



MERSİN ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ

**12 (ONİKİ) AYLIK MALZEME DAHİL; YEMEK PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI
HİZMETLERİ ALIMI İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

MADDE 1 AMAÇ:

Bu şartnamenin amacı; 01.01.2026 ile 31.12.2026 tarihleri arasında 12 (oniki) ay süre ile Mersin Üniversitesi Hastanesi Bağlı Birimlerinde malzeme dahil yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetlerin getirilmesinde dikkate alınacak usul ve esasları, kullanılacak ekipman ve malzemelerin cins ve miktarlarını belirlemektir.

MADDE 2 İŞİN KAPSAMI:

- 2.1 860 yatak kapasiteli Mersin Üniversitesi Hastanesi bağlı birimlerinde yatarak tedavi gören hastalara, refakatçilerine ve Hastanemiz bünyesinde görev yapan akademik, idari ve şirket çalışanı olmak üzere ortalama 3.200 personel ile vardiyaya kalan personele çalışma sürelerine isabet eden öğünlerde yemek verilir.
- 2.2 Gece nöbeti tutanlara gece kahvaltısı verilir.
- 2.3 Hastanemizde hizmet alımları kapsamında çalıştırılan şirket çalışanı işçilere, alınan hizmetlerin sözleşmelerine, teknik şartnamelerinde yer alan maddelere göre çalışma sürelerine isabet eden öğünlerde yemek verilir. Tutuklu ve hükümlü yanında görevli jandarma ve infaz memurlarına Hastanede kaldıkları süre içerisinde yemek verilir.
- 2.4 Normal yemek verilmesi gereken hastalara her gün sabah kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri verilir. Hastalara tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü yemek ve besin maddeleri diyet yemeğine girer.
- 2.5 Diyet yapması gereken tabip ve kurum personeli rapor almak suretiyle diyet yemeği yerler. Her gün hasta orderlarına yazılan normal ve diyet yemekleri, servis sorumlu hemşiresi tarafından, hasta mevcudu, refakatçi mevcudu, çıkacak diyetlerin tür ve miktarlarını gösterir rasyon halinde toplanarak imza edilmek suretiyle İaşe memuruna bildirilir. Yemekhanede yemek yiyen personelin ödemesi elektronik kart okuyucu esas alınarak; yatan hastalar ve refakatçilerinin ödemesi ise her öğün yenilen yemek sayısının, dijital kart okuyucu ve akıllı bileklikler ile takip edilmektedir. Hasta ve refakatçilerinin yemekleri ve kahvaltıları ile diyet yemeklerinin dağıtımı servis hemşiresinin ve yüklenici diyetisyenin gözetiminde yapılacaktır. Belirlenen yemek adetleri tahmini olup hasta sayısı ile personel hareketlerinden doğacak eksilme ve artmalardan dolayı, yemek adedi, hastane idaresi tarafından belirlenen rakamdır.

MADDE 3 TANIMLAR

- 3.1 **İdare Yetkilileri:** Hastane yönetiminin denetim ve koordinasyon görevi için yazılı olarak atayacağı elemanlar,
- 3.2 **Ekipman Standardı:** İdare hastanelerinde kullanılacak tüm ekipmana ait kalite, modeli belirlenmiş ve onaylanmış ekipman standardı,
- 3.3 **Hizmet:** Bu şartnamede anlatılan ve Yüklenici tarafından sağlanacak olan yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetleridir.
- 3.4 **Bina ve Müştemilatı:** İdare hastaneleri ile kullanımında olan alanların içinde kalan kullanım alanları.

- 3.5 **Tanımlanmış İç Mekanlar:** İdare'nin idari, tıbbi ve teknik alanlarının bulunduğu açılmış ve açılacak binalar ve ekleri.
- 3.6 **Dokümantasyon ve Arşivleme:** İdare'ye şartname doğrultusunda verilen hizmetler ile ilgili her türlü belge, doküman ve rapora ilişkin Yüklenici tarafından oluşturulacak dokümantasyon ve arşiv sistemi,(belgeler ıslak imzalı olarak karşılıklı tutulacaktır.)
- 3.7 **İşçi:** İdare'nin şartnamede tanımlı binalarında hizmet veren bütün Yüklenici personeli,
- 3.8 **Yazılı Bildirim:** İdare ve Yüklenici arasındaki her türlü bildirimin yazılı olarak yapılacağı,
- 3.9 **Bildirim Adresi:** İdare ve Yüklenicinin beyan ettikleri son iş yeri adres, faks numarası ve e-mail adresi.
- 3.10 **Makine Parkı:** İşbu Sözleşmenin kayıt ve şartlarının gerektiği şekilde ifa edilmesi için gerekli olan ve Yüklenici tarafından masrafları kendisine ait olmak üzere temin edilecek bütün temizlik demirbaş makine ekipmanı.
- 3.11 **Yüklenici:** Sözleşme imzalanan istekli.
- 3.12 **Sözleşme:** İdare ile Yüklenici arasında yapılan yazılı anlaşma.
- 3.13 **Mekan:** Sözleşmenin süresi boyunca sadece Yüklenicinin kullanması için imkanlar dahilinde yükleniciye tahsis edilecek olan alanlar.
- 3.14 **Şartname:** Yapılacak işlerin genel, özel, teknik ve idari esas ve usullerini gösteren belge veya belgeler.
- 3.15 **İşletme Temsilcisi:** Yüklenicinin Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimlerinde Yüklenicinin temsilciliğini yapan sağlık tesislerinde ihale konusu işin idari ve teknik şartnamede yazılı hükümlerine göre eksiksiz olarak yürütülmesinden, bu hizmetin ifası için çalışan personelin çalışma saatleri, izinleri, kıyafet, tutum ve davranışları ile günlük yemek ve kahvaltılarının sağlık ve nefasete uygun hazırlanmasından aşçılar ile diğer personel arasında iş bölümü ve eş güdümün sağlanmasından, yemeklere uygun kaliteli malzeme seçiminden ve üretiminden ve işlerin yürütülmesinden birinci derecede sorumlu çalışan diyetisyen kişi anlamını taşımaktadır. Bu kişi hizmetin ifası aşamasında hastanenin ünitelerinde hazır bulunacaktır.
- 3.16 **Yüklenici Diyetisyeni:** - Hastane çalışanları ve hastaların tüketimine sunulacak olan her türlü beslenme ürününün, leziz, yeterli besin değerine sahip ve sağlıklı bir şekilde tüketilmeye hazır hale getirilmesi için hastane diyetisyeninin kontrol ve denetimi altında ürünün hazırlığından pişirilmesine ve tüketilmesine kadar tüm aşamalarda gerekli tedbirleri almak.
- 3.17 Yatan hastalara yemek servisi yapılırken dağıtılan yemeklerin ısı tabancası ile sıcaklık kontrollerini yapmak, sıcak olması için gerekli tedbirleri almak.
- 3.18 Personele, yataklı tedavi kurumlarına yönelik, kalite yönetim sisteminin gerektirdiği eğitimleri vermek, bu konuda hastanemizin diyetisyenleri ile koordineli çalışmak ve eğitimle ilgili bilgileri (yer, zaman, içerik, katılan personellerin listesi vb.) rapor halinde Başhekimliğe sunmak.
- 3.19 Mutfak ve yemekhane hizmetlerinin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesini sağlamak ve kontrol etmek, hastalara ve refakatçilere çıkan yemekleri kontrol etmek, eksiksiz olarak çıkmasını sağlamak ve garsonlarla birlikte yemek dağıtımında bulunmak.
- 3.20 Farklı tür ve özellikte beslenmesi gereken hastaların, hastane diyetisyeninin talimatı doğrultusunda gerekli besinlerin hazırlanmasını planlamak, hazırlatmak, ilgili kişilere ulaşmasını sağlamak ve günlük diyet takibini yapmak.

- 3.21 Hastanede olan Depoların uygun sıcaklıkta olup olmadığını ve kat mutfakları her gün sabah-akşam 2 kez kontrol etmek.
- 3.22 Bu hizmetlerin sağlanabilmesi için en az 2 diyetisyen tam zamanlı olarak görev alacaktır.
- 3.23 **Aşçıbaşı:** Hastane mutfağında ve mutfağa bağlı tüm birimlerde, yemek hazırlama, pişirme, dağıtım, temizlik ile görevli personelin faaliyetlerinin planlanması, koordinasyonundan ve hijyen kurallarına uygun olarak yerine getirilmesinden sorumludur.
- 3.24 **Aşçı:** Aşçıbaşının denetimi altında çalışır ve kendisinden beklenen görevleri hijyen kurallarına uygun olarak yerine getirir.
- 3.25 **Aşçı yardımcısı:** Aşçıbaşının ve aşçının denetimi altında çalışır ve kendisinden beklenen görevleri hijyen kurallarına uygun olarak yerine getirir.
- 3.26 **Garson (Servis Personeli):** Görevlendirildiği yerlerde hasta, refakatçi ve personele, hijyenik bir şekilde, nezaket kuralları çerçevesinde yiyecek ve içecek servisini sunar, ihtiyaç duyulduğunda yemekhaneler ve mutfaklarda iş yoğunluğu fazla olan bölümlere yardımcı olur.
- 3.27 **Bulaşıkçı:** Bulaşıkların yıkanmasından, bulaşıkhanenin temizlik ve düzeninden sorumludur.
- 3.28 **Meydancı:** Aşçıbaşının talimatları doğrultusunda verilen işleri (taşıma, alan temizliği, çöp v.s.) yapmakla yükümlüdür.
- 3.29 **Gıda Mühendisi:** Gıda mühendisi, gıda hammaddelerinin besin değerlerini kaybetmeden, standartlara uygun olarak verimli bir şekilde işlenmesini, korunmasını ve depolanmasını planlayan, uygulamasını yürüten ve yeni sistemleri geliştiren kişidir.
- Hijyen ve gıda güvenliği standartlarının karşılanmasını sağlamak,
 - Yiyecekler içerisinde katkı maddelerinin kullanımını denetlemek,
 - Mevcut ekipmanı ve sistemleri değerlendirmek,
 - Günlük yemek üretim işleyiş ve düzenini sağlamak
- 3.30 **Rasyon Çizelgesi:** Yatan hastaların günlük yemek sayılarının işlendiği, ay sonu hakedişte baz alınacak sayıların yazıldığı çizelge.

MADDE 4 YEMEĞİN CİNSİ VE TAHMİNİ YEMEK (ÖĞÜN)SAYILARI

- 4.1 Personele; yemek takip sisteminde kart okutularak yemek, kahvaltı ve gece kahvaltısı dağıtımı yapılacak, kart okutmayan personele yemek hizmeti verilmeyecek olup toplam sayılara göre ödeme yapılacaktır.
- 4.2 Hastalar ve refakatçiler için servislerde dijital el terminalleri ve barkodlu hasta bileklikleri kullanılarak sayılar elde edilmektedir.Yükleniciye bu sayılar üzerinden ödeme yapılacaktır.
- 4.3 Hastaların ve refakatçilerinin yemekleri ve kahvaltıları ile ilgili diyet yemeklerinin dağıtımı servis sorumlu hemşiresi ve Yüklenici Diyetisyeni gözetiminde yapılacaktır.
- Hastane otomasyon sisteminde hasta yemekleri ile ilgili bir panel düzenlenmesi durumunda yemek sayıları ve ücretlendirilmesi bu sistem raporlarına dayanılarak düzenlenecektir.
 - Sadece hastane otomasyon sisteminde veya hastane refakatçi listesinde adı geçen refakatçiler 3 öğün yemek dağıtımından yararlanabilecektir.

YEMEĞİN CİNSİ	MİKTARI(YILLIK)
NORMAL KAHVALTI	500.000
REJİM 1 DİYET KAHVALTI	15.000
REJİM 2 DİYET KAHVALTI	40.000
REJİM 3 DİYET KAHVALTI(HASTA)	150.000
NORMAL YEMEK	1.320.000
REJİM 1 DİYET YEMEK	30.000
REJİM 2 DİYET YEMEK	80.000
REJİM 3 DİYET YEMEK (HASTA)	300.000
ARA ÖĞÜN	900.000
KUMANYA	100.000

MADDE 5 YEMEK HAZIRLIĞININ YAPILMASI:

- 5.1 Yemek hazırlığı ile ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemeleri Yüklenici tarafından temin edilecektir. Yükleniciye hastane mutfağı ve yemekhanelerinin yer teslimi esnasında kullanacağı doğalgaz, elektrik ve su için İdare tarafından birer süzme saat taktırılacak, kullanılan doğalgaz, elektrik ve su aylık olarak bu süzme saatlerden hesaplanarak Yükleniciden ayrıca tahsil edilecektir.
- 5.2 Mutfak ve yemekhanelerde kullanılacak doğalgaz, elektrik ve su miktarları; ortalama aylık elektrik gideri **1500 kWh**, ortalama aylık su gideri **1200 m3**, doğalgaz aylık ortalama gideri **3.250 m3**'tür.
- 5.3 Yemek listeleri Hastane Diyet Uzmanları ve Yüklenici Kurum Diyetisyenleri tarafından aylık olarak ortak çalışma şeklinde düzenlenecektir. Yüklenici, Başhekimliğin uygun gördüğü yerlere her ay yemek listelerini asacak, gerekli bölümlere istenen sayıda verecektir. Yemek listesinde yapılan değişiklikler en az bir gün önceden Yükleniciye bildirilecek ve Yüklenici bu hususta tedbirini alacaktır. Yüklenici tarafından yemek listesi üzerinde yapılmak istenen değişiklikler ancak Başhekimlikten ve Kontrol Teşkilatı Komisyonu'ndan 1 (bir) gün önce olur alınarak yapılabilecektir.
- 5.4 Yemekler standart yemek tariflerine göre hazırlanıp tariflerde herhangi bir değişiklik yapılmayacaktır.Yüklenicinin bu menüleri uygulayıp uygulamadığı ya da yemeklerin yapımı, sunumu aşamalarındaki tavır ve davranışları hastane Kontrol Teşkilatı Komisyonu tarafından günlük olarak denetlenecektir.
- 5.5 Hasta ve diyet yemeklerinin sayısı bir gün önceden Yükleniciye bildirilecek, ancak Yüklenici bu sayıda $\pm$ % 10 değişikliği peşinen kabul edecektir. Bir gün önceden yemek sayısı bildirilmediği takdirde Yüklenici önceki günün yemek sayısını esas alarak yemek yapacaktır. Yemeğin eksik çıkmaması için Yüklenici gerekli önlemleri alacaktır. Yeterli sayıda yemeğin çıkarılmaması halinde kurum tarafından Yüklenici hakkında sözleşmede belirtilen cezai işlemler uygulanacaktır.Yemek rasyonu belirtilen sayının üzerinde çıkarsa Yüklenici gerçekleşen rasyon kadar fatura edebilecektir;altında

çıkarsa en fazla Yüklenici'ye verilen rasyonun %10 eksiki kadar fatura edebilecektir.(Örnek:Verilen rasyon 1.000 iken gerçekleşen 1.250 çıkarsa Yüklenici 1.250 adet yemek olarak fatura edecek;750 çıkarsa en fazla 900 adet yemek olarak fatura edebilecektir.)

- 5.6 Yiyecek maddeleri iâse edilecek kişi sayısı ve şartnamede (Ek-2 ve Ek-3) belirtilen gramajlara göre kontrol teşkilatından en az bir üye tarafından denetlenecektir. Gramaj kontrol işlemleri gerek görüldüğü takdirde dağıtılan porsiyonlardan da yapılacaktır.
- 5.7 Günlük tüketilen taze sebze, meyve vb. gıda maddelerinin hijyeni, bakanlık onaylı özel gıda dezenfektanları ile sağlanacaktır.

5.7.1. Yüklenici çiğ servis yapılacak sebze ve meyvelerin yıkama işlemini aşağıdaki talimatlar doğrultusunda yapmalıdır.

Dikkat Edilecek Kurallar:

- Göbek, roka gibi yeşil yapraklı sebzeler normal yıkama ve dezenfeksiyon işlemlerinden sonra sirke ile muamele edilmelidir.
- Sirkeli su içerisinde ürünler 5 dk. bekletilmelidir, sirke kokusu kalmayana kadar durulama yapılmalıdır.

- 5.8 Yemek yapımı ile ilgili ön hazırlıklar bir gün önceden yapılacaktır. En az bir gün önceden temin edilecek malzemeler uygun saklama koşullarına göre depo edilecektir.
- 5.9 Yüklenicinin dışarıdan temin edeceği veya kendi imal edeceği tatlılar için aşağıdaki belirtilen şartlara uygun ürün üretmeli veya satın almalıdır.

5.9.1 Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz pancar şekeri kullanılacaktır. Diyet hastaları için hazırlanacak olan tatlılara sadece stevia içeren tatlandırıcılar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakkarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır.

5.9.2 Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.

5.9.3 Sütli tatlıların üretiminde sadece doğal süt kullanılacak, süt tozu kullanılmayacaktır.

5.9.4 Kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu ve tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.

5.9.5 Kapalı ambalajlar içerisinde hazır alınan tatlıların üzerinde net ağırlığı,fırmanın adresi,imal ve son kullanım tarihleri no'su yazılı olacaktır.Taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.

MADDE 6 YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMELER VE DEPOLANMASI:

- 6.1 Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddelerinin tümü Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izni almış olacak ve Türk Gıda Kodeksi İlgili Ürün Tebliği ve/veya Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT) ve (Ek-3)'de verilen gıda maddeleri teknik şartnamesine uygun olacaktır.
- 6.2 Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddeleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 6.3 Yüklenici yemeklerde kullandığı et ve tavuğun kesim raporlarını, irsaliyelerini ve yemek yapımında kullanılan tüm gıda maddelerinin nereden alındığını gösteren sözleşmeleri Hastane Diyet Uzmanlarına ve Yemek Hizmetleri Kontrol Teşkilatına her ay teslim edecektir.
- Yemek yapımında kullanılacak maddeler, depo ve mutfığa alınmadan önce Başhekimliğin belirleyeceği Kontrol Teşkilatı Komisyonu tarafından istenildiği zaman kontrol edilecek ve Teşkilat tarafından uygun görülmeyen malzemeler depo veya mutfığa alınmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır.
 - Yüklenici rutinde kullandığı malzemeyi değiştirmek istediğinde (gerekçeleri belirtilecek), her değiştirilen malzemeden Hastane Diyet Uzmanlarının ve Kontrol Teşkilatının haberi olacaktır. Değiştirilen malzemelerin numuneleri Hastane Diyet Uzmanlarına ve Kontrol Teşkilatına sunulacak, uygun görülmeyen malzemeler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 6.4 Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddelerinin kabul işlemleri Yüklenici ve Hastane Mal Kabul Komisyonu tarafından saat **08:30 –15:30** arası yapılacaktır. Yiyecek maddeleri Muayene Komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır. Belirtilen saatler dışında ve hafta sonu, resmi ve dini tatil günlerinde kesinlikle malzeme getirilmeyecek ve depodan malzeme giriş-çıkışı yapılmayacaktır. .
- Et haftanın 2 (iki) günü kemiksiz karkas olarak; taze sebze ve meyve ise siparişe göre 1 (bir) gün öncesinden getirilecektir. Soğan ve patates haftada en az 1 (bir) gün getirilecektir.
 - Ekmek günlük, taze olarak mutfığa alınacak ve bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Ekmek çeşitleri olarak yeterli miktarlarda beyaz ekmek, tuzsuz beyaz ekmek, tam tahıl ekmek (tam buğday ekmeği), tuzsuz tam tahıllı ekmek (tuzsuz tam tahıl ekmeği) gelecektir. Klinik diyetisyeni tarafından uygun görüldüğü takdirde (diyet kartına yazdığında) glütensiz ve düşük proteinli ekmek tedarik edilecektir.
- 6.5 Yemek yapımında kullanılan her türlü malzemeden ve pişirilen yemeklerden her ay alınan örnekler ilgili kuruluşlarda tahlil ettirilecektir. Ayrıca İdare gerekli gördüğünde aldıracağı örneğin de ilgili kuruluşlarda tahlilini isteyecektir. Bu işlem için her türlü masraf Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde Yüklenici hakkında sözleşmede belirtilen cezai işlem uygulanacaktır.
- Her öğünde yemekhane girişinde bir stant üzerinde o öğünün menüsü örnek porsiyonlama olarak sergilenenecektir.
- 6.6 Kontrol Teşkilatının en az bir üyesinin kontrolünden geçen yiyecekler, dayanıklılık sürelerine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır.
- 6.7 Yemek yapımında kullanılan malzemelerin saklandığı (depolandığı) mekanda yemek yapımı ile ilgili olmayan yabancı hiçbir araç, gereç ve malzeme bulundurulmayacaktır.

- 6.8 Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla muayene ve kabul komisyonu tarafından uygun görülmek kaydıyla dondurulmuş ürün talebinde bulunulabilir ya da bu talep istenildiği zaman iptal edilebilir. Dondurulmuş ürünler (dana, tavuk ve hindi eti dışında) soğuk zincir kırılmadan getirilecek ve teslimat tarihinde son kullanma tarihlerinin bitimine en az 6 (altı) ay kalmış olacaktır.
- 6.9 Et, tavuk, yoğurt, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler soğuk hava depolarında en fazla 7 gün (Depo giriş etiketi tarihinden itibaren) muhafaza edilecektir.
- Süt, yoğurt, peynir, tereyağı v.b. ürünler paketleri açılmadığı sürece son kullanma tarihleri aşılmamak kaydıyla soğuk hava deposunda saklanmalıdır.
 - Soğuk hava depolarının dereceleri aşağıda belirtilen şekilde ayarlanacak ve değerler sabah ve akşam olmak üzere günde 2 kez yüklenici tarafından takip listelerinde belirtilecektir.
 - Et ve süt ürünlerinin depolanmaya uygun olan sıcaklıkta taşınmasına dikkat edilmelidir.
 - Uygun sıcaklıkta taşınmayan malzemelerin kabulü yapılmayacaktır.

DEPOLAR	DERECELER
ET DEPOLARI	(0 ⁰ C) - (+4 ⁰ C)
SEBZE DEPOSU	(+4 ⁰ C) - (+8 ⁰ C)
KAHVALTI DEPOSU	(+2 ⁰ C) - (+4 ⁰ C)
KURU GIDA DEPOLARI	(+15 ⁰ C)-(+18 ⁰ C)
DONDURULMUŞ GIDALAR	(-18 ⁰ C)

- 6.10 Soğuk depolarda nem oranı %75-90 olacak, bu derecelerde kıyma 1-2 gün, parça etler 2-3 günden fazla saklanmayacaktır. Soğuk ve kuru depolarda nem ölçer olmalı ve günlük düzenli kayıt tutulmalıdır.
- 6.11 Kuru depo/depolar veya kilerde çalışır durumda termometre olmalıdır. Kuru depo/depolar veya kilerin gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır. Kuru depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır.
- 6.12 Dondurulmuş besinler sıcak ortamda (mutfakta, radyatör üzerinde vb.) çözündürülmemeli, bir kez çözündürülen besinler hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözündürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde olmalıdır.
- 6.13 Yemek malzemelerinin saklandığı depoların zemin temizliğine dikkat edilmeli ve etkin haşere mücadelesi yapılarak belgelendirilmelidir.
- 6.14 Mersin Üniversitesi Hastanesi mutfakı Yüklenici tarafından başka bir kurum veya kuruluşa yemek hizmeti üretmek amacıyla kullanılamayacaktır. Aksi takdirde sözleşmede belirlenen cezai müeyyideler uygulanacaktır.
- 6.15 Tüm depolarda çift kilit bulundurulacaktır. Kilitlerden birisi firma yetkilisinde, diğeri muayene komisyonunda bulundurulacaktır. Böylece taraflar depoları birlikte açabileceklerdir.

MADDE 7 YEMEK ÇEŞİTLERİ:

- 7.1 Normal yemek yiyen hasta, refakatçi ve hastane personeli için 4 kap yemek çıkacaktır.

- Hastalara kahvaltı, öğle ve akşam yemeği nöbetçi hastane personeline kahvaltı, öğle, akşam yemeği ve gece kahvaltısı (kumanya); normal mesaisine gelen personel için de 4 kaptan oluşan öğle yemeği verilecektir. Öğle ve akşam ana yemekleri farklı, 2.kap, 3.kap,4.kap yemekleri aynı olacaktır.
- Yemek çeşitleri aşağıdaki esaslara göre tanzim edilecektir:

1.kap yemek; -Kırmızı et yemekleri (tas kebabı, haşlama et, rosto vb.), tavuk yemekleri, köfteler, balık yemekleri, etli sebze yemekleri, etli kuru baklagil yemekleri, etli dolma ve sarmalar ile benzerlerinden oluşacaktır.

- Kırmızı etler kemiksiz et olacaktır.

-Garnitürlü verilen yemeklerin,çorbaların yanında Hastane Diyet Uzmanları'nın uygun gördüğü garnitür,,limon verilecektir. Garnitür ve yemeklerle birlikte verilen yoğurt (etli dolma-yoğurtlu veya balık tava-garnitürlü gibi) yemeklerin beraberinde verilecek ve ayrı bir kap yemek olarak kabul edilmeyecektir.

7.1.1.Bir öğünde verilecek 1.kap haftalık yemek sayıları

YEMEK ÇEŞİTLERİ	GÜN SAYISI
Büyük parça et yemekleri(Çoban kavurma,Et Rosto,Et haşlama..)	1
Parça et yemekleri (Tas Kebabı, Orman Kebabı....)	1
Kıymalı Sebze Yemekleri	1
Balık/Tavuk Yemekleri	2
Köfte	1
Kurubaklagil Yemekleri	1

* Tabloda belirtilen sayılar bir öğün (öğle/akşam) içindir.

2.kap yemek; Çorba, pilav, makarna, börek, kızartma, zeytinyağlı yemekler (sarma, dolma, pilaki vb.) ve benzerlerinden oluşacaktır.

3.kap yemek: Pilav, makarna, börek, kızartma, zeytinyağlı yemekler (sarma, dolma, pilaki vb.) ve benzerlerinden oluşacaktır.

4.kap yemek; Meyve, komposto, yoğurt, cacık, ayran, tatlı (kadayıf, baklava, kemalpaşa, sütlü tatlılar, hamur tatlıları, helvalar vb.) ve salatadan (mevsimine göre salata çeşitleri, turşu, piyaz, humus, kısır vb.) oluşacaktır.

7.2 **Birinci kap yemekte et yemeği, tavuk yemeği veya köfte haftada 4 gün (3 günü hafta içerisinde, 1 günü hafta sonunda olmak üzere) çıkarılacaktır. Diğer günler etli sebze yemekleri, etli kuru baklagil yemekleri, etli dolma veya sarmalar ile benzerleri verilecektir.**

7.3 Normal yemek yiyen hasta, refakatçi ve nöbetçi hastane personelinin kahvaltılarında Ek-2'deki kahvaltılık bölümlerinde belirtilen çeşitlerden uyumlu olan 4 ila 6 çeşit hastane diyetisyeni tarafından belirlenecektir.

7.3.1 Kahvaltılarda (normal-diyet); içecekler (çay, süt, MEYVE NEKTARI vb.), şeker ve ekmek birlikte verilecektir.

- 7.3.2 Reçel ve bal yanında tereyağı verilecek ve bunlarla birlikte 1 (bir) çeşit olarak kabul edilecektir. Ayrıca Domates + Salatalık da bir çeşit sayılacaktır.
- 7.3.3 Hastalara, refakatçilere ve personele yemek servisi yapılırken kişi başı her öğünde bir adet olmak üzere kapalı ambalajda 200 ml. lik pet bardaklarda doğal kaynak suyu verilecektir.
- 7.4 Menüye yeni eklenen yemeklerin üretimden önce deneme pişirimi yapılacak olup Hastane İdaresinden onay alınacaktır.

A- KAHVALTI: Kahvaltı menüsü oluşturulacak gıda maddelerinin türü ve menüde yer alması halinde hangi miktarlarda kullanılacağı aşağıda belirtilmiş olup gramajlar Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'ne göre belirlenmiştir;
Normal Kahvaltı çay, şeker, MEYVE NEKTARI dışında 4 çeşit üründen kahvaltı menüsü oluşturulacaktır.
-Kahvaltı öğünü, dağıtım saatinden maksimum 2 saat önce hazırlanmalıdır.

NORMAL KAHVALTI

- Piknik beyaz peynir (20 gr.)
- Kaşar peynir (normal yağlı ve diyet 40 gr.)
- Üçgen peynir (25 gr.)
- Labne Peynir (20 gr)
- Krem Peynir (20 gr)
- Yeşil zeytin (diyet 40 gr.)
- Siyah zeytin (diyet 40 gr.)
- Reçel (Şekerli ve diyabetik) (20 gr'lık poşet) + Tereyağı (15 gr'lık poşet)
- Bal (20 gr'lık poşet) + Tereyağı (15 gr.lık poşet)
- Yumurta (62-73 gr)
- Domates + salatalık (100gr.)
- Çay (paket, 2 gr.lık)+ Şeker (tekli sarma,20gr)
- Kahvaltılık Sos (20 gr)
- Süt (tetrapak kutu, tam yağlı 200 ml.)
- Meyve nektarı (tetrapak kutu, 200 ml.)
- Meyve (mevsimine göre seçilecek) (meyvelerin hepsi 200 gr, Kavun-Karpuz 500 gr.)
- Komposto – hoşaf (şekerli veya tatlandırıcılı) (1 disposable alüminyum
- Folyo kase, 200 ml)
- Haşlama patates (1 adet, 100 gr)
- Ekmek (180 gr)
- Glutensiz ekmek çeşitleri (180 gr)
- Proteinsiz çörek – kurabiye (100 gr)
- Bisküvi (tatlı-tuzlu) (100gr)
- Hamurışı (150 gr)
- Grisini (40 gr)
- Tahin-pekmez (40 Gramlık, Fındık oranı $\geq$ %15)

ÖRNEK KAHVALTI LİSTESİ

1. GÜN	Çay + Şeker	Beyaz Peynir	Siyah Zeytin	Tereyağı + Reçel	EKMEK
2. GÜN	Çay+ Şeker	Yumurta	Yeşil Zeytin	Domates +Salatalık	EKMEK
3. GÜN	Süt	Beyaz Peynir	Siyah Zeytin	Tereyağı + Reçel	EKMEK
4. GÜN	Çay+ Şeker	Yumurta	Yeşil Zeytin	Tereyağı +	EKMEK
5. GÜN	Süt	Kaşar Peyniri	Siyah Zeytin	Kahvaltılık Sos	POĞAÇA
6. GÜN	Çay) + Şeker	Beyaz Peynir	Yeşil Zeytin	Domates Salatalık	EKMEK
7. GÜN	MEYVE NEKTARI	Kaşar Peyniri	Siyah Zeytin	Tereyağı + Reçel	EKMEK
8. GÜN	Çay+ Şeker	Yumurta)	Yeşil Zeytin	Domates+Salatalık	EKMEK
9. GÜN	Çay) + Şeker	Beyaz Peynir	Siyah Zeytin	Tereyağı + Reçel	SİMİT
10. GÜN	Süt	Kaşar Peyniri	Kahvaltılık Sos	Domates +Salatalık	EKMEK
11. GÜN	MEYVE NEKTARI	Beyaz Peynir	Siyah Zeytin	Tereyağı + Reçel	EKMEK
12. GÜN	Çay + Şeker	Labne Peyniri	Yeşil Zeytin	Domates Salatalık	EKMEK
13. GÜN	Süt	Beyaz Peynir	Siyah Zeytin	Tereyağı + Reçel	EKMEK
14. GÜN	Çay + Şeker	Yumurta	Yeşil Zeytin	Domates +Salatalık	POĞAÇA

REJİM 1 DİYET KAHVALTI

- MEYVE NEKTARI(tetrapak kutu, 200 ml.)
- Süt (tetrapak kutu, 200 ml., normal-light)

- Ayran (tetrapak kutu, 200 ml)
- Tanesiz komposto suyu (şekerli veya tatlandırıcılı) (şeffaf kapaklı sup kase, 200 ml)
- Çay, Ihlamur veya Bitki çayları (2 gr)

NOT : Rejim 1 günün herhangi bir saatinde hastaya verilebilir. Rejim 1 yukarıdaki listeden 2 ila 4 çeşit arasında Hastane Diyet Uzmanları tarafından oluşturulacaktır.

REJİM 1 DİYET KAHVALTI ÖRNEĞİ

- 1 kutu MEYVE NEKTARI(tetrapak kutu, 200 ml.)
- 1 kutu Süt (tetrapak kutu, 200 ml. normal-light)
- Ayran (tetrapak kutu, 200 ml)
- 1 kase tanesiz komposto suyu (şekerli veya tatlandırıcılı) (1 şeffaf kapaklı sup kase , 200 ml)
- 1 bardak Çay, Ihlamur veya Bitki çayları (2 gr)

ÖRNEK REJİM 1 DİYET KAHVALTI LİSTESİ

1. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
2. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
3. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
4. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
5. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
6. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
7. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
8. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
9. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
10. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)

11. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
12. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
13. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)
14. GÜN	Süt (kutu, diyet)	MEYVE NEKTARI (kutu)	Ayran (kutu)

REJİM 2 DİYET KAHVALTI:

Normal kahvaltılık ürün listesinden 4-6 çeşit arasında Hastane Diyet Uzmanları tarafından oluşturulacaktır.

REJİM 2 DİYET KAHVALTI ÖRNEĞİ:

- 1 kutu süt (tetrapak kutu,200ml normal-yağsız)
- Piknik beyaz peynir(20gr)
- Yumurta(62-73gr)
- 1 kutu Meyve nektarı(200ml)

REJİM 3 DİYET KAHVALTI:

Rejim 3 diyet kahvaltısı normal kahvaltılık ürün listesinden 5-6 çeşit arasında olacak şekilde Hastane Diyet Uzmanları tarafından oluşturulacaktır.

