayıs arası kışlık kıyafetler kullanılacaktır.
  - Alınan terlik ve çizmeler kaymayan tipte olacaktır. Terlikler ortopedik sabo modeli olacaktır.
  - Kıyafetlerde kullanılan kumaşlar %65 polyester, %35 pamuklu kolay temizlenebilen alpaka kumaştan, kolay ütülenebilen, insan sağlığına zarar vermeyen kumaşlardan yapılmış olacaktır.
  - Önlüklerin deseni İdare tarafından karar verilecektir.
  - Su geçirmez bulaşık önlükleri PVC kaplı kalın malzemeden yapılmış olacaktır.
  - Personelin kullanacağı kıyafetlerin üzerinde İdarenin uygun göreceği amblem/tanımlama yapılacaktır.
  - Firma tarafından tespit edilen bedenlere uymayan, hatalı kusurlu kıyafetler 5 gün içerisinde yenisi ile değiştirilecektir. Uygun olmayan kıyafetli personel çalıştırılmayacaktır.
27. Firma, Beslenme ve Diyet Bölümünün ve İdarenin haberi olmadan mutfakta, yemekhane ve klinik servis dağıtım ofislerinde eleman değiştirmeyecek, değiştirilmesi öngörülen eleman hakkında önceden mutlaka klinik diyetisyenlerine ve baş diyetisyenliğe haber verilecek, yönetimin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen liste, yönetime işe başlama günü verilecektir. Ayrıca firma tarafından çalıştırılacak personele dosya tutucaktır. Firma adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda firma sorumlu olacaktır.
28. Firma çalıştıracığı personelin dosyasında aşağıda belirtilen belgeleri bulundurmak zorundadır;
- Yüklenici firma, tüm çalışan personelinin sağlık yönünden bu hizmette çalışmaya elverişli olduklarını "Sağlık Raporu(bulaşıcı hastalığı olmadığına dair sağlık raporu olacaktır)" ile belgelemelidir,
  - Özgeçmiş,
  - Diploma,
  - Varsa sertifikaları ve çalışacağı alanla ilgisini gösteren belgeler,
  - Nüfus cüzdanı fotokopisi (üzerinde TC kimlik numarası yazılı olacak),
  - İkametgah Belgesi,
  - Adli Sicil Kaydı,
  - 2 adet vesikalık fotoğraf
  - Erkekler için askerlik durum belgesi,
  - SGK için giriş bildirgesi
29. Önceki sözleşme döneminde işi yürüten yüklenici ile, ihaleyi kazanan ve tekrar sözleşme imzalanan Firma aynı olması veya bu iş kapsamında çalışan işçinin istihdamının devamı halinde yukarıdaki evraklar(Adli sicil kaydı hariç) istenmeyecek, mevcut belgeler üzerinden işlem yapılacaktır.
30. Yüklenici; personellerin işe giriş dosyasını işe başlama tarihinden önce İdareye sunacaktır.
31. İşçi ve firma arasında yapılan iş sözleşmesinin bir örneği ile, iş sözleşmesinden sonraki en fazla beş iş günü içinde SGK' na onaylatılmış olan İşe Giriş Bildirgesinin bir örneği (firma işçilerle yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresini hastane ile yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresine göre düzenleyecektir) verecektir.
32. Yukarıdaki koşulların tamamı, zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.
33. Firma, hiçbir ikaz ve ihtar gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle/egitmekle yükümlüdür. Hizmet sırasında; ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan firma sorumludur.
34. Firma, iş kanununun işçi sağlığı ve iş güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Firma Umumi Hıfzısıhha Kanunu, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği ile ilgili tüm mevzuat, 6331 Sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu, İş ve işçi sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle yükümlüdür.
35. Sosyal Sigortalar mevzuatının her türlü işçi-işveren hakkındaki yasalardan, işçi alınması, işçi çıkarılması durumunda ve işçi hakların ödemesi gibi sorumlulukları firmaya aittir.
36. Firma, işleri aksatmayacak şekilde ve idarenin öngördüğü sayıda işçi çalıştırmak zorundadır. Firma işçilere tüm mevzuat hükümlerine göre yıllık izin kullandıracaktır. İşçi yıllık izne çıkmadan önce hastane birim sorumlusundan, sonra firma yetkililerinden onay alacaktır. Firma işçilerinin hastalık, rapor gibi hallerde bile aktif yukarıda belirtilen kişi çalıştırmakla yükümlüdür. Viziteye çıkan işçiler için, vizite ve iş

başı kağıdının ve herhangi bir sağlık sorunu nedeniyle istirahat verilen personelin raporunun bir örneği hastanenin Hastane İdaresine'ne teslim edilecektir.

37. Firma günlük işçi giriş-çıkışını ve hasta personel durumunu, personel akışı ve raporlu işçi sayılarını rutin kontrollerini yönetim tarafından gerekli görüldüğü takdirde hastane yönetimine vermekle yükümlüdür.
38. Firma; hepatit, tifo, para tifo, diğer barsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri ve gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ve paraziter hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personel çalıştırılmaz. Yönetim gıda kontrolü ile ilgili isteklerini firmaya bildirdiğinde firma istekleri yerine getirmekle yükümlüdür. Ayrıca açık yarası veya kesisi olanlar imalat ve bulaşık hizmetlerinde çalıştırılmayacaktır.
39. 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 aşılama işlemi firma tarafından karşılanacaktır.
40. Firma işe aldığı her işçiye işe başlamadan önce ve sonra hizmet içi eğitimlerini vermekle yükümlüdür. Eğitimler hastane başdiyetisyenliği ile koordineli bir şekilde yürütülmelidir. Eğitim sonrası sonuçlar rapor halinde başdiyetisyenliğe bildirilir. Yıllık hizmet içi eğitim programının konu, tarih ve süreleri önceden başhekimlik ve başdiyetisyenliğe bildirilmelidir.
41. Firma hastanede çalıştırdığı personele Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlıklarından: Hijyen Eğitimi Yönetmeliği gereğince, Hijyen eğitimlerini Genel Müdürlüğe bağlı öğretim kurumlarınca verilen kurs bitirme belgesini alacaktır.
42. Çalıştırılacak işçilerin iş sağlığı ve güvenliği açısından ilk işe giriş tarihinde muayeneleri yaptırılacak ve işçilerin sağlık raporları temin edilecektir. Ayrıca yıl içerisinde yapılan muayeneler ve tahliller firma tarafından karşılanacaktır.
43. Yüklenici birimde yapılan ve yapılacak olan yıllık eğitim ve çalışma planını hizmete başlanmasına müteakip en geç 1(bir) ay içerisinde Hastane İSG Kuruluna/İdareye sunmakla yükümlüdür.
44. Yüklenici çalıştığı birimde risk analizi ve değerlendirme yapmak, Acil durum eylem planı hazırlamakla yükümlüdür. Bu evrakları hizmete başlanmasına müteakip en geç 1(bir) ay içerisinde Hastane İSG Kuruluna/İdareye sunmakla yükümlüdür.
45. Yüklenici çalışanları ile ilgili dokümanları (en az 16 saatlik İSG eğitimi sertifikası, KKD zimmet formu, isg talimatnameleri vb.) birer örneğini hizmete başlanmasına müteakip en geç 1(bir) ay içerisinde Hastane İSG Kuruluna/İdareye sunmakla yükümlüdür.
46. İşçi sayısına göre hekim bulundurulmalıdır. Rutin tahlil ve tetkik aralıkları aşağıdaki gibi olmalı ve herhangi bir kurum veya hastanemizde yaptırılmalıdır. Çalışan personelin gerekli aşıları yaptırılmalıdır. Muayene ve tahlil sonuçlarına göre İşyeri Hekimi çalışan personelin bu işte çalışabilmelidir raporu vermelidir. Bu dökümanlar hizmete başlamadan önce teslim edilmelidir.

TETKİK	SIKLIĞI
Akciğer grafisi	Yılda 2 (iki) kez
Gaita kültürü	Yılda 2 (iki) kez
Gaitada parazit	Yılda 2 (iki) kez
Boğaz-burun kültürü	Yılda 2 (iki) kez

47. Günlük çıkan yemeklerin her bir yemek 250 gram Steril disposable kaplarda veya steril disposable numune poşetlerinde 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 çerçevede içerisinde yüklenici tarafından karşılanacaktır.
48. Firma bu hizmetler için Hastanemizde kendi adına sürekli en az bir diyetisyen veya bir gıda mühendisi veya gıda teknikeri çalıştırmak zorundadır. Bu personel; Yüklenici Firma ile İdare arasında iletişimi sağlamakla; gerekli evrakları tutmakla; personelleri ve yemekleri denetlemekle yükümlüdür.
49. Hastanede firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın, vb durumlarda zarar ve ziyan firmaya tazmin ettirilir.
50. Firma mutfak, hastane yemek dağıtım alanı girişi, tuvalet çıkışında dezenfektan havuzları veya bu etkiyi sağlayacak uygun sistem bulundurulmalıdır. Bunlar günlük olarak temizlenip yeni dezenfektan ilavesi yapılacaktır.



51. Firma mutfakta, hizmetin verildiği yerlerde (kat ofisler vb) ve hizmette kullandığı tüm araç, gereç, hiçbir, ocak, sıhhi tesisatın ve havalandırma sistemlerinin onarım ve periyodik bakımlarını üstlenecektir. Tabak, tepsi, çatal, kaşık vb mutfak gereçleri belli aralıklarla denetlenerek; kırık-eğik olanlar yenileri ile değiştirilecektir. Mutfakta ve hizmetin verildiği yerlerde(yemekhaneler, bulaşıkhanesi, kat ofisleri vb.) oluşan hasarlar giderilecek, gerekli tadilatlar(duvarda bulunan kabarma, boya, fayans yenilenmesi vb) yapılacaktır. Bulaşıkhanede eksik olan havalandırma sistemleri kurulacaktır.
52. Yüklenicinin sorumlu olduğu tüm cihaz, makine, ekipman(masa ve sandalye dahil) vb ve yerlerle ilgili(firma mutfak, klinik servis dağıtım ofisleri ve yemekhaneler) arızalar, kırılma ve kaybolmalar sonucu oluşan eksiklikler firma tarafından ücretsiz yerine getirilecektir.
53. Firma çalışma süresi içerisinde zarar gören yerlerin (depolar, firma mutfak, hastane bulaşıkhanesi, klinik servis dağıtım ofisleri ve yemekhaneler) tamirat ve boyasını yaptırmakla yükümlüdür.
54. Mutfak ve yemekhanelerdeki kapı, pencere, arızaları ve tamiri ile kırılan camların, arızalı tüm elektrik ampulü ve floresanların yenileme masrafı yükleniciye aittir.
55. Yemekhanede kullanılan masa, sandalye kırık olanlar yenilecek-tamirata yaptırılacak ve eksik olması durumunda eksiklikler giderilecektir. Ayrıca, yemekhanelerde perdeler-tüller yenilenecektir.
56. Yönetim tarafından firmaya sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaş makinalar, araç ve gereçler ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır.
57. Yönetim tarafından firmaya teslim edilen demirbaşlar, araç ve gereçler dışında, yönetim tarafından gerek görülen, ihalede belirtilen alet ve ekipmanlar sözleşmeye müteakip en geç 10 gün içinde gerekli yerlere monte edilecektir. Yönetimin uygun görmediği kalite, nicelik ve nitelikteki demirbaş malzeme ve donanımlar firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
58. Firmanın kullandığı elektrik, doğalgaz, tüpgaz (LPG) harcamalarını karşılamakla yükümlüdür. Mevcut su, elektrik, şebekesine firma tarafından sayaç bağlandıktan sonra su ve elektrik parası firma tarafından ödenecektir. Yakıt bedeli hastanemiz teknik hizmetler amirliğinden alınacak veriler doğrultusunda tespit edilecektir.
59. Firma; makine parkındaki makinelerin kapasitesini karşılayacak güçte elektrik tesisatı döşemelidir.
60. 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.
61. Firma herhangi bir grev yada işi durdurma yada bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
62. Yüklenici Firma tarafından Hastane yönetimi tarafından istenmesi durumunda: Atık su logarına uygun boyutta paslanmaz çelik ızgara ve atık su-yağ içerisinde çalışabilecek boru, hortum ve klavuz sistemi ile birlikte dalgıç pompa konulacaktır. Pompa sistemi içinde elektrik tesisatı ve panosu olmalıdır. Ayrıca, yapılan ızgarayı yerden yukarı kaldırmak için calaska sistemi kurulacaktır.
63. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan tüm ürünler muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; hastane idaresi piyasadan ihtiyacı olan malzemeyi temin eder, bedelini yüklenici firmanın hak edişinden kesilir.

**XI) HASTANEDE BULUNDURULMASI GEREKEN ARAÇ, GEREÇLER, MAKİNALARIN İSİMLERİ, ADETLERİ VE ÖZELLİKLERİ**

ELEKTRİKLİ BENVARİ(8 KÜVETLİ)	12 adet
SERVİS ARABASI(2 KATLI)	33 adet
METAL TEZGAH(75 CMX2.25 M)	30 adet
METAL TEZGAH(1.5 MX2 M)	1 adet
BUZDOLABI(TEK KAPILI-COCACOLA TARZI)-ISI GÖSTERGELİ	14 adet
BUZDOLABI(ÇİFT KAPAKLI SÜRGÜLÜ)-ISI GÖSTERGELİ	2 adet
EV TİPİ NOFROSLU BUZDOLABI	1 adet
SARF MALZEME DOLABI(2 KAPALI-METAL KİTLENEBİLİR)	15 adet
MİKRODALGA	4 adet
AHŞAP KAPLAMALI ELEKTRİKLİ KÜVER ÜNİTESİ	4 adet
SANAYİ TİPİ BULAŞIK MAKİNASI(SAATTE 1000 TABL DOT YIKAMALI)	11 adet
ÇAMAŞIR MAKİNASI	1 adet
ISITICI KABİN	1 adet
TERMİSİFON(60 LTLİK)	2 ADET

ANİ SU ISITICISI	2 ADET
ELETRİKLİ ÇAY SEMAVERİ	7 ADET
ELETRİKLİ OCAK(4 LÜ)	1 ADET
ELEKTRİKLİ OCAK(2 Lİ)	1 ADET
DALDIRMA TERMOMETRE(YEMEK ISI ÖLÇER)	15 ADET
MUTFAK TİPİ TARTI	2 ADET
YEMEKHANE TEMİZLİK ARABASI	2 ADET
ŞAHİT NUMUNE BUZDOLABI	1 ADET
ŞAHİT NUMUNE POŞETİ(AYLIK)	1500 ADET
4 KATLI ÇELİK RAF ÜNİTESİ (EN AZ 2.5MX2M)	14 ADET
DIŞ BİRİM YEMEK TAŞIMA TERMOBOX	5 ADET
ÇELİK BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI(LAVOBALI-ÇEŞMELİ)	12 ADET
BEYAZ POLİKARBON KAHVALTI TABLDOT(5 GÖZLÜ)	1000 ADET
BEYAZ POLİKARBON TABLDOT(5 GÖZLÜ)-MİN.400 GR AĞIRLIĞINDA	1000 ADET
AVATERM 6 GÖZLÜ YEMEK SERVİS TEPSİSİ	100 ADET
POLİKARBON ÇUKUR YEMEK TABAĞI	1450 ADET
POLİKARBON DÜZ PİLAV TABAĞI	1100 ADET
POLİKARBON SALATA TABAĞI(DİKDÖRTGEN)	900 ADET
POLİKARBON KASE	1450 ADET
YEMEK TEPSİSİ	800 ADET
SERVİS BİÇAĞI	1000 ADET
SERVİS KAŞIĞI	800 ADET
SERVİS ÇATALI	800 ADET
DİSPANSER PEÇETELİK	60 ADET
YAĞDANLIK(2 Lİ TAKIM)	60 TAKIM
KÜRDANLIK	60 ADET
BAHARATLIK(2 Lİ TAKIM)	60 TAKIM
MASA ÖRTÜSÜ	60 ADET
MASA ÜSTÜ FIRINLANMIŞ CAM	60 ADET
DUVAR SAATİ	3 ADET
SİNEKLİK	10 ADET
PERDE	12 ADET
KORNİŞ	10 ADET
EKMEK KÜVETİ	20 ADET
BÜYÜK KÜVET(KAPAKLI-YEDEK-BENVARİYE UYUMLU)	30 ADET
ÇEYREK KÜVET(KAPAKLI-YEDEK-BENVARİYE UYUMLU)	30 ADET
OTOMAT PEÇETELİK	2 ADET
TABAK YIKAMA BASKETİ(MAKİNALARA UYUMLU)	15 ADET
KAZAN	4 ADET
KEPÇE	60 ADET
KEVGİR	60 ADET
KAŞIK	60 adet
MAŞA	60 ADET
BÜYÜK BİÇAK	4 ADET
MEYVE BİÇAĞI	10 ADET
ÇELİK SAPLI TAS	5 ADET
BÜYÜK PİLAV KEVGİRİ	4 ADET
SPATULA	15 ADET
CAM KAVONUZ	4 ADET
DEZENFEKTAN PASPASI	1 ADET
KONTEYNER ÇÖP KOVASI(EN AZ 60 LTLİK-TEKERLEKLİ)	19 ADET
ÇÖP KOVASI(KAPAKLI-BATTAL BOY)	2 ADET
PEDALLI ÇÖP KOVASI	2 ADET
PASPAS ARABASI	4 ADET
VİLEDA TAKIMI	20 ADET
ÇEKBAS	20 ADET
FARAŞ TAKIMI	15 ADET

TEMİZLİK KOVASI	10 ADET
SU HORTUMU(30 METRE)	1 ADET
KABLOSUZ KART OKUYUCU	14 ADET
KABLOLU KART OKUYUCU	2 ADET

1. 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.
2. Firma işe başlama tarihinden itibaren yukarıda yazılan araç, gereç ve makinaları hastanede hazır bulunduracak, Kontrol, Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından ekipman sayı ve nitelik açılarından kontrol edilecektir. Kablosuz kart okuyucular hastane yönetiminin bu sisteme geçmeye karar verdiği zaman kullanılacaktır. Bulaşık yıkama işlemlerini fabrikada gerçekleştirmek isteyen Yüklenici(hizmeti aksatmayacak şekilde); Hastane İdaresinin yazılı onayı ile bulaşıkları fabrikasında yıkayabilecektir. Ancak; hastanede bulaşık makinasına ihtiyaç olması durumunda; Yüklenici, yukarıda istenen sayılardan yeteri kadar bulaşık makinası getirecektir.
3. **Yukarıda istenen makinalar hizmetin sürekliliğini sağlayacak perfonmansda ve çalışabilir durumda olmalıdır.**
4. Araç, Gereçler, Makinaların arızalanması, kırılması veya kaybolması durumunda en geç 48 saat içerisinde arıza giderilecek, giderilmemesi/ kırılması veya kaybolması durumunda yenisi ile değiştirilecektir..
5. Hastanemize ait Elektronik geçiş sistemi, kart okuyucular ve Turnike Yüklenici Firma tarafından sözleşme boyunca kullanılacak olup, arıza vb. durumları gidermek Yüklenici sorumluluğunda olacaktır.
6. **KART OKUYUCULAR:** Kablolı kart okuyucular personel yemekhanelerinde diyet yemek alacaklar için ayrı ayrı kurulacaktır. Kablosuz kart okuyucular servis yemek dağıtım arabalarına konulacak olup hasta bilekliği ve refakatçi kartlarını okuyabilmelidir. Kart okuyucular; Hastanemize ait elektronik kart sistemine uyumlu olmalıdır.

#### **İŞ BU ŞARTNAME 11 MADDEDEN ve EK1- EK2 'DEN İBARETTİR.**

#### **EK-1 YEMEK HAZIRLAMA AŞAMASI**

Yemeklerin imalatında kullanılacak yiyecek malzemeleri Firma tarafından sağlanacak, firmanın Hastanede ve Fabrikada görevlendirdiği personel, gerekli görüldüğü durumda hastane diyetisyeni ve hastane yönetimi tarafından belirlenen Kontrol ve Muayene ve Kabul komisyonunca kontrol edilecektir.

#### **Yemekte Kullanılan Malzemeler :**

- a) **ET:** Etli yemekler, tas kebabı veya kıymalı yemekler dana etinden yapılacaktır. Et veya kıyma taze, kokusuz, temiz, orta yağlı ayrıca Veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzısıhha kararlarıyla gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Bütün gıda maddelerinin nakliyesi temiz kaplarda ve vasıtalarla, dış tesirlere karşı muhafazalı ve yağmur gibi etkenlerden korunacak şekilde yapılacaktır.
- b) **TAVUK ETİ:** Donmamış, taze ve çok iyi temizlenmiş olacak, tavuk budu veya göğüs olarak verilecektir. Ambalajlı olacak, ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır.
- c) **BALIK:** Dondurulmuş veya taze donmamış, iyi temizlenmiş, mevsimine uygun verilecektir.
- d) **KURU GIDALAR :**Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, fasulye gibi kuru gıda maddeleri temiz, bit yeniksiz , kuru, küfsüz, kokusuz, böceksiz, normal irilikte, kolay pişen cinsten ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler olmayacaktır. Gıda maddeleri mevzuatına, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır. Bu özellikleri taşımayan gıdalar kullanılmayacaktır.
- e) **SEBZELER :** Her mevsime ait sebze taze, olgun, ve normal büyüklükte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış kartlaşmış olmayacaktır. Gıda maddeleri mevzuatına, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır. Aksi takdirde tüketilmesine müsaade edilmeyecektir.
- f) **MEYVELER:** Mevsim meyveleri olup taze ve kaliteli olacaktır. Meyveler yenilebilecek olgunlukta, normal büyüklükte, tat, lezzet ve renkte olacaktır. Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, yumuşak ve çok sert, kurumuş, buruşmuş, çamurlu ve ham olmayacak , Gıda Maddeleri Mevzuatı, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır. Uygun olmayanlar servis yapılmayacaktır.
- g) **TATLILAR :** Hamur işleri süt mamülleri kompostolar, aşure, dondurma, cezerye, helvalar vs. normal tazelikte, tat ve kıvamında, birinci sınıf tatlıcı dükkanında satılan evsaf özelliğinde olacaktır.
- h) Meşrubatlar, meyve suları, piyasa imaline resmen müsaade edilmiş ve kontrollü olacaktır. Dağıtım soğuk olarak yapılacaktır.
- i) Gıda maddesi olarak verilecek olan ayran, yoğurt ve mevsim salataları en iyi kalitede ve temiz olacaktır. Salatalara konacak zeytinyağları TSE'li olacaktır.
- j) Marul, kıvırcık gibi salata malzemeleri sirkeli suda bekletildikten sonra yıkanarak doğrama işlemei gerçekleştirilecektir.



- k) Yemek ve tatlılarda cinslerine göre kullanılan sıvı yağlar zeytinyağı veya en iyi kalitede ayçiçek yağı olacaktır. TSE etiketi bulunacaktır.
- l) Yemeklerde kullanılacak salçalar imalatçısı, kullanım süresi belirtilmiş, orjinal ambalajlarda, Hıfzısıhha yasasına uygun ve TSE etiketli olacaktır.
- m) İçme suyu mevzuata uygun nitelikte olacaktır.
- n) Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler niteliğine uygun olarak muhafaza edilecektir.

### YEMEK ÇEŞİTLERİ :

#### 1. Grup yemek çeşitleri

- A) Parça etli yemekler  
a-Köfte  
b-Etli pilav ve börek tipi yemekler
- B) Etli konserve ve taze sebzeler
- C) Kıymalı konserve ve taze sebzeler
- D) Kıymalı Kurubaklagiller
- E) Etli Kurubaklagiller
- F) Yumurtalı yemekler
- G) Tavuk
- H) Balık

#### Menüdeki sırası

1.yemek

#### 2. Grup yemek çeşitleri

- A) Çorbalar
- B) Pilavlar
- C) Börek
- D) Zeytinyağlı sebze yemekleri
- E) Zeytinyağlı baklagiller
- F) Kızartmalar
- G) Zeytinyağlı sarma, dolmalar

2.yemek

#### 3. Grup yemek çeşitleri

- A) Salatalar
- B) Yoğurt ( poşet ve vakumlu)
- C) Cacık
- D) Turşu
- E) Tatlılar  
a) Sütlu tatlılar  
b) Hamurlu tatlılar  
c) Helvalar  
d) Meyveli tatlılar
- F) Meyve
- G) Hoşaf lar ve kompostalar

3.yemek

### EK-2 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 kullanılabilir. Yemeğin nefasetine göre yardımcı gıda maddelerinin miktarlarında azaltma veya arttırma yapılabilir. Teknik şartnamede sunulan aylık yemek listesinde, hastane idarelerince değişiklik yapılabilir gibi beslenme alışkanlıkları ve beğeniler de göz önüne alınarak mevcut gramajlarla yeniden düzenlenebilecektir. Bu değişiklikler önceden yemek firmasına bildirilecektir.

Kızartmalarda ayçiçek yağı, zeytin yağı tüm yemeklerde ve salatalarda zeytinyağı kullanılacaktır.

Diğer yemeklerde sorumlu diyetisyenin önerdiği yağ kullanılacaktır.

Mevsimine göre yemeklerde domates, biber kullanılacaktır.

Ramazan ayında oruç tutanlara iftar sahur yemekleri verilecektir.

Garnitürlü ve yoğurtlu verilen yemeklerin yanına diyet uzmanının uygun gördüğü garnitür verilir. Garnitür 4. kap olarak nitelendirilmez.

Komposto mevsimde olan meyvelere göre hazırlanacaktır.

**YEMEĞİN CİNSİ**

**MALZEMENİN CİNSİ**

**MİKTARI**

**ET YEMEKLERİ**

**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

**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 Pürelı)**

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 (Pürelı)**

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. Ve/veya kaşar 20 gr. ilave edilerek Kaşarlı ve/veya Mantarlı et sote olarak verilebilecektir.)