REJİM 3 DİYET KAHVALTI ÖRNEĞİ:

- 1 kutu süt (tetrapak kutu,200ml normal-yağsız)
- 1 adet haşlanmış yumurta(62-73gr)
- 2 kibrit kutusu Beyaz peynir(60gr)
- 1 paket diyabetik reçel(20gr)
- Domates ,salatalık (100gr)

B-YEMEK: Yemek menüsü oluşturulacak gıda maddelerinin çeşidi ve menüde yer alması halinde hangi miktarlarda kullanılacağı aşağıda belirtilmiştir:

NORMAL YEMEK: Hastane Başhekimliği ve Kontrol Teşkilatı Komisyonu tarafından hazırlanan aylık yemek listesinde personele,diyet yemeği almayan hastalara ve refakatçilerine öğle ve akşam verilecek olan yemek türüdür.

-Yemeklerde servis edilecek olan yoğurt , tetrapak kutu (200 gr) (personel için normal yağlı ,hastalar için right verilecektir.)

-Ana yemeklerin yanında servis edilecek olan her türlü turşu,limon,meyve vs. kaselerde servis edilecektir.

ÖRNEK ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ LİSTESİ (PERSONEL ve NORMAL YEMEK YİYEN HASTALAR İÇİN)

	ÖĞLE	AKŞAM
	Yayla çorba Kasap köfte Bulgur pilavı Çoban salata	Yayla çorba Tavuk ızgara Bulgur pilavı Çoban salata
	Düğün çorba Et sote Pirinç pilavı Kuru cacık	Düğün çorba Karnıyarık Pirinç pilavı Kuru cacık
	Kremalı sebze çorba Kıymalı Bezelye Şehriye pilavı Elma	Kremalı sebze çorba Çoban Kavurma Şehriye pilavı Elma
	Mercimek Çorba Balık (salata-limon) Karışık Kızartma Helva	Mercimek Çorba Etli dolma +yoğurt Karışık Kızartma Helva
	Şehriye çorba Tavuk haşlama Pirinç pilavı Mevsim salata	Şehriye çorba Et döner Pirinç pilavı Mevsim salata
	Antep Çorba Etli Nohut Bulgur Pilavı Yoğurt	Antep Çorba İzmir Köfte Bulgur Pilavı Yoğurt

	Tarhana çorba Tavuk tantuni Babagannuş Şalgam	Tarhana çorba Kilis Tava Babagannuş Şalgam
	Ezogelin çorba Etli mevsim türlü Peynirli su böreği Ayrar	Ezogelin çorba Çıtır tavuk+patates püresi Peynirli su böreği Ayrar
	Köy çorbası Et Haşlama Pirinç pilavı Muz	Köy çorbası Tavuk sote Pirinç pilavı Muz
	Mercimek çorba Sosyete Mantı Barbunya Pilaki Mevsim Salata	Mercimek çorba Balık(garnitür- limon) Barbunya Pilaki Mevsim Salata

DİYET YEMEĞİ: Diyet tedavisi uygulanan hastalara Hastane Diyet Uzmanları tarafından belirlenecek olan uygun kahvaltı ve diyet yemekleri verilecektir.

- Hangi tür diyet yemeklerinin yapılacağı Hastane Diyet Uzmanları tarafından Yüklenici görevlisine bildirilecektir.
- Diyet yemekleri, Hastane Diyet Uzmanları tarafından 6 çeşide kadar hastaya özel olarak oluşturulacak, tuzlu veya tuzsuz pişirileceği, hangi tür tatlandırıcı kullanılacağı yine Hastane Diyet Uzmanları tarafından belirlenecektir.
- Diyet yemeği için standart bir menü yoktur. Hastane diyetisyenleri tarafından belirlenen listeler esas alınır. Ana hatlarıyla;
 - R1 berrak sıvı diyet
 - R2 koyu sıvı diyet
 - R3 tuzsuz diyet
 - R3 normal diyet

- Diyabetik diyet(R2-R3)
 - Proteinden kısıtlı diyetler
 - Bol proteinli diyetler
 - Ülser diyetleri
 - Kalp koruma diyetleri
 - Glütensiz diyet
 - Spastik kolon diyeti
 - Kronik Böbrek hastalıkları diyeti
 - Besin Alerjilerine uygun diyetler
 - Diyare-Konstipasyon diyeti
 - Zayıflama-Kilo alma diyeti
 - Karaciğer koruma diyeti
 - Pürin kısıtlı diyet
 - Nötropenik diyet ...çeşitleri arasında sayılabilir.
- Her gün hasta diyet orderlarına hekim tarafından yazılan normal yemek, diyet yemek ve ara öğünler ilgili sorumlu hemşire tarafından, hasta ve refakatçi mevcudunu, çıkacak diyetlerin tür ve miktarlarını gösterir şekilde, bir gün öncesinde rasyon halinde hazırlanacaktır.
 - Yatan hasta ve refakatçilerin yemek sayılarının ödemesi hazırlanan rasyon veya otomasyon sistemi üzerinden yemek sayısının bildirildiği işlem tutanağına (rasyonuna) göre yapılacaktır.

REJİM 1 DİYET YEMEĞİ

- MEYVE NEKTARI (1 kutu, 200 ml)
- Süt (kutu, normal-light) (kutu-UHT, tetrapak ambalaj, 200 ml)
- Ayran (1 kutu, 200 ml)
- Tanesiz komposto suyu (şekerli veya tatlandırıcılı) (1 plastik su bardağı, 200 ml)
- Et veya tavuk suyu (200 ml)

NOT : Rejim 1 günün herhangi bir saatinde hastaya verilebilir. Rejim 1 yukarıdaki listeden 2 ile 4 çeşit arasında Hastane Diyet Uzmanları tarafından oluşturulacaktır.

REJİM 1 DİYET HAFTALIK KAHVALTI- YEMEK LİSTESİ

R1 HAFTALIK MENÜ			
GÜN	SABAH	ÖĞLE	AKŞAM
HER GÜN	SÜT ET/TAVUK SUYU TANESİZ KOMPOSTO	SÜT ET/TAVUK SUYU TANESİZ KOMPOSTO	SÜT ET/TAVUK SUYU TANESİZ KOMPOSTO

REJİM 2 DİYET YEMEĞİ

Rejim 1 diyet yemeklerinde verilebilecek besinlere ek olarak aşağıdaki besinler de verilebilir:

- Diyet Çorbalar (Hastane Diyet Uzmanlarının isteği doğrultusunda içerisine küçük parçalar halinde et veya tavuk (30-60 gr) konabilir) (1 çorba kasesi, 200 ml)
- Özel Çorbalar (Hastane Diyet Uzmanları tarafından tarif edilecektir) (1 çorba kasesi, 200 ml)
- Bisküvi (tatlı-tuzlu) (100 gr)
- Yoğurt (kutu, normal-light) (200 gr)
- Muhallebi (şekerli-tatlandırıcı) (1 alüminyum folyo kase, 200 gr)
- Nişasta peltesi (şekerli-tatlandırıcı) (1 alüminyum folyo kase, 200 gr)
- Yumuşak peynir (tuzlu-tuzsuz, normal-light) (40 gr)
- Patates püresi (100 gr patatesten yapılacak)
- Ekmek içi (tuzsuz-tuzlu, beyaz-kepekli, glutensiz vb.) (180 gr)

NOT : Rejim 2 yukarıdaki listeden 5-6 çeşit olacak şekilde Hastane Diyet Uzmanları tarafından oluşturulacaktır.

REJİM 3 DİYET YEMEĞİ

Normal yemeğin tuzsuz halidir. Rejim 1 ve Rejim 2 diyet yemeklerinde verilebilecek besinlere ek olarak aşağıdaki besinler de verilebilir:

- Et yemekleri (haşlama et, ızgara köfte, ızgara tavuk, balık buğulama, tavuk köfte veya fırın tavuk)
- Pilav veya makarnalar(haşlama)
- Diyet sebze yemekleri
- Zeytinyağlılar
- Meyveler (mevsimine göre seçilecek) (meyvelerin hepsi 200 gr., Kavun-Karpuz 500gr.)
- Salatalar
- Patates haşlama (100 gr)
- Tatlılar (şekerli-tatlandırıcı) (1 alüminyum folyo kase, 200 gr)
- Ekmek (tuzsuz-tuzlu, beyaz-kepekli, glutensiz vb.) (180 gr)

NOT 1: Diyet yemeklerinde et ve tavuk miktarlarına dikkat edilecek, Hastane Diyet Uzmanları'nın belirlediği miktarlarda ve şekilde yemek içerisine (çorbalara, sebze yemeklerine vb.) veya yemekten ayrı olarak Ek-2'de belirtilen miktarlarda verilecektir.

NOT 2: Rejim 3 diyet yemekleri yukarıdaki listeden 5-6 çeşit olacak şekilde Hastane Diyet Uzmanları tarafından oluşturulacaktır.

REJİM3 DİYET YEMEĞİ ÖRNEĞİ

- 3 ızgara köfte kadar et (pişmiş 90 gr.)
- 1 kepçe çorba
- 1 kepçe sebze yemeği
- 1 kutu yoğurt (tetrapak, 200 gr)
- 1 porsiyon salata

NOT: Diyet hastalarının yemekleri en az 5-6 kaptan oluşacaktır. 1. kap yemek olarak öğlen 1.yemek, akşam 2. yemek verilecektir. Hastaların diyetlerine göre (protein zengin diyet, KBY diyeti vb.) gerekli değişiklikler (yemek gramaj miktarları, yemek çeşit sayısı vb.) Hastane Diyet Uzmanları'nın belirttiği şekilde Yüklenici tarafından yerine getirilecektir.

NÖTROPENİK R3 DİYET YEMEĞİ

- Nötropenik diyet uygulaması gereken hastaların bulunduğu servislere (transplantasyon, hematoloji ve onkoloji) yemek hazırlığı yapılırken, pişirim aşamasında basınçlı tencere (düdüklü) kullanılacaktır.
- Yemekler pişirdikten sonra oda sıcaklığında bekletilmeden dağıtımı yapılacaktır.
- Nötropenik diyet alan kliniklerin yemek hazırlık bölümünde, çalışma alanları yemekler hazırlanmadan önce ve sonra uygun tıbbi dezenfektanlarla dezenfekte edilecek, hijyen için gerekli tek kullanımlık maske, eldiven bone, galoş, kağıt havlu, porselen tabak, krom çelik çatal, kaşık bıçak gibi servis malzemeleri kullanılacaktır.
- Süt, yoğurt, kahvaltıda paket peynir, tereyağı, bal, çay, ıhlamur ve şeker verilecek, paketlenmemiş hiçbir yiyecek servis edilmeyecektir.
- Küflenmiş ve ezilmiş sebze ve meyveler hastalara verilmeyecektir. Yumurtalar iyi pişmiş olacak, kirli ve çatlak şekilde hastalara gönderilmeyecektir.

Örnek Nötropenik Diyet Listesi :

SABAH	ÖĞLE-AKŞAM
Süt) veya MEYVE NEKTARI	60 gr et/tavuk
Üçgen peynir	4 yemek kaşığı pilav/makarna
1 adet haşlanmış yumurta	1 kepçe çorba
Tereyağ (poşet) + Reçel/Bal (poşet)	1 kepçe sebze yemeği
Ekmek	kutu yoğurt
	Ekmek

Örnek Nötropenik Diyet Ara öğün Listesi

Ara öğün Listesi			
	09.00	15.00	18.00
1.GÜN	SÜT	YOĞURT	ÜÇGEN PEYNİR +GRİSSİNİ
2.GÜN	MEYVE NEKTARI/ŞEKERSİZ KOMPOSTO	GALETA	SÜT
3.GÜN	YOĞURT	AYRAN	ÜÇGEN PEYNİR +GRİSSİNİ
4.GÜN	ÜÇGEN PEYNİR +GRİSSİNİ	SADE KEK	MEYVE NEKTARI/ŞEKERSİZ KOMPOSTO
5.GÜN	AYRAN	POĞAÇA/KURABIYE	ÜÇGEN PEYNİR +GRİSSİNİ

C – ARA ÖĞÜN : Ara öğün gramajları diyet kahvaltıları ile aynı olmalıdır.

- Ara öğünler Hastane Diyet Uzmanları tarafından belirtilen saatlerde dağıtılacaktır. Her türlü diyet yemeği verilen hastalara ara öğün verilmek zorundadır.
- Çocuk hastaların, onkoloji hastanesinin tüm servislerine(tıbbi onkoloji, hematoloji, çocuk hematoloji) ve psikiyatri servisinde yatan hastaların hepsine ara öğün verilmesi zorunludur.
- Ara öğünde verilebilecek yiyecekler liste halinde kat mutfaklarında asılı duracaktır. Katta olan sorumlu personel ara öğün listesine bakarak hastalara ara öğün saatlerinde dağıtımını yapacaktır.
 - Süt (kutu-UHT, tetrapak ambalaj, 200 ml) (normal-light)
 - Yoğurt (kutu yoğurt, 200 gr) (normal-light)
 - Kefir (kutu, 200 ml)
 - Ayran (kutu, 200 ml)
 - Sütlü tatlılar (şekerli veya tatlandırıcılı) (200 gr)
 - Hoşaf komposto (şekerli veya tatlandırıcılı) (200 ml)
 - Nişasta pelte (şekerli veya tatlandırıcılı) (meyveli veya cevizli olabilir) (kase, 200 gr)
 - Beyaz peynir (tuzlu-tuzsuz, normal-light) (40 gr)
 - Meyve (mevsimine göre seçilecek) (meyvelerin hepsi 200 gr.,kavun-karpuz 500 gr.)
 - Meyve nektarı (Tetrapak ambalaj, 200 ml)
 - Bisküvi (tuzlu veya tatlı) (40 gr)

- Grisini (40 gr)
 - Haşlanmış patates (100 gr)
 - Proteinsiz çörek-kurabiye (100 gr)
 - Glutensiz ekmek çeşitleri (180 gr)
 - Limonata (şekerli- tatlandırıcılı) (1 plastik su bardağı, 200 ml)
 - Ihlamur (poşet, 2gr)
 - Poşet kek (40 gr)
 - Ekmek (tuzsuz-tuzlu, beyaz-kepekli, glutensiz vb.) (180 gr)
 - Domates/salatalık (söğüş) (100 gr)
- Diyet ara öğünleri, hastanın alması gereken günlük enerji ve besin ögesi ihtiyaçlarına göre Hastane Diyet Uzmanları tarafından hazırlanan diyet içeriğine göre yukarıdaki listeden seçilmek üzere 2 ila 4 çeşit arasında verilecektir. Hastane Diyet Uzmanları gerek gördükleri takdirde liste dışında bir besin de ekleyebilir.

Ara öğün örneği aşağıdaki gibidir:

- 1 su bardağı süt (normal-light) (kutu-UHT, tetrapak ambalaj, 200 ml) veya yoğurt (kutu, 200 gr) (normal-light)
 - 1 porsiyon meyve (mevsimine göre seçilecek) (meyvelerin hepsi 200 gr.,kavun-karpuz 500 gr.)
 - Normal ara öğün dışında çocuk servisine verilecek ara öğün her gün saat 15.30'da verilecektir. Çocuk ara öğünü için verilebilecek yiyecekler :
- Kuru Pasta (60 gr) + Meyve nektarı (Tetrapak 200 ml)
 - Ekler Pasta (60 gr) + Süt (Uht Tetrapak 200 ml)
 - Kek (110 gr) + Süt (Uht Tetrapak 200 ml)
 - Simit/Açma/Poğaç (125 gr) + Meyveli Süt (Tetrapak 200 ml)
 - Haşlanmış Mısır (1 adet) + Süt (Uht Tetrapak 200 ml)
 - Börek (150 gr) + Ayran (Tetrapak 200 ml)
 - Yaş Pasta (60 gr) + Meyve nektarı (Tetrapak 200 ml)
- İçecekler dışında tüm besinler hastane mutfağında hazırlanacak, hazır ürün kullanılmayacaktır.

HASTALIKLARA GÖRE VERİLECEK ARA ÖĞÜN LİSTESİ

R2 DİYET HAFTALIK ARA ÖĞÜN

	R2		
TARİH	09:00	15:00	18:00
PZT	MEYVE NEKTARI + BİSKÜVİ	YOĞURT / AYRAN + BİSKÜVİ	SÜT + MEYVE PÜRESİ
SALI	AYRAN + BİSKÜVİ	SÜT +BİSKÜVİ	MUHALLEBİ
ÇARŞ	SÜT + MEYVE	MUHALLEBİ	YOĞURT /AYRAN

	PÜRESİ		+ BİSKÜVİ
PERŞ	MEYVE NEKTARI + BİSKÜVİ	SÜT + BİSKÜVİ	MUHALLEBİ
CUMA	SÜT + MEYVE PÜRESİ	MUHALLEBİ	MEYVE NEKTARI+BİSKÜVİ
CMT	MUHALLEBİ	SÜT+BİSKÜVİ	SÜT+ MEYVE PÜRESİ
PAZAR	SÜT + BİSKÜVİ	MEYVE NEKTARI	MUHALLEBİ

*Menüler haftalık tekrar edecektir.

ÇOCUK SERVİSİ HAFTALIK ARA ÖĞÜN LİSTESİ

	ÇOCUK		
TARİH	09:00	15:00	18:00
PZT	MEYVE NEKTARI+ KEK	YOĞURT+ MEYVE	AYRAN + MEYVE
SALI	SÜT+ MEYVE	AYRAN+ GALETA	YOĞURT + MEYVE
ÇARŞ	SÜT+ MEYVE	AYRAN+ HAMURİŞİ	SÜTLÜ TATLI
PERŞ	MEYVE NEKTARI+ KEK	SÜTLÜ TATLI	SÜT MEYVE
CUMA	SÜT+ MEYVE	MEYVE NEKTARI + HAMUR İŞİ / BİSKÜVİ	SÜTLÜ TATLI
CMT	SÜT+ KEK	SÜTLÜ TATLI	AYRAN + MEYVE
PAZAR	SÜT + MEYVE	MEYVE NEKTARI+BİSKÜ Vİ	YOĞURT + MEYVE

*Menüler haftalık tekrar edecektir.

D-KUMANYA: İdare tarafından mesaiye kalan ve nöbet tutan personele kumanya şeklinde yiyecek verilecektir.

- 7.5 Kumanya yanında süt, ayran, MEYVE NEKTARI veya çay verilecektir.
 - 7.5.1 MEYVE NEKTARI, ayran ve süt 200 ml kapalı ambalaj içerisinde, ilgili tüzük ve standartlara uygun olacaktır.
 - 7.5.2 Haftada 2 gün çay, haftada 3 gün süt veya ayran, haftada 2 gün meyve nektarı verilecektir.
 - 7.5.3 Gerekli durumlarda Hastane Diyet Uzmanları, kumanya listesinde değişiklik yapacak ve Yüklenici yapılan değişiklikleri uygulamakla sorumlu olacaktır.
 - 7.5.4 Her ay kumanya listesi yemek listesi ile birlikte Yönetime sunulacak onaylatılacaktır.
 - 7.5.5 Kumanya gramajları , kahvaltı gramajları ile aynı olacaktır.
 - 7.5.6 Kahvaltı öğünü, dağıtım saatinden maksimum 2 saat önce hazırlanmalıdır.

ÖRNEK KUMANYA LİSTESİ

1. GÜN	MEYVE NEKTARI (kutu ambalaj)	Üçgen Peynir	Tahin- pekmez (kutu)	Domates Salatalık	TOP EKMEK
2. GÜN	Süt	Piknik Beyaz Peynir	Tereyağ + Reçel	Meyve,kavun- karpuz	TOP EKMEK
3. GÜN	Çay + Şeker	Üçgen Peynir	Siyah zeytin	Poğaç	TOP EKMEK
4. GÜN	Kahve+şeker	Ton balığı (konserve)	Yeşil zeytin	Haşlanmış patates	TOP EKMEK
5. GÜN	Çay + Şeker	Kaşar Peynir (diyet)	Tereyağ (paket) + Bal (poşet)	Kek (paket)	TOP EKMEK
6. GÜN	MEYVE NEKTARI (kutu ambalaj)	Üçgen Peynir	Domates +Salatalık	Simit	TOP EKMEK
7. GÜN	Süt	Yumurta	Siyah zeytin	Kakaolu fındık kreması (kutu)	TOP EKMEK
8. GÜN	Çay + Şeker	Kaşar Peynir	Siyah zeytin	Poğaç	TOP EKMEK
9. GÜN	MEYVE NEKTARI (kutu ambalaj)	Üçgen Peynir	Domates +Salatalık	Simit	TOP EKMEK
10. GÜN	Süt	Beyaz Peynir	Tereyağ (paket) + Reçel (poşet)	Meyve (mevsime uygun)	TOP EKMEK
11. GÜN	Çay + Şeker	Ton balığı (konserve)	Yeşil zeytin	Haşlanmış patates	TOP EKMEK
12. GÜN	Ayran (kutu ambalaj)	Kaşar Peynir (diyet)	Tereyağ (paket) + Bal (poşet)	Kek (paket)	TOP EKMEK

13. GÜN	Süt	Beyaz Peynir	Siyah zeytin	Kakaolu fındık kreması (kutu)	TOP EKMEK
14. GÜN	MEYVE NEKTARI (kutu ambalaj)	Üçgen Peynir	Domates +Salatalık	Simit	TOP EKMEK

- 7.6 Yemekler kalite, nefaset ve porsiyon yönünden şartnamede belirtilen miktarlardan az olmayacaktır. Yemeklerin ve yemeklerde kullanılan gıda maddelerinin kişi başına düşen gramaj listeleri şartname ekinde (Ek-2 ve Ek-3) sunulmuştur. Yüklenici bu listede belirtilen gramajlara uyacaktır.
- Listede olmayan yemek türleri için benzer yemeklerde uygulanan gramajlar geçerli olacaktır.
 - Hastane Diyet Uzmanları tarafından benzer çeşitte tarifler geliştirilebilir ve Yükleniciye yeni yemek tarifleri verilerek yemek çeşitleri arttırılabilir. Yüklenici buna uymak zorundadır.
- 7.7 Kahvaltılık beyaz peynir, kaşar peyniri, zeytin vb. besinler kahvaltılık ambalajlarla poşetlendikten sonra servis yapılacaktır.
- 7.8 Hastaların serviste yemeklerinin dağıtımında Yüklenici Diyetisyeni; personel yemeklerinin dağıtımında ise yüklenici diyetisyeni kesinlikle bulunacaktır.
- 7.9 **Mamalar:-**Hastanemizde yatan bebek ve çocukların beslenmesi için Diyet Uzmanının belirlediği içerikler esas alınarak, sıvı veya toz halinde sütlü veya formüle mamalar gıda teknikeri tarafından hazırlanacaktır.
- Bebekler için hazırlanan günlük mamanın her 10 (on) biberonu bir öğle yemeği olarak değerlendirilir.
 - 2,5 adet meyve püresi bir adet ara öğün olarak hesaplanacaktır.
 - Formüle mamalar Diyet uzmanının belirlediği özellikte olacak ve onayı olmadan değişik formüller kullanılmayacaktır.
 - Hastane servislerine gece yatış yapan 0-18 yaş grubu hastalar için numune formül mama kutusuyla bırakılacaktır.
- 7.10 0-18 yaş grubu yatan hastalar için kahvaltıda her gün paket süt (200 ml) , öğle veya akşam öğünlerinden birisinde 200 gr. paket yoğurt verilecektir.

MADDE 8 YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ:

- 8.1 Yüklenici, yemek pişirilmesi ile ilgili olarak İdare tarafından tutanakla kendisine teslim edilecek demirbaş malzemeler dışında (Ek-4) bu şartnamenin 15.32 maddesinde belirtilen araç ve gereçleri temin ederek işe başlangıç tarihinden itibaren Hastane mutfağında bulundurmak zorundadır.
- 8.2 Mutfak hijyeni ve mutfak personelinin temiz olması sağlanacaktır. Mutfakta çalışan personel tüm yemeklerin hazırlanmasında kolluk, eldiven ve maske,bone kullanılacaktır.

- 8.3 Günlük olarak sabah kahvaltısı saat **06:30'da**, öğle yemekleri saat **10.30'da**, akşam yemekleri ise en geç **15.30'da** pişirilmiş ve hazırlanmış olacak ve hastane yönetiminin belirleyeceği Komisyon veya kişi tarafından denetlenecektir (mevsime göre saatlerde değişiklik yapıldığı takdirde bu durumdan Yüklenici haberdar edilecektir), kumanyalar en geç saat **23:00'te** hazır olacaktır.
- 8.4 Diyet yemekleri günlük olarak saptanıp hangi tür diyet yemeğinin yapılacağına dair bilgi en geç saat **09:00'a** kadar Yüklenici yetkilisine bildirilecektir. Yemeklerin pişirilme şekli, miktarı ve servisi diyet uzmanının direktifleri doğrultusunda yapılacaktır.
- 8.5 Yemek kalite kontrolü hastane yönetiminin belirleyeceği Komisyon veya kişi tarafından öğle yemeği için en geç saat **10.30**, diğer öğünler için **15.30'da** yapılacak, hazırlanan yemeğin teknik şartname hükümlerine uygun bulunmaması halinde Yüklenici firma idarenin dışarıdan temin edeceği yemeğin bedelini ödemek zorundadır.
- 8.6 Yemekler içerik malzemesine uygun süre ve ısıda (65°C ve üzeri) pişirilmelidir.
- Pişirilen yemeklerin rengi, kıvamı, kokusu ve tadı uygun niteliklerde olacaktır.
 - Proteinli besinler 60°C de 2 saatten fazla bekletilmemelidir. Pişen yemekler uygun süre ve ısıda servis edilmeli, açıkta hiçbir yiyecek bırakılmamalı, ağızları kapatılıp depolara kaldırılmalıdır.
- 8.7 Diyet yemekleri tuzlu ve tuzsuz 2 ayrı tatta pişirilmelidir.
- 8.8 Beslenme ve diyet uzmanının gerekli bulduğu durumda normal yemeğin tuzsuzu tespit edilen sayıda pişirilecektir.
- 8.9 Özel bir hastalık için özel bir istek olursa ayrıca hastane diyetisyenleri tarafından bildirilir. Örneğin: diyet tuz, yapay tatlandırıcı, glütensiz un, sebze, salata, meyve vb. Firma bunları temin etmekle yükümlüdür.
- 8.10 Yüklenici aynı gün, bir gün önce ve daha önceki günlerden kalmış yemekleri tekrar yemek içinde ve sunumda kullanmayacaktır. Artan her türlü ürün derhal imha edilecek; yemekhane, mutfak ve depolarda bulundurulmayacaktır.
- 8.11 Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak ikinci bir yemek için kullanılmayacaktır. Gün içerisinde kullanılan yağlar mesai bitiminde kızartmanın yapıldığı tüm kaplardan boşaltılıp uygun şekilde Atık yönetmeliği hükümlerine göre hastaneden uzaklaştırılacaktır.

MADDE 9 YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITILMASI:

- 9.1 Yemek taşınması ve dağıtılması ile ilgili tüm araç, gereç ve sarf malzemeleri (yemek arabası(benmari), nakil kapları, vb.) Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 9.2 Hazırlanan yemekler hastane yönetiminin görevlendireceği Komisyon tarafından (tadı, şekli, miktarı ve benzeri diğer özelliklerine bakılacak) ek listede verilen değerlendirme formu (Ek-1) doldurulacaktır. Ancak Komisyon tarafından uygun olduğuna karar verilen yemeklerin dağıtımı yapılabilecektir. Uygun görülmediği takdirde Teknik Şartnamenin **8.5. maddesi** uygulanacaktır.
- 9.3 Yemeklerin nakli termo tepsiler ve bunlara uygun taşıma araçları ile yapılacaktır.

- Üzeri açık şekilde hiçbir ürün taşınmayacaktır. Soğuk servis edilecek yiyeceklerin taşınmasında küvetlerin üzeri kapak ve streç film vb. gibi hijyenik taşımaya uygun olacak şekilde kapanacaktır.
- Cacık, turşu, meyve vb. ürünler kapaklı çelik kaplarla dağıtım yerine kadar taşınıp, dağıtımı bu kaplar içerisinde yapılacaktır.
- Refakatçi ve hasta yemekleri kat mutfaklarından servis arabaları ile servislere taşınacak ve termo tepsilerle refakatçilerine verilecektir.
- Psikiyatri servisinde yatan hastalara, enfeksiyonlu hastalara ve refakatçilerine 3(üç) bölmeli,ısıya dayanıklı steril tek kullanımlık kaplarda yemek verilecektir.

9.4 Hastaların yemekleri hasta odalarına götürülecektir. Yemek sayıları ve yemek dağıtımı saatleri aşağıda belirtilmiş

PERSONEL YEMEK SAATLERİ ve SAYISI:

	Dağıtım Saati	Dağıtım Yeri	Muhtemel Günlük Yemek Sayısı
Sabah	06:30 - 07:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	100 - 250 kişi arası
Öğle	11:30 - 13:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	1.500 – 2.000 kişi arası
Akşam	18:00 - 18.45 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	350 – 400 kişi arası

HASTA ve REFAKATÇİ YEMEK SAATLERİ ve SAYISI:

	Dağıtım Saati	Dağıtım Yeri	Muhtemel Günlük Yemek Sayısı
Sabah	06:30 - 07:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	900 – 1.200 kişi arası
Öğle	11:30 - 12:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	1.000 – 1.500 kişi arası
Akşam	16:30 – 17:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	1.000 – 1.500 kişi arası

KUMANYA DAĞITIM SAATİ ve SAYISI:

	Dağıtım Saati	Dağıtım Yeri	Muhtemel Günlük Yemek Sayısı
Gece	20:00 – 21:00 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	200-300 kişi arası

DİYET-ARA ÖĞÜN YEMEK SAATLERİ ve SAYISI:

	Dağıtım Saati	Dağıtım Yeri	Muhtemel Günlük Yemek Sayısı
Kuşluk (Ara öğün)	9:00 – 09:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	300-350 kişi arası
İkindi (Ara öğün)	15:00- 15:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	300-350 kişi arası
Gece (Ara öğün)	18:00 – 18:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	300-350 kişi arası

NOT: Yemeklerin saat ve öğün sıklığında idarenin uygun gördüğü durumlarda ve mevsimine göre ya da hastanın tedavisine göre Hastane Diyet Uzmanları tarafından değişiklik yapılabilecek ve Yüklenici bu konudan haberdar edilecektir.

- 9.5 Ramazan ayı boyunca oruç tutan personel için akşam yemeği iftar saatine kadar devam edecek, sahur saatinde ise o günün kahvaltı menüsü ve çorba verilecektir.
- 9.6 Öğünlere göre dağıtılacak yemek sayıları yukarıdaki tabloda belirtilmekle birlikte bu sayılar kesin değil yaklaşık sayılar olup Yüklenici bu konuda kesin sayıyı yemek yapımından önceki gün Başhekimlikten öğrenecektir.

MADDE 10 YEMEK SERVİSİNİN YAPILMASI:

- 10.1 Servis yapılan yerlerin servis yapılması için gerekli tüm araç, gereç ve sarf malzemeleri (servis kabı, tabak, kaşık, çatal, bıçak, sürahi, bardak, peçete, tuzluk, biberlik, masa örtüsü vb.) Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

- 10.2 Yemek dağıtılmadan önce ve sonra yemek salonları açılacak, temizlenecek, masa üstü malzemeler (sürahi, bardak, peçete, tuzluk vb.) tamamlanacak ve salonlar servise hazır hale getirilecektir.
- 10.3 Personel yemek servislerinden 1 Nolu yemek salonunda servis, garsonlar tarafından masaya yapılacaktır. 2 Nolu yemek salonunda ise yemek servisi self servis şeklinde olacaktır.
- 10.4 Hastalara yemek servisi esnasında esas servis elemanı dışında bir de yardımcı eleman bulunacaktır.
- 10.5 Hasta yemeklerinin dağıtımı 24 tepsilik yemek arabaları ile yapılacaktır. Hastanedeki tüm hasta yemekleri termotepsilerde sıcak servis yapılacaktır.
- 10.6 Yemeği dağıtan personel yemeği nazik ve güler yüzlülükle hastaya teslim etmelidir. Servis yapan personel temizlik ve görgü kurallarına uyacaktır. Servis anında kolluk, bone ve maske kullanılacaktır.
- 10.7 Hasta yemekleri hastanın yemek masasına bırakılacaktır.
- 10.8 Boş tepsiler garson tarafından hasta odalarından toplanacaktır. Servis bitiminden sonra 1 saat içerisinde garson tarafından boş tabak kalmayacak şekilde tekrar hasta odalarının kontrolü yapılacak ve boşlar toplanacaktır.
- 10.9 Personel yemekhanesinde aynı öğün içerisinde yemek yiyen personelin kullanmış olduğu, tepsi, tabak, kase, çatal, kaşık, bıçak vb. gibi malzemeler aynı öğün için yıkanıp kullanılamayacaktır. Yüklenici firma bu teçhizatı en az o öğün yemek yiyen personel sayısının %5 fazlası kadar bulunduracaktır.
- 10.10 Servis alanında sıcak yemeklerin sıcak, soğuk yemeklerin ise soğuk dağıtılması için Yüklenici tarafından gerekli önlemler alınacaktır. Bu konuyla ilgili malzeme temini veya mevcut malzemelerin (sıcak servis ünitesi vb. gibi) tamir işlemi Yüklenici tarafından aynı gün yapılacaktır.
- 10.10.1 Yemek taşıma arabaları yemek servisine başlamadan 1(bir) saat önce prize takılıp ısıtılacaktır.
- 10.11 Yüklenici, hastane içerisinde hastane personeli, hizmet alımı işlerinde çalışan personel ve hastanede kalan hastalar, refakatçileri ve hükümlü hastaların yanında görev alan jandarma ve infaz memurlarının dışında hiç kimseye yemek vermeyecek ve dışarıya yemek satmayacaktır.
- 10.12 Yemek sayısında yetersizlik olmaması için Yüklenici tarafından gerekli önlem alınacaktır.
- 10.13 Yemekler porselen tabaklarda servis yapılacaktır; sadece sütlaç, puding gibi sütlü tatlılar, disposable alüminyum folyo kaplarla servis edilecektir.
- 10.14 Yemeklerin dağıtımına girmeden önce sıcaklık kontrolleri yüklenici diyetisyen tarafından ısı tabancası ile yapılacaktır.
- Servise hazır yiyecekler en az 65 (altmışbeş) C0 sağlayabilecek bir sistemde bekleme işlemine tabi tutulacak ve bu sıcaklıkta servis edilecektir. Soğuk yemekler ise (+4) (dört) C0 veya altında muhafaza edilecek, servis sıcaklığı (+4) (dört) C0 ile (+10) (on) C0 arasında olacaktır.
 - Sıcaklık kontrolleri yapılarak kayıtları liste halinde firma tarafından tutulacaktır.
- 10.15 Kat mutfak ofislerinde hasta ve refakatçilerinin yemek porsiyonlaması aşçı veya aşçı yardımcıları tarafından yapılacaktır.