**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.
<b><u>Hünkarbeğendi</u></b>	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.
<b><u>Alinazik</u></b>	Dana Kıyma	120 gr.
	Soğan	5 gr.
	Domates	50 gr.
	Sivri Biber	10 gr.
	Patlıcan	150 gr.
	Süzme Yoğurt	100 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağ	20 gr.
	Salça	5 gr.
	Sarımsak	1 diş
<b><u>Kuzu Kapam</u></b>	Kuzu Eti (Kemikli)	150 gr
	Patates	100 gr
	K.Soğan	5 gr
	Salça	10 gr
	Bitkisel Sıvı Yağ	20 gr
<b><u>Patlıcan Kebap</u></b>	Dana eti (kemiksiz)	100 gr.
	Patlıcan	200 gr.
	Kuru Soğan	5 gr.
	Domates	30 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağ	30 gr
	Maydanoz	1/10
	Salça	5 gr.
	Yeşil Biber	20 gr.
<b><u>KÖFTELER</u></b>		
<b><u>Fırın Köfte</u></b>	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.
<b><u>Çiftlik Köfte</u></b>	Dana kıyma	120 gr.
	Patates	50 gr.
	Havuç	20 gr.
	Bezelye	20 gr.
	Kimyon	0.5 gr.
	Karabiber	0.5 gr.
	Kurusoğan	10 gr.
	Maydanoz	1/10 demet
	Salça	10 gr.
	Bitkisel Sıvı yağı	20 gr.
	Yumurta	1/8 gr.
<b><u>İzmir Köfte</u></b>		



Karabiber	0.5 gr.
Kuru Soğan	10 gr.
Maydanoz	1/10 gr.
(Yanında P.Pilavı yada,söğüş yada P.Püre yada patates salatası yada piyaz verilebilir)	

<b><u>Tire Köfte</u></b>	Dana Kıyma	120 gr.
	Soğan	10 gr.
	Pide veya Lavaş	50 gr.
	Süzme Yoğurt	100 gr.
	<b>Sos</b>	
	( Domates 50 gr, salça 5 gr.)	
	Bitkisel Sıvı yağı	10 gr.

<b><u>Kayseri Köfte</u></b>	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

<b><u>Hasanpaşa Köfte (pürelı)</u></b>	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

<b><u>Terbiyeli Haşlama Tavuk</u></b>	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

<b><u>Sebzeli Fırın Tavuk</u></b>	Tavuk eti (incik vb.)	200 gr.
	Patates	50 gr.
	Salça	10 gr.
	Havuç	15 gr.
	Domataes	15 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağı	15 gr.
	Yeşil biber	10 gr.
	Baharat	0,5 gr.

<b><u>Tavuk Şinitzel</u></b> (garnitür veya püre)	Tavuk Fileto	150 gr.
	Galeta Unu	20 gr.
	Buğday unu	5 gr.
	Bitkisel Yağ	40 gr.
	Yumurta	1/8

<b><u>Tavuk Lokma</u></b> (garnitür veya püre)	Tavuk Fileto	150 gr.
	Galeta Unu	20 gr.
	Buğday unu	5 gr.
	Bitkisel Yağ	40 gr.
	Yumurta	1/8
<b><u>Fırın Tavuk İncik</u></b>	Tavuk eti (incik, vb.)	200 gr.
	Patates	50 gr.
	Salça	2 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağı	5 gr.
<b><u>Fırın Tavuk Baget</u></b>	Tavuk Eti (baget) ( 2 Adet)	300 gr.
	Patates	50 gr.
	Salça	2 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağı	5 gr.
	* Pilav üstü verildiğinde pirinç	50 gr.
	Bitkisel yağ	5 gr.
<b><u>Şehriyeli Güveç (tavuk etli)</u></b>	Tavuk Eti (bonfile)	50 gr.
	Şehriye	50 gr.
	Bitkisel Yağ	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Bahart	0,5 gr.
<b><u>Tavuk Sote</u></b>	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. Ve/veya kaşar 20 gr. İlave edilerek Kaşarlı ve/veya Mantarlı Tavuk sote olarak da verilebilecektir.)		
<b><u>Tavuk Kavurma</u></b>	Tavuk Eti(Göğüs)	150 gr.
	K.Soğan	25 gr.
	Domates	50 gr.
<b><u>Tavuk Döner</u></b>	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.
<b><u>Balık Kızartma</u></b>	Balık Çeşitleri(Sardalya,hamsi vb.temizlenmiş)	170 gr
	Maydanoz	1/10 demet
	Roka	1/10 demet
	Bitkisel Sıvı Yağı	45 gr.
	Mısır unu	10 gr
	Limon	1/4 adet
	Sumak	0,5 gr.
	Kuru Soğan	15 gr.
<b><u>Balık Buğulama</u></b>	Balık Çeşitleri(Sardalya,hamsi vb.temizlenmiş)	170 gr
	Havuç	15 gr.
	Patates	50 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağı	10 gr.
	Defne Yaprağı	0,5 gr
	Limon	30 gr.

Kuru Soğan 10 gr.  
Not: Büyük balık (Çipura, levrek, alabalık, vb.) verildiğinde temizlenmiş gramajı 200-220 gr arasında 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**  
(Roka- Soğan)

Dana Ciğer	130 gr.
Un	25 gr.
Kuru Soğan	20 gr.
Bitkisel Sıvı Yağı	40 gr.
Baharat	0,5 gr.
Roka	1/ 4 demet

**ETLİ KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ**

**Etlı Kuru Fasulye**

Kuru fasulye	50 gr
Dana eti	35 gr
Kuru soğan	10 gr
Salça	10 gr
Bitkisel Sıvı yağı	10 gr

**Etlı Nohut**

Nohut	50 gr
Dana eti	35 gr
Kuru soğan	10 gr
Salça	10 gr
Bitkisel Sıvı yağı	10 gr

**ETLİ SEBZE YEMEKLERİ**

**Etlı Taze Fasulye**

Taze Fasulye(Ayıklanmış)	20gr
Dana Eti	35 gr
Kuru Soğan	10 gr
Bitkisel sıvıyağı	10 gr
Salça	5 gr
Domates	25 gr

**Kıymalı Pırasa**

Pırasa(Ayıklanmış)	200 gr
Dana Eti (Kıyma)	30 gr
Bitkisel sıvı yağ	10 gr
Salça	5 gr
Pirinç	5 gr
Limon	¼ adet

**Fırın Patates**

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

**Etlı Türlü**

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

**Etlı Biber Dolma**

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

**Kıymalı patlıcan Dolma**

Patlıcan	200 gr.
(Kuru patlıcan 2 adet)	
Dana eti (Kıyma)	40gr
	(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.
<b><u>Yoğurtlu Kıymalı Ispanak</u></b>	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
<b><u>Yumurtalı Ispanak</u></b>	Ispanak (ayıklanmış)	150 gr
	Yumurta	1 adet
	Kuru Soğan	25 gr
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr
	Salça	10 gr
<b><u>Patlıcan Musakka</u></b>	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
<b><u>Kabak Musakka</u></b>	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
<b><u>Kıymalı Semiz otu (Yoğurtlu)</u></b>	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
<b><u>Patlıcan Karniyarik</u></b>	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
<b><u>Kıymalı Karnabahar</u></b>	Karnabahar (ayıklanmış)	250 gr
	Dana Eti (Kıyma)	40 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Bitkisel sıvı yağ	10gr
	Salça	10 gr
	Kuru nohut	7 gr.
<b><u>Menemen</u></b>	Domates	100 gr

	Biber	50 gr
	Yumurta	1 adet
	Soğan	25 gr
	Bitkisel sıvı Yağ	10 gr
	Maydanoz	1/10 demet
<b><u>Kıymalı Yumurta</u></b>		
	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
<b><u>Etli Bamya</u></b>		
	Bamya .(Ayıklanmış)	200 gr
	Dana Eti(kemiksiz)	35 gr
	Salça	10 gr
	Bitkisel Sıvı Çiçek Yağı	10 gr
	Kuru Soğan	20 gr
<b><u>Tavuklu Bamya</u></b>		
	Bamya.(Ayıklanmış)	200 gr
	Tavuk Göğüs	35 gr
	Salça	10 gr
	Bitkisel Sıvı Çiçek Yağı	10 gr
	Kuru Soğan	20 gr
<b><u>Etli Bezelye</u></b>		
	Bezelye (Ayıklanmış)	200gr
	Dana Eti(kemiksiz)	35 gr
	Salça	10 gr
	Bitkisel Sıvı Çiçek Yağ	10 gr
	Kuru Soğan	20 gr
<b><u>Etli patates</u></b>		
	Patates	200 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	10 gr
	Dana Eti (kemiksiz)	50 gr
	Bitkisel Sıvı yağ	10 gr
<b><u>Etli Kereviz</u></b>		
	Kereviz .(Ayıklanmış)	200 gr
	Patates	30 gr
	Havuç	20 gr
	Dana Eti(kemiksiz)	35 gr
	Salça	10 gr.
	Bitkisel Sıvı Yağ	10gr.
	Soğan	20 gr.
	Nohut	10 gr.
<b><u>Terbiyeli Etli Kereviz</u></b>		
	Kereviz .(Ayıklanmış)	200 gr
	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 suyu (gerektiği Kadar)	
	Yumurta sarısı	

**Dereotlu Tavuklu Bezelye**

Bezelye (Ayıklanmış)	200gr
Tavuk göğüs eti	35 gr
Salça	10 gr
Bitkisel Sıvı Çiçek Yağ	10 gr
Kuru Soğan	20 gr
Dereotu	1/8 demet

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.

**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

**Etlı 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
<b><u>Peynirli Makarna</u></b>	Makarna	60 gr
	Peynir	20 gr
	Bitkisel sıvı yağ	15 gr
<b><u>Fırın Makarna</u></b>	Makarna	50 gr
	beyaz peynir veya kaşar	20 gr
	bitkisel sıvı yağ	10 gr
	yumurta	1/4 adet
	süt	50 gr
<b><u>Kıymalı Makarna</u></b>	Makarna	60 gr
	Dana Eti(Kemiksiz)	35 gr.
	Baharat	0,5 gr.
<b><u>Spagetti Makarna</u></b>	Makarna	60 gr
	salça	10 gr
	bitkisel sıvı yağ	15 gr
<b><u>İç Pilav</u></b>	pirinç	60 gr
	kuş üzümü	2 gr
	çam fıstığı	3 gr
	karabiber	0.5 gr
	tarçın	0.5 gr.
	bitkisel sıvı yağ	15 gr
	(İstenildiğinde)Ciğer	30 gr
<b><u>Peynirli Erişte</u></b>	Erişte	50 gr.
	Peynir	20 gr.
	Tereyağ	8 gr.
	bitkisel sıvı yağ	5 gr.
	Baharat	0,5 gr
<b><u>Cevizli Erişte</u></b>	Erişte	50 gr.
	Ceviz İçi	10 gr.
	Tereyağ	8 gr.
	bitkisel sıvı yağ	5 gr.
	Baharat	0,5 gr
<b><u>Kuskus Pilavı</u></b>	Kuskus	60 gr
	Bitkisel sıvı yağ	15 gr
<b><u>Mantı</u></b>	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
<b><u>BÖREKLER</u></b>		
<b><u>Talaş Böreği</u></b>	Milföy	100 gr
	yumurta	1/15 adet
	etveya tavuk eti	30 gr
	bezelye	10 gr
	karabiber	0.2 gr
	kuru soğan	10 gr



**Kıymalı Tepsi Börek**  
**Kıymalı Gül Böreği**  
**Kıymalı Kol Böreği**

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 adet

**Peynirli Tepsi Börek**  
**Peynirli Gül Börek**  
**Peynirli kol Börek**

yufka	75 gr
peynir	40 gr
bitkisel sıvı yağ	20 gr
yumurta	1/4 adet
süt	50 gr
Maydanoz	1/8 adet

**Patatesli kol Börek**  
**Patatesli gül Börek**

yufka	75 gr
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	45 gr
Kuru soğan	30 gr
Bitkisel sıvı yağ	20 gr
Yumurta	1/4 adet
Süt	50 gr
Maydanoz	1/8 adet
Yoğurt (süzme)	100 Gr
Salça	5 gr

**NOT:** Sosyete mantısı verileceği zaman üzerine 100 gr yoğurt ve salçalı sos verilecektir. Mevsime uygun olarak Hastane diyet uzmanlarınca Börek içeriklerinde değişiklik yapılabilir.  
( Patlıcanlı börek, Patatesli, patatesli-kıymalı börek vb.)

**ÇORBALAR**

**Yavla Çorba**

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

	Nane	0.5 gr
<b><u>Tovga Çorba</u></b>	Yoğurt	50 gr
	Yumurta	1/8 adet
	Aşurelik Buğday	10 gr
	Un	5 gr
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr
	Nane	0.5 gr
<b><u>Ezo Gelin Çorbası</u></b>	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
<b><u>Düğün Çorbası</u></b>	Yumurta	1/8 adet
	Dana eti	50 gr.
	Taze Yoğurt	10 gr.
	Un	10 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Limon	¼ adet
<b><u>Mercimek Çorbası</u></b>	Mercimek	30 gr.
	Un	5 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Limon	¼ adet
<b><u>Kaşarlı Domates Çorbası</u></b>	Un	10 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Salça	15 gr.
	Veya Domates	50 gr.
	Süt	20 ml
	Kaşar	10 gr
<b><u>Şehriye Çorba (Arpa, Tel vb.)</u></b>	Şehriye	20 gr.
	Un	5 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Salça	5 gr.
	Limon	¼ adet
<b><u>Terbiyeli Şehriye Çorba (Arpa, Tel vb.)</u></b>	Şehriye	20 gr.
	Un	5 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Limon	¼ adet
	<b>Terbiyesi için</b>	
	Yumurta sarısı	¼ adet
	Limon	¼ adet
	Yoğurt	20 gr
<b><u>Sebze Çorba</u></b>	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.
<b><u>Tarhana Çorba</u></b>	tarhana	20 gr
	Un	5 gr.
	Salça	5 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
<b><u>Arabaşı Çorba</u></b>	Kuru börtölce	5 gr
	Tavuk eti(göğüs)	40 gr.
	Un	10 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr.
	Salça	15 gr.
	Veya Domates	50 gr.
	Süt	20 ml
<b><u>Ayran Çorba</u></b>	yarma ( aşurelik buğday )	30 gr.
	Yoğurt	70 gr.
	Soğan	10 gr.
	Tereyağı + sıvı yağ	15 gr.
	Yumurta	1/8 adet
	kuru nane	gerektiği kadar
	reyhan	gerektiği kadar
<b><u>Kremalı mantar çorba</u></b>	Mantar	40 gr.
	Krema	50gr.
	Un	10gr.
	Tereyağı	10gr.
<b><u>ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ</u></b>		
<b><u>Zeytinyağlı Bakla</u></b>	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
<b><u>Zeytinyağlı İç Bakla</u></b>	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
<b><u>Zeytin Yağlı Kuru Barbunya Pilaki</u></b>	Kuru Barbunya	50 gr
	Patates	30 gr
	Havuç	20 gr
	Salça	10 gr
	Bitkisel sıvı yağ	10 gr
	Limon	1/4 adet

<b><u>Zeytinyağlı Barbunya (Taze)</u></b>	Barbunya Kuru soğan Zeytinyağı Salça Maydanoz Limon Havuç	100gr. (Ayıklanmış) 25 gr. 15 gr. 10 gr. 1/8 demet ¼ adet 25 gr.
<b><u>Zeytinyağlı Kereviz</u></b>	Kereviz Zeytinyağı Salça Soğan	200 gr. 10 gr. 10 gr. 20 gr
<b><u>İmambayıldı</u></b>	Patlıcan Domates Biber Soğan Zeytinyağı	200 gr. 50 gr. 20 gr. 10 gr. 30 gr.
<b><u>Karnabahar Ograten</u></b>	Karnabahar Beşamel sos	200 gr. Kıvamında
<b><u>Kabak Ograten</u></b>	Kabak Beşamel sos	200 gr. Kıvamında
<b><u>Kabak Mücver</u></b>	Kabak Un Zeytinyağı Baharat çeşitleri	75 gr. 30 gr. 30 gr. Yeteri kadar
<b><u>Karışık Yaz Kızartma(dom. soslu)</u></b> (Ayıklanmış net miktarlardır.)	Patlıcan Biber Patates veya Kabak Domates Bitkisel sıvı yağ Süzme Yoğurt (istenirse sarımsaklı olacak)	75 gr 75 gr 100 gr 75 gr 50 gr. 40 gr 130 gr
<b><u>Karışık Kış Kızartması</u></b> (Ayıklanmış net miktarlardır.)	Karnabahar Havuç Patates Un Yumurta Bitkisel Sıvı Yağ Süt Süzme Yoğurt (istenirse sarımsaklı olacak)	125 gr 75 gr. 150 gr. 20 gr. 1/8 40 gr. 2 ml 130 gr.
<b><u>Soslu Karışık Kızartma</u></b>	Patates Patlıcan Sivri Biber Domates	125 gr. 100 gr 60 gr. 50gr(toplam)
<b><u>Sossuz Karışık Kızartma</u></b>	Patates Patlıcan Sivri Biber	150 gr. 100 gr 100 gr.
<b><u>Karnabahar- Havuç Kızartma</u></b>	Yumurta Havuç Un Karnabahar	1 / 4 Adet 50 gr. 10 gr. 150 gr.



	Sıvı Yağ	30 gr.
	Tuz	1 gr.
<b><u>Saksuka</u></b>	(Ayıklanmış net miktarlardır.)	
	Patlıcan	120 gr.
	Biber	30 gr.
	Domates	100 gr.
	Bitkisel sıvı yağ	30 gr.
	K.soğan	20 gr.
	Yoğurt	100 gr.
<b><u>Zeytinyağlı Taze Fasulye</u></b>	Taze Fasulye	200 gr.(Ayıklanmış)
	Soğan	20 gr
	Zeytinyağı	15 gr
	Salça	10 gr
<b><u>Zeytinyağlı Pırasa</u></b>	Pırasa	200 gr.(Ayıklanmış)
	Havuç	25 gr.
	Zeytinyağı	15 gr.
	Salça	10 gr.
	Limon	1/4 adet
	Pirinç	5 gr.
	Maydanoz	1/10 demet
<b><u>Zeytinyağlı Ispanak</u></b>	Ispanak	150 gr.(Ayıklanmış)
	Zeytinyağı	15 gr.
	Salça	10 gr.
	Limon	1/4 adet
	Pirinç	5 gr.
	Yoğurt(süzme)	100 gr
<b><u>Zeytinyağlı Biber Dolma</u></b>	DolmaBiber	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 Üzümlü	2 gr.
	Çam Fıstığı	3 gr.
<b><u>Zeytinyağlı Patlıcan Dolma</u></b>	Patlıcan	200 gr.
	Pirinç	40 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.
	Zeytinyağı	20 gr.
	Salça	5 gr.
	Limon	1/4 adet
	Nane	0.5 gr.
	Domates	20 gr.
	Karabiber	0.5 gr.
	Kuş Üzümlü	2 gr.
	Çam Fıstığı	3 gr.
<b><u>Zeytinyağlı Türlü</u></b>	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 TURSULAR**

**Karışık Turşu**

**Karışık Salata –yaz (Çoban)**

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

NOT: Karışık salata rokalı da istenebilecektir.

**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.

<u>Yoğurtlu Semiz otu</u>	Yoğurt	150 gr.
	Semizotu	1/5 demet

<u>Patlıcan ezme</u>	Patlıcan	150 gr.
	Yoğurt	100 gr.

<u>Patlıcan Salata</u>	patlıcan	150 gr.
	Biber	20 gr.
	Domates	50 gr.
	Soğan	25 gr.
	Zeytinyağı	10 ml.

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

<u>Haydari</u>	Yoğurt	130 g (süzme)
	Zeytinyağı	5 ml
	Kuru nane	1 gr

<u>Yoğurt Tam Yağlı veya Ayran</u>	200 gr/ml.
(1.ci yemek yanında verilecek yoğurtlar 100 er gr. olacaktır.)	

### TATLILAR

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

<u>Asure</u>	Buğday (göce)	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	0.5 gr

<u>Kemal Paşa Tatlısı</u>	Kemalpaşa Tatlısı (kuru)	10 gr
	Şeker	50 gr

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

<u>Kazandibi</u>	Sıt	180 gr
	Şeker	50 gr.
	Nişasta	7,5 gr.
	Pudra Şekeri	5 gr

	Vanilya	0,5 gr
<b><u>Puding</u></b>	Süt	180 gr
	Şeker	50 gr.
	Kakao	10 gr
	Vanilya	0,5 gr
	Nişasta	10 gr
	Yumurta	1/10 adet
<b><u>Muzlu Puding</u></b>	Süt	180 gr
	Muzlu Puding Tozu	25 gr
	Antep Fıstığı	0,5 gr
	Nişasta	5 gr
<b><u>Çilekli Puding</u></b>	Süt	180 gr
	Çilekli Puding Tozu	25 gr
	Antep Fıstığı	0,5 gr
	Nişasta	5 gr
<b><u>Kakaolu Puding</u></b>	Süt	180 gr
	Kakaolu Puding Tozu	25 gr
	Antep Fıstığı	0,5 gr
	Nişasta	5 gr
<b><u>Supangle</u></b>	Süt	180 gr
	Şeker	50 gr
	Nişasta	10 gr
	Kakao	10 gr
	Vanilya	0,5 gr
	Yağ	5 gr
	Antep Fıstığı	0,5 gr
<b><u>Fırın Sütlaç</u></b>	Süt	180 gr
	Şeker	50 gr
	Pirinç	10 gr
	Nişasta	10 gr
	Tarçın	0,5 gr
	Vanilya	0,5 gr
<b><u>Vişne Hoşafı</u></b>	Vişne	50 gr
	Şeker	50 gr
<b><u>Erik Hoşafı</u></b>	K.Erik	50 gr
	Şeker	40 g
<b><u>Kayısı Hoşafı</u></b>	K.Kayısı	50 gr
	Şeker	40 gr
<b><u>Üzüm Hoşafı</u></b>	Üzüm	50 gr
	Şeker	40 gr
<b><u>Vişne Komposto</u></b>	Vişne	100 gr
	Şeker	50 gr
<b><u>Erik Komposto</u></b>	T.Erik	100 gr.
	Şeker	40 gr.
<b><u>Çilek Komposto</u></b>	Çilek	100 gr
	Şeker	40 gr
<b><u>Kayısı Komposto</u></b>	Taze Kayısı	100 gr



	Şeker	40 gr
<b><u>Ayva Komposto</u></b>	Ayva	100 gr
	Şeker	40 gr
<b><u>Elma Komposto</u></b>	Elma	100 gr
	Şeker	40 gr
<b><u>Karışık Komposto</u></b>	Taze Kayısı	50 gr
	Taze üzüm	50 gr
	Şeker	40 gr
<b><u>İrmik Helvası</u></b>	İrmik	30 gr
	Şeker	60 gr
	Yağ	20 gr
	Çam Fıstığı	5 gr
	Tarçın	0.5 gr
<b><u>Sütlü İrmik Tatlısı</u></b>	İrmik	25 gr
	Şeker	50 gr
	Vanilya	0,05 gr
	Süt	160 ml
	Fındık	5 gr
	Veya çikolata sosu	5 gr
<b><u>Sütlac</u></b>	Süt	180 ml
	Şeker	50 gr
	Pirinç	10 gr
	Pirinç Unu	10 gr
	Tarçın	0.5 gr
	Vanilya	0.5 gr
<b><u>Pelte</u></b>	Nişasta	20 gr
	Şeker	50 gr
	Meyve Suyu (Limon, Portakal, Vişne )	100 gr
<b><u>Kabak Tatlısı</u></b>	Kabak	175gr(temizlenmiş)
	Şeker	70 gr
	Ceviz	10 gr( iç ceviz)
<b><u>Revani</u></b>	Un	20 gr
	İrmik	30 gr
	Şeker	50 gr
	Yağ	20 gr
	Yumurta	1/3 adet
	Hindistan Cevizi	0.5 gr
<b><u>Keşkül</u></b>	Süt	180 ml.
	Şeker	60 gr
	Yumurta	1/10 adet
	Nişasta	10 gr
	Fındık	5gr(iç fındık)
	Vanilya	0.5 gr
	Kakao	10 gr

Kakaolu istendiğinde;

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

<b><u>Lokma Tatlısı</u></b>	Un	50 gr
	Maya	2 gr
	Şeker	50 gr
	Yağ	20 gr
	Tarçın	0.1 gr
<b><u>Kadayıf Tatlısı</u></b>	Kadayıf	45 gr
	Şeker	50 gr
	Yağ	10 gr
	Limon	1/20 adet
	Ceviz	20 gr(iç ceviz)
<b><u>Kalbura Bastı (2 Adet iri boy)</u></b>	Un	50 gr.
	Yoğurt	20 gr.
	Şeker	50 gr.
	Yağ	10 gr.
	Yumurta	1/8 Adet
	Ceviz	20 gr.(iç ceviz)
	Karbonat	1 adet
<b><u>Tulumba Tatlısı</u></b>	Un	30 gr.
	Şeker	50 gr.
	Yağ	30 gr.
	Yumurta	1/5 adet
<b><u>Etimek Tatlısı (Muhallebili-şantili)</u></b>	Etimek	20 gr.
	Şeker	50 gr.
	Un	15 gr.
	Mısır nişastası	5 gr.
	Vanilin	gerektiği kadar
	Tereyağı	5 gr.
	Şanti	5 gr.
<b><u>Ayva tatlısı Şantili</u></b>	Ayva	150 gr.
	Şeker	50 gr.
	Elma	20 gr.
	İç ceviz	5 gr.
	Şanti toz	5 gr.
	Tarçın	1 gr
<b><u>İncir tatlısı (Kuru incirden)</u></b>	Kuru İncir	100 gr.
	İç ceviz	15 gr.
	Şeker	50 gr.
	Süt(istenirse)	50 gr.
<b><u>Güllac tatlısı</u></b>	Güllac yufkası	20 gr.(kurutulmuş)
	Süt	150 ml.
	Şeker	60 gr.
	İç ceviz veya iç Antep fıstığı	5 gr.
<b><u>Vişneli soslu damla sakızlı muhallebi</u></b>	Süt	180 ml.
	Şeker	50 gr.
	Buğday nişastası	10 gr.
	Damla sakızı	0.2 gr.
	Vanilin	gerektiği kadar
	Vişne sosu	10 gr
	Veya Taze veya donuk Vişne	10 gr
<b><u>Tahin</u></b>	Tahin	75 gr

	Şeker	50 gr
<u>Tahin</u>	Tahin	75 gr
	Pekmez	50 gr
<u>Profiterol</u>	Süt	150 gr
	Şeker	50 gr
	Nişasta	10 gr
	Kakao	10 gr
	Vanilya	1 gr
	Dolgu kreması toz	10 gr
	Un	10 gr
	Yumurta	1/5 adet
<u>Kıbrıs Tatlısı</u>	Süt	60 gr
	Şeker	60 gr
	Nişasta	3 gr
	Galeta unu	3 gr
	Vanilya	1 gr
	İrmik	5 gr
	Un	10 gr
	Yumurta	1/2 adet
	Hindistan Cevizi	1 gr
<u>Tahinli Şekerpare Tatlısı</u>	Un	50 gr.
	Yoğurt	20 gr.
	Şeker	50 gr.
	Yağ	10 gr.
	Yumurta	1/8 Adet
	Fındık	2 gram
	Karbonat	1 gr.
	Tahin	10 gr.
Ekler pasta(2 adet)		150 gr.
Profiterol		250 gr.
Baklava, sarma, bülbülyuvası		120 gr.
Şöbiyet (3 adet kibrit kutusu büyüklüğünde)		150 gr.
Şambaba Tatlısı (1 adet Üzeri 15 gr kaymaklı)		200 gr.
Şambali Tatlısı		150 gr.
Ekmek Kadayıfı (üzeri 15 gr kaymaklı)		200 gr.
Cevizli Kadayıf		120 gr.