MADDE 11 ARTIKLARIN TOPLANMASI, BULAŞIK YIKANMASI VE TEMİZLİK YAPILMASI:

- 11.1 Yemek yapımından önce mutfak hijyeni ve personel temizliği tam olarak sağlanacaktır.
- 11.1.1 Bulaşıkhanede görevli personel yemek dolumu ve servisinde görev almayacaktır.
- 11.2 Bulaşık yıkama ve temizlik ile ilgili tüm araç, gereç ve sarf malzemelerinin temini Yüklenici tarafından yapılacaktır.
- 11.3 Ana mutfak, kat mutfakları ve yemekhane temizlik hizmetlerinde Yüklenici aşağıdaki hususlara dikkat etmekle yükümlüdür:
- 11.3.1 Yemek sonrası ve yemek pişirme sırasında meydana gelen bulaşıklar, mutfaklarda bu iş için ayrılmış bölümlerde gerçekleştirilecektir. Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olup uygun görmediği malzemelerin değişikliğini isteyebilir. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacak ve temizlik planı önceden Hastane Yönetimine verilecektir.

11.3.2 Ana mutfak, kat mutfaklarında Kullanılan Malzemelerin Temizliği:

- **Günlük Temizlik:** Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgâh vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacak, yer ve koridorlar günde 2 kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzeler ayıklanıp temizlendikten sonra çöpleri hemen çöp kovalarına atılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda üzeri örtülü tutulacaklardır. Sebze yıkama evyelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfığa girişlerde galoş kullanılacaktır. Rögar, cam ve duvarların temizliği yapılacaktır.
- **Aylık Temizlik:** Davlumbazların kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği, böcek ve haşerelere karşı ilaçlama yapılacaktır. Mutfakta, 15 günde bir kez genel ilaçlama yapılacaktır. İlaçlama yapan şirket "Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" hükümlerine uygun olarak yapılacaktır.
- Bahar aylarından başlanarak ; üretimhane,yemekhane ve depo alanlarının gerekli durumlarda(sinek,haşere vs) haftada iki kere ilaçlama rutini oluşturulması gerekmektedir.

11.3.3 Gıda ve Soğuk Hava Deposu Temizliği:

- **Günlük Temizlik:** Askı, tezgâh ve yerlerin temizliği, depoların ısı ayarlarının kontrolü.
- **Haftalık Temizlik:** Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği.
- **Aylık Temizlik:** Kuru gıda depolarının ilaçlanması ve sonunda raf, dolap ve yerlerin temizliği.
- Kuru gıda deposunda 15 günde bir genel ilaçlama yapılacaktır.

11.3.4 Pişirme Sistemi Temizliği:

- **Günlük Temizlik:**Gün içerisinde kullanılan tüm makine (Kuzine,benmari, islimler, devirme tavalarının işi bittikten sonra temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi v.s.) ve diğer işi biten malzemenin temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınların kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği.
- **Haftalık Temizlik:**Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği.
- **Aylık Temizlik:**Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

11.3.5 Yemekhane ve Koridorlar:

- **Günlük Temizlik:** Balkon, idari yemekhane ve akademi yemekhane arasındaki geçiş koridorunun , balkonların, sekizinci kat yemekhane içerisindeki malzeme depoların, dinlenme alanlarının temizliği ve çöplerinin alınması ,Bankoların, bulaşikhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Kirlenen masa örtülerinin değiştirilmesi.
- **Haftalık Temizlik:** Masa ve sandalyelerin deterjanlı sularla silinmesi. Su soğutucuların içlerinin ve dışının temizliği, camların silinmesi, perdelerin temizliği, çatal, kaşık, bıçak yemek tabaklarının dezenfektan maddelerle temizlenip durulanması. Masa üstündeki tuzluk, peçetelik, vb. malzemelerin temizliği. Kirli veya temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.
- **Aylık Temizlik:** Duvarların ve yerlerin temizlenmesi. Yemekhane ve koridorların on beş günde bir genel ilaçlanması.

11.3.6 Servis malzemeleri:

- **Günlük Temizlik:** Tepsilerin ve termo tepsilerin, tabldotların bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra tezgâhların, evyelerin, lavaboların ve yerlerin temizliğinin yapılması.
- **Haftalık Temizlik:**Yemek dağıtımı ile ilgili araç ve gereçlerin temizliğinin yapılması; dezenfektan maddelere yatırılması; Duvar ve fayansların silinmesi, cam ve kapıların temizlenmesi, giderlerin kontrol edilmesi ve gerekiyorsa temizlenmesi. Hastanemizde kullanılan Benmari'ler için düzenli olarak kireç çözücüler kullanılacaktır.
- **Aylık Temizlik:** Böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik.
 - Ayrıca yemek dağıtımı aşamasında meydana gelen bütün kirlenmeler, yemekhane ve koridorları firma tarafından temizlenecektir.Çöplerin ve yemek artıklarının firma tarafından sağlanacak uygun çöp poşetlerine konularak çöp toplama mahalline taşınması da firmanın sorumluluğunda olacaktır.
 - Günlük,haftalık ve aylık olarak yapılan temizliklerin Başhekimlik onaylı formu yüklenici diyetisyenleri tarafından kayıt altına alınıp, bir örneği de Hastane Kontrol Teşkilatı'na teslim edilecektir.

11.3.7 Mutfak ve depolara mutfak görevlileri dışındaki kişilerin girmesi yasaktır. Mutfak ve depoların önünde temiz ve kirli galoş üniteleri bulunacak ve mutfak hijyen talimatına göre hareket edilecektir. Galoşların temini yüklenici firma tarafından sağlanacaktır. Ayrıca ana mutfak ve mama mutfağı girişlerine antibakteriyel paspas konulacaktır.

11.3.8 Yemek Asansörü günlük olarak temizlenecektir.

11.4 Bulaşık yıkanan ve atıkların toplandığı mekanlar da en az 15 günde 1 kez olmak kaydıyla ilaçlama yapılmalı ve belgelendirilmelidir.

- İlaçlama “Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe” uygun gerçekleştirilecektir.
- Yüklenici Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahip olması durumunda ilaçlama Yüklenici tarafından yapılacak olup, bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlama alınan izin belgesine sahip olanlara yaptırılacaktır.
- Bu konuda idare tarafından sürekli kontroller yapılacak ve en küçük aksaklıkta sözleşmede belirtilen cezai işlemler uygulanacaktır.

MADDE 12 İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL SAYISI VE NİTELİĞİ

12.1 Yemek pişirme, dağıtma, servis yapma ve sonrası hizmetlerde çalışacak personelin nitelikleri ve sayıları aşağıda belirtildiği gibi olmalıdır:

KADRO UNVANI	NİTELİK	PERSONEL SAYISI
İşletme Temsilcisi	Beslenme ve Diyetetik Lisans veya Yüksek Lisans Mezunu	1 Kişi
Diyetisyen (üretim sorumlusu)	Beslenme ve Diyetetik Lisans Mezunu Olmak	2 Kişi
Aşçıbaşı	Ustalık Belgesine Sahip	2 Kişi
Aşçı Diyet-1 Patiseri-1 Kahvaltı-1 Çorba-1 Kasaphane-2 Genel Hazırlık-2	En az 1 yıl Aşçı olarak çalışmış olmak	8 Kişi
Aşçı Yardımcısı		15 Kişi
Bulaşıkçı	En az ilköğretim mezunu	5 Kişi
Depocu	En az ilköğretim mezunu	2 kişi
Garson	En az ilköğretim mezunu	28 Kişi
Meydancı (Temizlik Personeli)	En az ilköğretim mezunu	3 kişi
TOPLAM		66 Kişi

- Toplam çalışan sayısı 75'den az olmayacaktır.
- Toplam çalışan sayısı içerisinde işçi sayısı 66'den az olmayacaktır.
- İşçi harici çalışan personel yüz yüze uygulamalı eğitim gören stajyer ve/veya çıraklardan oluşacaktır. Çalıştırılan stajyer ve/veya çırakların yükümlülüğü Yükleniciye aittir.
- Yukarıdaki listede belirtilen tüm personelin haftalık çalışma çizelgeleri Hastane Yönetimine bildirilecek ve personelin tamamı çalışma saatleri içerisinde hastanede tam zamanlı olarak çalışacaktır.
- Yüklenici Temsilcisi, üstlenmiş olduğu işin devamı süresince, işyerinden ayrılamaz. Ancak, idare tarafından kendi yerine kabul edilecek birini, işlerin gecikmesine veya durmasına hiçbir şekilde yol açmamak şartı ile vekil bırakarak iş başından ayrılabilir.
- Denetimler veya çalışmalar sırasında Kontrol Teşkilatı istediği takdirde yüklenici temsilcisi veya vekili de hazır bulunacaktır.

12.2 Şirket bünyesinde çalışan personel aşağıdaki görevleri yapmakla yükümlüdürler.

12.3 Yüklenici tarafından "hijyen ve sanitasyon" eğitimi verilecek ayrıca çalıştırılacak elemanların işe başlamadan portör muayeneleri yapılacak, gerektiğinde tedavilerin uygulanması sağlanacak ve sonuçlar işe başlama tarihinde kurum yetkilisine sunulacaktır. Sunulan raporlar, personel dosyasında bulundurulmak zorundadır. Personelin yılda en az bir defa akciğer grafisi (Tüberküloz yönünden), gaita kültürü, boğaz ve burun kültürü, dışkıının mikroskopik incelenmesi, Hbs (Hepatit B) Yüklenici tarafından yaptırılarak kontrol edilmeli ve Hastane Kontrol Teşkilatı'na rapor halinde bildirilmelidir. Tifo, para tifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri, tbc (tüberküloz), gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonlar ve paraziter hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personel çalıştırılmaz.

- Yönetim, gıda kontrolü ile ilgili isteklerini, Yüklenici'ye bildirdiğinde Yüklenici gereğini yerine getirmekle yükümlüdür.
- 12.4 Yüklenici, çalıştırdığı personelin vergi kanunları, iş kanunu, sosyal sigortalar kanunu, işçi sağlığı ve iş güvenliği tüzüğü hükümlerine göre gereken her türlü işlemini yapacak ve tedbirini alacaktır. İdareimiz, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği kanunu gereğince çok tehlikeli işyeri olup yüklenici firmalar İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunundan doğan yükümlülüklerini çok tehlikeli sınıf doğrultusunda yerine getireceklerdir. Yüklenici, işçilerle ilgili her türlü işlemlerde (iş kazası ve meslek hastalığı vergi, vb.) resmi ve özel kurum ve kuruluşlara karşı yasal ve idari yönden tamamen sorumlu olacaktır.
- 12.5 Yüklenici Kurum, personel iş akdi fesih kararı alırken Hastane idaresine bilgi verip, Hastane idaresinin onayını alacaktır.
- 12.6 Çalışanlardan firma tarafından temin edilen;
- Diyetisyen, beyaz önlük,
 - Gıda teknikeri önlük
 - Garson altta siyah pantolon üstte Yüklenici Kurum'a ait amblemlili tişört ve kışlık polar ceket
 - Aşçıbaşı, Aşçı, Aşçı Yardımcısı alt üst aşçı takımı forma
 - Bulaşıkçı ve Meydancı Giysiler altta pantolon üstte Kurum'a ait amblemlili tişört ve kışlık polar ceket ve çizme giyeceklerdir.
 - Kıyafetler üzerinde Yüklenici firmaya ait amblem ya da yazılar bulunacaktır. Personel mutfakta giydiği kıyafetle(önlük, üniforma, terlik, bone vs.) mutfak dışında dolaşmayacaktır.
- 12.7 Çalıştırılan personelin tırnak, bıyık ve sakalları kesilmiş, saçları ise uygun şekilde kısaltılmış olacaktır.
- 12.8 Yüklenici, tüm çalışan personeline idarece onaylanmış, resimli görev kartı verecektir. Personel mesai saati süresince kimlik kartlarını isimleri görünür bir şekilde takacaktır. Bu kartlara ait düzenleme maliyeti Yükleniciye ait olacaktır.
- 12.9 Yüklenici çalışanları, hastaya ve personele karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarını esas alacaktır.
- 12.10 Yüklenici, çalıştırdığı tüm personelin listesini başhekimliğe bildirecek ve her personel için aşağıda istenen belgelerin bulunduğu bir dosyayı teslim edecektir. Dosya teslimi, sözleşmenin onay tarihinden itibaren en geç 15 (onbeş) gün içinde yapılacaktır.

1	Kimlik fotokopisi
2	Bonservis, referans ,diploma veya mezuniyet belgesi fotokopisi
3	Sağlık kurulu raporu veya fotokopisi
4	Adli sicil kaydı veya fotokopisi
5	ikametgah belgesi veya fotokopisi
6	Yüklenici işe başlatacağı personel için T.C. İş Kurumu tarafından verilecek işe gönderme formu veya fotokopisi, bünyesinde bulunan personel için ise gerekçeli yazısını sunacaktır.
7	SGK işe giriş belgesi veya fotokopisi
8	2 Adet Vesikalık Fotoğraf
9	İşe alınan personel ile Yüklenici arasında gerçekleştirilen Belirli Süreli İşçi Sözleşmesi

- Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır. Yüklenici tarafından yapılan personel değişiklikleri 2 (iki) iş günü içerisinde Başhekimliğe bildirilecektir.
- 12.11 Yüklenici 4857 sayılı İş Kanunu; (Değişik: 15/512008-5763/2 md.) İşverenler, elli veya daha fazla işçi çalıştırdıkları özel sektör işyerlerinde yüzde üç özürlü (asgari ücret üzerinden maaş alan personellerden), kamu işyerlerinde ise yüzde dört özürlü işçiyi beden ve ruhi durumlarına uygun işlerde çalıştırmakla yükümlüdürler. Aynı il sınırları içinde birden fazla işyeri bulunan işverenin bu kapsamda çalıştırmakla yükümlü olduğu işçi sayısı, toplam işçi sayısına göre hesaplanır.” Hükmü gereği yüklenici firma 3 (üç) kişi özürlü işçi çalıştıracaktır.
- 12.12 Yüklenici elemanları iş başında ve görev yerlerinde kesinlikle sigara içmeyecektir. Bu konuda hastane yönetimi cezai işlem uygulayabilecektir.
- 12.13 Yüklenici işe başladıktan sonra en geç 15 (onbeş) gün içinde idareye, işletme temsilcisini bildirecek, temsilciye yapılmış bildirimler, Yükleniciye yapılmış sayılacaktır.
- 12.14 Yüklenicinin Diyetisyeni, Hastane Diyet Uzmanları ile sürekli iletişim halinde bulunarak uygun beslenme standartları dahilindeki koşulların sağlanmasında yer alacaktır.
- 12.15 Yüklenici, personelinin çalışma saatlerini ve izinlerini gösterir çizelgeyi (haftalık veya aylık çalışma çizelgesini) Başhekimliğe iletmekle yükümlüdür. Yüklenici adına çalışan personelle ilgili suç teşkil eden bir olay gerçekleşmesi durumunda Yüklenici muhatap alınacaktır.
- 12.16 Yüklenici çalıştırdığı personelin yemek ihtiyacını karşılayacaktır, idareden ücret talep etmeyecektir.
- 12.17 idare tarafından hal ve davranışları itibarıyla kurallara uymadığı saptanan Yüklenici personeline Hizmet işleri Genel Şartnamesinin 11. Maddesi gereğince değişiklik istenebilecektir. Yüklenici tarafından bu husus yerine getirilip en geç 10 (on) gün içerisinde yeni eleman alınacaktır. Yeni eleman gelinceye kadar işe uygun yedek bir elemanla takviye edilecektir. Bu madde ile ilgili eksik personel çalıştırıldığında sözleşmede belirtilen cezalar uygulanacaktır.
- 12.18 Personellerin Özellikleri ve Görevleri**
 - Personel 18 (onsekiz) yaşından küçük, 65 (altmışbeş) yaşından büyük olmayacaktır.
 - 12.17.1 **Gıda Mühendisi/Diyetisyen (Üretim Sorumlusu):-**Yüklenici, İdare mutfağında sürekli en az 1(bir) adet gıda mühendisi/diyetisyen (üretim sorumlusu) bulunduracaktır.
 - Yüklenici diyetisyeni ile İdarenin diyetisyeni sürekli diyalog halinde bulunacaklardır.
 - Üniversitelerin ilgili bölümlerinden mezun olduğunu gösterir diploması olacaktır.
 - İlgili hastane yatan hastaların rasyonlarını toplama ve tüm işleyminden sorumludur.
 - Mutfakın temizliği ve hijyen koşullarının sağlanmasından sorumludur
 - Depolarda bulunan malzeme kontrollerini yapmak,kat mutfak/merkez mutfaktaki arızaları gerekli birimlere bildirmek, stok kontrolü ve günlük

depo formu ve diğer formları (sıcaklık, temizlik vb.) tutmak, istatistik yapmak ve tüm personellere gerekli hijyen, yemek sunumu/servisi eğitimleri gibi vermek görevlerindendir.

- Gıda mühendisi/diyetisyen kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü), mutfaktaki her türlü üretim ve dağıtım ile tüm faaliyetlerden yüklenici adına sorumludur.
- Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) Sözleşme maddelerinin eksiksiz olarak yürütülmesinden sorumludur.
- Asgari haftada 6 (altı) gün mesai saatleri içinde sürekli hastanede bulunacak olup, ayrıca İdarece uygun görülecek tatil, bayram, v.b günlerde de hizmette bulunacaktır.
- Personelin kılık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin hasta ve personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.

12.17.2 Aşçıbaşının Nitelikleri ve Görevleri: Aşçıbaşı en az 1 (bir) yıl toplu beslenme veya hastane sektöründen aşçıbaşı deneyimli olmalıdır. Mutfakta yemek pişirilmesi aşamalarının tamamının koordinasyonundan sorumludur. Kendisine teslim edilen malzemeyi zamanında, diyetisyenin talimatına ve evsafa uygun şekilde sunumu ve dağıtımı aşamalarında bizzat çalışır ve diğer aşçılar arasında görev bölümü yaparak, yemeğin zamanında ve hijyenik ortamda pişirilmesi ve yemekhane ve katlara dağıtımından sorumludur.

12.17.3 Aşçı nitelikleri ve görevleri:Aşçı konumunda çalışanların en az 1 (bir) yıl iş deneyimi olacaktır.

12.17.4 Diyet aşçısının nitelikleri ve görevleri: Diyet yemeklerinin ve Hastane Beslenme Uzmanları tarafından düzenlenen özel diyetlerin talimatı, reçete ve evsafına uygun olarak uygun porsiyonda ve zamanında hazırlanmasını sağlar.

12.17.5 Pastacı nitelikleri ve görevleri: En az I yıllık tecrübeli olacaktır. Her türlü pasta, börek, kek vb. unlu gıdaların ve tatlıların hazırlanmasında diyetisyenin talimatı, reçete ve evsafına uygun olarak hazırlanmasını sağlar.

12.17.6 Kasap Nitelikleri ve görevleri: En az İlkokul mezunu olacaktır. En az 1 yıllık tecrübeli olacaktır. Tercihen kasaplık belgeli olabilir. Tüm et ve et ürünlerinin yemek menüsüne uygun şekilde hazırlanmasından sorumludur. Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) talimatları doğrultusunda çalıştığı ortamın (kasaphanenin) temizliğini sağlar.

12.17.7 Aşçı yardımcısı nitelikleri ve görevleri: Aşçıbaşının hazırladığı çalışma çizelgesi ve talimatlar doğrultusunda çalışır.

12.17.8 **Kahvaltı hazırlama personelinin nitelikleri ve görevleri:** Kahvaltının rasyonlarda belirtilen sayıya göre gramajında hazırlanması ve dağıtımını sağlar.

12.17.9 **Servis Personeli nitelikleri ve görevleri :** Servis Personelleri; kamuda veya özel sektörde benzer işlerde en az I yıl saha tecrübeli olacak ve tecrübesi belgelendirilecektir. Tercihen Otelcilik ve Turizm, Gıda ve ağırlama eğitilmiş diplomalı veya en az ilkokul mezunu olacaktır.

- **Görevler:** Yatan hastalara, refakatçilere, personellere ve nöbetçi personele sunulacak olan her türlü yemek, yiyecek ve içeceği mutfaktan zamanında eksiksiz almak ve yemeklerin servis kurallarına uygun biçimde ve zamanında dağıtımını sağlamak, kat ofislerinde yemeklerin dağıtılması esnasında gerekli olan tüm edevat ve malzemeleri eksiksiz bulundurmak ve eksiklikleri zamanında Yüklenici yöneticisine bildirmek, yemek dağıtımı bittikten sonra artıkların toplanması ile uygun çöp poşetleriyle çöpe atımı, bulaşıkların hijyenik koşullarda yıkanması ve kaldırılmasını sağlamak, tüm işleri bittikten sonra ofisi temiz olarak hizmete hazır bırakmaktır. .

12.17.10 **Mama mutfağı personeli :** Mama Mutfağı'nda çalışacak personeller (yeni işe alınacaklar için) tercihen Endüstri Meslek Liseleri'nin veya Teknik Liselerin "Gıda Teknolojisi" bölümü mezunu veya Lisans mezunu olacaktır. Kamuda veya özel sektörde benzer işlerde en az I yıl saha tecrübeli olacak ve tecrübesi belgelendirilecektir.

Görevleri:

- Hazırlanacak her türlü mama süt/mama mutfağında zamanında eksiksiz olarak hazırlanması ve hastalara dağıtılması; mamaların dağıtımı sonrası biberonların/kapların toplanması ve uygun hijyenik koşullarda ve ısılarda bulaşık makinesinde yıkanmasını ve sterilizasyonunun yapılmasından sonra biberonların/kapların kaldırılmasını sağlamak; mutfak içinde oluşan atıkların uygun poşetlerle dışarı çıkarılması; uygun dezenfektanlarla günlük/haftalık/aylık mutfak temizliğinin yapılması, mutfak içerisinde ürünlerin son kullanma tarihlerinin düzenli kontrollerinin yapılması ve son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin bulundurulmamasını sağlamak.

12.17.11 **Bulaşıkçı:** Mutfak ve yemekhanede oluşan tüm bulaşıkların yıkanması, kurulanması ve düzenli bir şekilde istiflenmesinden sorumludur. Ayrıca Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen)talimatları doğrultusunda çalıştığı ortamın temizliğini sağlar.

12.17.12 **Meydancı/Çöp toplama:** Mutfak alanlarının temizliğini ve çöplerin uzaklaştırılmasını sağlar.

12.17.13 **Depocu:** En az ilkokul mezunu olacaktır. En az I yıllık tecrübeli olacaktır. Malzemenin siparişinden itibaren malzeme temininin tüm aşamalarını izler. Gıda teknikeri/gıda mühendisi/diyetisyen ile birlikte uygun koşullarda

teminini ve depolanmasını sağlar. Depoların her türlü düzen ve temizliğini ve malzemelerin ilk giren ilk çıkar yöntemine göre istiflenerek ihtiyaca göre denetimli olarak dağıtımını sağlar. Kurumun Kontrol Teşkilatı Komisyonu'na bağlı olarak çalışır.

- 12.19 Yan görevde çalışan personeller (bulaşıkçı, depocu, meydancı, mama mutfacı personeli) yemek dolumunda ve dağıtımında çalışmayacaktır.

12.20 Personel Çalışma Esasları

- 12.19.1 İşçilerin bürolarda, koridorlarda, merdivenlerde, hasta odalarında, merdiven boşluklarında oturmaları, yemek yemeleri, sigara içmeleri, çay vb. içecekleri içmeleri, yüksek sesle konuşmaları, sakız çiğnemeleri kesinlikle yasaktır.
- 12.19.2 Yüklenici çalıştırdığı personelin yemek ihtiyaçlarını yüklenici tarafından aynı olarak hastanede çıkan yemekten karşılanacaktır. Ancak buna ilişkin olarak yükleniciye işçilere verilen yemek için ayrıca bir bedel öngörülmeyle olup, bu şekilde verilen tekliflerin değerlendirilmesinde ise tekliflerin söz konusu aynı ödemeleri de içerdiği kabul edilerek değerlendirmeler buna göre yapılacaktır.
- 12.19.3 Yüklenici, ilk işe başlayanlara hizmet içi eğitim verecektir.-Hizmet içi eğitim ilki sözleşmenin başladığı ay olmak üzere ayda bir periyodik olarak tekrarlanacaktır.-Eğitimler mutfak ve servis personelleri için ayrı tarihlerde yapılacaktır.-Eğitim içeriği ve sürelerini ayrıntılı olarak içeren eğitim raporları eğitimlere davet edilen ve bizzat bu eğitimlere katılan İdarenin diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından da imzalanmış olarak rapor halinde Yüklenici tarafından idareye sunulacaktır.-Yüklenici firma eğitimler esnasında hizmetin aksamaması için gerekli organizasyonu yapmalıdır.-Yüklenici çalıştırdığı mekânlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk yükleniciye aittir.
- 12.19.4 Yüklenici işe yeni personel aldığı takdirde değişikliği idareye bildirecektir. Çalıştırdığı personelin çalışma saatlerini ve yerlerinin değiştirilmesi durumunu idareye bildirilecektir. Şartnamenin belirttiği özelliklere uymayan ve idarenin istediği hizmeti vermeyen personelin değiştirilmesi idarece tutulmuş olan tutanağa dayanmak koşulu ile yüklenici tarafından derhal yerine getirilecektir. Yüklenici çalışanlarının sözleşmesini feshetmeden önce gerekçeli raporunu İdareye sunacak ve İdare ile birlikte karar vereceklerdir. Yeni alınacak personelin asgari şartnamede belirtilen koşullara uyması zorunludur. Bu gibi durumlarda yüklenici iş kanununun hükümlerini uygulamakla yükümlüdür.
- 12.19.5 İdare gerekli görmesi halinde sözleşme kapsamındaki birimler arasında personel rotasyonu isteyebilir.
- 12.19.6 İdareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik yapılması gerektiğinde, Yüklenici (yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla) en az 2 (iki) iş günü önceden idareye bilgi verecektir. Yüklenici herhangi bir sebepten dolayı işten ayrılan (emekli, istifa vs) personel yerine idarenin onayını alarak aynı nitelikte personeli işin aksamaması için 3 iş günü içerisinde temin etmekle yükümlüdür. Hastalık sebebiyle rapor alan personellerin bulunması halinde ise raporlu olduğu günlerin sayısı 3 iş gününden fazla olan personelin yerine aynı özellik ve şartları taşıyan yeni bir personeli yüklenici çalıştırmak zorundadır.

- 12.19.7 Yüklenicinin işe yeni personel başlatması sırasında oluşacak eksik çalışmalar ile raporlu personel olması durumunda eksik çalışılan gün kadar yüklenicinin hakedişinden kesilecektir.
- 12.19.8 Yüklenici hizmetin düzenli ve aksaksız yürütülebilmesi için çalışanların göreve geliş ve gidişlerini kontrol edecek ve bu amaçla imza föyleri düzenlenecektir. Kontrol Teşkilatı her an imza föylerinin doğruluğunu ve personelin görev mahallinde olup olmadığını denetleyebilecek; herhangi bir personelin zamanında görev yerinde olmaması ya da görev yerini terk etmesi nedeni ile hizmetin aksaması durumunda yüklenici sorumlu olacaktır.
- 12.19.9 Üretim alanı içerisinde çalışan personeller , üretim alanında kullanılan önlük ve terlik ile üretim alanı dışına çıkmayacaktır.
- 12.19.10 Yüklenici firma çalıştırdığı işçinin bir önceki ayın sigorta primlerinin yatırıldığına dair SGK çıktıları ve mabuzları ile maaş bordrolarını takip eden ayın hakediş belgesine ekleyeceklerdir.

MADDE 13 DEMİRBAŞ MALZEMELERİN KORUNMASI, BAKIMI,ONARIMI İLE DİĞER İŞ GELİŞTİRME VE TADİLAT İŞLERİ:

- 13.1 Yemek yapımı, dağıtımı, servisi ile temizlik ve bulaşık yıkama işlemlerinde kullanılan tüm demirbaş malzemelerin (Ek-4) bakım, onarım ve saklanması tamamen Yüklenici sorumlu olacaktır.
- 13.2 Yemek hizmetlerinin yürütüldüğü mekanlarda gelişebilecek hırsızlık olaylarına karşı Yüklenici gerekli önlemleri alacaktır. Hırsızlık vuku bulduğunda hastane idaresi sorumluluk kabul etmeyecek ve hırsızlıktan doğan zarar Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 13.3 Yüklenici sözleşmenin bitiminde emaneten aldığı demirbaş malzemeleri arızasız ve hasarsız şekilde Başhekimliğe teslim edecektir. Aksi takdirde zararları ödemeyi peşinen kabul edecektir.
- 13.4 Kurumdan zimmet karşılığında alınacak olan demirbaşların kullanıma hazır hale getirilmesi için gerekli olan bakım ve onarımlar Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 13.5 Hizmetin ifası sırasında ihtiyaç duyulan demirbaş malzemeler Yüklenici tarafından temin edilecektir. Sözleşme sonunda temin edilen demirbaşlar idareye bırakılacaktır.

MADDE 14 RASYONLARIN BELİRLENMESİ:

- 14.1 Hizmetin ücretlendirilmesi manyetik kimlik kartlarının okunması sonucu alınacak otomasyon raporları ile imza karşılığı verilen yemeklere ait tutanakların çeşidine ve sayılarına göre takip eden ayın içerisinde aylık olarak yapılacaktır.
- 14.2 Yemeklerle ilgili ücretlendirme **Madde-7'de** belirtilen yemek çeşitlerine göre ayrı ayrı belirlenecektir.
- 14.3 Yükleniciye yapılacak ödeme yenilen yemek, diyet yemek, kahvaltı, diyet kahvaltı, ara öğün ve kumanya sayısı kadar olacaktır.

MADDE 15 GENEL HÜKÜMLER:

- 15.1 Yemek kalite kontrolü en geç saat **10:30'da** ve **15:30'da** yapılacak yemekler nefaset yönünden beğenilmediği takdirde, eşdeğer yemek o öğüne yetiştirilecek şekilde Yüklenici tarafından temin edilecektir.
- 15.2 Yemeğin veya diğer yiyeceklerin yetmediği durumda, Hastane Diyet Uzmanları'nın bildireceği miktarlar, en kısa zamanda Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 15.3 Yemek ve kahvaltılıkların pişirilip hazırlanması ile ilgililere servisinde ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması, Yüklenici tarafından sağlanır. Bu konuda sorumluluk Yükleniciye aittir.
- 15.4 Yüklenici, Cumartesi-Pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil olmak üzere, hiçbir sebeple **Madde-7'de** belirtilen yemek listesinin hazırlanması ve sunulması işini aksatamaz. Böyle günlerde hasta ve personel yemekleri hazırlanıp servisi ve servis sonrası hizmetleri yapılacaktır.
- 15.5 Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve personelinin hizmet içi eğitimini, yetkili kişiler tarafından yapmak zorundadır, eğitim belgelendirilmelidir.- Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde, gıda zehirlenmesinin sebebinin yüklenicinin kusurlarından kaynaklandığı tespit edilirse o öğüne ait yemek bedeli ödenmeyecek olup ayrıca **Madde-16'da** belirtilen cezai şartlar uygulanacaktır. -Gıda zehirlenmesinden dolayı doğacak her türlü tedavi gideri ile kayıp ve ziyanın bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır. -Zehirlenme vakasının ölümle sonuçlanması durumunda ilgililer hakkında yasal işlem başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeve içerisinde yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 15.6 Yüklenici hasta ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlüdür. Sıcak yemekler (60°C ve üzerinde) servis saatine kadar sıcak muhafaza edilecektir. Soğuk yemekler (10°C altında) muhafaza edilecektir. Açıkta hiçbir besin taşınmayacaktır. Yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi ve teknolojik ekipmanı bünyesine katması halinde yönetimden ek bir ücret talep edemeyecektir.
- 15.7 Yönetim uygun gördüğü zamanlarda mutfaklarda, yemekhanelerde verilen hizmeti denetleyerek eksik ve bozuk malzemenin temini ve tamirini talep edebilecektir. Yüklenici, en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorunda olup, masraflar Yükleniciye aittir.
- 15.8 Hastanede Yüklenici ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
- 15.9 Hastanede, mutfakta oluşabilecek her türlü kaza, yangın, su baskını vb. gibi sebeplerden dolayı, hizmet üretilmemesi halinde Yüklenici, idareye göstereceği Mersin Büyükşehir Belediyesi sınırları içerisinde kendisine ait veya kira sözleşmesine sahip olduğu iş yerinde yemek üretimini gerçekleştirip bu hizmetin devamlılığını sağlayacaktır.
- 15.10 Normal yemekler ile diyet yemeklerinde kullanılacak yağ, bitkisel sıvı yağ (ayçiçeği, mısırözü) ile zeytinyağı olacaktır. Hamur işlerinde pasta yağı kullanılabilir. Bazı özel yemekler, hastane diyetisyeninin onayı alınarak, katı yağlar (tereyağı veya margarin) ile yapılabilir. Kızartmalar için kullanılacak yağlar bu amaçla üretilmiş kızartma yağları olacaktır. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, don yağı vb. ile kızartmalarda kullanılan yağlar ikinci kez kesinlikle kullanılmayacaktır.