#### MEYVELER

Elma	200gr /adet
Armut	200 gr./adet
Üzüm	300gr./adet
Şeftali	200 gr./adet
Erik	200 gr./adet
Mandalina	200 gr./adet
Portakal	300 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

**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 ZYT'LI SEBZE 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

**DIYET ETLİ SEBZE YEMEKLERİ**

**Kıymalı Ispanak**

Ispanak	150 gr.
Dana Kıyma	30 gr.
K.soğan	10 gr.
Zeytin yağ	5 gr.
Domates	20gr
Veya salça	5gr
Pirinç	5 gr.

**Etlı Pırasa**

Pırasa	150 gr.
Dana Eti(kemiksiz)	30 gr.
Pirinç	5 gr.
Kuru Soğan	10 gr
Zeytin Yağ	5 gr
Domates	20gr
Veya salça	5gr
Limon	¼ gr

**Kıymalı Karnabahar**

Karnabahar	150 gr
Dana Kıyma	30 gr
Soğan	10 gr
Zeytin Yağ	5 gr
Domates	20gr
Veya salça	5gr

**Kıymalı Patlıcan**

Patlıcan	150 gr
Dana Kıyma	35 gr
Soğan	10 gr
Zeytin Yağ	5 gr
Domates	20gr
Veya salça	5gr

**Kıymalı Kabak**

Kabak	150 gr
Dana Kıyma	30 gr
Soğan	10 gr
Zeytin Yağ	5 gr
Domates	20gr
Veya salça	5gr

**Etli Taze Fasulye**

Taze Fasulye	100 gr
Dana Eti(kemiksiz)	30 gr
Soğan	10 gr
Zeytin Yağ	5 gr
Domates	20gr
Veya salça	5gr

**Kıymalı Bamya**

Bamya	100 gr
Dana Kıyma	30 gr
Soğan	10 gr
Zeytin Yağ	5 gr
Domates	20gr
Veya salça	5gr

**Etli Bezelye**

Bezelye	120gr
Dana Eti(kemiksiz)	30 gr
Havuç	10gr
Soğan	10gr
Domates	20gr
Veya salça	5gr
Zeytin yağı	5gr

**Kıymalı Semizotu**

Semizotu	150gr
Dana Kıyma	30 gr
Pirinç	5gr
Soğan	10gr
Domates	20gr
Veya salça	5gr
Zeytin yağı	5gr

**Etli Kereviz**

Kereviz (Ayıklanmış)	150gr
Dana Eti(kemiksiz)	30 gr
Havuç	10gr
Soğan	10gr
salça	5gr
Zeytin yağı	5gr

### PİLAV VE MAKARNALAR

<u>Pilav</u>	Pirinç	50 gr
	Mısır Yağı	5 gr
<u>Sade Makarna</u>	Makarna	50 gr
	Mısır Yağı	5 gr
<u>Şehriyeli Pirinç Pilavı</u>	Pirinç	50 gr
	Şehriye	1 gr
	Sıvı yağ	5 gr

### ÇORBALAR

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

### STEVIA'LI TATLILAR

<u>Stevia'lı Muhallebi</u>	Süt	150 ml
	Stevia	75 gr
	P.unu	20 gr
<u>Stevia'lı Komposto</u>	Kuru Meyve	50 gr
	Taze Meyve	10 gr
	Stevia	40 gr
<u>Stevia'lı Pelte</u>	Nişasta	20 gr
	Stevia	20 gr

### KOMPOSTO, HOŞAFLAR VE SÜTLÜ TATLILAR

<b><u>Kuru Üzüm</u></b>	Kuru Üzüm Şeker	40 gr 40 gr
<b><u>Vişne Taze</u></b>	Vişne Şeker	100 gr 50 gr
<b><u>Ayva</u></b>	Ayva Şeker	100 gr 50 gr
<b><u>Kuru Kayısı</u></b>	Kuru Kayısı Şeker	40 gr 50 gr
<b><u>Taze Kayısı</u></b>	Taze Kayısı Şeker	100 gr 50 gr
<b><u>Elma</u></b>	Elma Şeker	100 gr 50 gr
<b><u>Taze Erik</u></b>	T.Erik Şeker	100 gr 50 gr
<b><u>Vişne</u></b>	Kuru Vişne Şeker	50 gr 50 gr
<b><u>Kuru Erik</u></b>	Kuru Erik Şeker	40 gr 50 gr
<b><u>Nişasta Pelte</u></b>	Nişasta Şeker	20 gr 50 gr
<b><u>Muhallebi</u></b>	Süt Şeker Pirinç Unu	100 ml. 50 gr 20 gr
<b><u>Fırın Sütlaç</u></b>	Süt Şeker Pirinç	200 ml 50 gr 10 gr
<b><u>SALATALAR</u></b>		
<b><u>Salata Yaz</u></b>	Domates Maydanoz Yeşil Biber Salatalık Limon	100 gr 1/8 gr 20 gr 50 gr 1/4 Adet
<b><u>Salata Kıs</u></b>	Marul Havuç Maydanoz	1/8 Adet 50 gr 1/8 demet
<b><u>Patates Püresi</u></b>	Patates Süt Bitkisel sıvıyağ	150 gr 10 gr 5 gr
<b><u>Garnitür 1</u></b>	Domates Sivri Biber	100 gr 30 gr



<b><u>Garnitür 2</u></b>	Havuç	50 gr
	Kırmızı Lahana	20 gr
	Turp	20 gr
	Marul	1/6 Adet
	Domates	20 gr

<b><u>Garnitür 3</u></b>	Brokoli	100 gr
	Havuç	100 gr
	Sarımsak	gerektiği kadar
	Limon	gerektiği kadar

<b><u>Garnitür 4</u></b>	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.

<b><u>Garnitür 5</u></b>	Domates	100 gr.
	Salatalık	50 gr.

<b><u>Garnitür 6</u></b>	Taze veya Süzme yoğurt	100 gr.
--------------------------	------------------------	---------

Not. Hastane tarafından verilecek hastane menüsünde firma ile ortak uzlaşarak listede tarifi olmayan farklı ana yemek kullanıldığında içerik gramaj miktarları yukarıda verilen gramajlara uygun olacaktır.

#### **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 gibi ürünler orijinal etiket baskılı olacaktır. Bunun dışında mantı ve milföy hamuru dondurulmuş olarak getirilecektir. 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. 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. Armutlar yaz aylarında tekli kasalarda getirilecektir.
6. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TSE 184 esas alınacaktır.

#### **2.AYVA**

1. Ayvalar; bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Kurtlu, ezik, yaralı, küflü, çürüklük belirtilerine sahip olmamalıdır.

3. Ayvalar en az birinci sınıf niteliklerine sahip olmalı.
4. Renkleri açık sarıdan, koyu sarıya kadar değişkenlik gösterebilir.
5. Ayvalar yeterli olgunlukta ve sulu olmalıdır.
6. Ayvalar; ambalajlı olarak dizilmiş veya dökme olarak teslim edilebilir.
7. Teslim edilen ayvalar çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.
8. Adetlerin ağırlığı 300-350 gr olacaktır.
9. Ambalajlamada kullanılan malzeme, insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
10. Ürüne zarar verebilecek hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1817 esas alınacaktır.

### **3. BAL KABAĞI**

1. Bal kabağı; bütün, sağlam, temiz, taze 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. Ürün çeşit ve sınıf bakımından bir örnek olmalıdır.
3. 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.

### **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 vuruqları, anormal dış nem, yabancı tad ve koku bulunmamalıdır. Sap en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde kesilmiş olmalıdır.
- 3.Lahanalar 1.sınıf niteliklerine sahip 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.

### **7.BİBER**

1. Biberler; bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, taze görünüşlü olmalı, bunlarda yabancı koku, tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yaralar 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. 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.TS 13191 e uygun olmalıdır.

### **9. ÇİLEK**

1. Çilekler; bütün sağlam, temiz, böcek ve hastalıklardan zarar görmemiş, yıkanmamış olmalı bunlarda gözle görülebilir 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. 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. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 185 esas alınacaktır.

#### **10.DERE OTU**

1. Piyasadaki en iyi cins dereotundan olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. TSE 1814'e uygun olacaktır

#### **11. DOLMALIK BIBER**

1. Biberler; bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, taze görünümlü olmalı, bunlarda yabancı koku, tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yaralar güneş yanıkları bulunmamalıdır. Sapları 1 cm' den kısa olmalıdır.
2. Dolmalık ve taze biberler çeşit, sınıf ve boy bakımından bir örnek olmalıdır.
3. Dolmalık ve taze biberlerde yeşil, sarı, kırmızı gibi renk karışımı olmamalıdır.
4. Biberler 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır.
5. 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 görünümlü 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. Domatesler yeterli olgunluğa erişmiş ve renk oluşumunu kırmızı veya turuncu diye adlandırılan renk niteliğine erişmiş olmalıdır.
4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 794 esas alınacaktır.

#### **13. ELMA**

1. Elmalar; bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, normal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Kurtlu, ezik, yaralı, küflü, çürüklük belirtilerine sahip olmamalıdır.
3. Elmalar yetiştikleri bölgeye göre çeşidin tipik özelliklerini göstermeli ve meyve eti sağlam olmalıdır.
4. Ağırlıkları 180- 220 gr aralığında olmalıdır.
5. Ambalajlamada kullanılan malzeme insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
6. 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. 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. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 793 esas alınacaktır.

#### **15. HAVUC**

1. Havuçlar; bütün, sıkı yapılı, koflanmamış, çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, yenilemeyecek derecede çürüme ve bozulmaları bulunmayan, temiz, kum, toprak ve organik madde gibi kalıntılar içermeyen, odunlaşmamış, tohuma kalkmamış olmalı, yabancı tat ve koku, anormal dış nem bulunmamalıdır.
2. Havuçlar düzgün satırlı taze görünümlü, normal şekilli, çatlamamış, çeşidin tipik özelliklerine sahip olmalı, berelenmeler ve yarıklar don zararları bulunmamalıdır.
3. Havuçlar ekstra veya 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır.
4. 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-TS 1130 e uygun olacaktır.

### **17. KABAK**

1. Kabakları; bütün, sağlam, taze görünümlü, çeşidin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz, yabancı tad ve koku içermemeli, aşırı dış nem ve çiçekler bulunmamalıdır.
2. Kabaklar ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşımamalıdır.
3. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1898 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

### **18.KARA LAHANA(KIRMIZI)**

1. Lahana; bütün, temiz, gözle görülebilir yabancı madde içermeyen sağlam( çürümeye ve bozulma görülmemeyen) taze görünümlü, yaprakları gevşemiş, açılmamış ve çiçeklenmemiş olmalıdır.
2. Lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar, don vurukları anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
3. Sap en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde kesilmiş olmalıdır.
4. Lahana 1. sınıf niteliklerine sahip olmalıdır.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1075 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

### **19. KARNABAHAAR**

1. Bütün taze görünümlü sağlam temiz tüketimini engelleyecek hayvansal parazitlerin ve hastalıkların sebep olduğu zararları, don vurma, bere ve çürükler bulunmamalıdır. Yabancı tad ve kokuda anormal dış nem olmamalıdır.
2. Taç kısımları iyi gelişmiş yaprakları diri çok sıkı dokulu beyaz veya hafif krem renkli taze görünümlü olmalıdır.
3. 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 taşımamalıdır.
3. Çeşidine özgü ve şekilde iyi gelişmiş olmalı, çatlak veya bereli olmamalıdır.
4. Üzerinde hayvansal ve bitkisel parazitlerle hastalıklardan oluşan zarar izleri bulunmamalıdır.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1132 ve bu standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

### **21. KAVUN**

1. Kavunlar; bütün, sağlam, temiz (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan, yeterince gelişmiş, olgun taze görünümlü çeşidine özgü şekil ve renkte yabancı tat ve koku içermeyen, anormal dış nem bulundurmamalıdır) Kavunlar iyi gelişmiş olmalı üzerlerinde çatlak ve bereler bulunmamalıdır.
2. Kavunlar sınıf özelliği olarak 1.sınıf niteliklerini taşımamalıdır.
3. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1073 ve bu standartta atıf yapılan TS'ler esas alınacaktır.

### **22. KIRAZ**

1. Kirazlar; bütün, taze görünümlü, sağlam, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde artıkları, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Kirazlar ekstra veya birinci sınıf özelliklerine sahip olmalıdır.
3. Kirazların üzerlerine güneş yanıklığı çatlaklar, dolu lekeleri veya zararlar olmamalıdır.
4. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 793 esas alınacaktır.
- 5.

### **23. KİVİ**

1. Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetteki kivilerden olacaktır.
2. Kiviler kesildiğinde içi kendine has yeşil renkte, sert ve sulu olacaktır.

### **24.KURU ÜZÜM**

1. 11 numara kuru üzüm olacaktır.
2. Yeni sene ürünü ve iyi cins sultani ve yuvarlak çekirdeksiz üzümün güneşte kurutulmuş, küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.
3. Nem oranı %16'ı geçmemelidir
4. Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

### **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. Nem oranı %25'i geçmemelidir.

#### **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 olmayacaktır.

#### **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 meyveleri ekstra veya birinci sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
3. Şekil, görünüş, gelişme ve renk bakımından çeşide has özellikte olmalı, ürünün genel görünüşünü, özelliklerini ambalaj içindeki durumunu bozacak hiçbir özürü bulunmamalıdır.
4. Limon meyveleri çeşidine has normal renge ulaşmış ve yeterli olgunlukta bulunmalıdır.
5. Meyvelerin şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır.
6. 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.

#### **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 bozacak hiçbir özürü bulunmamalıdır.
5. Mandalina meyveleri çeşidine has normal renge ulaşmış ve yeterli olgunlukta bulunmalıdır.
6. Meyvelerin şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır.
7. 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. Aynı gün üretim tarihli olmalıdır.

#### **31. MANTILAR (DONDURULMUS)**

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. Manti 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 paketlenmiş olacaktır.
7. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır.

#### **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.
4. Tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlar, don zararları ve esas itibarıyla fiziksel hasarlar bulunmamalıdır.
5. 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. 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. Don yanıklı, lekeli, parçalanmış olmamalıdır.
3. Dondurulmuş Ürünler insan sağlığına zararsız, içindeki malın duyuşsal özelliklerini bozmayacak nitelikte olmalıdır.

### **35. MİLFÖY HAMURU**

1. Yeni üretim ve un 1. Kalite olacaktır.
2. TS'nın ilgili şartnamesine uygun olacaktır.
3. Dondurulmuş özelliğini kaybetmiş, ezilmiş, gevşemiş ürün olmayacaktır.
4. İmal ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilecektir.

### **36. MUZ**

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi, olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır.
2. Çürük donmuş veya don çalığı, kalın kabuklu olmayacaktır.
3. Dış kabukta kararma ve çillenme olmayacaktır.
4. Yenildiğinde ağızda ekşi bir tat bırakmayacaktır.

### **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. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1222 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

### **38.PATLICAN**

1. Patlicanlar; 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. Patlicanlar 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır.
4. 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. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır.
6. 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 bozacak hiçbir özürü bulunmamalıdır.
5. Portakal meyvesi çeşidine has normal renge ulaşmış ve yeterli olgunlukta bulunmalıdır.
6. Meyvelerin şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır.
7. 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. Demetler en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdırlar.
4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 13382 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

#### **42. SALATALIK**

1. Salatalıklar; bütün, sağlam, taze görünümlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalı, üzerinde aşırı nem taşınamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Salatalıklar iyi gelişmiş, çeşidin kendine özgü renginde ve düzgün biçimli olmalı, eğri olmamalıdır.
3. 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. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1131 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

#### **44. SEMİZOTU:**

1. Sağlam, taze görünümlü, 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. Sap çukurunda sapın bağlandığı yerde görülen ve çekirdek içine uzanan deliği olan şeftaliler bulunmamalıdır.
6. 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.
7. 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. TS 797 e uygun olacaktır.
4. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.

#### **47. TAZE FASULYE (DONDURULMUS)**

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 olmamalıdır.
4. Taze fasulyeler kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku alınmış olmamalıdır.
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 olmamalıdır.
6. Taze fasulyeler temiz görünümlü olmalı, böcek yenisi ve hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donma yanıkları, bereler ile yabancı madde (kendinden başka her türlü madde) bulunmamalıdır.

#### **48. TAZE KAYISI**

1. Kayıslar; bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
2. Kayıslar şekil, gelişme, renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerini göstermeli, dış görünümü ve dayanma özelliğini etkileyecek kusurları bulunmamalıdır.
3. Meyve eti tamamen sağlam olmalıdır.
4. Kayıslar çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.
5. Kayıslar ekstra ve 1. sınıf özelliklerine sahip olmalıdır.



6. 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. 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.

#### **51. VİSNE (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 vişne kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Dondurulmuş vişne kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
7. Dondurulmuş vişne kurt olmamalı, böcek, kuş v.b. yeniği bulunmamalıdır.

#### **52. AYSBERG MARUL**

1. Aysberg Marullar, bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, Böcek veya yumurtası olmayan, toprak bulashıklı, 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.
4. Tipin kendine özgü rengine, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlar, don zararları ve esas itibarıyla fiziksel hasarlar bulunmamalıdır.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **KARKAS DANA ETİ**

1. 18-24 ay arası yaşta 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 olacaktır.
2. İstenildiğinde; Yurtiçi hayvan maddelerinin sevkine mahsus veteriner sağlık raporu, Sorumlu veteriner hekimce düzenlenen etlere ait kesim raporu istenebilecektir.
3. "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 kesildiğini istenildiği zaman belgelenmesi zorunludur.
4. Etlerde herhangi bir hastalık belirtisi, donmuş ve ithal etler olmayacaktır.
5. Parça et ve önceden kıyılmış kıyma et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
6. Etlerin depolandığı soğuk hava depolarında parça etler 2 gün, kıyma ise hazırlandıktan en geç 24 saat içerisinde kullanılacaktır. Aksi durumların tespiti halinde mevcut etler kullandırılmayıp imha edilmesi sağlanacak ve cezai işlem uygulanacaktır.
7. 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 kullanılacaktır.

#### **DANA CİĞERİ**

1. Cığerler sağlam ve sağlıklı hayvanlardan alındığı belgelenecek, görünüş itibarıyla kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer, yüreksiz ve sağlıklı ambalajlarda tekniğine uygun olarak paketlenmiş olacaktır.
3. Dana eti alınırken istenilen belgeler, dana ciğeri içinde istenebilecektir.
4. Donuk veya donuk iken çözünmüş dana ciğeri kullanılmayacaktır.

#### **TAVUK VE HİNDİ ETİ**

1. Tavuk etleri dondurulmamış, taze, günlük, sağlıklı, ilgili mevzuatlara uygun kesilmiş, temizlenmiş, muhafaza edilmiş ve ambalajlanmış, etiketli olarak kullanılacaktır.
2. Görünebilir her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olmalıdır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri, morartı bulunmamalıdır.

3. Tavuk ve hindi etleri İlgili mevzuatlar gereğince gerekli etiket bilgileri son kullanma tarihi, firma adı adresi, İşletme Kayıt No.su bulunacaktır.

#### **TAVUK YUMURTASI**

1. Tavuk yumurtaları, Türk Gıda Kodeksi 2014/55 sayılı Yumurta tebliğine uygun olacaktır.
2. Bir tanesinin ağırlığı 63-72 gr olacaktır.
3. 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.
4. Çevresi belirsiz ak pıhtısı et ve kan lekesi pıhtısı olmayacaktır.
5. İlgili mevzuat gereğince yumurtalar üzerinde basılı bilgiler tam olacak, ambalaj üzerindeki etiket bilgileri tam olacaktır. TS 1068 ve diğer kalite kriterlerine uygun olmalıdır.

#### **BALIK**

1. Balıklar hiçbir bozukluğa uğramadan her türlü sabit vasıflarını muhafaza edeceklerdir.
2. Hastane mevsimine uygun olarak Çupra, levrek, alabalık, palamut, hamsi, sardalya, barbun vb. balık isteyecektir.
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 şeffaf olacaktır.

#### **TATLI VE PASTALARLA İLGİLİ HÜKÜMLER**

1. 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.
2. Pişirme ve şuruplama işlemlerinden sonra soğutulularak usulüne uygun olarak servis edilecektir.
3. Bunun dışındaki tüm hamur tatlıları, sütü tatlılar ve meyve tatlıları, diyet tatlıları diyetisyenlerin talimatları doğrultusunda Tatlıcı-Pastacı Ustası tarafından yapılacaktır.
4. 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.

#### **SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER.**

##### **A) SÜTLER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER.**

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

##### **B) YOĞURT VE AYRANLAR İLGİLİ HÜKÜMLER.**

1. Hastaneye ne şartlarda olursa olsun açık olarak dökmeye yoğurt, süzme yoğurt ve ayran getirilmeyecektir. Ayrantar, yeni üretim tarihli, diyet yemekler ve ara öğünlerde 150 ml.lik orijinal ambalajlarda, Normal yemeklerde 200 ml. ve ilgili mevzuata uygun etiket bilgilerini içerir nitelikte, pastörize süttten imal edilmiş olacaktır. Yoğurtlar normal yemeklerde 200 gr.lik diyet yemeklerde ve ara öğünlerde 150 gr'lık orijinal ambalajında yeni üretim tarihli olacaktır.
2. 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.
3. Getirilen ürünler soğuk hava depolarında uygun sıcaklıklarda muhafaza edilecek son kullanma tarihi geçen yada evsafını yitirdiği tespit edilen ürünler depolardan uzaklaştırılıp yenileri ile değiştirilecektir.
4. Hastanelerin ihtiyacına göre yoğurtlar ve ayrantarlar, tam yağlı olarak istenecektir. Yemeğin çeşidine göre süzme yoğurt istenebilecektir.

##### **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

➤ Malın adı



- Tipi
- İmalat tarihi
- Seri/ kod numarası
- Net ağırlığı
- Firmaca tavsiye edilen raf ömrü

#### **YOĞURT BARDAK TAM YAĞLI 150GR ve 200GR**

1. Kâse Yoğurt; TS 1018 ve/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 veya 200 gr (net) yoğurt içeriği bulunmalıdır.
3. Yoğurtta görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
4. Yoğurtlarda yağsız katı madde miktarı 100 gramda en az 16 gram olmalıdır.
5. Tam yağlı yoğurtların 100 gr'ında en az 3 gr süt yağı bulunmalıdır.
6. Yoğurtta titre edilebilir asitlik laktik asit cinsinden kütlece % 0,60'den az ve % 1,50'dan fazla olmamalıdır.
7. Yoğurdun bir gramında 10'dan çok koliform bakteri, 100'den çok maya ve küf olmamalı, E. Coli bulunmamalıdır.
8. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermemelidir.

#### **Duyusal Muayenede Aranacak Şartlar**

9. Dış görünüş; Parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.
10. Kıvam; (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, kazanan serumu hemen ayrılmayan yapıda olmalıdır.
11. Kıvam (ağızla) dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olmalıdır.
12. Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.
13. 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,**

14. Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup, kapatılmalıdır.
15. Ambalaja ilişkin yönetmelikte belirtilen şartlara haiz olmalıdır. Ambalajda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek malzemelerden yapılmış olmalıdır.
16. Yoğurt ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.
  - Firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi varsa tescilli markası,
  - TS 1330 'un işaret ve numarası,
  - Malın adı,
  - Tipi,
  - İmalat tarihi, (gün, ay olarak)
  - Seri/ kod numarası,
  - Net ağırlığı,
  - Homojenize sütlerden imal edilenlerde, homojenize süttten yapıldığı,
  - Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü,
  - Soğukta muhafaza edileceği,
17. Yoğurt 10 °C'nin altında direkt güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilmelidir.
18. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1330 hükümleri geçerlidir.

#### **AYRAN (200ml)**

1. Ayrarlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan, bir kez kullanılan plastik veya karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 ml dan az olmayacaktır.
2. Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
3. Ayrarlarda Süt Yağ oranı en az % 1.7 olacaktır.
4. Ayrarların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olduğu, imal ve son kullanma tarihi, özellikleri, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescilli markası, TSE damgası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır.
5. Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.
6. Ayrar 10°C'un altında taşınmalıdır.

#### **C) PEYNİRLER, KAHVALTILIK ÜRÜNLER VE TEREYAĞI**

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. Tüm peynir çeşitleri ve süt yağları, ilgili Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik kriterler tebliği"ndeki hükümlere uygun olacaktır.



3. 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.

#### **BEYAZ PEYNİR**

1. Beyaz peynir; TS 1018 ve/veya 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

2. Peynirler 1. Sınıf ve Tam Yağlı tipinde olmalıdır.
3. Düzgün ve pürüzsüz olmalı, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalı ve fazla sert ya da yumuşak olmamalıdır.
4. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
5. Parlak beyaz, homojen ve bozulmamış kalıplar halinde 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. İçerisinde palm yağı olmamalıdır.