- 15.11 Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izni almış olacak ve Türk Gıda Kodeksi İlgili Ürün Tebliği ve/veya Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT) ve (Ek-3)'de verilen gıda maddeleri teknik şartnamesine uygun olacaktır.
- 15.12 Mevcut soğuk odaların bakımı ve onarımı Yüklenici tarafından karşılanacak, sözleşme bitiminde çalışır durumda teslim edilecektir.
- 15.13 Yüklenici, ilk işe başlayanlara hizmet içi eğitim verecektir. Hizmet içi eğitimin ilki sözleşmenin başladığı ay olacak ve periyodik olarak tekrarlanacaktır. Çalışan elemanların hizmet içi eğitimleri, idarenin belirleyeceği zamanlarda, Hastane Diyet Uzmanları ile Yüklenici yetkilisi tarafından planlanacak ve bizzat bu eğitimlere katılan yemek hizmetleri kontrol teşkilatı üyelerinden en az birisi tarafından da imzalanmış olarak rapor halinde Başhekimliğe Yüklenici tarafından sunulacaktır. Eğitim için kullanılacak cihazların arızalanması durumunda Yüklenici tarafından en kısa sürede yaptırılacak veya yenisi getirilecektir.
- 15.14 Kontrol Teşkilatınca gerekli görüldüğü takdirde personel sayımı yapılacaktır.
- 15.15 Yüklenici kullanım alanlarında bulunan tuvalet ve lavabolarda dezenfektanlı sıvı el sabunu ve dispensenlerini (lavabo sayısı kadar) bulundurmakla yükümlüdür. Her lavabonun yanında otomatik cihazlı havlu peçete bulundurulacaktır. Tuvaletler ve lavabolar düzenli olarak temizlenecektir.
- 15.16 Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği şartlarına göre mutfak atıklarının ana rögarlara gitmemesi gerekmektedir. Bu yönetmelik hükümlerine göre hareket edilecektir. Atık su analizi ve raporlanması bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır. Aksi takdirde oluşabilecek problemler Yükleniciye ait olacaktır.
- 15.17 Hastane Diyet Uzmanları tarafından istenen hasta beslenmeleriyle ilgili bazı özel karışımlar Yüklenici tarafından hazırlanacak ve servis edilecektir.
- 15.18 Yüklenici, kendi çalıştırdığı personelin yemeklerini karşılamakla yükümlü olacaktır.
- 15.19 Rasyonlar gönderildikten sonra veya tatil günleri yatan hasta sayısında değişiklik olduğu takdirde bu kişilere de yemek verilecektir.
- 15.20 Yüklenici, Hastane Diyet Uzmanları'nın ve Kontrol Teşkilatının, gelen yiyeceklerle ilgili olarak istediği bilgileri (örneğin süt, yoğurt veya peynirin enerji, protein yağ değerleri gibi) en kısa sürede temin edecek ve Teşkilata ulaştıracaktır.
- 15.21 Bazı özel hastalıklarda proteinsiz un, proteinsiz makarna, glutensiz makarna gibi yiyecekleri, temin etmek pişirmek ve servis etmek Yüklenicinin yükümlülüğündedir.
- 15.22 Garsonlar ve meydancı yemek yapımında çalıştırılmayacaktır.
- 15.23 Yemeklerde ve yemekhanelerde iyotlu tuz kullanılacaktır.
- 15.24 İaşe ambarlarında yumurta kontrolü için ışıklı cihaz bulundurulacaktır.
- 15.25 Servis sonrası tepsi ve tabaklar, kliniklerin özellikleri göz önüne alınarak Yüklenici tarafından toplanacaktır.
- 15.26 Yemek üretimi için Mersin Üniversitesi Hastanesi mutfağını kullanan Yüklenici, mutfak bina dışına ve içine açılan tüm kapılarının denetiminden sorumludur. Kötü niyetli kişilerin, üretilen yemeklerin zehirlenmeye yol açma veya mutfaktan geçerek hastaneye zarar verme ihtimaline karşı gereken güvenlik önlemlerini almak Yüklenicinin sorumluluğundadır.
- 15.27 Yüklenici tarafından kötü ve kusurlu yapıldıkları kesin olarak anlaşılan iş kısımlarını (gıda maddelerinin ve yemeklerin hastaneye kabulünden, çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) yeniden yaptırmak hususunda kontrol teşkilatı yetkilidir. Yüklenici, bu konuda kendisine yazılı olarak verilen talimat üzerine, belirlenen süre

içinde söz konusu iş kısımlarını ayrıca bir bedel istemeksizin kaldırıp yeniden yapmak zorundadır. Bu hususta bir gecikme olursa sorumluluğu yükleniciye aittir. Aksaklıkların devam etmesi durumunda Madde-16 ve sözleşmede yer alan cezai hükümler uygulanır.

- 15.28 Yemekhanelerde görevli olmayan kişilerin yemekhanelere girmesi ve dolaşması yasaktır. İstihkakı olmayanların yemek yemesi ile istihkakı olanlara da yemek kalmaması gibi bir durum oluşturulmayacaktır. Bu durum Yüklenicinin ikazını gerektiren bir kusurdur.
- 15.29 Yüklenici verilen yemek hizmetiyle ilgili hastaneyi ilgilendiren herhangi bir aksaklık veya sorun söz konusu olduğunda ilk olarak idareyi ayrıntılı bir şekilde bilgilendirmek zorundadır. Yüklenicinin, mutfak personelinin kendi başına karar vermeye yetkisi yoktur.
- 15.30 *Hizmetin gerçekleştirilmesinde teknik şartnameye uyulmayan her hususta **Madde-16'** da ve sözleşmede belirtilen cezai şartlar uygulanır.*
- 15.31 Mutfak, yemekhane ve kat ofislerinden tutanakla teslim edilen demirbaş veya sabit tesis ve malzemeler iş bitiminde aynen teslim alınacaktır, eksiklik varsa Yüklenici tarafından tamamlanacaktır.
- 15.32 Yüklenici, aşağıda cinsi ve miktarları yazılı malzemeleri işe başladığı ilk günden itibaren kullanıma sunacaktır. Bu malzemeler için idareden herhangi bir ücret talep etmeyecektir.

Malzemenin Cinsi

Miktarı

Çatal, Kaşık, Bıçak (18/10 Cr-Ni paslanmaz çelikten
2500'er Adet

Yemek Tabagı
2500 Adet

Doğrama Bıçağı
30 Adet

Porselen veya kırılmaz termoset Çukur Tabak (aldığı miktar 250 gr altında olmayacak)
2500 Adet

Porselen veya kırılmaz termoset Pilav-Tatlı Tabagı (aldığı miktar 250 gr altında olmayacak)
2500 Adet

Porselen veya kırılmaz termoset Çorba Kasesi (aldığı miktar 250 gr altında olmayacak)
2500 Adet

Kağıt Peçetelik (YEMEKHANELER İÇİN
100 Adet

Tuzluk (YEMEKHANELER İÇİN)
100 Adet

Baharatlık (YEMEKHANELER İÇİN)

100 Adet

Kürdanlık (ambalajlı kürdan) (YEMEKHANELER İÇİN)

100 Adet

Ekmek Sepeti Kapaklı (YEMEKHANELER İÇİN)

100 Adet

Narekşisi, Sirke, Limonluk ve Zeytinyağlık (YEMEKHANELER İÇİN)

8 Adet

Kepçe

30 Adet

Kevgi

30 Adet

Yemek arabası 24 tepsilik

0 Adet

Katı meyve ve narenciye meyve sıkacağı (elektrikli) (1'i Mama Mutfağı İçin)

2 Adet

Kettle (GİZLİ ISITMA SİSTEMLİ)

1

Adet

Cam rende

1

Adet

Biberon Set (Polipropilen İçerikli Steril Edilmeye Uygun kalitede)

300 Adet

Biberon Fırçası (Mama Mutfağı İçin)

3

Adet

Tel Süzgeç (Mama Mutfağı İçin)

3

Adet

Market Sepeti (20 Adetlik) (Mama Mutfağı İçin)

3

Adet

Mikser (Mama Mutfağı İçin)

1

Adet

Termos (2 Litrelik, Paslanmaz Çelik) (Mama Mutfağı İçin)

3

Adet

Saklama Kabı (Mama Mutfağı İçin)

5 Adet

Prob Termometre

2 Adet

Nem ölçer

2 Adet

Et, tavuk, peynir, sebze ve meyve için Sanayi tipi Doğrama Tahtası

12

Adet

(polietilenden yapılmış, sağlıklı, hijyenik ve temizliği kolay olan, piyasada bulunan iyi cins malzeme olacaktır. Her biri için iki adet ayrılacaktır.)

Sanayi tipi Konserve Açacağı Adet	1
Yemek Servisi için Verzalit Tepsi Adet	1500
Yanmaz eldiven çift	5
Et satırı adet	3
Masat	3 adet
Metal eldiven	5 çift
Bakliyat küreği (Krom) adet	5
Yemek kazanı 500 kişilik adet	8
Yemek kazanı 1000 kişilik	6 adet
Yemek kazanı 300 kişilik adet	4
Yemek kazanı 250 kişilik adet	2
Yemek kazanı 100 kişilik adet	4
Kızartma tavaşı 90 cm adet	5
Kızartma tavaşı 60 cm adet	2
Saplı teflon tava 40 cm adet	3
Hasas Terazî 2 adet	
Gömme Baskül Kantar 1 adet	
Yağ Asit Ölçüm Cihazı	1 adet

Aylık Kullanılacak Tahmini Temizlik Malzemeleri

<u>Miktarı</u>	
Galoş	
3.500 Çift	
Eldiven (Steril)	
2.500 Çift	
Bone	4.000 Adet
Kolluk	1.000
Çift	
Bulaşık Deterjanı (Elde yıkama)	
750 Kg	
Bulaşık Deterjanı (Makinede yıkama)	
300 Kg	
Parlatıcı (Bulaşık yıkama için)	450
Kg	
Yağ çözücü	200 Kg
Kireç pas çözücü	60
Kg	
Genel yüzey temizleyici	
150 Kg	
Maske	2.500
Adet	
Dispanser peçete	
900 Paket	
Çamaşır suyu	150
Kg	
Mob	20
Adet	
Kapaklı köpük tabak 3 gözlü	
5.000 adet	
Kapaksız köpük tabak 3 gözlü	
5.000 adet	
Plastik çatal	
40.000 adet	
Plastik kaşık	
40.000 adet	

Plastik çatal-kaşık seti

20.000 adet

Plastik çatal-bıçak seti

25.000 adet

Köpük bardak

40.000 adet

Pet su bardağı

60.000 adet

Alüminyum kase

50.000 adet

Alüminyum folyo 45 x 100 mt

100 adet

Streç film 45 x 100 mt

100 adet

Sup kase

20.000 adet

Sup kase kapağı

15.000 adet

Yukarıdaki miktarlar ortalama aylık miktarlardır.

15.33 Dağıtımı yapılan yemeklerde yabancı madde çıkması durumunda teknik şartnamenin

16. Maddesi gereğince işlem yapılacaktır.

15.34 Kontrol teşkilatı yemek hizmetlerini denetlemede kullanılan her türlü formu, güncelleme veya revize etme hakkına sahiptir. Güncellenen formlardaki değişiklikler de firmanın görev ve yükümlülükleri altında yer alır.

MADDE 16 CEZAYA İLİŞKİN HUSUSLAR:

16.1 Sözleşme kapsamında, hizmetin ifa şeklinde yüklenicinin kusurundan doğan bir gecikme olduğu veya idare tarafından yapılan kontrollerde hizmetin usulüne uygun yapılmadığının saptanması durumunda, sözleşmede belirtilen cezalar uygulanarak, yüklenicinin hak edişinden kesilecektir. Bu durum sözleşme süresince 5 kez olması halinde, protesto çekmeye gerek kalmaksızın 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununun 20 nci maddesinin (b) bendine göre işlem yapılacaktır.

16.2 Yüklenici teknik şartnamede belirtilen tüm maddelere uyarak taahhütlerini yerine getirmek zorundadır, teknik şartnamede yer alan hususlara her bir aykırılık için ayrı ayrı uygulanmak üzere kesilecek ceza miktarı sözleşmede belirtilen şekilde olacaktır. Ayrıca, bu aykırılıkların ardı ardına veya aralıklı olarak 5 (beş) aykırılığa ulaşması

durumunda, yukarıda öngörülen ceza uygulanmakla birlikte 4735 sayılı Kanunun 20.maddesinin (b) bendine göre protesto çekmeye gerek kalmaksızın sözleşme feshedilecektir.

16.3 Yukarıda sayılan aykırılıklardan en az ikisinin bir ay içerisinde 4 (dört) kez tekrarlanması veya ayrı ayrı maddelere uygulanan ceza sayısının bir yıl içerisinde toplam 20 (yirmi)'ye ulaşması halinde, sözleşmede öngörülen cezalar uygulanmakla birlikte, 4735 sayılı Kanunun 20 nci maddesinin (b) bendine göre protesto çekmeye gerek kalmaksızın sözleşme feshedilecektir.

16.4 Yüklenicinin şartname hükümlerinden herhangi birine riayetsizliği durumunda Hastane İdaresi tarafından yapılan yazılı uyarılarda İdarenin belirlediği süre içerisinde aksaklıkların giderilmemesi durumunda aşağıdaki belirtilen cezalar uygulanacak ve Yüklenicinin hak edişinden kesilecektir.

16.4.1 Yüklenici ,ortak hazırlanan aylık yemek listesine uymak zorundadır. Ancak zorunlu sebeplerden dolayı Yüklenicinin yemek listelerindeki değişiklik isteğinin Kontrol Teşkilatının uygun bulunması halinde, bir ay içerisinde normal ve diyet menülerinde en fazla 5(beş) değişiklik yapılabilir. Yapılan değişikliğin bir hafta içerisinde birden fazla olması durumunda sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında cezai müeyyide uygulanır.

16.4.2 Yüklenicinin bu şartnamede belirtilen miktarlardan eksik malzeme kullanması durumunda uyarı yapıldıktan sonraki 1 ay içerisinde tamamlanmaz ise sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında uygulanacaktır.

16.4.3 Yüklenicinin, öğünlerde temin etmesi gereken malzemeyi temin etmemesi halinde, **16.4.1** maddesi uygulanacaktır.

16.4.4 Yüklenicinin tarihi geçmiş raf ömrü bitmiş, küflü, şekli bozuk tüketilmeyecek durumdaki ürünleri deposunda bulundurması, hastaya ve personele dağıtması halinde sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.

16.4.5 Yüklenicinin yemek dağıtımına belirtilen yemek saatlerinden geç başlaması veya dağıtılmaması halinde sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.

16.4.6 Yemeklerin içerisinde kıvam arttırmak veya başka bir amaçla farklı maddeler ilave etmek sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.

16.4.7 Şartname ekinde bulunan 'alınması gereken malzemeler listesi' yüklenici kurum tarafından ihalenin kesinlik kazanarak yürürlüğe girmesinden sonra asgari 15 gün içinde tamamlanacak ve hastane idaresinin Mal kabul komisyon üyelerinde denetlecektir. Aksi halde , ekipmanların tamamlanmadığı gün Hastane idaresinde tutanakla tespit edilerek sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.

- 16.4.8 Yemeklerin içerisinde yabancı cisim çıkması halinde (öp,böcek, metal, kıl) sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.
- 16.4.9 Yüklenici firma hastanede çalıştırılmak üzere şartnamede belirtilen miktar kadar eleman bulundurmak zorundadır. Eksik eleman çalıştırması halinde; sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.
- 16.4.10 Yemek dağıtım personeli temiz forma, eldiven, maske, kolluk ile yemek dağıtımını yapmak zorundadır. Yemek şirketi personelinin formasız veya hijyene engel bir durumda yemek dağıtması halinde sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.
- 16.4.11 Yemek Hizmetlerinin ifasından sonra gelişen herhangi bir aksaklık durumunda **16.4.1** maddesi uygulanacaktır.

**MERSİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK ARAŞTIRMA VE UYGULAMA MERKEZİ
(HASTANE) GÜNLÜK YEMEK DEĞERLENDİRME FORMU**

TARİH	ÖĞÜN	TAT	RENK	GÖRÜNÜM	ŞEKL	LEZZET	PORSİYON			DEĞERLENDİRME
							ET	TAVUK	DİĞER	
	SABA H									
	ÖĞLE									
	AKŞA M									

Hastane başhekimliğince görevlendirilecek Hastane Diyetisyeni tarafından değerlendirilecektir.

(EK-2)

YEMEK T RLER  VE   ER S NE KONACAK GIDA MADDELER N N M KTARLARI

Hastaneye yemek hizmetini verecek yüklenicinin uygulayacağı gramajlar ve yemek listeleri aŗađıda verilmiŗtir. Kontrol Teŗkilatı tarafından yemek listesinde deđiŗiklik yapıldığında veya gramaj listesinde bulunmayan bir yemek olduğunda verilen gramaj listesindeki benzer yemeklerin gramajları uygulanır.

Kullanılacak ve servis edilecek tüm meyveler, sebzeler birinci kalite olacaktır. Kontrol Teŗkilatının onayı ile gerekli hallerde mevsim dıŗı sebzeler dondurulmuŗ (fresh) kullanılabilir.

MEYVELER N HEPS  200 gr,Kavun-Karpuz 500 gr. OLACAKTIR.

YEMEK T RLER  VE   ER S NE KONACAK GIDA MADDELER N N M KTARLARI

Gramaj listesinde verilen miktarlar çiğ malzeme miktarıdır. Et için verilen gramajlar (kırmızı et, tavuk, balık vs.) kemiksiz et miktarıdır. Etler kurum mutfaklarına alınırken kemikli karkas olarak alınacaktır. Kemiksiz  iğ et piŗirildiđinde % 30 piŗirme kaybının oluŗtuđu dikkate alınacaktır.

D YET YEMEK GRAMAJLARI

YEMEK ADI	MALZEME ADI	M�KTARI
AYVA KOMPOSTO (D�YET)	AYVA	75 gr
	TOZ ŞEKER	30 gr
BAMYA DONDURULMUŗ (D�YET)	BAMYA (DONDURULMUŗ-TOMBUL)	100 GR
	KURU SOğAN	5 GR
	MISIRÖZÜ YAğI	5 GR
	��VR� B�BER	5 GR
	DOMATES	5 GR
BAMYA DONDURULMUŗ (YAğSIZ-D�YET)	SALÇA	5 GR
	KURU SOğAN	10 GR
	��VR� B�BER	10 GR
	DOMATES	20 GR
	BAMYA (DONDRULMUŗ-TOMBUL)	100 GR
BEZELYE DONDURULMUŗ (YAğSIZ-D�YET)	BEZELYE (DONDURULMUŗ)	110 GR
	DOMATES	20 GR
	KURU SOğAN	10 GR
	��VR� B�BER	5 GR
	SAL�A	5 GR
BEZELYE DONDURULMUŗ	SAL�A	5 GR

(DİYET)	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	110 GR
ÇİLEK KOMPOSTO (DİYET)	ÇİLEK	40 GR
	TOZ ŞEKER	40GR
ÇİLEKLİ PUDİNG (DİYET)	ŞEFFFAF PLASTİK SUP KASE	1 ADET
	ÇİLEKLİ PUDİNG TOZU	23 GR
	SÜT (AÇIK)	145 GR
DOMATES ÇORBA (DİYET)	TUZ	1 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	SALÇA	15 GR
	UN (TİP I)	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
DOMATES ÇORBA (YAĞSIZ- DİYET)	SÜT (AÇIK)	20 GR
	UN (TİP I)	10 GR
	SALÇA	15 GR
ELMA KOMPOSTO (DİYET)	TOZ ŞEKER	50 GR
	ELMA	75 GR
ELMA KOMPOSTO (SAKKARİNLİ-DİYET)	SAKKARİN	4 GR
	ELMA	75 GR
ERİK KOMPOSTO (DİYET)	TOZ ŞEKER	40 GR
	ERİK	50 GR
FASULYE KONSERVE (DİYET)	KURU SOĞAN	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	DOMATES	20 GR
	TAZE FASULYE (KONSERVE)	200 GR
FASULYE KONSERVE (YAĞSIZ-DİYET)	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	TAZE FASULYE (KONSERVE)	200 GR
FIRIN GÖĞÜS (DİYET)	SÜT (AÇIK)	5 GR
	SALÇA	2 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	YOĞURT (SÜZME)	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	SARIMSAK	5 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	100 GR
	KEKİK	0,5 GR
HAŞLAMA ET (DİYET)	KURU SOĞAN	5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
HAŞLAMA PATATES (DİYET)	PATATES	100 GR

HAŞLAMA TAVUK BİFTEK (DİYET)	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	100 GR
HAŞLAMA TAVUK (DİYET)	TAVUK PİRZOLA	150 GR
ISPANAK (DONDURULMUŞ)(DİYET)	KURU SOĞAN	10 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	YOĞURT (SÜZME)	50 GR
	ISPANAK (DONDURULMUŞ)	110 GR
	DOMATES	20 GR
ISPANAK (DONDURULMUŞ)(YAĞSIZ-DİYET)	LİMON	25 GR
	ISPANAK (DONDURULMUŞ)	110 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
	PİRİNÇ	5 GR
ISPANAK TAZE (DİYET)	ISPANAK (DONDURULMUŞ)	110 GR
	DOMATES	20 GR
	YOĞURT (SÜZME)	50 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
ISPANAK TAZE (YAĞSIZ-DİYET)	ISPANAK	110 GR
	YOĞURT (SÜZME)	50 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	MARGARİN	5 GR
	MAYDANOZ	0,03 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	SİVRİ BİBER	15 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	PATLİCAN	180 GR
	TUZ	1 GR
	SALÇA	10 GR
	DOMATES	40 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	125 GR
KABAK (DİYET)	DOMATES	20 GR
	SALÇA	2 GR
	SİVRİ BİBER	5 GR
	KABAK	150 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
KABAK (YAĞSIZ-DİYET)	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR

	KABAK	200 GR
KABAK YAZ (DİYET)	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	KABAK	200 GR
KABAK YAZ (YAĞSIZ-DİYET)	KABAK	200 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
KAKAOLU PUDİNG (DİYET)	ŞEFFAF PLASTİK SUP KASE	1 ADET
	KAKAOLU PUDİNG	29 GR
	SÜT (AÇIK)	145 GR
KAPUSKA (DİYET)	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
	LAHANA	200 GR
KAPUSKA (YAĞSIZ-DİYET)	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	LAHANA	200 GR
KARNABAHAH (DİYET)	KARNABAHAH (DONDURULMUŞ)	110 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
KARNABAHAH (DONDURULMUŞ-DİYET)	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	DOMATES	20 GR
	KARNABAHAH (DONDURULMUŞ)	110 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
KARNABAHAH (YAĞSIZ-DİYET)	KARNABAHAH	110 GR
	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
KARNABAHAH (DONDURULMUŞ- YAĞSIZ DİYET)	DOMATES	20 GR
	KARNABAHAH (DONDURULMUŞ)	110 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
KARNABAHAH (DONDURULMUŞ)(DİYET)	KARNABAHAH (DONDURULMUŞ)	150 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	DOMATES	20 GR
KAYISI HOŞAFI (DİYET)	TOZ ŞEKER	50 GR
	KURU KAYISI	20 GR
KAYIS HOŞAFI (SAKKARİNLİ-DİYET)	SAKKARİN	4 GR
	KURU KAYISI	20 GR
KÖFTE (DİYET)	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
MAKARNA (DİYET)	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR

	MAKARNA	60 GR
MERCİMEK ÇORBA (DİYET)	MERCİMEK (KIRMIZI)	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	LİMON	20 GR
	SALÇA	5 GR
	UN (TİP II)	5 GR
MERCİMEK ÇORBA (YAĞSIZ-DİYET)	SALÇA	5 GR
	MERCİMEK (KIRMIZI)	20 GR
	UN (TİP II)	5 GR
	LİMON	20 GR
MUHALLEBİ (DİYET)	PİRİNÇ UNU	20 GR
	SÜT (AÇIK)	200 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
MUHALLEBİ (SAKKARİNLİ-DİYET)	SAKKARİN	4 GR
	PİRİNÇ UNU	20 GR
	SÜT (AÇIK)	200 GR
MUZLU PUDİNG (DİYET)	ŞEFFAF PLASTİK SUP KASE	1 ADET
	ANTEP FISTIĞI	0,5 GR
	SÜT (AÇIK)	145 GR
	MUZLU PUDİNG	23 GR
NİŞASTA KURABIYESİ (DİYET)	MARGARİN	10 GR
	NİŞASTA	10 GR
	UN (TİP I)	10 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
PATLICAN (DİYET)	DOMATES	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	SIVRI BİBER	5 GR
	PATLICAN	110 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
PATLICAN (YAĞSIZ-DİYET)	DOMATES	20 GR
	PATLICAN	200 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
PATLICAN YAZ (DİYET)	DOMATES	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	PATLICAN	200 GR
PATLICAN YAZ (YAĞSIZ-DİYET)	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
	PATLICAN	200 GR
PELTE (DİYET)	TOZ ŞEKER	50 GR
	NİŞASTA	20 GR
PELTE (SAKKARİNLİ-DİYET)	SAKKARİN	4 GR
	NİŞASTA	20 GR
PIRASA (DİYET)	HAVUÇ	10 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	KURU SOĞAN	10 GR

	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	DOMATES	20 GR
	LİMON	20 GR
	PIRASA	150 GR
PIRASA (YAĞSIZ-DİYET)	PIRASA	150 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	LİMON	20 GR
	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
PİRİNÇ PİLAVI (DİYET)	PİRİNÇ	60 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
SAKIZLI MUHALLEBİ (DİYET)	ŞEFFAF PLASTİK SUP KASE	1 ADET
	SÜT (AÇIK)	145 GR
	SAKIZLI MUHALLEBİ	35 GR
SALATA (DİYET-KIŞ)MARULSUZ	KIRMIZI LAHANA	80 GR
	TURP	40 GR
	HAVUÇ	80 GR
	LİMON	20 GR
SALATA (KIŞ-DİYET)	LİMON	20 GR
	MARUL	0,125 ADET
	KIRMIZI LAHANA	20 GR
	HAVUÇ	50 GR
SALATA (YAZ-DİYET)	MAYDANOZ	0,1 DEMET
	SALATALIK	50 GR
	SIVRI BİBER	20 GR
	LİMON	20 GR
	MARUL	0,05 ADET
	DOMATES	50 GR
TAZE BAMYA (YAĞSIZ-DİYET)	KURU SOĞAN	10 GR
	BAMYA (DONDURULMUŞ-TOMBUL)	200 GR
	DOMATES	20 GR
TAZE BAMYA (DİYET)	DOMATES	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	BAMYA (DONDURULMUŞ-TOMBUL)	200 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
TAZE FASULYE (DİYET)	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
	SALÇA	5 GR
	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	110 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR

	SİVRİ BİBER	10 GR
TAZE FASULYE (YAĞSIZ-DİYET)	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	110 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
	SALÇA	5 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
TAZE FASULYE DONDURULMUŞ (DİYET)	SİVRİ BİBER	10 GR
	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	110 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	SALÇA	5 GR
	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
TAZE FASULYE DONDURULMUŞ (YAĞSIZ-DİYET)	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	110 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	SALÇA	5 GR
TÜRLÜ DONDURULMUŞ (DİYET)	KURU SOĞAN	5 GR
	SALÇA	2 GR
	TÜRLÜ (DONDURULMUŞ)	110 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
TÜRLÜ DONDURULMUŞ (YAĞSIZ-DİYET)	TÜRLÜ (DONDURULMUŞ)	110 GR
	SALÇA	5 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
TÜRLÜ YAZ (DİYET)	KABAK	50 GR
	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	50 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
	PATATES	50 GR
	PATLICAN	50 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
TÜRLÜ YAZ (YAĞSIZ-DİYET)	KURU SOĞAN	10 GR
	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	50 GR
	KABAK	50 GR
	DOMATES	20 GR
	PATLICAN	50 GR
	PATATES	50 GR
UN ÇORBASI (DİYET)	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	UN (TİP I)	20 GR
UN ÇORBASI (YAĞSIZ-DİYET)	UN (TİP I)	20 GR

ÜZÜM HOŞAFI (DİYET)	TOZ ŞEKER	50 GR
	ÜZÜM (KURU)	15 GR
ÜZÜM HOŞAFI (SAKKARİN-DİYET)	ÜZÜM (KURU)	20 GR
	SAKKARİN	4 GR
VIŞNE KOMPOSTO (DİYET)	VIŞNE (TAZE)	25 GR
	TOZ ŞEKER	40 GR
VIŞNE KOMPOSTO (DONDURULMUŞ)	TOZ ŞEKER	40 GR
	VIŞNE (DONDURULMUŞ)	40 GR
VIŞNE KOMPOSTO (DONDURULMUŞ-DİYET)	VIŞNE (DONDURULMUŞ)	25 GN
	TOZ ŞEKER	40 GR
YAYLA ÇORBA (DİYET)	NANE (KURU)	0,3 GR
		0,125
	YUMURTA	ADET
	PİRİNÇ	10 GR
	YOĞURT (SÜZME)	30 GR
	UN (TİP II)	10 GR

NORMAL YEMEK GRAMAJLARI

YEMEK ADI	MALZEME ADI	MİKTARI
ADANA KÖFTE (PATATES KIZARTMALI)	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 gr
	PATATES	60 gr
	SARIMSAK	0,004 gr
	AYÇİÇEKYAĞI	25 gr
	KEKİK	0,0005 gr
	KURU SOĞAN	1 gr
	KIRMIZI TOZ BİBER	2 gr
	DOMATES	30 gr
	TUZ	0.15 gr
	MAYDANOZ	0.02 gr
	SİVRİ BİBER	25 gr
	PUL BİBER	7 GR
	GALETA UNU	1 GR
ALABALIK KIZARTMA (GARNİTÜRLÜ)	ALABALIK	200 gr
	MISIR UNU	12 gr
	MARUL	0.04 ad
	TUZ	1 gr
	ROKA	0.1 dmt
	AYÇİÇEKYAĞI	40 gr
	LİMON	50 gr
ANKARA TAVA	KARABİBER	0.5 gr
	TUZ	1 gr
	MARGARİN	5 gr
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 gr
	PİRİNÇ	50 gr
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 gr
	BEZELYE	12 gr

	(DONDURULMUŞ)	
	HAVUÇ	25 gr
ARABAŞI ÇORBA	TUZ	1 gr
	MARGARİN	5 gr
	UN (TİP II)	10 gr
	PUL BİBER	0.5 gr
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 gr
	KARABİBER	0.3 gr
	LİMON	25 gr
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	20 gr
	SALÇA	12 gr
ARMUT KOMPOSTO	TOZ ŞEKER	40 gr
	ARMUT	50 gr
ARNAVUT CİĞERİ	DOMATES	40 gr
	AYÇİÇEK YAĞI	70 gr
	SIVRI BİBER	30 gr
	UN (TİP II)	15 gr
	TUZ	1 gr
	KARACİĞER (DANA)	150 gr
	PUL BİBER	0.5
AŞURE	NOHUT	4 gr
	CEVİZ İÇİ	10 gr
	FISTIK İÇİ	5 gr
	İNCİR (KURU)	8 gr
	GÜL SUYU	0.05 gr
	ÜZÜM (KURU)	4 gr
	TARÇIN	0.5 gr
	NİŞASTA	7 gr
	FINDIK İÇİ	5 gr
	KURU KAYISI	8 gr
	AŞURELİK BUĞDAY	10 gr
	KIVI	30 gr
	TOZ ŞEKER	40 gr
	ÇİLEK	30 gr
	KURU FASÜLYE	4 gr
AYVA KOMPOSTO	AYVA	50 gr
	TOZ ŞEKER	40 gr
AYVA TATLISI	TOZ ŞEKER	60 GR
	ANTEP FISTIĞI	1 GR
	CEVİZ İÇİ	10 GR
	SÜT (AÇIK)	2 GR
	KREM ŞANTİ	2 GR
	AYVA	190 GR
BAHÇIVAN KEBABI	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	SALÇA	12 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	25 GR

	SİVRİ BİBER	25 GR
	SARIMSAK	0,4 GR
	TUZ	1 GR
	PATLİCAN	50 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	30 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	PATATES	40 GR
	DOMATES	30 GR
	HAVUÇ	20 GR
	KABAK	50 GR
BAMYA ÇORBASI	PUL BİBER	1 GR
	KURU BAMYA	10 GR
	LİMON TUZU	2 GR
	KARABİBER	1 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	20 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	4 GR
	TUZ	1 GR
	SALÇA	15 GR
BEĞENDİLİ KEBAP	TUZ	1 GR
	SÜT (AÇIK)	60 GR
	SALÇA	5 GR
	KURU SOĞAN	5GR
	UN (TİP II)	10 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	12 GR
	KEKİK	0,2 GR
	KAŞAR PEYNİR	15 GR
	SARIMSAK	2 GR
	SİVRİ BİBER	15 GR
	DOMATES	30 GR
	MAYDANOZ	0,03 GR
	PATLİCAN	150 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	125 GR
	PUL BİBER	0,2 GR
BEZELYELİ KEBAP	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	75 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	150 GR
	SARIMSAK	0,4
	MISİRÖZÜ YAĞI	15 GR
	PATATES	20 GR
	HAVUÇ	20 GR
	SALÇA	10 GR
	MAYDANOZ	0,03
	DOMATES	20 GR

	KURU SOĞAN	10 GR
	TUZ	3 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
BOSTAN KEBABI	DOMATES	40 GR
	SİVRİ BİBER	15 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	125 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	MARGARİN	5 GR
	TUZ	1 GR
		0,03
	MAYDANOZ	DEMET
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	SALÇA	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	PATLICAN	180 GR
	SARIMSAK	0,4 GR
BULGUR PİLAVI	KURU SOĞAN	5 GR
	DOMATES	20 GR
	TUZ	1 GR
	SALÇA	5 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	MARGARİN	5 GR
	KEKİK	0,15 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	BULGUR	60 GR
BULGUR PİLAVLI TAVUK DÖNER (GARNİTÜRLÜ)	SİVRİ BİBER	25 GR
	ARPA ŞEHİRİYE	10 GR
	DOMATES	40 GR
	BULGUR	50 GR
	KEKİK	0,2 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	15 GR
	TAVUK DÖNER (PIŞMIŞ- DİLİMLİ)	120 GR
	TUZ	1 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	25 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	KEKİK	0,2 GR
	PATATES	75 GR
	MARGARİN	5 GR
CACIK	NANE (KURU)	0,5 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	YOĞURT (SÜZME)	110 GR
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
	TUZ	1 GR
	SALATALIK	20 GR

	PUL BİBER	0,5 GR
ÇATALAŞI ÇORBASI	AŞURELİK BUĞDAY	15 GR
	BARBUNYA	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
	TUZ	3 GR
	NANE (KURU)	0,5 GR
	SALÇA	5 GR
	YEŞİL MERCİMEK	10 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	UN(TİP I)	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
ÇİFTLİK KEBABI	TUZ	1 GR
	KİMYON	0,5 GR
	HAVUÇ	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	DOMATES	30 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	30 GR
	PATATES	90 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	MAYDANOZ	0,03 DEMET
	SALÇA	12 GR
	SARIMSAK	0,4 GR
	SALÇA	12 GR
	KİMYON	0,5 GR
ÇİFTLİK KÖFTE	HAVUÇ	20 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	DOMATES	40 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	MAYDANOZ	0,06 DEMET
	YUMURTA	0,065 ADET
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	20 GR
	TUZ	1 GR
	PATATES	70 GR
	SARIMSAK	0,4 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
ÇİLEK KOMPOSTO	ÇİLEK	40 GR

	TOZ ŞEER	40 GR
ÇİLEKLİ PUDİNG	ÇİLEKLİ PUDİNG TOZU	30 GR
	ŞEFFFAF PLASTİK SUP KASE	1 ADET
	ANTEP FISTIĞI	1 GR
	SÜT (AÇIK)	180 GR
ÇOBAN KAVURMA	PATATES	70 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	SİVRİ BİBER	20 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	30 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	1 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	150 GR
	DOMATES	30 GR
ÇOBAN KAVURMA (SADE)	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	150 GR
	PATATES	100 GR
	TUZ	3 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	30 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
ÇOBAN SALATA	LİMON	20 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	DOMATES	110 GR
	MAYDANOZ	0,05 DEMET
	TUZ	5 GR
	MISIR (DONDURULMUŞ)	5 GR
	SALATALIK	40 GR
	KİMYON	0,5 GR
DALYAN KÖFTE (PÜRELİ)	SÜT (AÇIK)	30 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	YUMURTA	0,25 ADET
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	SALÇA	12 GR
	HAVUÇ	10 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	MARGARİN	5 GR
	MAYDANOZ	0,05 DEMET
	TUZ	1 GR
	PATATES	70 GR

DANA ROSTO (PÜRELİ)	KURU SOĞAN	5 GR
	UN(TİP I)	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	175 GR
	PATATES	70 GR
	SARIMSAK	0,4 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	70 GR
	SALÇA	12 GR
	HAVUÇ	10 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	MARGARİN	5 GR
	SÜT (AÇIK)	40 GR
	TUZ	1 GR
DOMATES ÇORBA (KAŞARLI)	PUL BİBER	0,5 GR
	KEKİK	0,15 GR
	MARGARİN	5 GR
	TUZ	1 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	10 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	UN (TİP II)	10 GR
	SALÇA	15 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,15 GR
	KARABİBER	0,5 GR
DONDURULMUŞ İSPANAKLI KOL BÖREĞİ	İSPANAK (DONDURULMUŞ)	50 GR
	SÜT (AÇIK)	50 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	30 GR
	TUZ	1 GR
	YUMURTA	0,3 ADET
	KURU SOĞAN	10 GR
	BEYAZ PEYNİR	5 GR
	YUFKA	80 GR
DÜĞÜN ÇORBA	MISİRÖZÜ YAĞI	4 GR
	UN (TİP I)	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	15 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
		0,02
	YUMURTA	ADET
	LİMON	20 GR
	TUZ	1 GR
ELBASAN TAVA	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
		0,25
	YUMURTA	ADET
	KAŞAR PEYNİRİ	20 GR
		0,06
	MAYDANOZ	DEMET
	TUZ	3 GR
	YOĞURT (SÜZME)	15 GR

	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	150 GR
	UN (TİP II)	10 GR
ELMA KOMPOSTO	TOZ ŞEKER	40 GR
	ELMA	75 GR
ERİK KOMPOSTO	ERİK	50 GR
	TOZ ŞEKER	40 GR
ET SOTE	KURU SOĞAN	5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	150 GR
	TUZ	1 GR
	MARGARİN	5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	SIVRI BİBER	15 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	KEKİK	0,5 GR
	DOMATE	25 GR
	TUZ	1 GR
ETLİ TAZE BAMYA (DONDURULMUŞ)	KARABİBER	0,5 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,3 GR
	DOMATES	10 GR
	LİMON	2 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	SALÇA	12 GR
	BAMYA (DONDURULMUŞ-TOMBUL)	100 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	MAYDANOZ	0,06 DEMET
	TUZ	5 GR
ETLİ TEPŞİ BÖREĞİ	YUMURTA	0,25 ADET
	SÜT (AÇIK)	50 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	30 GR
	YUFKA	100 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
ETLİ BAMYA (KONSERVE)	SALÇA	10 GR
	BAMYA (KONSERVE)	200 GR
	TUZ	3 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	HAVUÇ	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	40 GR
ETLİ BARBUNYA	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	BARBUNYA	45 GR

	TUZ	2 GR
	SALÇA	5 GR
	PATATES	20 GR
ETLİ BEZELYE (KONSERVE)	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	BEZELYE (KONSERVE)	200 GR
	SALÇA	10 GR
	TUZ	3 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	PATATES	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	HAVUÇ	10 GR
ETLİ BİBER DOLMA (YOĞURTLU)	DOLMA BİBER	140 GR
	PUL BİBER	0,3 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	SALÇA	10 GR
	TUZ	1 GR
	YOĞURT (SÜZME)	80 GR
		0,01
	MAYDANOZ	DEMET
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	DOMATES	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	PİRİNÇ	15 GR
	ZEYTİNYAĞI	3 GR
	KİMYON	0,5
ETLİ KABAK DOLMA(YOĞURTLU)	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	TUZ	1 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	15 GR
	SALÇA	10 GR
	KABAK	200 GR
		0,01
	MAYDANOZ	DEMET
	KURU SOĞAN	5 GR
	YOĞURT (SÜZME)	80 GR
	KARABİBER	0,5 GR
ETLİ KONSERVE FASULYE	SALÇA	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	DOMATES	15 GR
	TUZ	3 GR
	TAZE FASULYE (KONSERVE)	200 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
ETLİ KONSERVE TÜRLÜ	TÜRLÜ (KONSERVE)	200 GR

	TUZ	5 GR
	KURU SOĞAN	15 GR
	SALÇA	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	PATATES	30 GR
ETLİ KURU FASULYE	SİVRİ BİBER	10 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	TUZ	1 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	40 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	DOMATES	15 GR
	DEFNE YAPRAĞI	0,0015 GR
	SALÇA	12 GR
	KURU FASULYE	35 GR
	KARABİBER	0,5 GR
ETLİ MEVSİM TÜRLÜ	TUZ	5 GR
	KABAK	45 GR
	SALÇA	10 GR
	PATATES	20 GR
	BAMYA (DONDURULMUŞ-TOMBUL)	30 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	DOMATES	15 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	PATLİCAN	40 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	30 GR
ETLİ NOHUT	MARGARİN	5 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	KARBONAT	0,2 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	40 GR
	NOHUT	35 GR
	DEFNE YAPRAĞI	0,006 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	TUZ	1 GR
	DOMATES	20 GR
	SİVRİ BİBER	5 GR
	SALÇA	12 GR
ETLİ PATLİCAN	PUL BİBER	0,5 GR
	SALÇA	10 GR

	DEFNE YAPRAĞI	0,001 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	SARIMSAK	2 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	KABABİBER	0,5 GR
	KEKİK	0,15 GR
	TUZ	3 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	DOMATES	25 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,15 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	PATLICAN	150 GR
ETLİ PIRASA	SALÇA	8 GR
	PIRASA	150 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	15 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	HAVUÇ	10 GR
	LİMON	20 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
ETLİ TAZE BEZELYE	MISİRÖZÜ YAĞI	15 GR
	TUZ	3 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	BEZELYE	150 GR
	DOMATES	20 GR
	SALÇA	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
ETLİ TAZE BEZELYE (DONDURULMUŞ)	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	TUZ	1 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	90 GR
	DOMATES	10 GR
	PATATES	30 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	SALÇA	10 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	HAVUÇ	10 GR
ETLİ TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	100 GR
	SALÇA	10 GR
	TUZ	1 GR
	KEKİK	3 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	DOMATES	15 GR

	KURU SOĞAN	5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,3 GR
ETLİ TAZE FASULYE	SALÇA	5 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	50 GR
	TUZ	5 GR
	TAZE FASULYE	125 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	15 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	75 GR
ETLİ TÜRLÜ (DONDURULMUŞ)	TÜRLÜ (DONDURULMUŞ)	100 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	SALÇA	10 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	TUZ	1 GR
	DOMATES	10 GR
	PATATES	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
ETLİ YAPRAK SARMA	TUZ	5 GR
	YAPRAK (SALAMURA)	20 GR
	SALÇA	5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	15 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	NANE (KURU)	0,5 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	MAYDANOZ	0,06 DEMET
	PİRİNÇ	20 GR
	YOĞURT (SÜZME)	50 GR
	DOMATES	10 GR
	PİRİNÇ	2 GR
EZOGELİN ÇORBA	KARABİBER	0,5 GR
	BULGUR	2 GR
	TUZ	1 GR
	LİMON	30 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	SARIMSAK	0,5 GR
	UN (TİP II)	10 GR
	NANE (KURU)	0,5 GR
	MERCİMEK (KIRMIZI)	15 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,5 GR
	SALÇA	10 GR

FINDIKLI PUDİNG	SÜT (AÇIK)	145 GR
	FINDIK PUDİNG	23 GR
FIRIN KÖFTE	KİMYON	0,5 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	YUMURTA	0,065 ADET
	KARABİBER	0,5 GR
	TUZ	3 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	SÜT (AÇIK)	40 GR
	SALÇA	10 GR
	PATATES	75 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	30 GR
	MAYDANOZ	0,03 GR
	DOMATES	30 GR
FIRIN MAKARNA	KAŞAR PEYNİRİ	45 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
	KİMYON	0,2 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	KEKİK	0,3 GR
	UN (TİP II)	15 GR
	SÜT (AÇIK)	50 GR
	MAKARNA	50 GR
	TUZ	1 GR
FIRIN SÜTLAÇ	PİRİNÇ	5 GR
	NİŞASTA	10 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
	ALÜMİNYUM SÜTLAÇ KASE	1 ADET
	YUMURTA	0,1 ADET
	VANİLYA	0,5 GR
	SÜT (AÇIK)	200
	TARÇIN	0,5 GR
FIRIN TAVUK (GÖĞÜS)	SÜT (AÇIK)	5 GR
	SALÇA	2 GR
	DOMATES	25 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	200 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	TUZ	3 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	SARIMSAK	0,5 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	PATATES	50 GR
	KEKİK	0,5 GR

	YOĞURT (SÜZME)	10 GR
	SALATALIK	25 GR
FIRINDA SEBZELİ TAVUK	PATATES	70 GR
	KİMYON	0,2 GR
	TAVUK BUT	250 GR
	SALÇA	10 GR
	KEKİK	0,2 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	30 GR
	DOMATES	40 GR
	TUZ	1 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
HAMBURGER KÖFTE (PATATES KIZARMALI)	PATATES	70 GR
	PUL BİBER	0,25 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	SALÇA	10 GR
	TUZ	1 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	KARABİBER	0,25 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,25 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	SARIMSAK	0,4 GR
	KİMYON	0,25 GR
	MARGARİN	5 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	20 GR
	DOMATES	20 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	KEKİK	0,25 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	SÜT (AÇIK)	15 GR
HASAN PAŞA KÖFTE (PÜRELİ)	MISIRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	10 GR
	KİMYON	0,5 GR
	SÜT (AÇIK)	30 GR
	TUZ	3 GR
		0,03
	MAYDANOZ	DEMET
	HAVUÇ	20 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	DOMATES	20 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	20 GR
	YUMURTA	0,065

		ADET
	SİVRİ BİBER	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	20 GR
	PAPATES	70 GR
	MARGARİN	5 GR
HAŞLAMA ET	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	HAVUÇ	25 GR
	UN (TİP II)	10 GR
		0,03
	MAYDANOZ	DEMET
		0,08
	YUMURTA	ADET
	YOĞURT (SÜZME)	10 GR
	KEKİK	0,5 GR
	LİMON	20 GR
	TUZ	1 GR
	PATATES	70 GR
	MARGARİN	5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	160 GR
HAŞLAMA TAVUK	TAVUK BUT	250 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	HAVUÇ	35 GR
	PATATES	70 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	TUZ	1 GR
	UN (TİP I)	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
HAVUÇ- KARA LAHANA SALATAL	LİMON	20 GR
	KARA LAHANA	60 GR
	TURP	30 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
		0,05
	MAYDANOZ	DEMET
	TUZ	5 GR
HAVUÇLU REVANİ TATLISI	HAVUÇ	45GR
	ANTEP FISTIĞI	0,5 GR
	HAVUÇ	2 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
HİNDİ DÖNERİ	REVANİ	22 GR
	YEŞİL SOĞAN	20 GR
		0,125
	ROKA	DEMET
ISPANAKLI GÜL BÖREĞİ	DONDURULMUŞ HİNDİ DÖNERİ	110 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	20 GR

	PUL BİBER	1 GR
	SÜT (AÇIK)	30 GR
	KARABİBER	1 GR
	TUZ	3 GR
	MAYDANOZ	0,06 DEMET
	SUSAM	4 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	BEYAZ PEYNİR	20 GR
	YUFKA	100 GR
	ISPANAK (DONDURULMUŞ)	50 GR
	YUMURTA	0,1 ADET
ISPANAKLI KOL BÖREĞİ	MISİRÖZÜ YAĞI	30 GR
	TUZ	5 GR
	YUMURTA	0,25 ADET
	ISPANAK (DONDURULMUŞ)	50 GR
	YUFKA	100 GR
	SUSAM	4 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SÜT (AÇIK)	50 GR
ISPANAKLI TAVUK SARMA	SALÇA	5 GR
	TUZ	3 GR
	MAYDANOZ	0,01 DEMET
	KURU SOĞAN	5 GR
	SÜT (AÇIK)	20 GR
	KEKİK	0,1 GR
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	200 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	15 GR
	KİMYON	0,1 GR
	ISPANAK (DONDURULMUŞ)	50 GR
İÇ PİLAV	TUZ	1 GR
	ÇAM FISTIĞI	3 GR
	MARGARİN	5 GR
	PİRİNÇ	50 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	NOHUT	3 GR
	KUŞ ÜZÜMÜ	2 GR
İMAM BAYILDI	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	SIVRI BİBER	30 GR
	SARIMSAK	1 GR

	DOMATES	30 GR
	TUZ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	MAYDANOZ	0,06 DEMET
	PATLICAN	200 GR
	KURU SOĞAN	30 GR
İNCİR HOŞAFI	TOZ ŞEKER	40 GR
	İNCİR (KURU)	20 GR
İNCİR KOMPOSTO	İNCİR	20 GR
	TOZ ŞEKER	40 GR
İNEGÖL KÖFTE	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	KARBONAT	5 GR
	PATATES	100 GR
	TUZ	3 GR
	SALÇA	10 GR
	KİMYON	1 GR
	KEKİK	1 GR
	GALETA UNU	10 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	7 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
İRMİK HELVA	ANTEP FISTIĞI	1 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	20 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
	İRMİK	40 GR
	ÇAM FISTIĞI	3 GR
	SÜT (AÇIK)	40
İRMİK HELVASI (HAZIR)	SÜT (AÇIK)	145 GR
	İRMİK (HAZIR)	30 GR
İSLİM KEBABI	SARIMSAK	0,4 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	MARGARİN	5 GR
	MAYDANOZ	0,03 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	SİVRİ BİBER	15 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	PATLICAN	180 GR
	TUZ	1 GR
	SALÇA	10 GR
	DOMATES	40 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	125 GR
İSLİM KÖFTE	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	TUZ	1 GR

	SİVRİ BİBER	20 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	SARIMSAK	0,5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	MARGARİN	5 GR
	MAYDANOZ	0,05 DEMET
	SALÇA	12 GR
	DOMATES	50 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	PATLICAN	180 GR
İŞKEMBE ÇORBASI	TEREYAĞI (DÖKME)	4 GR
	MARGARİN	4 GR
	İŞKEMBE ÇORBASI	13 GR
İZMİR KÖFTE	KURU SOĞAN	5 GR
	SARIMSAK	0,4 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	YUMURTA	0,065 ADET
	PUL BİBER	0,5 GR
	SALÇA	12 GR
	MAYDANOZ	0,03 DEMET
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	KEKİK	0,3 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	10 GR
	KİMYON	0,5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	PATATES	70 GR
	DOMATES	40 GR
	HAVUÇ	35 GR
	TUZ	1 GR
KABAK DOLMA (YOĞURTLU)	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	15 GR
	KABAK	180 GR
	YOĞURT (SÜZME)	80 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	PİRİNÇ	25 GR
	TUZ	1 GR
KABAK MUSAKKA	PUL BİBER	0,5 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	70 GR
	SARIMSAK	0,5 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR

	TUZ	1 GR
	SALÇA	15 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	70 GR
	KİMYON	0,3 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	KEKİK	0,15 GR
	DOMATES	40 GR
	KABAK	180 GR
KABAK SANDAL (SANDAL SEFASI)	DOMATES	7 GR
	SİVRİ BİBER	3 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	15 GR
	KABAK	150 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	75 GR
KABAK TATLISI	TOZ ŞEKER	75 GR
	CEVİZ İÇİ	10 GR
	KABAK (HELVACI)	250 GR
KADINBUDU KÖFTE (PÜRELİ)	SÜT (AÇIK)	30 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	MARGARİN	5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	50 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	DOMATES	2 5 GR
	PATATES	60 GR
	KİMYON	0,3 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
		0,03
	MAYDANOZ	DEMET
	TUZ	1 GR
	YUMURTA	0,4 ADET
	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	UN (TİP II)	10 GR
	NANE (KURU)	1 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
KAKAOLU PUDİNG	KAKAOLU PUDİNG	30 GR
	SÜT (AÇIK)	180 GR
	ŞEFFAF PLASTİK SUP KASE	1 ADET
	ANTEP FISTIĞI	0,5 GR
KALBURABASTI	PUDRA ŞEKERİ	9 GR
	KABARTMA TOZU	1 GR
	LİMON	2 GR
	TOZ ŞEKER	60 GR
	ANTEP FISTIĞI	1 GR
	UN (TİP I)	40 GR
	İRMİK	5 GR

	CEVİZ İÇİ	5 GR
	YUMURTA	0,2 ADET
	MARGARİN	15 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
KARBELAZ	SAKIZLI MUHALLEBİ	11,5 GR
	NİŞASTA	2 GR
	KEŞKÜL	11,5
KARIŞIK KIZARTMA KIŞ (YOĞURTLU)	HAVUÇ	75
	KABARTMA TOZU	0,01 GR
	KARNİBAHAR (DONDURULMUŞ)	100 GR
	YUMURTA	0,3 GR
	YOĞURT (SÜZME)	70 GR
	PATATES	100 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	70 GR
KARIŞIK KIZARTMA YAZ (YOĞURTLU)	AYÇİÇEK YAĞI	70 GR
	TUZ	1 GR
	KABAK	80 GR
	YOĞURT (SÜZME)	70 GR
	SİVRİ BİBER	40 GR
	PATLİCAN	80 GR
	PATATES	75 GR
KARIŞIK SALATA (KIŞ)	LİMON	30 GR
	TUZ	1 GR
	MARUL	0,04 ADET
	KIRMIZI LAHANA	25 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	ZEYTİN (SİYAH)	10 GR
	MAYDANOZ	0,02 DEMET
	HAVUÇ	20 GR
KARIŞIK SALATA (YAZ)	MARUL	0,04 ADET
	SİVRİ BİBER	10 GR
	MAYDANOZ	0,02 DEMET
	LİMON	25 GR
	SALATALIK	20 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	TUZ	1 GR
	DOMATEKS	60 GR
KARIŞIK SALATA (KIŞ MARULSUZ)	TURP	40 GR
	LİMON	20 GR
	MAYDANOZ	3 DEMET
	HAVUÇ	80 GR
	TUZ	3 GR

	ZEYTİN (SİYAH)	5 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	KIRMIZI LAHANA	80 GR
KARIŞIK TURŞU	TURŞU (KARIŞIK)	90 GR
KARNİYARIK	DOMATES	30 GR
	SARIMSAK	1 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	SİVRİ BİBER	20 GR
	PATLICAN	180 GR
	SALÇA	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	KİMYON	0,2 GR
	KEKİK	0,3 GR
	TUZ	1 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
		0,02
	MAYDANOZ	DEMET
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	75 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
KAŞARLI KARE KÖFTE (PATATES KIZARTMALI)	AYÇİÇEK YAĞI	25 GR
	TUZ	1 GR
	DOMATES	30 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	HAVUÇ	25 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	GALETA UNU	0,1 GR
		0,065
	YUMURTA	ADET
	SALÇA	20 GR
	KARABİBER	1 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	20
		0,02
	MAYDANOZ	DEMET
	KURU SOĞAN	10 GR
	KİMYON	3 GR
	PATATES	60 GR
KAŞARLI MAKARNA	MARGARİN	5 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	25 GR
	MAKARNA	50 GR
	TUZ	1 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
		0,02
	MAYDANOZ	DEMET
KAYISI HOŞAFI	KURU KAYISI	20 GR

KAYISI KOMPOSTO	TOZ ŞEKER	40 GR
	KAYISI	35 GR
	TOZ ŞEKER	40 GR
KAZANDİBİ	PİRİNÇ UNU	2 GR
	NİŞASTA	13 GR
	MARGARİN	3 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
	PUDRA ŞEKERİ	3 GR
	SÜT (AÇIK)	180 GR
KAZANDİBİ (HAZIR)	KAZANDİBİ TOZU	34 GR
	SÜT (AÇIK)	145 GR
KEMAL PAŞA TATLISI	TOZ ŞEKER	50 GR
	KEMAL PAŞA TATLISI	16 GR
	ANTEP FISTIĞI	1 GR
KEŞKÜL	ANTEP FISTIĞI	1 GR
	SÜT (AÇIK)	180 GR
	KEŞKÜL	30 GR
	ŞEFFAF PLASTİK SUP KASE	1 ADET
KIYMALI BEZELYE	BEZELYE (KONSERVE)	200 GR
	SALÇA	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	15 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	TUZ	3 GR
	DOMATES	20 GR
KIYMALI GÜL BÖREĞİ	YUFKA	50 GR
	SİVRİ BİBER	5 GR
	YUMURTA	0,3 ADET
	MISİRÖZÜ YAĞI	30 GR
	SÜT (AÇIK)	50 GR
	KABARTMA TOZU	0,1 GR
	SUSAM	4 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
		0,02 DEMET
	MAYDANOZ	
	YOĞURT (SÜZME)	4 GR
	TUZ	1 GR
	DOMATES	10 GR
KIYMALI ISPANAK (YOĞURTLU)(DONDURULMUŞ)	TUZ	1 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,3 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	SALÇA	10 GR
	ISPANAK (DONDURULMUŞ)	150 GR
	PUL BİBER	0,5 GR

	KURU SOĞAN	10 GR
	YOĞURT (SÜZME)	60 GR
	KARABİBER	0,5 GR
KIYMALI KABAK	TUZ	3 GR
	SİVRİ BİBER	15 GR
	KABAK	150 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SARIMSAK	2 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	SALÇA	10 GR
	DOMATES	25 GR
KIYMALI KAPUSKA	LAHANA	200 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	SALÇA	3 GR
	TUZ	1 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,25 GR
KIYMALI KARNABAHAHAR	SALÇA	5 GR
	TUZ	3 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,3 GR
	KARNABAHAHAR (DONDURULMUŞ)	150 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	LİMON	30 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	HAVUÇ	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	35 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
KIYMALI KOL BÖREĞİ	SUSAM	4 GR
		0,02
	MAYDANOZ	DEMET
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	DOMATES	10 GR
	YOĞURT (SÜZME)	4 GR
	SİVRİ BİBER	5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	25 GR
	TUZ	1 GR
	YUMURTA	0,3 ADET
	SÜT (AÇIK)	50 GR
	YUFKA	100 GR
KIYMALI MAKARNA	TUZ	1 GR
	SARIMSAK	2 GR
	MARGARİN	10 GR

	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	50 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	MAKARNA	50 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
	DOMATES	20 GR
KIYMALI PIRASA	KARABİBER	0,5 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	PIRASA	150 GR
	TUZ	3 GR
	HAVUÇ	10 GR
	PİRİNÇ	6 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	LİMON	30 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	35 GR
	SALÇA	5 GR
KIYMALI TAZE İSPANAK (YOĞURLU)	YOĞURT (SÜZME)	50 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	SALÇA	5 GR
	İSPANAK	150 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,3 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	TUZ	5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	15 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	40 GR
KIYMALI YUMURTA	SARIMSAK	0,2 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	TUZ	1 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	MAYDANOZ	0,03 DEMET
	DOMATES	30 GR
	MARGARİN	10 GR
	SALÇA	10 GR
	YUMURTA	1 ADET
KORNIŞON TURŞU	TURŞU (SALATALIK)	90 GR
KREMALİ MANTAR ÇORBA	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	KREMALİ MANTAR ÇORBA	12,5 GR
	MARGARİN	5
KREMALİ SEBZE ÇORBASI	KREMALİ SEBZE ÇORBA	12,5 GR
	MARGARİN	4 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	4 GR
KREMALİ TAVUK ÇORBASI	TEREYAĞI (DÖKME)	4 GR

	MARGARİN	4 GR
	KREMALI TAVUK ÇORBA	15 GR
KURU KÖFTE	SİVRİ BİBER	25 GR
	GALETA UNU	10 GR
	TUZ	3 GR
	KİMYON	0,5 GR
	MAYDANOZ	0,03 DEMET
	YUMURTA	0,065 ADET
	MISİRÖZÜ YAĞI	40 GR
	PATATES	100 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	DOMATES	30 GR
	KARABİBER	0,5 GR
MACAR KÖFTE	SALATALIK	25 GR
	MAYDANOZ	3 DEMET
	KİMYON	0,5 GR
	TUZ	3 GR
	KABAK	30 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	40 GR
	PATATES	50 GR
	PATLICAN	50 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	YUMURTA	0,065 ADET
	KARABİBER	0,5 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	25 GR
	GALETA UNU	10 GR
MAHLUTA ÇORBA	MAHLUTA ÇORBA	15 GN
	TEREYAĞI (DÖKME)	4 GR
	MARGARİN	4 GR
MANTAR ÇORBA	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	PUL BİBER	0,3 GR
	MANTAR	10 GR
	UN (TİP I)	10 GR
	SÜT (AÇIK)	10 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	2 GR
	TUZ	2 GR
MANTAR SOTE	KEKİK	0,5 GR
	DOMATES	30 GR
	MANTAR	100 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SİVRİ BİBER	20 GR

	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KİMYON	0,2 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	TUZ	1 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
MANTI (DONDURULMUŞ)	SARIMSAK	0,3 GR
	TUZ	3 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
	SALÇA	10 GR
	MANTI (DONDURULMUŞ)	100 GR
	YOĞURT (SÜZME)	80 GR
MARUL SALATA	LİMON	30 GR
		0,04
	MARUL	ADET
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
		0,01
	MAYDANOZ	DEMET
	KURU SOĞAN	10 GR
	KIRMIZI LAHANA	30 GR
	TUZ	1 GR
MARUL-SALATA	HAVUÇ	20 GR
	ZEYTİN (SİYAH)	10 GR
MARUL-ROKA SALATA		0,08
	MARUL	ADET
	DOMATES	35 GR
		0,25
MENEMEN (KIYMASIZ)	ROKA	DEMET
	TEREYAĞI (DÖKME)	7 GR
	YUMURTA	1 ADET
	KURU SOĞAN	25 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	8 GR
	KARABİBER	0,1 GR
		0,005
	MAYDANOZ	DEMET
	DOMATES	100 GR
	TUZ	2 GR
MERCİMEK ÇORBA	SİVRİ BİBER	30 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	MERCİMEK (KIRMIZI)	25 GR
	TUZ	1 GR
	KEKİK	0,15 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,15 GR
	UN (TİP II)	10 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	LİMON	30 GR
	KARABİBER	0,5 GR

	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	SALÇA	10 GR
	MARGARİN	15 GR
	TUZ	3 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	YEŞİL MERCİMEK	10 GR
	BULGUR	40 GR
MİLFÖY TATLISI	MİLFÖY HAMURU	50 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
	CEVİZ İÇİ	10 GR
MUZLU PUDİNG	MUZLU PUDİNG	30 GR
	ŞEFFAF PLASTİK SUP KASE	1 ADET
	ANTEP FISTIĞI	1 GR
	SÜT (AÇIK)	180 GR
NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	50 GR
	MARGARİN	15 GR
	NOHUT	10 GR
	TUZ	3 GR
ORMAN KEBABI	HAVUÇ	20 GR
	TUZ	1 GR
	PATATES	60 GR
	KEKİK	0,5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	30 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	20 GR
	UN (TİP I)	2 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	125 GR
	MARGARİN	10 GR
	SIVRI BİBER	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
PAÇA ÇORBA	TUZ	5 GR
	YUMURTA	0,1 ADET
	LİMON	20 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	15 GR
	UN (TİP I)	10 GR
	SİRKE	2 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	SARIMSAK	1 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
PATATES OGRATEN	MISİRÖZÜ YAĞI	40 GR
	UN (TİP II)	9 GR
	NANE (KURU)	0,3 GR
	PATATES	175 GR
	SÜT (AÇIK)	40 GR
	TUZ	5 GR
	KARABİBER	0,5 GR

	KEKİK	0,3 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	30 GR
	MARGARİN	5 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
PATATES OTURTMA	SİVRİ BİBER	25 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	DOMATES	40 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KİMYON	0,5 GR
	MAYDANOZ	0,2 DEMET
	KARABİBER	0,5 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,15 GR
	PATATES	175 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	TUZ	1 GR
	SALÇA	15 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	70 GR
	KEKİK	0,5 GR
PATATES SALATASI	ZEYTİNYAĞI	15 GR
	LİMON	30 GR
	NANE (KURU)	0,2 GR
	TUZ	3 GR
	ZEYTİN (SİYAH)	5 GR
	YUMURTA	0,5 ADET
	MAYDANOZ	0,03 DEMET
	SİVRİ BİBER	15 GR
	PATATES	120 GR
PATATESLİ GÜL BÖREĞİ	YUMURTA	0,1 ADET
	MAYDANOZ	0,06 DEMET
	SUSAM	4 GR
	SÜT (AÇIK)	30 GR
	TUZ	5 GR
	PATATES	50 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	20 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	20 GR
	YUFKA	50 GR
PATATESLİ KOL BÖREĞİ	PATATES	50 GR
	KEKİK	0,5 GR
	SUSAM	4 GR
	YUFKA	100 GR
	MAYDANOZ	0,02 DEMET

	PUL BİBER	0,5 GR
	TUZ	1 GR
	KİMYON	0,1 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	SÜT (AÇIK)	50 GR
	YUMURTA	0,3 ADET
	YOĞURT (SÜZME)	4 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	20 GR
PATATESLİ YEŞİL MERCİMEK SALATASI	LİMON	20 GR
	TUZ	3 GR
	PATATES	25 GR
	DEREOTU	3 DEMET
	BARBUNYA	15 GR
	MAYDANOZ	3 DEMET
	YEŞİL MERCİMEK	25 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	YEŞİL SOĞAN	5 GR
PATLİCAN DOLMA	NANE (KURU)	0,5 GR
	YOĞURT (SÜZME)	50 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	SALÇA	10 GR
	PATLİCAN	150 GR
	TUZ	5 GR
	KİMYON	0,5 GR
	DOMATES	15 GR
	MAYDANOZ	3 DEMET
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	PİRİNÇ	20 GR
PATLİCAN KEBABI	DOMATES	30 GR
		0,03 DEMET
	MAYDANOZ	DEMET
	SALÇA	15 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	70 GR
	TUZ	1 GR
	PATLİCAN	200 GR
	SARIMSAK	0,5 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
PATLİCAN MUSAKKA	SARIMSAK	2 GR
	PATLİCAN	180 GR
	DOMATES	30 GR
	KEKİK	0,3 GR

	SALÇA	15 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	70 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,3 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	TUZ	1 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	70 GR
	MAYDANOZ	0,05 DEMET
	SİVRİ BİBER	25 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
PEYNİRLİ BÖREK (PEYNİRLİ TEPSİ BÖREĞİ)	YUMURTA	0,3 ADET
	MAYDANOZ	0,06 DEMET
	SÜT (AÇIK)	50 GR
	BEYAZ PEYNİR	25 GR
	MARGARİN	20 GR
	YUFKA	80 GR
	YOĞURT (SÜZME)	4 GR
	TUZ	5 GR
PEYNİRLİ ERİŞTE (MAKARNA)	TEREYAĞI (DÖKME)	15 GR
	TUZ	5 GR
	BEYAZ PEYNİR	20 GR
	MAYDANOZ	0,02 DEMET
	ERİŞTE	55 GR
	MARGARİN	5 GR
PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ	MAYDANOZ	0,02 DEMET
	SÜT (AÇIK)	50 GR
	TUZ	1 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	20 GR
	BEYAZ PEYNİR	30 GR
	YUMURTA	0,3 ADET
	YUFKA	50 GR
	SUSAM	4 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	20 GR
PEYNİRLİ KARAKÖY (KOL BÖREĞİ)	PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ(DONDURULMUŞ)	165 GR
PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ	SÜT (AÇIK)	50 GR
	YUFKA	100 GR
	YUMURTA	0,3 ADET
	KAŞAR PEYNİRİ	10 GR
	YOĞURT (SÜZME)	4 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	20 GR
	MAYDANOZ	0,02 DEMET