##### Beyaz Peynir Ambalajlarının Nitelikleri

11. 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

12. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 591 standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

#### **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.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda ilgili T.S.'indeki şartlar esas alınacaktır.

#### **DİYET PEYNİR (AZ YAĞLI VE AZ TUZLU)**

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

##### Beyaz Peynirin Nitelikleri

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

##### Beyaz Peynir Ambalajlarının Nitelikleri

1. Beyaz peynir ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmış olmalıdır.
- Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası.
  - Beyaz peynire ait Türk Standartları Enstitüsünün işaret ve numarası.
  - Malın adı
  - Tipi
  - Sınıfı

- En az net ağırlığı (salamura hariç kg olarak)
- Yapım tarihi
- Yapım seri numarası
- 2. Bu şartnamede yer almayan hususlarda ilgili T.S.'indeki şartlar esas alınacaktır.

#### **LOR PEYNİR**

1. % 45 katı maddede yağ bulunmalıdır.
2. %99 peyniraltı suyu, %1 tuzdan oluşmalıdır.
3. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
4. Ambalajlar üzerinde imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılı bulacaktır.

#### **PİKNİK BAL**

- Bal; çiçek veya salgı balı sınıfında ve süzme bal tipinde olmalıdır. 30 gr.lık ambalajlar halinde olmalıdır.
1. 30 gr'lık ambalajlarda Kristalleşmiş, zararlı, içinde diğer böcek yumurta ve yavruları, canlı ve cansız arı diğer böcekler ile bunların parçaları ve artıkları, parafin, nişasta, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmamalıdır.
  2. Üretim tarihi ile teslim tarihi arası en fazla 3 ay olacaktır.

#### **Genel özellikleri:**

- a) Rutubet miktarı %23'ten çok olmamalıdır.
- b) Sakkarozmax. 5g/100g olmalıdır.
- c) Serbest Asitlik Kg'da en fazla 50 meq/kg' dan fazla olmamalıdır.
- d) Hidroksimetilfurfurol 40 mg/kg. dan fazla olmamalıdır.
- e) Bozuk olmamalı, dışardan herhangi bir madde ve koruma maddeleri, boyalar, ticari glikoz, dekstrin katılmamalıdır.
- f) Koku, tat, acıcılık, renk ve görünüm sınıf ve tipine özgü durumda olmalıdır.
- g) Bal ambalajları insan sağlığına zararsız, temiz, yeni ve balın özelliklerini bozmayacak niteliklerde olmalıdır.
- h) Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yer almalıdır.
  - Firmanın ticari ünvanı, adı, varsa tescilli markası,
  - Malın adı,(bal)
  - İlgili standartın işaret ve numarası
  - Sınıfı, tipi
  - Parti numarası,
  - Net ağırlık (gr olarak )
  - İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
  - İmal seri/kod numarası yer almalıdır
3. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 3036 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

#### **PİKNİK FINDIK KREMA**

1. En az %10 fındık püresi, en az %7 kakao, yağsız süt tozu , peynir altı suyu tozu içermelidir. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.
  - a. Firmanın ticari ünvanı, adı, varsa tescilli markası,
  - b. Malın adı,
  - c. Parti numarası,
  - d. Net ağırlık (gr olarak )
  - e. İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
  - f. İmal seri/kod numarası,
  - g. Firmaca tavsiye edilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü (ay ve yıl olarak)
3. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS'ları esas alınacaktır.

#### **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 çeşitli eritme peyniri olarak imal edilebilir.
3. Nitelikleri: Peynirler 1.sınıf tam yağlı tipte olmalıdır. Homojen, parlak, düzgün, pürüzsüz, işleme tekniğinden ileri gelen delikler bulunmayan fazla şert veya yumuşak olmayan, kendine has koku ve tat' da olmalıdır.
4. Rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır.

5. Krem peynirinde(eritme peynir) belirtilen çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden başka herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır Krem peynirinde tuz miktarı (NaCl) kuru maddede kütlece en çok % 7 olmalıdır.
6. Krem peynirde(eritme peynir) PH değeri en çok 5,5 olmalıdır.
7. Krem peynirde (eritme peynir) E.coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır.
8. Krem peynirin (eritme peynir) 1 gramında 100 adetden çok koliform bakteri 100 adetden 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.  
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.
13. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 591-2176 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **PİKNİK REÇEL**

1. Reçeller, elverişli olgunluktaki ve sağlam taze çilek, ayva, kayısı, vişne ve gül meyvelerinden cinsine uygun olarak yıkanıp, dilimlenip kabuğu soyulmuş veya çekirdekleri ayıklanmış, dilimlenmiş, dilimlendikten sonra TS 861 ve bu standarda izin verilen katkı maddeleri ile hazırlanan ve ısı işlemiyle belirli bir koyuluğa getirilmiş olmalıdır.
2. Adı geçen meyvelerden yapılmış olan reçeller 1. sınıf ve taze meyveden veya dondurulmuş meyveden elde edilmiş olmalıdır

#### **Genel özellikleri:**

- a) Çözünen katkı madde miktarı (refraktometrik) en az %68 olmalıdır.
- b) PH değeri en az 2.8 en çok 3.5 olmalıdır.
- c) Reçelerde yapay boya maddesi bulunmamalıdır.
- d) Normal depolama koşullarında gelişebilen mikroorganizma bulunmamalıdır.
- e) Meyve ağırlığı oranı. Gül reçeline yaprak (taç) miktarı %30 , diğer reçel ambalajlarında en az meyve ağırlığı oranı ise %40 olmalıdır.
- f) Ambalaj kaplarının doldurulma oranı en az %90 olmalıdır.
- g) Reçeller sağlıklı meyvelerden yapılmış olmalı, kusurlu meyve içermemelidir.
- h) Ambalajlarda kullanılan malzemeler TS 1118 kod veya amaca uygun lak'la kaplanmış levhalardan yapılmış plastik ambalajlarda olmalıdır.
- i) Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.
  - Firmanın ticari ünvanı, varsa tescilli markası,
  - Malın adı,
  - İlgili standardın işaret ve numarası (Çilek TS 4186, incir 5136, vişne TS 3958, ayva TS 4188, kayısı TS 4187, gül TS 5135)
  - Sınıfı, meyve oranı ve katkı maddelerinin adı,
  - 30 gr paketli olacaktır.
  - 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. Bu şartnamede yer almayan hususlarda ilgili TS'ları esas alınacaktır.

#### **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. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2589 , TS 3792 ve bu standartlarla atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **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)

### **PİKNİK TEREYAĞI**

- 1.Kahvaltılık tereyağları tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmayan parçalı, sızıntılı, unlu, kuru bir yapı ve görüntüş göstermeyen, süt yağı oranı en az % 82, asitlik derecesi en çok % 27 olmalı, su miktarı % 1'i geçmemelidir.
- 2.Kahvaltılık tereyağlarında süttten geçen yağsız kuru madde miktarı en çok % 2 olmalıdır. 1 gr.'ında % 30'dan çok küf ve maya bulunmamalıdır.
- 3.Gıda maddeleri ile ilgili tüzükte konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 4.Ürünün niteliğini bozmayacak şekilde ambalajlanmış olmak, mat, solgun, lekeli, hareli ve benekli bir görüntüş 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.Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1331 da belirtilen şartlar esas alınacaktır.

### **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 kütlelerinin net kütleyle oranı en az %65 olmalıdır.
11. Siyah zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır
12. Ürün TSE belgesi olacaktır.
13. 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 çok15 mg / Kg olmalıdır.

### **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 erimiş tuz miktarı %1 i geçmeyecektir. Zeytin içinde mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneleri bulunmayacaktır. Zeytin taneleri yağ miktarı %35 den aşağı olmayacaktır. 100 gr da ki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 gr kadar aynen alınacaktır.

### **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 erimiş tuz miktarı %1 i geçmeyecektir. Zeytin içinde mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneleri bulunmayacaktır. Zeytin taneleri yağ miktarı %35 den aşağı olmayacaktır.
- 4.Süzme ağırlık üzerinden kırmızı biber dolgulu Yeşil zeytin alınacaktır. İçindeki biberler erimiş olmayacaktır.

### **DİYET SİYAH ZEYTİN:**

1. Enerji içeriği azaltılmış, kalorisini 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. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlaşmış ve küflenmiş olmamalıdır.
4. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçaları bulunmayacaktır.
5. İçerisinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Tuz oranı 100 gramında 4 gr.'ı geçmemelidir.
7. Gemlik tipi siyah dolgun taneli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır-Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olmalıdır.
8. Siyah zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır.
9. Diyet hastaları için kullanılacak zeytinler tuzsuz-diyet getirilecektir.
10. Ürün TSE belgesi olacaktır.

### **KURU GIDALAR, YAĞLAR, BAHARATLAR VB. GIDALARLA İLGİLİ ÖZELLİKLER**

1. Pişirilme sonucu beğenilmeyen ürün yenisi ve/veya istenilen ile değiştirilecektir.
2. Ürünler; Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
3. Gerek görülürse hastane muayene komisyonu tarafından ürünlerden analiz raporu isteyecek ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
4. Ürünlerin Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalıdır ve bu belgeler istenildiğinde muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
5. Ambalajlı ürünler; taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yöntünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.

### **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 taşımalıdır.
5. Ürün son sene mahsulü, 1.kalite ve yerli üretim olmalıdır.
6. Nohutlar pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 142 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

### **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 taşımalıdır.
4. Ürün son sene mahsulü, 1.kalite ve yerli üretim olmalıdır.
5. Nohutlar pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
6. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 141 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.
8. Kuru Fasulye önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
9. Kuru fasulyeler son sene mahsulü "dermason" cinsi fasulyelerden olacaktır.

### **KURU BARBUNYA**

1. Barbunyalar; sağlam, bütün ve iyi kurutulmuş olmalıdır. Bunlarda canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış nem boyacı tat ve koku, kırık ve bozuk tane bulunmamalıdır. Barbunyalar, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk, tat ve kokusunu yitirmiş, cücüklemiş, böcek veya diğer zararlılar tarafından çıplak gözle görülebilecek kadar yenmiş veya delinmiş olmamalıdır.
2. Barbunyalar son sene mahsulü, 1 sınıf ve yerli üretim olmalıdır.
3. Barbunyanın tane renkleri düz bej, zemin üzerine kırmızı çizgili ve yahut alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval ve taneler büyük olmalıdır. Bu özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini taşımalıdır.
4. Önceden ıslatılmadan pişirildiğinde de tüm taneler aynı oranda pişmelidir.



### **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. Bu şartnamelerde yer almayan hususlarda TS 143 ve bu standartta atıf yapılan TS' ları esas alınacaktır.

### **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. Bu şartnamelerde yer almayan hususlarda TS 143 ve bu standartta atıf yapılan TS' ları esas alınacaktır.

### **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. Bulgurlar iri pilavlık bulgur tipinde olmalıdır.
4. Ürün yeni mahsul, yerli ve 1. kalite olmalıdır.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2284 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

### **PİRİNÇ**

1. Pirinçler; kirlenmiş, acı, küflü, canlı, cansız, kurtlu ve böcekli olmamalı ve aralarında böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
2. Pirinçlerin cinsi Baldo veya 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.
4. Pirinçler yabancı madde, taş toprak, kum, kavuz, kepek, böcek yenikli pirinçler pirinç dışındaki tohum ve taneler ile unlaşmış pirinç parçaları ve embriyon gibi maddeler müsaade edilen sınırların üzerinde bulunmamalıdır.
5. Pirinçler çeşit olarak pilavlık pirinç niteliklerini taşımamalıdır. Lekeli, çiçekli ve sararmış pirinçler tebeşirleşmiş pirinç, ham pirinç, mandık (kırmızıçizgili) pirinç olmamalıdır.
6. Kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2408 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

### **MAKARNALAR**

1. Makarnalar; kirlenmiş, acı, 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 HCl. de çözülmeyen kısmı en çok % 0.15 olmalıdır.
6. Rutubet miktarı %13'ü geçmemelidir.
7. %96'luk etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05'ten çok olmamalıdır.
8. 1. kalite hamurdan yapılmış olmalıdır. İstenildiğinde fırın makarna da getirilecektir.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1620 ve bu Standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

### **PAKET TUZ 1 GR**

1. Tuzlar; beyaz renkte ve homojen olmalı gözle görülen yabancı maddeler içermemelidir.
2. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TS 933 'te belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
3. Tuzlar sofrata tuzu (rafine) sınıfında ve iyotlu sofrata tuzu tipinde olmalıdır.

4. Rutubet miktarı en çok %5'i geçmemelidir.
5. Tuzlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte 1 Gr'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalajlar yırtık ve nemli olmayacak.
6. Ambalaj üzerinde; firmanın ticari unvanı, adres ve tescilli markası, malın adı, malın sınıfı ve tipi, net ağırlığı (gram olarak) ilgili standardın işaret ve numarası, iyot miktarı, iyotize etmek için kullanılan kimyasal maddenin adı yazılmalıdır.
7. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
8. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının istenildiğinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 933 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
10. Paketlerin üzerinde net miktarı, ürünün adı, üretim yeri, üretim yapan firma, son kullanma tarihi olmalıdır.