	TUZ	1 GR
	BEYAZ PEYNİR	30 GR
	SUSAM	4 GR
PEYNİRLİ MAKARNA	BEYAZ PEYNİR	20 GR
	MARGARİN	10 GR
	MAYDANOZ	0,02 DEMET
	KAŞAR PEYNİRİ	10 GR
	MAKARNA	50 GR
	TUZ	1 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREĞİ (DONDURULMUŞ)	MARGARİN	3 GR
	MİLFÖY HAMURU	100 GR
	BEYAZ PEYNİR	10 GR
	YUMURTA	0,3 ADET
	SUSAM	4 GR
	MAYDANOZ	0,03 DEMET
PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ (DONDURULMUŞ)	PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ (DONDURULMUŞ)	10 4 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
PEYNİRLİ SARAY BÖREĞİ (DONDURULMUŞ)	PEYNİRLİ SARAY BÖREĞİ (DONDURULMUŞ)	200 GR
PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ (DONDURULMUŞ)	SİGARA BÖREĞİ (DONDURULMUŞ)	125 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
PEYNİRLİ SU BÖREĞİ (DONDURULMUŞ)	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	PEYNİRLİ SU BÖREĞİ (DONDURULMUŞ)	125 GR
PİLAVÜSTÜ ET DÖNER (GARNİTÜRLÜ)	SİVRİ BİBER	25 GR
	DOMATES	40 GR
	ET DÖNER (PIŞMIŞ- DİLİMLİ)	110 GR
	ARPA ŞEHRİYE	10 GR
	TUZ	1 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	25 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	15 GR
	MARGARİN	5 GR
	PATATES	75 GR
	PİRİNÇ	50 GR
PİLAVÜSTÜ SEBZELİ FIRIN TAVUK	PİRİNÇ	50 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	SALÇA	10 GR
	YOĞURT (SÜZME)	7 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	30 GR
	TUZ	8 GR

	TEREYAĞI (DÖKME)	6 GR
	KİMYON	0,2 GR
	MARGARİN	6 GR
	ARPA ŞEHRİYE	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	KEKİK	0,2 GR
PİLAVÜSTÜ TAVUK DÖNER (GARNİTÜRLÜ)	KEKİK	0,2 GR
	PİRİNÇ	50 GR
	MARGARİN	5 GR
	TUZ	1 GR
	ARPA ŞEHRİYE	10 GR
	PATATES	75 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	TAVUK DÖNER (PIŞMIŞ- DİLİMLİ)	120 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	25 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	15 GR
	DOMATES	40 GR
	KİMYON	0,5 GR
PİLAVÜSTÜ KÖFTE	DANA ETİ (KEMİKLİ)	50 GR
	YUMURTA	0,065 ADET
	MAYDANOZ	0,03 DEMET
	PİRİNÇ	50 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	40 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	GALETA UNU	10 GR
	TUZ	3 GR
	MARGARİN	20 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	ARPA ŞEHRİYE	10 GR
PİRİNÇ PİLAVI	MARGARİN	10 GR
	PİRİNÇ	60 GR
	TUZ	1 GR
	ARPA ŞEHRİYE	10 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	15 GR
PİYAZ (ESKİ TARİF)	YUMURTA	0,25 ADET
	MISİRÖZÜ YAĞI	15 GR
	MAYDANOZ	3 DEMET
	KURU FASULYE	50 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	ZEYTİN (SİYAH)	10 GR
PİYAZ (FASULYE)	YUMURTA	0,25

		ADET
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	KURU FASULYE	50 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	TAHİN	5 GR
	MAYDANOZ	0,05 DEMET
REVANİ		0,08 ADET
	YOĞURT (KASE)	80 GR
	TOZ ŞEKER	7,5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	0,5 GR
	KREM ŞANTI	10 GR
	SÜT (AÇIK)	1,5 GR
	LİMON	0,18 ADET
	YUMURTA	9 GR
	İRMİK	0,6 GR
	KABARTMA TOZU	0,5 GR
	VANİLYA	14 GR
	UN (TİP I)	0,5 GR
	ANTEP FISTIĞI	5 GR
	KREM ŞANTI	7 GR
REVANİ (HAZIR)	SÜT (AÇIK)	35 GR
	REVANİ	60 GR
	TOZ ŞEKER	10 GR
	LİMON	0,5 GR
	ANTEP FISTIĞI	50 GR
	TURŞU (BİBERİYE)	10 GR
ROKA SALATA	MISIR (DONDURULMUŞ)	10 GR
		0,25 DEMET
	ROKA	30 GR
	LİMON	0,5 GR
	ANTEP FISTIĞI	145 GR
SAKIZLI MUHALLEBİ	SÜT (AÇIK)	35 GR
	SAKIZLI MUHALLEBİ	10 GR
	KURU SOĞAN	100 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	25 GR
	SİVRİ BİBER	0,1 GR
	SARIMSAK	60 GR
	PATATES	0,03 DEMET
	MAYDANOZ	30 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	0,5 GR
	KARABİBER	

	KİMYON	0,5 GR
	DOMATES	40 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	TUZ	1 GR
	YUMURTA	0,065 ADET
	SALÇA	15 GR
SANDVIÇ KÖFTE (PATATES KIZARTMALI)	SALÇA	10 GR
	DOMATES	20 GR
	KARABİBER	3 GR
	TUZ	1 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	8 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	20 GR
	HAVUÇ	20 GR
	SÜT (AÇIK)	15 GR
	GALETA UNU	1 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	6 GR
	KİMYON	3 GR
	PATATES	70 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	YUMURTA	0,6 ADET
	MAYDANOZ	0,02 DEMET
SEBZE ÇORBA	PATATES	5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	TUZ	2 GR
	LAHANA	5 GR
	KURU SOĞAN	2 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	SALÇA	3 GR
	HAVUÇ	5 GR
	PİRİNÇ	3 GR
	UN (TİP I)	5 GR
SEBZE SOTE	SİVRİ BİBER	10 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	60 GR
	DOMATES	10 GR
	TUZ	3 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SALÇA	5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	PATLİCAN	120 GR
	HAVUÇ	10 GR
	PATATES	170 GR

SEBZELİ KÖFTE	PATATES	60 GR
		0,065
	YUMURTA	ADET
	DANA ETİ(KEMİKSİZ)	100 GR
		0,03
	MAYDANOZ	DEMET
	KURU SOĞAN	10 GR
	PATLICAN	60 GR
	SARIMSAK	0,4 GR
	KİMYON	0,5 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	GALETA UNU	10 GR
SİĞARA BÖREĞİ	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	YUFKA	100 GR
		0,05
	YUMURTA	ADET
		0,05
SOSİS SOTE	MAYDANOZ	DEMET
	BEYAZ PEYNİR	40 GR
	PUL BİBER	3 GR
	TUZ	3 GR
	DOMATES	30 GR
	SALÇA	10 GR
	KARABİBER	3 GR
	SOSİS	80 GR
SOSİS TAVA	SİVRİ BİBER	30 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	PUL BİBER	3 GR
	SOSİS	80 GR
	KEKİK	3 GR
	TUZ	3 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	PATATES	70 GR
	SALÇA	10 GR
SOSİSLİ MİLFÖY BÖREĞİ	DOMATES	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
		0,05
	YUMURTA	ADET
	TUZ	3 GR
	MİLFÖY HAMURU	100 GR
	SOSİS	25 GR
	BEZELYE (KONSERVE)	10 GR
SOSLU MAKARNA	MARGARİN	5 GR
	HAVUÇ	10 GR
	TUZ	5 GR
	SALÇA	10 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,15 GR

	SİVRİ BİBER	10 GR
	SARIMSAK	0,1 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	DOMATES	20 GR
	MARGARİN	5 GR
	KEKİK	0,15 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	MAKARNA	55 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
SÖĞÜŞ (DOMATES-SALATALIK)	SALATALIK	50 GR
	DOMATES	50 GR
SUPANGLE	SUPANGLE TOZU	30 GR
	ŞEFFAF PLASTİK SUP KASE	1 ADET
	SÜT (AÇIK)	180 GR
	MARGARİN	8 GR
	ANTEP FISTIĞI	0,5 GR
SÜTLÜ İRMİK TATLISI	TOZ ŞEKER	20 GR
	MARGARİN	1 GR
	VANİLYA	1 GR
	İRMİK	15 GR
	HİNDİSTAN CEVİZİ	1 GR
	ANTEP FISTIĞI	1 GR
	SÜT (AÇIK)	100 GR
SÜTLÜ İRMİKLİ PUDİNG	ANTEP FISTIĞI	1 GR
	İRMİK	33 GR
	SÜT (AÇIK)	150 GR
	CEVİZ İÇİ	7 GR
	VANİLYA	1 GR
	TOZ ŞEKER	30 GR
ŞAKŞUKA	TUZ	3 GR
	PATATES	50 GR
	SARIMSAK	0,5 GR
	DOMATES	2 5 GR
	MAYDANOZ	0,03 DEMET
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	SİVRİ BİBER	30 GR
	KABAK	50 GR
	PATLICAN	100 GR
ŞAMBABA TATLISI	ANTEP FISTIĞI	0,5 GR
	ŞAMBABA TATLISI	14 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
ŞEFTALİ KOMPOSTO	ŞEFTALİ	50 GR
	TOZ ŞEKER	40 GR
ŞEHRİYE ÇORBASI	TUZ	3 GR
	LİMON	30 GR

	PUL BİBER	0,5 GR
	SİVRİ BİBER	5 GR
	SALÇA	10 GR
	MISIRÖZÜ YAĞI	10 GR
	UN(TİP II)	5 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,15 GR
	ARPA ŞEHRİYE	10 GR
	DOMATES	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
ŞEHRİYELİ GÜVEÇ	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,5 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	DOMATES	10 GR
	MARGARİN	5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	15 GR
	KEKİK	0,5 GR
	KARABİBER	0,2 GR
	TUZ	1 GR
	KİMYON	0,5 GR
	ARPA ŞEHRİYE	50 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
ŞEHRİYELİ PİLAV (SEBZELİ)	PATLICAN	15 GR
	DOMATES	20 GR
	HAVUÇ	15 GR
	BEZELYE	20 GR
	SİVRİ BİBER	20 GR
	TUZ	3 GR
	MARGARİN	10 GR
	ARPA ŞEHRİYE	60 GR
ŞEKERPARE	KABARTMA TOZU	1 GR
	UN (TİP I)	40 GR
	TOZ ŞEKER	60 GR
	YUMURTA	0,1 ADET
	MARGARİN	10 GR
	FINDIK İÇİ	5 GR
	PUDRA ŞEKERİ	9 GR
	MISIRÖZÜ YAĞI	5 GR
ŞEKERPARE TATLISI (HAZIR)	ŞEKERPARE TATLISI (HAZIR)	30 GR
	ANTEP FISTIĞI	1 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
ŞİNİTSEL	KEKİK	0,3 GR
	YUMURTA	0,12 ADET
	DOMATES	30 GR
	GALETA UNU	20 GR
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	200 GR

	PUL BİBER	0,5 GR
	KİMYON	0,2 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	SÜT (AÇIK)	35 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	PATATES	60 GR
	TUZ	1 GR
TAHİN HELVA	TAHİN HELVA (PAKET)	1 ADET
TAHİN PEKMEZ	PEKMEZ	70 GR
	TAHİN	70 GR
TALAŞ BÖREĞİ	BEZELYE (KONSERVE)	10 GR
	TUZ	3 GR
	MARGARİN	5 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	25 GR
	MİLFÖY HAMURU	100 GR
	YUMURTA	0,05 ADET
TARHANA ÇORBA	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	TUZ	1 GR
	UN (TİP II)	0,2 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	SALÇA	0,5 GR
	TARHANA ÇORBA	12 GR
	MARGARİN	5 GR
TAS KEBABİ	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	125 GR
	PATATES	60 GR
	HAVUÇ	25 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	TUZ	1 GR
	SALÇA	15 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	DOMATES	30 GR
TAVUK KÖFTE	MAYDANOZ	3 DEMET
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	100 GR
	TUZ	3 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	YUMURTA	0,065 ADET
	MISİRÖZÜ YAĞI	40 GR
	KİMYON	0,5 GR
	PATATES	100 GR
	KARABİBER	0,5

TAVUK KROKET / SÖĞÜŞ	TUZ	3 GR
	TAVUK KROKET	100 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	KARBONAT	5 GR
	MISIRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	KEKİK	1 GR
	GALETA UNU	10 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	KİMYON	1 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	7 GR
	PATATES	100 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	SALÇA	10 GR
TAVUK OGRATEN	TEREYAĞI (DÖKME)	5 GR
	SÜT (AÇIK)	40 GR
	UN (TİP II)	9 GR
	TUZ	1 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	60 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	MARGARİN	5 GR
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	175 GR
	MISIRÖZÜ YAĞI	20 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	NANE (KURU)	0,3 GR
	KEKİK	0,3 GR
TAVUK PİRZOLA (GARNİTÜRLÜ)	TAVUK PİRZOLA	300 GR
	PATATES	70 GR
	TUZ	1 GR
	DOMATES	40 GR
	SÜT (AÇIK)	30 GR
	KEKİK	0,5 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
TAVUK ROTİ	KİMYON	0,5 GR
	DOMATES	40 GR
	MISIRÖZÜ YAĞI	10 GR
	YOĞURT(SÜZME)	5 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	SALÇA	5 GR
	TAVUK BUT	250 GR
	KEKİK	0,5 GR
	TUZ	1 GR
	PATATES	60 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
TAVUK SARMA	PULBİBER	0,5 GR

	KİMYON	0,1 GR
	TUZ	1 GR
	HAVUÇ	10 GR
	KAŞAR PEYNİRİ	15 GR
	MAYDANOZ	0,01 DEMET
	KARABİBER	0,1 GR
	MISİRÖZÜ YAĞI	10 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	10 gr
	KURU SOĞAN	5 gr
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	200 GR
	PATATES	60 GR
	SALÇA	10 GR
	SÜT (AÇIK)	20 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	25 GR
TAVUK SOTE	PUL BİBER	0,5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,3 GR
	KEKİK	0,5 GR
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	180 GR
	MARGARİN	5 GR
	SALÇA	15 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	DOMATES	30 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	PATATES	60 GR
	TUZ	1 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	15 GR
TAVUK TANDIR	MISİRÖZÜ YAĞI	5 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	15 GR
	PATATES	60 GR
	PUL BİBER	1 GR
	DOMATES	25 GR
	SİVRİ BİBER	15 GR
	TUZ	1 GR
	BEZELYE (KONSERVE)	20 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	200 GR
TAVUKLU BUĞDAY ÇORBASI	UN (TİP II)	5 GR
	AŞURELİK BUĞDAY	18 GR
	YUMURTA	0,1 ADET
	YOĞURT (SÜZME)	40 GR
	TAVUK BİFTEK (DERİSİZ)	20 GR
TEL KADAYIF	MARGARİN	5 GR
	TEL KADAYIF	42 GR

	TEREYAĞI (DÖKME)	42 GR
	CEVİZ İÇİ	20 GR
	TOZ ŞEKER	65 GR
	TAHİN	5 GR
TERBİYELİ KÖFTE	YOĞURT(SÜZME)	10 GR
	TUZ	3 GR
	KİMYON	0,5 GR
	MISIRÖZÜ YAĞI	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
		0,08
	YUMURTA	ADET
	KARABİBER	0,5 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	NANE (KURU)	0,5 GR
	LİMON	5 GR
		0,03
	MAYDANOZ	DEMET
	UN (TİP I)	3 GR
TOPALAK KÖFTE		0,06
	MAYDANOZ	DEMET
	SİVRİ BİBER	20 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	KARABİBER	0,5 GR
	SALÇA	10 GR
	PATATES	35 GR
	BEZELYE (DONDURULMUŞ)	20 GR
	SARIMSAK	0,4 GR
	DOMATES	30 GR
	DANA ETİ (KEMİKSİZ)	100 GR
	KİMYON	0,5 GR
	HAVUÇ	20 GR
	TUZ	3 GR
	BULGUR (İNCE)	7,5 GR
		0,065
	YUMURTA	ADET
TULUMBA TATLISI	LİMON TUZU	0,01 GR
	LİMON	0,4 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	UN (TİP I)	15 GR
		0,15
	YUMURTA	ADET
	NİŞASTA	0,4 GR
TUTMAÇ ÇORBA	TOZ ŞEKER	70 GR
	TUTMAÇ ÇORBA	25 GR

	MARGARİN	4 GR
	TEREYAĞI (DÖKME)	4 GR
ÜZÜM HOŞAFI	ÜZÜM (KURU)	15 GR
	TOZ ŞEKER	50 GR
VANİLYA PUDİNG	SÜT (AÇIK)	145 GR
	VANİLYALI PUDİNG	23 GR
VEZİR PARMAĞI	UN (TİP I)	25 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	40 GR
	YUMURTA	0,25 ADET
	TOZ ŞEKER	60 GR
VIŞNE KOMPOSTO	TOZ ŞEKER	40 GR
	VIŞNE (TAZE)	25 GR
VIŞNE KOMPOSTO (DONDURULMUŞ)	TOZ ŞEKER	40 GR
	VIŞNE (DONDURULMUŞ)	40 GR
YAYLA ÇORBA	TEREYAĞI (DÖKME)	10 GR
	YUMURTA	0,06 ADET
	TUZ	1 GR
	MARGARİN	5 GR
	NANE (KURU)	0,5 GR
	YOĞURT (SÜZME)	30 GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,2 GR
	UN (TİP II)	10 GR
	PİRİNÇ	6 GR
	YEŞİL MERCİMEK	20 GR
YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI	UN (TİP I)	10 GR
	MISIRÖZÜ YAĞI	10 GR
	TEL ŞEHİRİYE	10 GR
	PUL BİBER	3 GR
	TUZ	3 GR
	SALÇA	5 GR
	YOĞURT (SÜZME)	80 GR
YOĞURT SOSLU MAKARNA	TUZ	3 GR
	MARGARİN	5 GR
	NANE (KURU)	0,5 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	MAKARNA	60 GR
	SALÇA	10 GR
YUMURTALI İSPANAK	YUMURTA	1 ADET
	TUZ	3 GR
	İSPANAK	125 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MISIRÖZÜ YAĞI	15 GR
	MARGARİN	4 GR
YÜKSÜK ÇORBA	TEREYAĞI (DÖKME)	4 GR
	YÜKSÜK ÇORBA	23 GR

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE PİLAKİ	PATATES	30 GR
	LİMON	20 GR
	ZEYTİNYAĞI	20 GR
	TUZ	5 GR
	SALÇA	10 GR
	HAVUÇ	20 GR
	KURU SOĞAN	60 GR
ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA	HAVUÇ	20 GR
	SALÇA	10 GR
	LİMON	20 GR
	BARBUNYA	50 GR
	TUZ	5 GR
	ZEYTİNYAĞI	20 GR
	PATATES	30 GR
ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PIRASA	150 GR
	LİMON	20 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	SALÇA	5 GR
ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	SALÇA	10 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	TAZE FASULYE	125 GR
	TUZ	3 GR
	DOMATES	20 GR
ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	KURU SOĞAN	10 GR
	TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ)	125 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	TUZ	3 GR
	SALÇA	10 GR
	DOMATES	20 GR

GIDA MADDE VE MALZEMELERİNİN TEKNİK ÖZELLİKLERİ VE VASIFLARI

NOT: Tüm ürünler için; teslimde, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim Sertifikası ve Gıda Sicil Sertifikalarının Muayene Komisyonuna sunulması gerekmektedir. Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları bulunmayan firmaların ürünleri her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir. Kurum tarafından talep edilecek ürünler, mal muayene ve kabul komisyonunun gerek duyması halinde teknik şartnameye

uygunluk açısından ilgili laboratuvarlarda tahlil ve analizleri yaptırılarak, düzenlenecek rapor doğrultusunda kabul veya ret edilecektir. Gerek duyulan ürünlerde yaptırılacak olan bu analizlerin maddi bedeli yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Ürünler istenilen gün ve saatte teslim edilecektir.

POŞETLİ SANDVİÇ EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ekmekler Tip 650 randımanlı, Tip 1 Toprak Mahsulleri Ofisi Standartlarına uygun francala unundan pişmiş net 60 gr ($\pm$ % 3), tek tek poşetlenmiş küçük ekmekler halinde olacaktır.
- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
- Küçük ekmekler, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki evsafta olacaktır.
- Yüklenici firma ekmeği; Hastane İdaresinin istediği tevzi yerlerine teslim edecektir.
- Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.
- Ekmeklerin teslimi maksimum 80 adetlik plastik kasalar içerisinde tuzlu, tuzsuz belirtilmiş şekilde yapılacaktır.
- Ekmekler plastik torbalar içine koyulduktan sonra plastik kasalara yerleştirilecek ve üzeri naylonla kapatılmış olarak teslim edilecektir.
- Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
- Ekmek iyi surette pişmiş, kabarmış olmalı, az pişmiş, hamur, tıkız, yapışkan ve yanık olmamalıdır. Normal manzara koku ve lezzette bulunmalı; yabancı tat ve koku içermemeli, gıda katkı maddeleri yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- Kesildiği zaman kesit yüzeyinde görülen delikler normal büyüklükte ve homojen olmalı, tıkız, yanık yapışkan, içinde hamur haline gelmemiş un topakları, iplikleşme, büyük yarık ve boşluklar olmamalıdır.
- Ekmeklerin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş iç kısmından ayrılmamış olmalıdır.
- İçinde herhangi bir yabancı cisim bulunmamalıdır.
- Hastane idaresince periyodik ve görülen lüzum üzerine yaptırılacak laboratuvar tahlillerinde;
 - a)Ekmeklerde tuz miktarı, kuru maddede % 1,5 gr'dan fazla olmamalıdır.
 - b)Tuz çıkarıldıktan sonra kül ve külün % 10'luk hidroklorik asitte eriyen kısmı ekmeğin yapıldığı un için kabul edilen kuru maddedeki sınırı aşmamalıdır.
 - c)Buğday ekmeğinde su miktarı % 37'den fazla olmamalıdır.
- Ekmeklerde kullanılacak tuz, mutfak tuzu özelliğinde olacaktır.
- Ekmekler, içi çinko kaplı, alüminyum, paslanmaz çelik gibi hava şartlarından ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir madde ile kaplı; yalnızca bu iş için kullanılan, dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde kapalı araç içinde ve kendi personeli tarafından mutfağa teslim edilecektir.

- Ekmekler dört tarafı kapalı veya delikli plastik ekmek kasalarında ve üstleri örtülü olarak; bu kasalar üst üste konulduğunda ekmekle temas etmeyecek şekilde (kendi kapalı aracı ve personeli ile) tara tartımı yapıldıktan sonra ekmeğin kilo cinsinden kabulü yapılacaktır.
- Ekmek ambalajlarının üzerinde üretim tarihi silinmeyecek, bozulmayacak ve net bir biçimde okunacak şekilde basılı olacaktır. Alınan ekmekler arasında muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu tespit edilen ekmekler Yüklenici Firma tarafından aynı gün değiştirilecektir
- Diyet ekmeği tuzsuz olarak ihtiyaca göre teslim alınacaktır.
- Diğer ekmek çeşitleri (kepekli, tuzsuz) Hastane Beslenme ve Diyet biriminin gerekli gördüğü hallerde aynı şartlarda firmaca teslim edilecektir.
- Üretici firma, Gıda Sicil Sertifikası ve Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.
- Bu Şartnamede bulunmayan diğer hususlar için T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı “Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği” ve TS 5000 hükümleri geçerli olacaktır.

TEL KADAYIF

Tel kadayıflar; kızartılmış tipinde ve ince tel kadayıf çeşidinde sağlam, temiz, kendine has görünüşte olmalı, ekşimiş ve acımış olmamalı, kendine mahsus, renk, tad ve kokuda olmalıdır. Küf kokusu, küf tadı veya gözle görülebilen bir küflenme meydana gelmiş olmamalı, gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.

Rutubet miktarı en çok %35 (m/m), tel kalınlığı ortalama en fazla 1.0 mm olmalıdır. 1 ile 5 Kg arası ambalajlarda teslim edilecektir.

Ambalajlamada kullanılacak malzeme tel kadayıfa zarar vermeyecek ve tel kadayıfın özelliklerini koruyacak nitelikte kağıt, selafon, alüminyum, plastik esaslı maddeler kullanılmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

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

YUFKA (EL AÇIMI)

Yufkalar; kendine has renkte ve yaklaşık daire şeklinde olmalı, parçalanmış ve küflenmiş olmamalıdır. Kenarında içeriye doğru 3 cm'den fazla olmamak şartıyla en çok 3 yırtık olabilir. Kendine has tat ve kokuda olmalı, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş olmamalı; küf kokusu ve tat hissedilmemelidir. Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.

Yufkanın çapı veya uzunluğu en az 60 cm en çok 70 cm, kalınlığı en çok 1.2 mm olmalıdır. Aynı partideki yufkanın en büyük çapı ile en küçüğünün arasındaki fark en fazla 5 cm olmalıdır. Rutubet miktarı en çok %43 (m/m), tuz miktarı en çok %2 (m/m) olmalıdır.

Yufkanın ambalajında kullanılan malzeme, yufkanın özelliklerini bozmayacak ve yufkadan olumsuz yönde etkilenmeyecek nitelikte, karton, mukavva veya özel mevzuatına uygun plastik ambalajlar içine konularak teslim edilmelidir. Ambalaj ağırlıkları 1 Kg'dan 5 Kg'a kadar olabilir.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 10443 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

ARMUT

Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetli armutlardan olacak, Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik,

çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Armutların ağırlıkları 190-210 gr olacaktır. Armutlar tek sıra kasalarda teslim edilecektir.

AYVA;

Ayvalar; bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır. Kurtlu, ezik, yaralı, küflü, çürüklük belirtilerine sahip olmamalıdır. Ayvalar en az birinci sınıf niteliklerine sahip olmalı, en küçük çap ölçüleri 110 mm'nin altında olmamalıdır. Renkleri açık sarıdan, koyu sarıya kadar değişkenlik gösterebilir. Ayvalar yeterli olgunlukta ve sulu olmalıdır.

Ayvalar; ambalajlı olarak dizilmiş veya dökme olarak teslim edilebilir. Teslim edilen ayvalar çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ağırlıkları 350-400 gr olacaktır.

Ambalajlamada kullanılan malzeme, insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap ve mukavva veya diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ürüne zarar verebilecek hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1817 esas alınacaktır.

ÇİLEK;

Çilekler; bütün sağlam, temiz, böcek ve hastalıklardan zarar görmemiş, yıkanmamış olmalı bunlarda gözle görülebilen yabancı madde ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tad bulunmamalı. Çanak yaprakları ile kısa, yeşil sapları üzerinde olmalıdır. Çilekler tam gelişmiş olmalı. Taşımaya ve elden geçirmelere dayanacak ve servis edilebilecek olgunlukta bulunmalıdır.

Çilekler, ekstra sınıfın niteliklerini taşımali, üstün nitelikte olmalı, şekil ve renk bakımından çeşidi tipik özelliklerini göstermeli. Olgunluk ve renk ve irilikçe bir örnek ve görünüşleri ve parlak olmalı, üzerlerinde toz, toprak bulunmamalıdır.

Teslim edilen çileklerde aranan en küçük çap 25 mm'nin altında olmamalıdır. Teslim edilen partideki çilekler çeşit, sınıf, boy, olgunluk ve üretim yeri bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajda kullanılan malzemeler mukavva, plastik, ahşap vb. maddeler olabilir. Her çeşit ambalaj malzemesi ile ambalajlarda döşenecek kâğıtlar yeni, temiz, insan sağlığına ve ürüne zararsız olmalıdır. Ambalajlarda taş, toprak vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Çilekler ambalaja herhangi bir sıralama yapılmadan olduğu gibi silme doldurulabilir.

Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 185 esas alınacaktır.

MAYDANOZ, TAZE NANE, ROKA;

Maydanoz, taze nane ve rokalar; 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 tad olmamalıdır. Maydanoz, taze nane ve rokalar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte olmalıdır. Çeşidine göre her demette en az 100 gr maydanoz, taze nane, 150 gr roka bulunmalıdır. Demetler en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdırlar. Bu hizadan itibaren yaprak sapı uzunluğu 10 cm'yi geçmemelidir.

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

DOLMALIK VE TAZE SİVRİ BİBER ;

Biberler; bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, taze görünümlü olmalı, bunlarda yabancı koku, tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yararlar güneş yanıkları bulunmamalıdır. Sapları 1 cm'den kısa olmalıdır.

Teslim edilen partideki dolmalık ve taze biberler çeşit, sınıf ve boy bakımından bir örnek olmalıdır. Boylara ayrılmış uzun biberler uzunluk yönünden mümkün mertebe bir örnek olmalıdır. Dolmalık ve taze biberlerde yeşil, sarı, kırmızı gibi renk karışımı olmamalıdır. Biberler 1.sınıf niteliklerine sahip olmalı çengelleşmiş, kıvrılmış biberler olmamalıdır. Dolmalık biberler 80-100 gr, taze biberler 20-30 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlara dökme olarak konulabilir. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyen, ürünün niteliğini koruyabilecek nitelikte olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1205 esas alınacaktır

DOMATES ;

Domatesler; bütün, sağlam, taze görünümlü temiz olmalı, bunlar tüketimi engelleyecek bozukluk, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.

Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yuvarlak ve dilimli domateslerde çap uzunluğu en az 57 mm, uzun tip domateslerde ise 47 mm olmalıdır. Tanesi en az 80-100 gr arasında olmalıdır. Domatesler yeterli olgunluğa erişmiş ve renk oluşumunu kırmızı veya turuncu diye adlandırılan ren niteliğine erişmiş olmalıdır.

Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajlama, kullanılacak malzeme insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva vb. malzemelerden yapılmış kasa,kutu veya sandıklar olabilir .Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve diyapol şekilde istif edilmiş olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 794 esas alınacaktır..

ELMA:

Elmalar; bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, normal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.Kurtlu, ezik, yaralı, küflü, çürüklük belirtilerine sahip olmamalıdır.Elmalar ekstra veya birinci sınıf niteliklerine sahip olmalı, en küçük çap ölçüleri 65 mm'nin altında olmamalıdır.Elmalar yetiştikleri bölgeye göre çeşidin tipik özelliklerini göstermeli ve meyve eti sağlam olmalıdır.Ağırlıkları 190-210 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılan malzeme insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.Ambalajlarda ürüne zarar verecek hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 100 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

ERİK;

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.Erikler ekstra ve 1. sınıf özelliklerine sahip olmalıdır.İri çeşitlerinde en küçük çap ölçüsü 35 mm, orta boy çeşitlerinde en küçük çap ölçüsü 32 mm'nin altında olmamalıdır.Bir partide teslim edilen erikler çeşit, sınıf, boy, olgunluk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.Ağırlıkları en az 25-35 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kokusuz, mukavva vb. olmalıdır. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Erikler ambalajlara dökme olarak konulabilir.

Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 793 esas alınacaktır.

HAVUÇ :

Havuçlar; bütün, sıkı yapılı, koflaşmamış, çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam,yenilemeyecek derecede çürüme ve bozulmaları bulunmayan, temiz, kum, toprak, ve organik madde gibi kalıntılar içermeyen, odunlaşmamış, tohumla kalkmamış olmalı,yabancı tad ve koku,anormal dış nem bulunmamalıdır.Havuçlar düzgün satırlı taze görünümlü,normal şekilli, çatlamamış, çeşidin tipik özelliklerine sahip olmalı, berelenmeler ve yarıklar don zararları bulunmamalıdır.

Havuçlar çaplarına göre 20 mm ile 10 mm arasında ağırlıklarına göre ise 100-150 gr arasında olmalıdır. Havuçlar ekstra veya 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. Boy uzunlukları 15 cm'yi geçmemelidir. Bir partide teslim edilen havuçlar çeşit, sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılacak malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Havuçlar ambalajlara dökme halde yerleştirilebilir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1193 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

SAKIZ KABAĞI;

Sakız kabakları; bütün, sağlam, taze görünümlü, çeşidin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz, yabancı tad ve koku içermemeli, aşırı dış nem ve çiçekler bulunmamalıdır.

Kabaklar ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşımalıdır. Boylama orta boy olmalıdır. Orta boy kabağın uzunluğu 15-20 cm arasında olmalıdır. Tane ağırlıkları 180-200 gr arasında olmalıdır.

Kabaklar ambalajlı ve bir ambalajda üst 4 sıra halinde dizilmiş olmalıdır. Ambalajlamada ürünü koruyacak nitelikte ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemeden hazırlanmış kutu ve kasalar kullanılmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1898 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

KESTANE (HELVACI) KABAĞI;

Kestane kabağı; bütün, sağlam, temiz, taze görünümlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi sarıdan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olmalı, yabancı tad ve koku içermemeli, şekil bozuklukları ve üzerinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Kestane kabakları dökme olarak teslim edilebilirler. Ürün çeşit ve sınıf bakımından bir örnek olmalıdır. Bir parti içindeki en küçük ve en büyük kestane kabakları arasındaki fark 5 kg.1 geçmemelidir. Tane ağırlıkları 5-10 kg arasında olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1897 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

KARPUZ ;

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.

Sınıf özelliği olarak 1.sınıf karpuz niteliklerini taşımalıdır. Çeşidine özgü ve şekilde iyi gelişmiş olmalı, çatlak veya bereli olmamalıdır. Üzerinde hayvansal ve bitkisel parazitlerle hastalıklardan oluşan zarar izleri bulunmamalıdır. Sapları 5 cm'den uzun olmamalıdır.

Karpuzlar ambalajlı veya dökme olarak teslim edilebilirler Bir partideki karpuzlar çeşit, sınıf ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1132 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

KIRMIZILAHANA

Piyasada satılan malın en iyisi olacaktır. Taze, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde iri, sert olacak, yaprakları dağılmamış olacaktır. Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış, yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır. Taze göbeğini tam sarmış Lahanalardan olacaktır. Her bir Lahananın ağırlığı 400 gr dan aşağı olmayacaktır.

KIRAZ

Kirazlar Napolyon tabir edilen iri ve sert taneli, vişneler ise piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins aşılı cinslerden; bütün, taze görünüşlü, sağlam, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde artıkları, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır. Kirazlar ekstra veya birinci sınıf özelliklerine sahip olmalıdır. Kiraz üzerlerine güneş yanıklığı çatlaklar, dolu lekeleri veya zararlar olmamalıdır. Partide teslim edilen kiraz renk, şekil, görünüş ve olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Meyveler 100 gr'ında en az 15 adet kiraz olacak nitelikte olmalıdır. Ambalaj kiraz ve vişneleri iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun maddeler içerisinde olmalıdır.

Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Kirazlar ambalajlara dökme olarak fakat sıkı bir şekilde yerleştirilmeli ve ambalajlar silme doldurulmuş olmalıdır.

Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 793 esas alınacaktır.

KURU SOĞAN;

Kuru soğanlar; bütün, sağlam, temiz, don vurmamış en azından iki dış kabuğu ve sapı kurumuş olmalı, tüketimi engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, gözle görülebilir. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Soğanların sapları 4 cm'den kısa olmalıdır.

Soğanlar çeşidin tipik özelliğini göstermeli, sıkı ve sert sürmemiş filizlenmemiş olmalı, boş veya kaba saplı, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmemiş olmalı, kök püskülleri koparılmamış olmalıdır. Soğanlarda istenen en küçük çap ölçüsü 40 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırları 100-150 gr arasında olmalıdır.

Her ambalaj içindeki soğanlar çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Soğanlar ambalaj içerisinde veya dökme olarak teslim edilebilir. İnsan sağlığına zarar vermeyen malzemelerden yapılan ambalajlar içindeki soğanların ağırlığı 50 kg'ı geçmemelidir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 796 esas alınacaktır.

LAHANA

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Beyaz lahanalar bütün, temiz (gözle görülebilir yabancı maddeler bulunmayan), sağlam (özellikle tüketimlerini engelleyecek çürümeler veya bozulmalar göstermeyen), taze görünüşlü, yaprakları gevşememiş/sıkı

kapanmış, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş, beyaz - açık yeşil renkte olmalıdır. Beyaz lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar, don vurukları, anormal dış nem, yabancı tat, sararma, esmerleşme olmamalıdır. Sap, en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır. Beyaz lahanalar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Beyaz lahanaların her biri 1 kg' dan az olmamalıdır. Lahanalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.

TURUNÇGİL MEYVELERİ; (Portakal, Mandalina,Limon)

Turunçgil meyveleri bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda donmadan meydana gelen kabuk zararları ve meyve etinin suyunu kaybetmesi, mekanik tesirlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da, büyük kesikler yabancı tat ve koku, aşırı nem bulunmamalıdır. Turunçgil meyvelerinin sapları silme kesilmiş olmalıdır.

Turunçgil meyveleri ekstra veya birinci sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Şekil, görünüş, gelişme ve renk bakımından çeşide has özellikte olmalı, ürünün genel görünüşünü, özelliklerini ambalaj içindeki durumunu bozacak hiçbir özürü bulunmamalıdır.

Turunçgil meyveleri çeşidine has normal renge ulaşmış ve yeterli olgunlukta bulunmalıdır. Usare miktarı; portakalda ağırlıkça meyvenin %33'den Limonda %25'inden, Mandalina da %33'den az olmamalıdır.

Turunçgil meyvelerinde istenen en düşük ve en yüksek çap ölçüsü portakalda 70-80 mm, limonda 48-57 mm, mandalinada 50-60 mm sınırlarında olmalıdır. Meyvelerin ağırlıkları portakalda 190-210 gr, mandalinada 90-110 gr, limonda 80-90 gr, olmalıdır.

Meyvelerin şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır. Bir partide teslim edilen turunçgil meyveleri tür, çeşit, sınıf, olgunluk, renk, orijin ve boy bakımlarından bir örnek olmalıdır.

Turunçgil meyveleri dizilmiş ambalajlarda veya dökme olarak teslim edilebilir. Ambalajlar turunçgil meyvelerini iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemelerden(kasa, kutu, sepet, file) yapılmış olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

YEMEKLİK KÜLTÜR MANTARI

Yemeklik kültür mantarları TS 2410 da tanımlanan kriterlere haiz olmalıdır. Kültür Mantarları en çok 5 kg'lık plastik ambalajlar veya ürüne zarar vermeyecek ambalajlarda teslim edilecektir.

MARUL

Marullar, bütün, sağlam, taze görünümlü, temiz ve kuru, 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. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır. Marullar 1. sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. Tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlar, don zararları ve esas itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır. Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalıdır. Marullar orta boy sınıfında olmalı ve ağırlıkları 1000-1200 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlamada tahta, mukavva ve diğer malzemelerden yapılmış, insan sağlığına zarar vermeyen kutu, kasa veya sepetler kullanılabilir. Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.

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

MUZ

İthal muz olarak piyasada satılan malın en iyi cinsi, olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük donmuş veya don çalığı, kalın kabuklu olmayacaktır. Dış kabukta kararma ve çillenme olmayacaktır. Yenildiğinde ağızda ekşi bir tat bırakmayacaktır. Her birinin ağırlığı 200 gr olacaktır.

Muzlar oluklu mukavva veya tahta sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

PATATES;

Patatesler; bütün, sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş ve filizlenmemiş olmalıdır. Yabancı tat ve koku, anormal dış nem içermemelidir. Görünüşlerini etkileyecek çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulunmamalıdır. Kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım bulundurmamalıdır. 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. Patateslerde don zararları bulunmamalıdır. Patateslerde aranan en küçük çöp miktarı 55 mm'nin altında olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılacak malzemeler sağlığa zarar vermeyecek şekilde temiz, sağlam, kokusuz, file, jüt, çuval, torba vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların dolu halde net ağırlığı 80 kg'ı geçemez. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

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

PATLICAN;

Patlıcanlar; bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, yeterince gelişmiş, eti liflenmemiş veya odunsu yapıda ve çekirdekleri aşırı gelişmiş olmamalı, sıkı yapılı ve çeşidine has renkte olmalıdır. Bunlarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem bulunmamalıdır.

Patlıcanlar ağırlıklarına göre orta boy özelliklerini taşımalı, uzunluğu 12 cm'den, ağırlıkları 150 gr'dan az olmamalıdır. Patlıcanlar 1. sınıf niteliklerine sahip olmalıdır.

Patlıcanlar ambalajlı olmalı, teslim edilen parti çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımlarından, ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır. Ambalajlamada kullanılacak malzeme sağlığa zarar vermeyecek ve ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek niteliklere sahip olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1255 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

PIRASA;

Pırasalar; bütün, taze görünümlü, tohuma kaçmamış, sağlam, temiz anormal dış nemden arınmış, bayıcı koku ve tad içermeyen yapraklarının uç kısımları düzenli bir şekilde kesilmiş olmalıdır.

Pırasalar demet halinde bağlanmış olmalıdır. Demetlerdeki pırasalar çeşit ve sınıf yanında gelişme ve renk bakımlarından bir örnek olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 795 esas alınacaktır.

SALATALIK ;

Salatalıklar; bütün, sağlam, taze görünümlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalı, üzerinde aşırı nem taşımamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Tarlada açıkta yetiştirilen salatalıklar 100 gr' dan; serada yetiştirilenler ise 150 gr'dan az olmamalıdır. Salatalıklar iyi gelişmiş, çeşidin kendine özgü renginde ve düzgün biçimli olmalı, eğri olmamalıdır.

Salatalık ambalaj içerisine dizilmiş olmalı dökme olmamalıdır. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte olmalı; ambalajların içerisinde toprak, yaprak vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1253 esas alınacaktır.

SARIMSAK;

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 tad bulunmamalıdır.

Sarımsaklar, çeşidin kendine özgü renginde, başları düzgün kesilmiş, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olmalıdır.

Sarımsaklarda, en küçük çap 35 mm.den az olmamalıdır. Baş ağırlıkları 40-50 gr arasında olmalıdır.

Teslimi yapılan partideki sarımsaklar çeşit, sınıf ve boy bakımlarından bir örnek olmalıdır. Sarımsaklar dökme, demet ve hevenk olarak verilebilir. Demet ve hevenklerde sap firesi göz önünde bulundurulacaktır.

Ambalajlamada kullanılan malzemeler sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemelerden hazırlanmış sandık, kutu, file ve torbalar olmalıdır. Ambalajların ağırlıkları 25 kg.ı geçmemelidir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1131 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

TURP;

Turplar, bütün, sağlam, taze görünürlü, çeşidin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz, yabancı tad ve koku içermemeli, aşırı dış nem bulunmamalıdır. Turplar normal şekilli, çatlamamış ve berelenmeler ile yarıklar ve don zararları bulunmamalıdır.

Turplar 1.sınıf niteliklerini taşımaktadır. Ağırlıkları 130-180 gr arasında olmalıdır. Bir partide teslim edilen boy ve çeşit özellikleri bir örnek olmalıdır.

Ambalajlarda kullanılacak malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer malzemelerden yapılmış olmalıdır. Turplar ambalajlarda dökme olarak yerleştirilebilir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T ile ilgili TS' inde belirtilen şartlar esas alınacaktır.

YENİDÜNYA;

Yenidünya meyveleri; bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tad bulunmamalıdır. Yenidünya meyveleri, şekil, gelişme ve renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerin göstermeli; Dış görünümü ve dayanma özelliğini etkileyecek kusurları bulunmamalıdır. Meyve eti tamamen sağlam olmalıdır.

Yenidünya meyveleri en az 1.sınıf niteliklerine sahip olmalı; çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.

Ambalajlara dökme olarak konulabilir. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

NAR

Nar meyveleri; bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tad bulunmamalıdır. Nar meyveleri, şekil, gelişme ve renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerin göstermeli; Dış görünümü ve dayanma özelliğini etkileyecek kusurları bulunmamalıdır. Meyve taneleri iyi gelişmiş ve kırmızı renkte ve tamamen sağlam olmalıdır. Nar meyvelerinde kabuk çatlağı veya lekeleri bulunmamalıdır.

Nar meyveleri en az 1.sınıf niteliklerine sahip olmalı; çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Meyve ağırlığı 350-400 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlara dökme olarak konulabilir. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

KİVİ

Kivi meyveleri; bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tad bulunmamalıdır. Kivi meyveleri, şekil, gelişme ve renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerin göstermeli; Dış

görünümü ve dayanma özelliğini etkileyecek kusurları bulunmamalıdır. Meyve eti tamamen sağlam olmalıdır.

Kivi meyveleri en az 1.sınıf niteliklerine sahip olmalı; çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Meyve ağırlığı 90-110 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlara dökme olarak konulabilir. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

ŞEFTALİ;

Şeftaliler; bütün ve sağlam olmalı çürüklük, mantarlar veya diğer bozulmalardan dolayı tüketime elverişliliğini yitirmiş olmamalıdır. Şeftalilerde ilaç artıkları anormal dış nem, yabancı koku, tad ve gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır.

Meyveler elle dikkatli bir şekilde toplanmış ve yeteri kadar gelişmiş olmalıdır.

TS 42’de belirtilen meyve çapı 67-73 mm arasında, meyve çevresi 180-230 mm arasında olup, 190-210 gr ağırlığında olmalıdır. A boy işareti sınıfına girmelidir. Şeftaliler ekstra veya 1. sınıf olmalı, yetiştirildiği bölgeye göre çeşidi tipik özelliklerini göstermelidir. Sap çukurunda sapın bağlandığı yerde görülen ve çekirdek içine uzanan deliği olan şeftaliler bulunmamalıdır.

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.

Ambalajlarda 2. sınıf şeftali özelliklerini taşıyan miktarlar %10’u geçemez. Yukarda belirtilen boylarda alt sınır sabit olup, üst sınır ± 3 mm’ye kadar tolerans gösterebilir. Bu her ambalajda ağırlıkça %10’ u geçemez. Her ambalaj içinde bulunan şeftaliler çeşit, sınıf, boy ve olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajda kullanılan malzeme ahşap olmalı ve meyveler sap tarafları aşağı gelmek üzere en fazla iki sıra şeklinde yerleştirilmiş olmalıdır.

Ambalaj yapımında kullanılan bütün malzemeler insan sağlığına zararsız, yeni, temiz ve kuru olmalıdır. Basılı kağıt kullanılmışsa basılı kısım dışa gelmeli ve ürüne değmemelidir. Ambalajlar içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Şartnamede belirtilmeyen hususlarda TS 42 esas alınacaktır.

KAVUN;

Kavunlar; bütün, sağlam, temiz(üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan, yeterince gelişmiş, olgun taze görünüşlü çeşidine özgü şekil ve renkte yabancı tat ve koku içermeyen, anormal dış nem bulundurmamalıdır.) Kavunlar iyi gelişmiş olmalı üzerlerinde çatlak ve bereler bulunmamalıdır.

Kavunların ağırlığı 2500-3000 gr arasında olmalıdır. Kavunlar sınıf özelliği olarak 1.sınıf niteliklerini taşımalıdır. Kavunlar, ambalajlı veya dökme olarak teslim edilebilir. Partideki kavunlar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk, gelişme, şekil, renk ve ağırlıkça olabildiğince bir örnek olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1073 ve bu standartta atıf yapılan TS'ler esas alınacaktır.

TAZE ÜZÜM

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

KAYISI;

Kayısılar; bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.

Kayısılar şekil, gelişme, renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerini göstermeli, dış görünümü ve dayanma özelliğini etkileyecek kusurları bulunmamalıdır. Meyve eti tamamen sağlam olmalıdır. Kayısılar çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Ağırlıkları 30-35 gr arasında olmalıdır.

Kayısılar ekstra ve 1. sınıf özelliklerine sahip olmalıdır. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Teslim edilen kayısılar ambalajlara dökme olarak konulabilir.

YEMEKLİK AYÇİÇEK YAĞI VE MISIRÖZÜ YAĞI :

Yemeklik ayçiçeği ve mısırözü yağları ; 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 içermemeli ve ürün içerisinde yer alan tüm bileşenler ambalaj etiket bilgilerinde yer almalıdır. Ayçiçek yağlarında, kızartmalarda köpürmeyi önleyici dimetil polisiloksan E-900 katkısı bulunmalıdır. Yemeklik ayçiçeği ve mısırözü yağları dolum hacmi 18.000 ml'lik yeni, temiz, paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812' de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir. Kabulü yapılan ayçiçeği ve mısırözü yağları ambalaj üzerinde yer alan net ağırlık üzerinden kabul işlemi yapılacaktır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2812 ve bu standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

YEMEKLİK BİTKİSEL MARGARİN

Yemeklik bitkisel margarin beyaz veya sarımsı renkte, homojen, kendine has tat ve kokuda olmalı içerisinde gözle görülebilen yabancı maddeler ve gözle görülebilen küf

bulunmamalıdır. Margarınların içerisinde koliform bakteri 10 Ad/gr geçmemeli E. Coli bulunmamalıdır. Yemeklik bitkisel margarin mutfak margarini çeşidinde ve tuzsuz olmalıdır. Yağ miktarı kütlege en az % 99 olmalıdır. Margarınlar içerisinde A ve D vitaminleri katılmış olmalı ve katılan vitaminlerin miktarı ambalaj üzerinde belirtilmelidir. Margarınlara ait kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik özellikler TS 2812' de belirtilen niteliklere sahip olmalıdır.

Yemeklik margarinler 2,5 kg'lık ambalajlarda ve 6 tanesi bir kolide olmak üzere toplam 15 kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalaj malzemeleri ürünün duysal, fiziki, kimyevi ve mikrobiyolojik özelliklerini bozmayacak nitelikte yağ geçirmez kağıt, alimünyum, folyo, plastik, mukavva kutu veya karton vb. maddeler olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2812 ve bu standartta atıf yapılan TS' ları esas alınacaktır.

YEMEKLİK ZEYTİNYAĞI (SIZMA)

Yemeklik zeytinyağlarında; bu yağlar için doğal olmayan trigliserit yapısı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Yemeklik Natürel Zeytinyağı, Natürel Sızma türünde olmalıdır. Yemeklik yağlarına mineral yağ, yapay yağ, esterleştirilmiş yağ veya başka bir yağ karıştırılmış olmamalıdır. İçerdiği serbest yağ asitleri miktarı ambalaj üzerinde yazılı olacaktır. Natürel Sızma Zeytinyağında en çok % 0,8 olmalıdır. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TS 341' de belirtilen niteliklere uygun olmalıdır.

Yemeklik zeytin yağları 5000 ml' lik yeni paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen nitelikleri TS 1234' te belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir. Kabulü yapılan zeytin yağları ambalaj üzerinde yer alan ürün bilgilerinde belirtilen net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

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

DONDURULMUŞ BAMYA

- Dondurulmuş bamya küçük boy (tombul bamya-boyutları 2,5-3,5 cm arası) olmalı, taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; muhteviyatında herhangi bir katkı malzemesi veya yabancı madde bulunmamalıdır.
- Parti içindeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5'i geçmemelidir.
- Dondurulmuş bamyalar yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalı.
- Ürünler max -18°C'de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.
- Ürünler belirtilen tarihlerde mutfak ambarına teslim edilecektir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için yüklenici firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ BEZELYE

- Dondurulmuş bezelyeler iri boy (3 numara) olmalı; taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; muhteviyatında herhangi bir katkı malzemesi veya yabancı madde bulunmamalıdır.
- Parti içindeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5'i geçmemelidir.
- Dondurulmuş bezelyeler yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalı.
- Ürünler max -18°C'de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.
- Ürünler belirtilen tarihlerde mutfak ambarına teslim edilecektir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ İSPANAK

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan tanelenmiş şok dondurma sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Dondurulmuş ıspanaklar doğranmış olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
- Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
- Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
- Dondurulmuş ıspanak yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalı.
- Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

- Ürünler belirtilen tarihlerde mutfak ambarına teslim edilecektir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ KARNABAHAHAR

- Kendine özgü olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
- Kalibresi 40 – 60 mm arası olmalıdır.
- Taneler çok iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır.
- Parti içindeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5'i geçmemelidir.
- Dondurulmuş karnabahaarlar yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
- Ürünler max -18°C'de frigorik araçla teslim edilecek olup gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.
- Ürünler belirtilen tarihlerde mutfak ambarına teslim edilecektir.
- Dondurulmuş karnabahaar hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır.
- Dondurulmuş karnabahaar, yeşil yaprakları ayrıldıktan sonra taç kısmı tekniğe uygun şekilde parçalanıp tanelenmiş şok dondurma sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Ürünler belirtilen tarihlerde mutfak ambarına teslim edilecektir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ MISIR

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Taneler iri ve karışık olmamalıdır.
- Dondurulmuş mısır hiçbir yabancı madde içermemelidir.
- Kendine has bir tatı olmalıdır. Dondurulmuş mısırdaki hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- Mısırlar, koçanlarından ayrılarak tane haline getirildikten sonra uygun teknik ile haşlanarak tanelenmiş şok dondurma sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Parti içindeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5'i geçmemelidir.
- Dondurulmuş karnabahaarlar yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
- Ürünler max -18°C'de frigorik araçla teslim edilecek olup gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.
- Ürünler belirtilen tarihlerde mutfak ambarına teslim edilecektir.

- Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş mısır yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için yüklenici firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

MİLFÖY HAMURU

İSTEK VE ÖZELLİKLER:

TARİF: Milföy hamuru, buğday unu (TS 4500), tuz (TS 933), içme suyu (TS 266), ve katkı maddesi ile gerektiğinde lezzet verici maddelerin bir veya birkaçının ilavesiyle hazırlanan hamurun içine, teknolojisine uygun olarak gıda sanayi tipi bitkisel margarin (TS 2812) yerleştirilmesi, tur adı verilen özel katlamalar, çevirmeler ve tekrar merdane ile açmalar sonucunda, çok ince yağ ve hamur tabakalarından oluşan, değişik şekillerde ve çeşitli fırınlarda pişirildiğinde belirli bir kabarma derecesine ulaşan, dondurulmuş veya dondurulmamış olarak piyasaya sunulan yarı mamul üründür.

Milföy hamuruna katılan şeker (TS 861), yumurta (TS 1068) vb. yenilebilir maddeler lezzet verici maddelerdir.

Yabancı madde; milföy hamuruna katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki gözle görülebilen her türlü maddeyi kapsamaktadır.

Milföy hamuruna, asitliği düzenleyici ve mevzuatına uygun olarak katılan sitrik asit (TS 2600) veya asetik asit içerisine konulan katkı maddelerini tarif etmektedir.

Milföy hamurunun başlangıçtaki kalınlığı ile pişirildikten sonra kabarak ulaştığı kalınlık arasındaki fark hamurun kabarma derecesini göstermektedir.

DUYUSAL VE FİZİKSEL ÖZELLİKLER:

- Milföy hamuru, krem renginin muhtelif tonlarında, kendine has olacaktır.
- Yüzeyi pürüzsüz düzgün olacak, yırtık ve çatlak olmayacaktır. Gözle görülür yağ parçacıkları bulunmayacaktır.
- Kare şeklinde ve kenarları düzgün kesilmiş olacaktır.
- Milföy hamurları pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra kendine has tat ve kokuda olacak, acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve/veya kokuda olmayacaktır.
- Milföy hamurları; pişirilmeden önce homojen yapıda olacaktır. Pişirildikten sonra kabarık, katmerli, katlar arası boşluklu, gevrek ve kolayca kırılabilir olacaktır.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır.
- Milföy hamurunun tane ağırlığı 100 gr olacaktır.
- Milföy hamurları kurumumuzun talepleri doğrultusunda 10 x 10 cm ebatlarında teslim edilecektir.

- Milföy hamurları 5 - 12 kg arası ambalajlarda teslim edilecektir.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

NOT: Yukarıda verilen özellikler milföy hamurları çözündürüldükten sonra aranacaktır.

- Milföy hamuru ambalajlarının net kütleleri, işaretlemede bildirilen net kütleye verilen toleranslar için de olacaktır.
- Milföy hamurunun kalınlığı en az 3.0 mm olacaktır.
- Milföy hamuru pişirildikten sonraki kabarma derecesi, başlangıç yüksekliğine göre en az beş misli olacaktır. Çizelge-1'deki puanlama yapılacaktır.

Çizelge 1- Milföy hamurunun kabarma derecesi

Piştikten sonra ulaştığı yükseklik	Kabarma derecesi
Başlangıç yüksekliğine göre 5 mislinden fazla	Çok iyi
Başlangıç yüksekliğine göre 5 misli	İyi
Başlangıç yüksekliğine göre mislinden az	Kötü

KİMYASAL ÖZELLİKLER:

- Rutubet miktarı: En çok %40 (m/m) olacaktır.
- Tuz miktarı (kuru maddede) : En çok %2.0 (m/m) olacaktır.
- PH değeri 5.0 +/-0.1 olacaktır.
- Toplam yağ; en az %25, en çok %40 (m/m) olacaktır.

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER:

Koliform bakteri miktarı en çok 10 adet/g olacaktır. E.coli bulunmayacaktır. Toplam küf miktarı en çok 10 adet/g olacaktır. Staphylococcus aureus bulunmayacaktır. 25 gramında Salmonella bulunmayacaktır. Toplam mezofilik aerobik bakteri sayısı en çok 10⁵ adet/g aranacaktır. Sünme (Rope) faktörü sporu en çok 0.5x10 adet/g olacaktır.

Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.

Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden gıda maddeleri tüzüğü ve Türk gıda kodeksi yönetmeliğı hükümleri geçerli olacaktır.

DONDURULMUŞ PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ

Kol börekleri peynirli olacaktır. Börek yapımında I.sınıf ekstra böreklik veya baklavalık un kullanılacak; peynir ve kullanılacak diğer malzemeler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” kriterlerine uygun olacaktır. Börekte kullanılacak un “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”, “Buğday Unu Tebliği”ne uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde karışmış unlar kullanılmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kol böreğinde kullanılacak yağlar mutlaka birinci kalite ve TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olacaktır. Böreklerde kullanılan beyaz peynir “Peynir Tebliği”ne uygun I.Sınıf Tam Yağlı peynir olacaktır. Peynirler, parlak, beyaz renkte, hoş tat ve kokuda olacaktır. Börek için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Böreklerin iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Börekler altı ve üstü iyi pişirilmeye uygun nitelikte şekil verilmiş, hamurlaşmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte hazırlanmış olacaktır. Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır. Peynirli Kol Börekleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin “Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği”ne uygun olarak dondurulmuş olmalıdır. Peynirli Kol Börekleri çiğ olarak 500 gr’lık pişirilmeye hazır parçalar halinde hazırlanmış ve 5-10 kg’lık taşıma koli ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. Koli içi ambalajlamada orijinal, insan sağlığına uygun polietilen malzeme kullanılmalıdır. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Muayene komisyonunca gerek görüldüğü durumlarda; ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yaptırılıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için yüklenici firma, sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰’de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

- Peynirli Puf Börekleri TS 10443 sayılı standarda uygun olarak üretilmiş olan böreklik yufkalardan ve TS 591 sayılı standarda uygun olarak üretilmiş Tam Yağlı Beyaz Peynir kullanılarak imal edilmiş olmalıdır.
- Peynirli Puf Börekleri, krem renginin muhtelif tonlarında, kendine has olacaktır.
- Yüzeyi pürüzsüz, düzgün sarılmış olacak, yırtık ve çatlak olmayacaktır.
- Peynirli Puf Börekleri pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra kendine has tat ve kokuda olacak, acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve/veya kokuda olmayacaktır.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır.
- Peynirli Puf Böreklerinin tane ağırlığı 20-25 gr arası olacaktır.
- Peynirli Puf Börekleri 4 - 10 kg arası ambalajlarda teslim edilecektir.

- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ PEYNİRLİ SARAY BÖREĞİ

Saray börekleri peynirli olacaktır. Börek yapımında I.sınıf ekstra böreklik veya baklavalık un kullanılacak; peynir ve kullanılacak diğer malzemeler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” kriterlerine uygun olacaktır. Börekte kullanılacak un “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”, “Buğday Unu Tebliği”ne uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde karışmış unlar kullanılmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Saray böreğinde kullanılacak yağlar mutlaka birinci kalite ve TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olacaktır. Böreklerde kullanılan beyaz peynir “Peynir Tebliği”ne uygun I.Sınıf Tam Yağlı peynir olacaktır. Peynirler, parlak, beyaz renkte, hoş tat ve kokuda olacaktır. Börek için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Böreklerin iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Börekler altı ve üstü iyi pişirilmeye uygun nitelikte şekil verilmiş, hamurlaşmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte hazırlanmış olacaktır. Peynirli Saray Börekleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin “Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği”ne uygun olarak dondurulmuş olmalıdır. Peynirli Kol Börekleri çiğ olarak 100 gr’lık pişirilmeye hazır parçalar halinde hazırlanmış ve 5-10 kg’lık taşıma koli ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. Koli içi ambalajlamada orijinal, insan sağlığına uygun polietilen malzeme kullanılmalıdır. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır. Muayene komisyonunca gerek görüldüğü durumlarda; ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yaptırılıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için yüklenici firma, sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ (Özel, Spesiyal ve/veya Premium Seri Üretimi)

- Peynirli Sigara Börekleri TS 10443 sayılı standarda uygun olarak üretilmiş olan böreklik yufkalardan ve TS 591 sayılı standarda uygun olarak üretilmiş Tam Yağlı Beyaz Peynir kullanılarak imal edilmiş olmalıdır. Gerek yufka gerekse peynir ve sarım kalitesi açısından

piyasada, özel, spesiyal veya premium olarak adlandırılan ürünler olmalıdır. Sigara böreklerindeki peynir oranı yeterli miktarda görsel ve duyuşal olarak algılanabilir miktarda olmalıdır. Üretimde kırık peynir veya lor peyniri kesinlikle kullanılmamalıdır.

- Peynirli Sigara Börekleri, krem renginin muhtelif tonlarında, kendine has olacaktır.
- Yüzeyi pürüzsüz, düzgün sarılmış olacak, yırtık ve çatlak olmayacaktır.
- Peynirli Sigara Börekleri pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra kendine has tat ve kokuda olacak, acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve/veya kokuda olmayacaktır.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır.
- Peynirli Sigara Böreklerinin tane ağırlığı 30-40 gr arası olacaktır.
- Peynirli Sigara Börekleri 5 - 10 kg arası ambalajlarda teslim edilecektir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- 18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ PEYNİRLİ SU BÖREĞİ (PIŞMIŞ)

Su börekleri peynirli olacaktır. Börek yapımında I.sınıf ekstra böreklik veya baklavalık un kullanılacak, peynir ve kullanılacak diğler malzemeler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı”nde belirtilen şartlara uygun olacaktır. Börekte kullanılacak un “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı”, “Buğday Unu Tebliğıne” uygun olacaktır. İçerisinde yabancı madde karışmış unlar kullanılmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş un kullanılacaktır. Glütteni yaşken, açık renk ve elastik olacaktır. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Su Böreğinde kullanılacak yağlar mutlaka birinci kalite ve TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın en az % 30'u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. gibi katkı maddeleri kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Böreklerde kullanılan beyaz peynir “Peynir Tebiğı”ne uygun I.Sınıf Tam Yağlı ve su böreğı için özel imal edilmiş peynir olacaktır. Peynirler, parlak, beyaz renkte, hoş tat ve kokuda olacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm'den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Börek için kullanılan yardımcı diğler malzemeler insan sağığına uygun özelliklerde olacaktır. Böreklerin iç malzemeleri yeterli miktarlarda; peynirler iki kat ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Börekler altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş olacaktır. Su böreğinin porsiyon ölçüsü 1'er (bির) dilim olup ortalama ağırlığı 125 gr olacaktır. Pişirilmiş su börekleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı”nin “Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliğı”ne uygun olarak dondurulmuş olmalıdır. Orijinal, insan sağığına uygun polietilen 3 kg'lık ambalajlarda ve 10-15 kg'lık taşıma koli ambalajlarda teslim edileceklerdir. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır. Üretici Firma İşletme Kayıt Belgesi ürünlerle beraber teslim edilecektir. Muayene komisyonunca gerek görüldüğü durumlarda; ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediğı T.C. Gıda Tarım ve

Hayvancılık Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yaptırılıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için yüklenici firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE

- Dondurulmuş taze fasulyeler (9496 no'lu TS'da) yazılı olan ve aşağıda belirtilen değerlere uygun olarak hazırlanmış olmalı.
- Dondurulacak taze fasulyeler aynı çeşit ve kendine has renkte olmalı.
- Taze fasulyeler taze, temiz, sağlam ve dondurulmaya uygun olgunlukta ve uçları alınmış olmalı, kılçıklı ve kart olmamalı.
- Taze fasulyeler kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku alınmış olmamalı.
- Taze fasulyeler normal boyda kesilmiş (fasulyelerin adet olarak en az %70'i 21mm. ile 65mm. "Dahil" arasındaki uzunlukta ve enlemesine kesilmiş) olmalı, bütün veya kısa kesilmiş olmamalı.
- Taze fasulyeler temiz görünümlü olmalı, böcek yeniği ve hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donma yanıkları, bereler ile yabancı madde (kendinden başka her türlü madde) bulunmamalı.
- Taze fasulyeler sulu (veya çok sulu) dondurulmuş olmamalı, çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmuş taze fasulyeler teslim edilmemeli.
- Dondurulmuş taze fasulyeler yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalı.
- Ürünler max -18°C'de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.
- Ürünler belirtilen tarihlerde mutfak ambarına teslim edilecektir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰'de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ YAZ TÜRLÜSÜ

- Dondurulmuş yaz türlü karışımının parçaları sağlam, uygun büyüklükte doğranmış, bütün, zedesiz, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; muhteviyatında herhangi bir katkı malzemesi veya yabancı madde bulunmamalıdır.
- Yaz türlü karışımının parçaları taze, temiz, sağlam ve dondurulmaya uygun olgunlukta olmalı.
- Yaz türlü karışımı temiz görünümlü olmalı, böcek yeniği ve hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donma yanıkları, bereler ile yabancı madde (kendinden başka her türlü madde) bulunmamalı.
- Yaz Türlü Karışımında bulunması gereken malzemelerin karışım yüzdeleri aşağıda belirtilen oranlarda olmalıdır.

Taze Fasulye	% 32-34
Patlıcan	% 19-21
Küp Biber	% 19-21
Domates	% 16-18
Bamya	% 9-11
- Türlü karışımı çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmuş olmamalı.
- Dondurulmuş türlü karışımı yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalı.

- Ürünler max -18°C’de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.
- Ürünler belirtilen tarihlerde mutfak ambarına teslim edilecektir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰’de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ VİŞNE

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş vişneler saplarından ve çekirdeklerinden ayrılmış tanelenmiş şok dondurma sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Dondurulmuş vişneler hiçbir yabancı madde içermemelidir.
- Kendine has bir koku ve tatta olmalıdır.
- Dondurulmuş vişnelerde hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- Parti içindeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5’i geçmemelidir.
- Dondurulmuş vişne yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
- Ürünler max -18°C’de frigorik araçla teslim edilecek olup gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.
- Ürünler belirtilen tarihlerde mutfak ambarına teslim edilecektir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş vişne yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Sipariş edilen ürünlerin muhafazası için müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede en az -18 C⁰’de çalışan 1 adet en az 500 litrelik yatık derin dondurucuyu (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVELERDE MİKROBİYOLOJİK KALİTE KRİTERLERİ

	n	c	m	M
Aerobik mezofilik bakteri (kob/g)	5	2	1.0x10⁴	1.0x10⁵
E.coli	5	2	9	44
Salmonella spp.	10	0	25 g’da bulunmayacak	

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE, BEZELYE, BAMYA, İSPANAK, KARNABAHAAR, TÜRLÜ KARIŞIMI, GARNİTÜR, MISIR VE VİŞNE İÇİN AMBALAJ ÖZELLİKLERİ

- **Dondurulmuş Taze Fasulye, Bezelye, Bamya, Ispanak, Karnabahar,Türlü Karışımı, Garnitür, Mısır ve Vişne için kullanılacak ambalajlar; insan sağlığına zararsız, içindeki malın duyuusal özelliklerini bozmayacak nitelikteki naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen)**

içerisinde en fazla 5-10 kg'lık orijinal ambalajlar şeklinde olacak olup; ambalajlar, taşımada bunları koruyacak daha büyük TS 1119'a uygun 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj malzemesi, parçalanmadan, deforme olmadan ve içindeki birim ambalajları dışarıdan gelecek fiziksel etkilere karşı koruyacak kalınlık ve sağlamlıkta olacaktır.