#### **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 kütü en çok %0.04, kristal rengi (Braunschwein puanı) en çok 12; çözelti rengi (ICUMSA birimi) en çok 60; kurutma kaybı en çok %0.1; koruyucu madde kükürt dioksit (SO2) en çok ppm; zehirli ve yabancı maddeler olan Arsenik en çok 1 ppm; Bakır (Cu) en çok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir.
3. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 861 ve Gıda Maddeleri Tüzüğü'ndeki hükümler esas alınacaktır.

#### **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. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.
5. Her çeşit sebzelerin süzme ağırlığına oranı en az %3-en çok %25 olmalıdır.
6. Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacaktır.
7. Karışık turşuda sivri biber, domates, Lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır.
8. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
9. Bu şartnamede bulunmayan diğer hususlar için TS 4214 hükümleri geçerli olacaktır.

#### **ARPA ŞEHRİYE**

1. Şehriyeler, kirlenmiş, acı, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
2. Kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı, pişirmeden önce pişirildikten sonra yabancı koku ve tat da olmamalı ve içinde yabancı madde, boya ve tuz bulunmamalıdır.
3. %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.
4. Kuru maddede protein miktarı %10.5-13.5 arasında olmalıdır.
5. Kül miktarı en çok % 0.8, külün %10'luk HCl. de çözülme 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. 1. Kalite hamurdan son sene ürünü olmalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1620 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **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.
6. Ürünler 1. kalite ve yeni mahsul olacaktır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2974 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

#### **AYÇİÇEK YAĞI**

1. Yemelik ayçiçeği yağı; kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TS 886'da belirtilen niteliklere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemelidir.
2. Birinci sınıf kalitede olacaktır.

İyot sayısı 118-141 olacaktır.  
Kırılma indisi 40C' DE 1,461-1,468 olmalıdır.  
Bağıl yoğunluk 20 C' de 0,918-0,923 olmalıdır.  
Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olmalıdır.  
Asit sayısı en çok 0,6 mg KOH/g yağ ve peroksit sayısı en çok 10 mEq olmalıdır.  
Mineral yağ bulunmamalıdır.

3. Ayçiçek yağlarında, kızartmalarda köptürmeyi önleyici dimetilpolisiloksan E-900 katkısı bulunmalıdır. Bu e kodu ayçiçek yağının ambalajı üzerinde belirtilmelidir. Muayene komisyonu tarafından gelen yağ denenecek, köptüren yağ teslim alınmayacaktır.
4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 886 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **BİSKÜVİLER**

1. Bisküviler gevrek bir örnek yapı ve görünüşte kendine has renk tad ve kokuda olmalı, yabancı tad ve koku almamış olmalıdır.
2. Gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde kullanılmasına izin verilenlerin dışında boya maddeleri kullanılmamış olmalıdır.
3. Kirlenmiş acımsı sabunlaşmış küflü kurtlu böcek vb. parça kalıntılı ayrıca zedelenmiş olmamalıdır.
4. Bisküviler sade olmalı tip özelliği olarak kurumun isteğine bağlı olarak tuzlu veya tatlı bisküvi tipinde olmalıdır.
5. Rutubet miktarı en çok % 6 kül miktarı maddede tuzlu bisküvilerde en çok % 1,5 şekerli bisküvilerde ise % 1.0 olmalıdır. Tuzlu bisküvilerde tuz miktarı en çok % 8 şekerli bisküvilerde şeker miktarı en az % 15 olmalıdır.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2383 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **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. Net un ağırlığı %14 rutubet esasına göre hesaplanmış olmalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 4500 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **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.
6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 4600 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **ERİŞTELER**

1. Erişte, kendine has renk, koku ve tatta olacaktır.
2. Erişte kırıldığında kesit homojen görünüşte ve lekesiz olacaktır.
3. Erişte kırıldığında kesit homojen görünüşte ve lekesiz olacaktır.
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. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 12950 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

#### **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. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2283 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.
4. Son yıl mahsulü olmalıdır.

#### **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. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 10344 ve bu standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

#### **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 acılaşıp, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.
3. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur beyaz görünümü olmayacaktır.
4. Dökme ürün olmayacaktır.
5. Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır.
6. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır.

#### **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 ) olmalıdır.
4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2284 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

#### **KÜP SEKER SARGILI**

1. Nemsiz, 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 istenildiğinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

#### **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 acılaşıp, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.
3. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur beyaz görünümü olmayacaktır.
4. Dökme ürün olmayacaktır.
5. Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır.
6. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır.

#### **ŞEKERPAZE TATLISI**

1. Kapalı ambalajlar içerisinde satılan bütün hamur müstehzalarının ambalajları üzerinde cinsi,çeşidi, hangi nev'i undan ve yağdan yapıldığı varsa ilave edilen diğer maddelerin isimler ve mamullerinin net ağırlığı,

firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri nosu okunaklı bir şekilde yazılacaktır.

2. Tatlılar acılaşmış, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.
3. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur beyaz görünümlü olmayacaktır.
4. Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır.
5. Şekerpare tatlıları irmik içermelidir.
6. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır.

#### **TAHİN HELVA**

1. Tahin helvası; beyaz, şeker, su karışımına sitrik asit, tartarik asit veya krem tartardan herhangi birisinin ilavesi ve gerektiğinde glikoz katılarak pişirilen çöven suyu ağdalaştırılıp beyazlaştırılan şeker şurubunu tahin içine tekniğine uygun olarak karıştırılıp yoğrulması sonucu elde edilmiş ; katı kıvamlı, mütenacis ince lifli görünüşte olmalıdır.
2. Sade, kakolu ve antep fıstıklı da olabilir.
3. Tahin helvası imalatında stabilan ve emilgator olarak kullanılan katkı maddeleri Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kabul edilen maddeler olmalıdır.
4. Ürün veriliş tarihi ile üretim tarihi arasında en fazla 1 ay olmalıdır.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2590 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

#### **Genel özellikleri:**

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

#### **Ambalaj:**

- a) Tahin helvası, helvanın özelliğini bozmayan tat ve kokusuna etki yapmayan insan sağlığına zarar vermeyen uygun ambalajlar içinde paketlenmiş şekilde olmalıdır.
  - b) Ambalajların ağırlığı 80 gr olup, net ağırlık için negatif sapma %3 'ten çok olmamalıdır.
  - c) Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ambalajların üzerine yazılmış olmalıdır.
  - d) Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası, adresi,
  - e) İlgili standardın işaret ve numarası(TS 2590)
  - f) Parti numarası,
  - g) Mamülün adı,
  - h) Mamülün tipi,
  - i) Muhteviyatı katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin nevi oranı,
  - j) Net ağırlığı(gr olarak)
  - k) İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
  - l) Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü.
6. 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 istenildiğinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.
  7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2590 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
  8. Ürünün üretim tarihi ve kuruma teslim tarihi arasında en fazla 1 ay süre olmalıdır.

#### **TARHANA**

1. Acısız olmalıdır.
2. Ambalajlamada kullanılan malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz içindeki malın özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen malzemelerden yapılmış olmalıdır.
3. Son sene mahsülü olmalıdır.
4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2282 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

#### **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.
3. %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre ) %10'dan çok olmamalıdır.
4. Kuru maddede protein miktarı %10.5-13.5 arasında olmalıdır.
5. Kül miktarı en çok % 0.8, külün %10'luk HCl. de çözülmeyen kısmı en çok % 0.15 olmalıdır.
6. Rutubet miktarı %13'ü geçmemelidir.
7. %96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05'ten çok olmamalıdır.
8. 1. Kalite hamurdan son sene ürünü olmalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1620 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

**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 sofr tuzu (rafine) sınıfında ve iyotlu sofr 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 olmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 933 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

**YUFKALAR**

1. Yufkalar; kendine has renkte ve yaklaşık daire şeklinde olmalı, parçalanmış ve küflenmiş olmamalıdır.
2. Kendine has tat ve kokuda olmalı, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş olmamalı; küf kokusu ve tat hissedilmemelidir.
3. Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Yufkanın çapı veya uzunluğu en az 40 cm en çok 70 cm, kalınlığı en çok 1.2 mm olmalıdır.
5. Rutubet miktarı en çok %43 (m/m), tuz miktarı en çok %2 (m/m) olmalıdır.

**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. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 341 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

**KARABİBER:**

1. Karabiber toz karabiberlerden olacaktır.
2. Rutubet en çok %12 olacaktır.
3. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
4. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır.

**PULBİBER:**

1. Kırmızı pul biber, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No :2000/16)belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
2. Kendine has koku, renk ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır.
3. 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.

**KIRMIZI TOZ BİBER:**

1. Kendine has koku renk ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde boya maddesi olmamalıdır.
2. İçinde toz, yabancı madde, toprak, canlı- cansız böcek, haşere ve bunun gibi maddeler bulunmayacaktır.
3. Rutubet en çok %12 olacaktır.
4. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır.

**KİMYON:**

1. Rutubet en çok %10 olacaktır.
2. Kendine has kokusu ve lezzeti olacak.
3. Yabancı madde olmayacaktır.
4. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16)uygun olacaktır.

**YENİBAHAR:**

1. Usulüne göre öğütülmüş toz yenibahar olacaktır.
2. Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır.

**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.

**TARÇIN:**

1. Tarçın usulüne göre öğütülmüş toz tarçın olacaktır
2. Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır
3. 31.07.2000 tarih ve 27126 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk gıda kodeksi baharat tebliğine (tebliğ no: 2000/16) uygun olacaktır.

**VANİLYA:**

1. Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır.
2. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.

**KABARTMA TOZU:**

1. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır
2. 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.

**KARBONAT:**

1. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır
2. 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.

**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, acı, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.
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.

**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, acı, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.
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.

**KURU NANE:**

1. Kuru nane, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
2. Kendine has renk, koku ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
3. 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.

**KEKİK**

1. Kendine has renk, koku ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

**HİNDİSTAN CEVİZİ**

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır, küflenmiş, bozulmuş ve acı olmamalıdır.
2. Yabancı madde canlı ya da ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
3. Uygun irilikte, kurumamış, topaklanmamış olmalıdır.

**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.

**SUSAM:**

1. Susam Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
2. Yeni sene mahsulü, iyi cins susam olacaktır.
3. Küflü, küf kokulu, acı, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.

#### **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.

#### **KAKAO:**

1. Rutubet en çok %10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır

#### **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.

#### **NIŞASTA:**

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.

#### **PIRİNÇ UNU**

1. Yalnız pirinçten yapılmış olmalıdır.
2. Rengi beyaz, müteanıs 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. TSE belgeli olacaktır.

#### **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. Ürün TSE belgesi olacaktır.

#### **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 mamül olacaktır.
2. Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge katılmasına izin verilen maddelerdir.
3. Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
4. Kakaolu puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
5. Kakaolu pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Kakaolu puding kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
7. 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.
8. Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
9. Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
10. Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.

#### **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 mamül olacaktır.
2. Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge katılmasına izin verilen maddeler olacaktır.

3. Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
4. Çilekli puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
5. Çilekli pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Çilekli puding kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
7. 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.
8. Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
9. Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
10. Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.

#### **MUZLU PUDİNG**

3. 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.
4. Katkı Maddeleri: Türk gıda kodeksinde toz pudinge katılmasına izin verilen maddelerdir.
5. Yabancı Madde: Yabancı madde, hazır toz haldeki pudinge katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.
6. Muzlu puding, kendine has renk ve görünüşte olacaktır.
7. Muzlu pudingde gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Muzlu puding kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
9. 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.
10. Toplam şeker miktarı (kuru maddede) : %75 ile %85 arasında olacaktır.
11. Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmayacaktır.
12. Türk Gıda Kodeksine izin verilenlerin dışında katkı maddesi bulunmayacaktır.

#### **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. Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
5. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
6. Ürün TSE'li olacaktır.

#### **FINDIK İÇİ:**

1. Yeni sene ürünü ve iyi cins kavrulmuş findık olacaktır
2. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, findık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
3. Findık içleri temiz olacaktır. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
5. Kırık tane miktarı % 1' e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
6. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
7. TSE'li olacaktır.

#### **CEVİZ İÇİ**

1. Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.,
2. Çürük, küflü, kötü kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, çok siyahlaşmış, fazla kırıklı, parçalanmış, ezilmiş ve acımış olmayacaktır.
3. Ceviz içi dışlarını örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş, acılamış 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. TSE'li olacaktır.

**YAŞ MAYA:**

1. Piyasanın en iyi kalitede mayası olacak.
2. Ürün TSE'li olacaktır.

**SİRKE:**

1. Üzüm sirkesi olarak alınacaktır.
2. Kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.

**DAMLA SAKIZI:**

1. Türk gıda kodeksine göre üretilmiş olmalıdır.

**TEKNİK ŞARTNAME HAZIRLAMA KOMİSYONU**

Üye  
Serap DAĞ ÖZBEK  
Diyetisyen

Üye  
Emine TUNÇ  
Fizik Mühendisi

Üye  
Hakkı USTA  
Hastane Müdürü

Üye  
Prof.Dr.Murat TELLİ  
Başhekim Yardımcısı

Başkan  
Dr.Öğretim Üyesi Selçuk Eren ÇANAKÇI  
Başhekim Yardımcısı