- Satıcı firma, ambalajlamada kullanılan ambalaj malzemeleri için, ilgili bakanlıktan alınan üretim izin belgesini muayeneler sırasında muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olmalı:
- Firmanın ticaret unvanı, adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 9496 şeklinde), seri, kod numarası, malın adı ve tipi, imal tarihi (ay ve yıl olarak), net kütlesi (En az gr. veya kg. olarak), son kullanma tarihi, ambalaj materyali üzerinde izin tarihi ve numarası ile üretici firmanın adı ve adresi belirtilmeli; metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.
- Gıda maddeleri ile temas edecek ambalajların imalinde kullanılan boyar maddeler, içindeki mala hiçbir geçirgenlik vermemeli ve toksin madde içermemeli.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olmalı:
- Firmanın ticaret unvanı, adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 9496 şeklinde), seri, kod numarası, malın adı ve tipi, imal tarihi (ay ve yıl olarak), net kütlesi (En az gr. veya kg. olarak), son kullanma tarihi, ambalaj materyali üzerinde izin tarihi ve numarası ile üretici firmanın adı ve adresi belirtilmeli; metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE, BEZELYE, BAMYA, İSPANAK, KARNABAHAAR, TÜRLÜ KARIŞIMI, GARNİTÜR, MISIR VE VİŞNENİN KONTROL VE MUAYENE METODLARI:

- Muayene masrafları satıcı firmaya aittir. Ürün analiz için laboratuara gönderildiğinde teknik inceleme ücreti firma tarafından karşılanacaktır.
- Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test cihazı ve bu teknik şartnamede belirtilen Türk Standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
- Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Dondurulmuş ürünlerin tümü yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
- Parti içindeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5'i geçmemelidir.
- Ürünler max -18C de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.
- Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 195-199. Maddeleri ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerini Depolanması Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğe uyulmalıdır.
- Talep edilen ürünler istenilen tarihte en geç saat 08-10 arasında mutfak ambarına teslim edilecektir. Satıcı firma en az 9 ay süre ile tüm dondurulmuş sebzelerin bozulmayacağına dair garanti verecektir. Bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir.

- Tesis ve üretilen mamullerle ilgili kalite sistem belgesi varsa ibraz edilecektir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Tüm gıda maddelerinin ambalajları Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 25. ve 26. maddesinde belirtilen etiketleme ve etiket bilgilerine uygun olmalıdır.
- Ürün analiz için laboratuara gönderildiğinde teknik inceleme ücreti firma tarafından karşılanacaktır.
- Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Hükümleri uygulanır.
- Müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede, her bir ürün grubu için en az -18 C⁰'de çalışan en az 500 litrelik yatık derin dondurucuları (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

MİLFÖY HAMURU, PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ, PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ PEYNİRLİ SARAY BÖREĞİ, PEYNİRLİ SU BÖREĞİ VE PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ İÇİN KONTROL VE MUAYENE METODLARI:

- Muayene masrafları satıcı firmaya aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test cihazı ve bu teknik şartnamede belirtilen Türk Standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
- Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Dondurulmuş ürünlerin tümü yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
- Ürünler max. -18C de frigorik araçla teslim edilecek. Gelen ürünler çözünmemiş olacaktır.
- Talep edilen ürünler istenilen tarihte en geç saat 08-10 arasında mutfak ambarına teslim edilecektir. Satıcı firma en az 9 ay süre ile milföy hamurları, peynirli sigara börekleri ve peynirli puf böreklerinin bozulmayacağına dair garanti verecektir. Bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir.
- Tesis ve üretilen mamullerle ilgili kalite sistem belgesi varsa ibraz edilecektir.
- Üretici Firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikası bulunmalıdır.
- Tesis ve üretilen mamullerle ilgili kalite sistem belgesi varsa ibraz edilecektir.
- Tüm gıda maddelerinin ambalajları Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 25. ve 26. maddesinde belirtilen etiketleme ve etiket bilgilerine uygun olmalıdır.
- Ürün analiz için laboratuara gönderildiğinde teknik inceleme ücreti firma tarafından karşılanacaktır.
- Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Hükümleri uygulanır.
- **Ambalajlar, insan sağlığına zararsız, içindeki malın duyuşal özelliklerini bozmayacak nitelikteki naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde en fazla 5-10 kg'lık orijinal ambalajlar şeklinde olacak olup; ambalajlar, taşımada bunları koruyacak daha büyük TS 1119'a uygun 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj malzemesi, parçalanmadan, deforme olmadan ve içindeki birim ambalajları dışarıdan gelecek fiziksel etkilere karşı koruyacak kalınlık ve sağlamlıkta olacaktır.**

- Satıcı firma, ürünlerin ambalajlanmasında kullanılan ambalaj malzemeleri için ,ilgili bakanlıktan alınan üretim izin belgesini muayeneler sırasında muayene komisyonuna ibraz edecektir.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olmalı:
- Firmanın ticaret unvanı, adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 9496 şeklinde), seri, kod numarası, malın adı ve tipi, imal tarihi (ay ve yıl olarak), net kütlesi (En az gr. veya kg. olarak), son kullanma tarihi, ambalaj materyali üzerinde izin tarihi ve numarası ile üretici firmanın adı ve adresi belirtilmeli; metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.
- Müteahhit firma sipariş edilen ürünleri alacak kapasitede, her bir ürün grubu için en az -18 C⁰'de çalışan en az 500 litrelik yatık derin dondurucuları (deep freezleri) hastane mutfağına teslim edecektir.

ANTEP FISTIĞI (ÇEKİLMİŞ TOZ):

Çekilmiş toz Antep Fıstıkları yeni sene mahsullerinden elde edilmiş 1. Sınıf niteliklerine haiz olacak ve etiket üzerinde 1. Sınıf ibaresi bulunacaktır. Kendine has renk, tat ve aromada olmalı, yabancı madde, boyar madde ve benzeri taklit ve tağşiş amaçlı herhangi bir katkı içermemeli, canlı böcek, ölü böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Doğal nemini kaybetmiş olmamalıdır.

250 gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajların ağızları sıkıca kapatılmış olmalıdır. Ambalajlamada kullanılan malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz içindeki malın özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile ilgili TS'larındaki şartlar esas alınacaktır.

ŞEHİRİYE (ARPA, TEL ŞEHİRİYE)

Şehriyeler, kirlenmiş, acımuş, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalıdır.

- Kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı, pişirmeden önce pişirildikten sonra yabancı koku ve tat da olmamalı ve içinde yabancı madde, boya ve tuz bulunmamalıdır.
- %1'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.
- Kuru maddede protein miktarı %10.5-13.5 arasında olmalıdır.
- Kül miktarı en çok % 0.8, külün %10'luk HCl. de çözülmeyen kısmı en çok % 0.15 olmalıdır.
- Rutubet miktarı %13'ü geçmemelidir.
- %96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05'ten çok olmamalıdır.

Ambalaj;

Ambalajlar taşıma ve saklama süresince şehriyeleri iyi bir durumda tutacak nitelikte olmak üzere, selafon kağıt, karton, polietilen vb. uygun malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajlamada kullanılan her çeşit malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zararsız olmalı, aynı ambalajdaki şehriyeler çeşit bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalaj ağırlığı 5 kg olmalıdır.

Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

- Türk Malı deyimi veya TM işareti,
- İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1620)
- İmalat seri ve parti numarası,
- Malın adı veya çeşidi
- Net ağırlığı (Kg olarak),
- İmalat tarihi (ay-yıl olarak)

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1620 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

AŞURELİK BUĞDAY:

- Normal vasıflardaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
- Küflü, küf vesair kokulu, acı ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır.
- Kepekten arındırılmış olacaktır.
- 1 cm²'sinde 144 delik bulunan (No:00) elekten geçen az kısmı %005 gr.'dan fazla olmayacaktır.
- Kum, taş, toprak, çöp vesair ot tohumları olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecektir.
- Ambalajlar taşıma ve saklama süresince şehriyeleri iyi bir durumda tutacak nitelikte olmak üzere, selafon kağıt, karton, polietilen vb. uygun malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajlamada kullanılan her çeşit malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zararsız olmalı, aynı ambalajdaki buğdaylar çeşit bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalaj ağırlığı 25 kg olmalıdır.

Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- Türk Malı deyimi veya TM işareti,
- İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1620)
- İmalat seri ve parti numarası,

- Malın adı veya eşidi
- Net ağırlığı (Kg olarak),
- İmalat tarihi (ay-yıl olarak)

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1620 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

BAL :

Bal ; çiçek veya salğı balı sınıfında ve süzme bal tipinde olmalıdır. 20 gr'lık ambalajlarda ve kolilerde teslim edilmelidir. Kristalleşmiş, zararlı, içinde diğerk böcek yumurta ve yavruları, canlı ve cansız arı diğerk böcekler ile bunların parçaları ve artıkları, parafın, nişasta, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Genel özellikleri;

- Rutubet miktarı %23 'ten çok olmamalıdır.
- Asitlik Kg'da 40ml ekivalant gr'dan fazla olmamalıdır.
- Hidroksimetil furfurol kg'dan fazla olmamalıdır.
- Bozuk olmamalı, dışardan herhangi bir madde ve koruma maddeleri, boyalar, ticari glikoz, dekstirin katılmamalıdır.
- Koku, tat , akıcılık , renk ve görünüm sınıf ve tipine özgü durumda olmamalıdır.

Bal ambalajları insan sağlığına zararsız, temiz, yeni ve balın özelliklerini bozmayacak niteliklerde olmalıdır. Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yer almalıdır.

Firmanın ticari unvanı, adı, varsa tescilli markası,

- Malın adı,(bal)
- İlgili standardın işaret ve numarası
- Sınıfı, tipi
- Parti numarası,
- Net ağırlık (gr olarak)
- İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)

- İmal seri/kod numarası,

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 3036 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

BARBUNYA :

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.

Barbunyaların tane renkleri düz bej, zemin üzerine, kırmızı çizgili ve yahut alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval ve taneler büyük olmalıdır. bu özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini (8 mm aralığı olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan) taşınmalıdır.

- Rutubet miktarı en çok %14.5

- Yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok% 1,

- Kalbur altı ağırlıkça en çok %1,

- Bozuk tane ağırlıkça en çok %1,

- Kırık tane ağırlıkça %1 olmalıdır.

Barbunyalar; sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz 25 kg'lık çuvalar içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 141 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

KAHVALTILIK PAKET BEYAZ PEYNİR

Pastörize edilmiş kremanın laktik asit bakterileri ile olgunlaştırılması sonucu tekniğine uygun olarak peynir suyu uzaklaştırılan taze peynirden paketlenmiş olmalıdır.

% kuru madde : 41-42

% kuru maddede yağ : 62-68

pH : 5,35 - 5,55

% tuz	: 1,2 – 1,3
Toplam Bakteri	: En fazla 200 / gr
Koliform	: Negatif / 0,1 gr
Küf-Maya	: Negatif / 0,1 gr

Fiziksel ve kimyasal özellikleri yukarıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır. Açık krem renkte, yumuşak bir yapıda, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalı; yabancı tat ve koku, acılaşma, ekşime görülmemelidir.

20 gr'lık ambalajlarda ve kolilerde teslim edilmelidir. Raf ömrü 4 ay olmalıdır.

Kurum, ayda en az bir kere teslimi yapılan tereyağını ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü firmaca karşılanacaktır.

Üretici firma Gıda Sicil Sertifikasına, Gıda ile Temasta Bulunan Materyal Sicil Sertifikasına, TSE Uygunluk Belgesine, TSE İmalata Yeterlilik Belgesine ve mamule ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.

BİSKÜVİ :

Bisküviler; gevrek bir örnek yapı ve görünüşte, kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamış olmalıdır. Gıda katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kullanılmasına izin verilenlerin dışında boya maddeleri kullanılmamış olmalıdır. Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu, böcek vb. parça kalıntılı ayrıca zedelenmiş olmamalıdır. Bisküviler sade olmalı, tip özelliği olarak kurumun isteğine bağlı olarak tuzlu ve/veya tatlı bisküvi tipinde olmalıdır.

Rutubet miktarı en çok %6, kül miktarı kuru madde de 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.

Bisküvilerin ambalajlanmasında kullanılacak malzeme, kırılmayı önleyecek, ürünü iyi bir şekilde muhafaza edebilecek yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte, selafon kağıt , karton, teneke, polietilen vb. maddelerden yapılmış olmalıdır. Malzemeler kuru, kokusuz insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Net ambalaj ağırlığı tatlı bisküvilerde 1.000 gr. Tuzlu bisküvilerde 360 gr olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2383 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

BULGUR:

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. 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.

Bulgurlarda rutubet miktarı %13'ü , kuru madde de kül miktarı %1.75'i geçmemelidir.

Bulgurlar pilavlık bulgur tipinde olmalı, göz açıklığı 1,5 mm olan eleğin üzerinde

kalmalıdır. Bunlarda; ağırlıkça

taş, kum ve çöp miktarı %0,01'i yabancı ot ve tohumları miktarı %1'i, çok iri taneler 1'i, beyazlı taneler %1'i, elek altı miktarı %0,5'i geçmemelidir.

Bulgurlar; 25 Kg'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalaj malzemesi bulguru iyi bir şekilde koruyacak nitelikte; Gıda maddeleri tüzüğünde izin verilen, insan sağlığına zararsız, sağlam, temiz, yamasız torba veya kutular olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2284 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

CEVİZ İÇİ;

Ceviz içleri; sağlam olmalı ve özellikle küflü, hastalıklı acılaşmış, buruşuk veya tamamen kurumuş rengi bozulmuş ve çürük olmamalıdır. Bunlarda böcek, diğer canlılar ve bunların yaptıkları zararlar yabancı koku ve tat bulunmamalıdır. Ceviz içlerinde rutubet miktarı %5'i geçmemelidir. Ceviz içleri ekstra veya 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. Renkleri açık saman renginden açık kahve rengine kadar değişiklik gösterebilir. Ceviz içleri bütün ceviz içinin uzunluğuna doğal ek yerinden birbirine yaklaşık olarak eşit ve kırılmamış olarak ikiye bölünmüş olmalıdır. Her ambalaj içerisindeki ceviz içleri sınıf, tip, orijin ve ürün yılı bakımından bir örnek olmalıdır. Ceviz içleri 1 Kg'lık vakumlu ambalajlar içerisinde

teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme yeni, temiz ve insan sağılığına zararsız olmalıdır. Ambalaj içerisinde müsaade edilenden çok toz, kabuk parçaları ve diğer herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1276 bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

İÇ FISTIK (ÇAM FISTIĞI):

İç fıstıklar; sağlam, temiz, olgunlaşmış, ince uzun kendine has renkte kendi tat ve kokusunda olmalıdır. Kurtlu, küflü, böcek ve haşereler sonucu hasar görmemiş olmalıdır. İçlerinde bozuk tane olmamalı, eski ve yeni mahsul birbirine karıştırılmamış olmalıdır. Yabancı madde ihtiva etmemelidir.

İç fıstıklar, ekstra sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %7 olmalıdır.

İç fıstıklar 250 gr'lık ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme sağığı ve ürüne zarar vermeyecek şekilde, nitelikte temiz, yeni, kuru, kokusuz malzemedен yapılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

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

POŞET ÇAY: (2 GR'LIK)

Çay; kendine has görünüş, renk ve kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemelidir. Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır. Çaylar birinci sınıf niteliklere sahip olmalıdır.

Kuru çayın görünüşü; düzgün görünüşlü, siyah veya koyu bakır renkli olmalı, lif ve çöp ihtiva etmemelidir.

Dem rengi; koyu kırmızı veya kırmızımsı görünüşte, parlak olmalı, mat ve bulanık, tortulu veya esmerimsi olmamalıdır.

Burukluk, dolgunluk; dili çeker durumda buruk olmalı ve dolgun özellikte olmalıdır. Dem artığı (posa)nın rengi ve kokusu; mütecanis 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. Poşet çaylar Türk çayından imal edilmiş olmalı yabancı çaylarla harmanlanmış olmamalıdır.

Çaylarda boyar madde kesinlikle bulunmamalıdır. Toplam toz çay miktarı ağırlıkça %10'u geçmemelidir. Çaylar sağlığa zararlı olmayan ve özelliklerini etkilemeyecek nitelikte sahip, karton, uygun plastik materyal ve bunların bir kaçıyla üretilen ambalaj malzemeleri içerisinde teslim edilmelidir. Çaylar 100'lük paketler halinde ve 1000'lik nakil ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. Bardak poşet çay ambalajlarında sallama ipi metal tellerle tutturulmamış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

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

PİŞİRMEMEYE HAZIR TOZ PUDİNG (KAKAOLU, ÇİLEKLİ, MUZLU)

- 1) Birim ambalajı; 3.000 gr.'lık kapalı folyo (pet + alüminyum + pe) ambalajlar şeklinde olacaktır.
Nakliye ambalajı; 3 adet birim ambalajı alacak şekilde oluklu mukavva ambalaj olacaktır. İç ve dış ambalajlar; üretici firmanın orijinal ofset baskılı ambalajı olacaktır.
- 2) Raf ömrü 2 (iki) yıl olacaktır.
- 3) Birim ambalaj üzerinde; mamulün üretim tarihi, son kullanma tarihi, raf ömrü, sahip olduğu kalite belgesinin işareti, net ağırlığı, hazırlanış şekli, içersinde bulunan maddelerin sırasına göre asları bilgilerini içeren üretici firmanın orijinal ofset baskılı etiketi bulunacaktır.
- 4) Üretici firma Gıda Sicil Sertifikasına, TSE Kalite Uygunluk Belgesine, TSE İmalata Uygunluk Belgesine ve mamule ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. Ürün ekli numunesine göre satın alınacaktır.

ERİTME ÜÇGEN PEYNİR ESVAFI:

Krem peynir; bir veya birkaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya gerektiğinde süt tozu, peynir suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt mamullerinin katılması Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kabul edilen eritme tuzları ile diğer maddeleri ilavesi ile özel usullerle eritilmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır.

Krem peynir sade olarak veya çeşitli maddeleri ilavesi ile çeşnili eritme peyniri olarak imal edilebilir.

Krem Peynir Nitelikleri;

Peynirler 1. sınıf tam yağlı tipte olmalıdır.

Homojen, parlak, düzgün pürüzsüz, işleme tekniğinden ileri gelen delikler bulunmayan, fazla sert veya yumuşak olmayan.

Kendine has kokuda, kendine has tat da olmalıdır.

Rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır.

Krem peynirinde belirtilen çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden başka herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

Krem peynirinde tuz miktarı (NaCl) kuru madde de kütlece en çok %7 olmalıdır.

Krem peynirde PH değeri en çok 5.5 olmalıdır.

Krem peynirde E-Coli bulunmamalıdır.

Patojen Staphylococcus aureus bulunmamalıdır.

Krem peynirin 1 gramında 100 adetden çok koliform bakteri, 100 adetden çok maya küf bulunmamalıdır.

Katı madde de süt yağı miktarı yarım yağlı krem peynirinde kütlece en az %20 olmalıdır.

Krem Peynir Ambalaj Nitelikleri :

Krem peyniri, hiç kullanılmamış, insan sağlığına zarar vermeyen ve peynir kalitesini bozmayan ambalaj malzemesinden yapılmış olmalıdır. 25 gr. gibi küçük porsiyonlar halinde paketlenmiş olmalıdır.

Krem peynir ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır.

Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi

Bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde)

Malın adı veya çeşidi

İmalat seri / kod numarası

İhtiva ettiği çeşni maddesi

Çeşidi, Sınıfı, Tipi,

En az net ağırlığı (Gr. veya Kg. olarak)

İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)

Firmaca tavsiye edilen kullanma tarihi ve raf ömrü 4 ay olmalıdır,

Kurum; ayda en az bir kere, teslimi yapılan peyniri ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü müteahhit firmaca karşılanacaktır.

Üretici firma Gıda Sicil Sertifikasına, Gıda ile Temasta Bulunan Materyal Sicil Sertifikasına, TSE Uygunluk Belgesine, TSE İmalata Yeterlilik Belgesine ve mamule ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile TS 591 ve bu standarda atıf yapılan

TS'ları esas alınacaktır.

İÇ FISTIK (KABUKSUZ);

Yer fıstıklar ; sağlam, temiz, olgunlaşmış, dolgun ince uzun yuvarlağımsı veya oval şekilli olmalı, kendine has renkte kendi tat ve kokusunda bulunmalıdır. Aralarında eski ve yeni mahsul birbirine karıştırılmamış olmalıdır.

Yer fıstığının içerisinde hiçbir yabancı madde, özürlü ve bozuk mahsul bulunmamalıdır. Yer fıstıkları ekstra veya 1.sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %7 olmalıdır. Yer fıstıkları 5 Kg'ı aşmayan ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme sağlığa ve ürüne zarar vermeyecek nitelikte temiz, yeni, kuru, kokusuz malzemeden yapılmış torba ve çuvallar olmalıdır. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 310 bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır

İÇ FINDIK:

İç fındıklar; normal gelişmiş temiz, bütün, sağlam olmalı, özellikle küflenme ve çürüme belirtileri böcek ve hastalık zararları canlı veya ölü böcek ve hayvansal zararlılar, acılaşmış yabancı koku ve tat bulunmamalıdır. İç fındıklar kuru olmalı ve bunlardaki rutubet miktarı %6 'dan fazla olmamalıdır. Fındıklar iç tombul veya iç sivri fındık türünde olmalı ekstra veya 1. sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. İç fındıklarda aranan en küçük çap miktarı 11 mm'dir. İç fındıklar grup sınıf ve boylama bakımından bir örnek iyi nitelikli ve kavrulmuş olmalıdır. Ambalajlamada kullanılacak malzeme vakumlu, yeni, temiz,kokusuz,kuru ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır. Ambalajlar vakumlu olmalı ve ağırlığı 5 Kg'mı geçmemelidir. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 3075 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

KURU İNCİR :

Kuru incirler; bütün, sağlam, tüketilemeyecek kadar bozulma göstermeyen kimyasal maddeler, aşırı dış nem, yabancı tad ve koku içermeyen, içerisinde böcek,ölü böcek ve hasarları, canlı kurt ve akar bulunmamalı, hasarsız, güneş yanıksız, yarık ve çatlaksız olmalıdır. Çıplak gözle görülebilir yabancı maddeler bulunmamalıdır. Kuru incirler ekstra veya 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. Rutubet miktarı %26'yı geçmemelidir.1 Kg'daki kuru incir sayısı 60 adetten az olmayacak büyüklükte olmalıdır. Kuru incirler iyi nitelikte olmalı çeşidin ve tipin özelliklerini taşımalı,genel görünüşü bozmayan hafif lekeler ve toleranslar dışında özürsüz, mevsimine göre renkçe bir örnek, ballı, kabuğu mevsimine göre uygun yumuşaklıkta ve yeni mahsul olmalıdır. Kuru incirler 1 Kg'luk ambalajlar içerisinde teslim edilmelidirler. Ambalajlamada kullanılan malzeme, yeni,temiz, kuru, kokusuz, içindeki malın özelliklerini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 541 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

İRMİK:

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. Boylamada ince irmik gurubunda ve göz açıklığı 125 mikron 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 zararsında olsa kimyasal maddeler ile işlem görmemiş olmalıdır. irmikler 1000 gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlar yeni ve içindeki malı iyi bir şekilde koruyabilecek özellikte G.M.T 'de müsaade edilen insan sağlığına zararsız sağlam ve temiz maddelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2283 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

KABARTMA TOZU (Hamur İçin);

Kabartma tozu; homojen yapı ve görünüşte, kendine has renk ve kokuda olmalı, muhtevası dışında gözle görülebilen yabancı madde ihtiva etmemeli topraklanmamış olmalıdır. Kabartma tozu imalinde kullanılan kimyevi maddeler Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde belirtilen saflık özelliğine uygun olmalıdır. Kimyevi özellikleri TS 9053'te belirtilen sınırları aşmamalıdır.

Kabartma tozu 10 Gr'lık küçük ambalajlar içinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme temiz, rutubet ve hava geçirgenliği az olan, kağıt kaplı folyo ve polietilen gibi malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 9053 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

KAKAOLU FINDIK EZMESİ (POŞET)

Kakaolu Fındık Ezmeleri 40 Gr.lık plastik esaslı küvet birim ambalajlarda teslim edilecek, kakaolu fındık ezmelerinde fındık püresi oranı %10'dan aşağı olmayacak, birim ambalajlar ise çift dalgalı oluklu mukavva sınıfına giren uygun kutudan yapılmış nakliye ambalajına konacaktır. Nakliye ambalajı içindeki birim ambalaj sayısı piyasa teamülüne uygun miktarda olacaktır. Ambalajlama ve etiketleme özellikleri teknik şartnameye uygun olacaktır. TSE belgeli, kalite güvence standartlarına uygunluğunu gösteren belgeler muayene esnasında Muayene Komisyonuna yüklenici tarafından ibraz edilecektir. İmal tarihi ile teslim tarihi arasındaki süre en çok 30 (otuz) gün olacaktır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

KARA BİBER :

Karabiberler; kendine özgü keskin tat ve kokuda olmalıdır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş ve yabancı tat da olmamalıdır. Çıplak gözle bakıldığında canlı böcek, ölü böcek veya böcek kalıntıları, kemirici hayvan yenikleri görülmemelidir. Göz açıklığı 0.63 mm olan elekten en az % 90'ı geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %12 olmalıdır.

Karabiberler 250 Gr'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme hava ve rutubet geçirmeyen, yeni, temiz, kuru, sağlam kokusuz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların ağızları sıkıca kapatılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2130 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

KARBONAT:

Karbonatlar; homojen yapı ve görünüşte, kendine has renk ve kokuda olmalı, muhtevası dışında görülebilen yabancı madde ihtiva etmemeli topaklanmamış olmalıdır. Karbonat imalinde kullanılan Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde belirtilen saflık özelliklerinde olmalıdır.

Karbonatlar 35 gr'lık küçük ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.

Ambalajlamada kullanılacak malzeme temiz, rutubet ve hava geçirgenliği az kağıt kaplı folyo veya poli etilen gibi malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamelerde yer almayan hususlarda ilgili TS esas alınacaktır.

KEKİK:

Kekikler; kendisine özgü renk, tat ve aromada olmalı, bozulmuş, küflenmiş, yabancı tat ve koku almış olmamalı, çıplak gözle bakıldığında içerisinde canlı böcek, ölü böcek veya böcek kalıntıları görünmemelidir. Kekikler 1. sınıf niteliklerini taşımalı, içlerinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Kekikler, 250 gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme, ürünü rutubetten koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, kağıt mukavva polietilen lak'lı teneke veya diğer uygun maddelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile TS'larıdaki şartlar esas alınacaktır.

KEMAL PAŞA TATLISI

1. Kapalı ambalajlar içerisinde satılan bütün hamur müstahzarlarının ambalajları üzerinde cinsi,çeşidi, hangi nevi 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 no'su okunaklı bir şekilde yazılacaktır.

2. Tatlılar acılaşmış, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.

3. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur beyaz görünümlü olmayacaktır.

4. Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır.

5. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir

6. Üretim yapan firmanın TSE belgelerine sahip olması gerekmektedir.

7. Kemalpaşa tatlıları 125 gramlık ambalajlar halinde teslim edilecektir.

8. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

SARMA KESME SEKER (TEKLİ SARMA)

Nemsiz 4000-5000 gr.'lık kutularda olup ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır T.S. 'ye uygun olacaktır. Diğer özellikler toz şeker ile aynı olacaktır. Kesme şekerler kağıt veya benzeri maddelerle kaplanmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 861 ve Gıda Maddeleri Tüzüğü'ndeki hükümler esas alınacaktır.

PİŞİRMEYE HAZIR KEŞKÜL TOZU

- 1) Birim ambalajı; 3.000 gr.'lık kapalı folyo (pet + alüminyum + pe) ambalajlar şeklinde olacaktır.
Nakliye ambalajı; 3 adet birim ambalajı olacak şekilde oluklu mukavva ambalaj olacaktır.
- 2) Raf ömrü 2 (iki) yıl olacaktır.
- 3) Birim ambalajı üzerinde; mamulün üretim tarihi, son kullanma tarihi, raf ömrü, sahip olduğu kalite belgesinin işareti, net ağırlığı, hazırlanış şekli, içerisinde bulunan maddelerin sırasına göre adları bilgilerini içeren üretici firmanın orijinal ofset baskılı etiketi bulunacaktır.
- 4) Üretici firma Gıda Sicil Sertifikasına, Gıda ile temasta bulunan Materyal Sicil Sertifikasına, TSEK Kalite Uygunluk Belgesine, TSE İmalata Yeterlilik Belgesine ve mamule ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. Ürün ekli numunesine göre satın alınacaktır.

PUL BİBER VE TATLI KIRMIZI TOZ BİBER

Pul ve kırmızı tatlı toz biberler; kendisine özgü renk, tat ve aromada olmalı, küflenmiş yabancı tat ve koku almış olmamalı, çıplak gözle bakıldığında içerisinde canlı böcek, ölü böcek veya böcek kalıntıları görülmemelidir. Bunlara boya, nişasta vb. maddeler katılmamış olmalıdır. Pul biberlerde rutubet miktarı %24'ü , yemeklik tuz %6'yı yemeklik sıvı bitkisel yağ,%8'i kendinden olan sap ve kılçık parçaları %1,5'i geçmemelidir. Pul biberler ve Kırmızı tatlı toz biberler 1. sınıf niteliklerden ve ince veya orta boy çeşidinde olmalıdır.

Pul biberler 250 gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme ürünü rutubetten koruyacak hava sızdırma ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, kağıt, mukavva polietilen lak'lı teneke veya diğer uygun maddelerden yapılmış olmalıdır.

Kırmızı tatlı toz biberler 250 gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme ürünü rutubetten koruyacak hava sızdırma ve insan sağlığına zarar

vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, kağıt, mukavva polietilen lak'lı teneke veya diğer uygun maddelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 3706 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

KİMYON:

Kimyon; kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalı, bozulmuş, küflenmiş ve küf kokulu olmamalı ve yabancı tat bulunmamalıdır. İçerisinde canlı böcek kalıntıları kemirici hayvan yenikleri görülmemeli, boya, nişasta vb. maddeler katılmış olmamalıdır. Rengi sarıdan gri, kahverengine kadar değişebilir. Kimyonlar ekstra veya 1.sınıf ve öğütülmüş tipte olmalıdır. Kimyonlara hiçbir madde katılmamış olmalıdır. Bunlar delik açıklığı 0.45 mm olan elekten en az %90'ı geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %10 olmalıdır. Kimyonlar ambalajlı olarak teslim edilmelidir.

Ambalajlamada kullanılan malzeme temiz, sağlam, kokusuz ve insan sağlığına zararsız maddeler olmalıdır. Ambalajların ağırlığı 250 gr'ı geçmemelidir.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2622 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

KREM ŞANTI

Krem şantinin terkinbinde; şeker, glikoz şurubu, bitkisel yağ, süt tozu, emülgatör (mono ve digliserid), sodyum kazeinat, stabilizatör (potasyum fosfat), doğal krema aroması bulunmalıdır.

İç ambalajı 3000 gr'lık kapalı folyo (pet+aluminyum+pe) şeklinde olacak; dış ambalajı OMK koli şeklinde olacaktır.

Üretici firma Gıda Sicil Sertifikasına, TSE Kalite Uygunluk Belgesine, TSE İmalata Uygunluk Belgesine ve mamule ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

TARHANA ÇORBA (EV TİPİ)

Tarhana çorbası tozu klasik ev tipi tarzında imal edilmiş olmalıdır.

- 1) Birim ambalajı; 1.000 gr.'lık kapalı polietilen ambalajlarda olacaktır.
Nakliye ambalajı; Oluklu Mukavva Koliler içerisinde teslim edilecektir.
- 2) Raf ömrü 2 (iki) yıl olacaktır.
- 3) Birim ambalaj üzerinde; mamulün üretim tarihi, son kullanma tarihi, raf ömrü, sahip olduğu kalite belgesinin işareti, net ağırlığı, hazırlanış şekli, içerisinde bulunan maddelerin sırasına göre adları bilgilerini içeren üretici firmanın orijinal ofset baskılı etiketi bulunacaktır.
- 4) Üretici firma Gıda Sicil Sertifikasına, Gıda ile Temasta Bulunan Materyal Sicil Sertifikasına, TSE Uygunluk Belgesine, TSE İmalata Yeterlilik Belgesine ve mamule ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.

KURU FASÜLYE :

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.

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.

Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (8,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır. Kuru Fasulyeler yeni ürün olmalı, rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5 olmalıdır.

- Yabancı madde miktarı ağırlıkçı en çok %1,
- Kalbur altı ağırlıkça en çok %1,
- Bozuk tane ağırlıkça en çok %1
- Kırık tane ağırlıkça en çok %1 ,
- Diğer çeşitlerden taneler, ağırlıkça en çok %5 olmalıdır.

Kuru Fasulyeler sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz 25 Kg'lık çuvallar içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 141 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

KURU KAYISI

1.Piyasada satılan en iyi cinsten usulüne uygun kurutulan yeni sene ürünü şekerpare kayısılarından olacaktır.

2.Çürük, küflü vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak, kızışmış ve kirli olmayacaktır. .

3.Kendine has, Lezzet ve tatta olacaktır. Rengi açık sarı olacaktır.

4.Kayıslar çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.

5.Kayıslar 5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru kayısı yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak üzere değiştirilecektir.

6. Burada bahsedilmeyen diğer hususlar TS 485' e GMT' deki şartlara uygun olacaktır.

KUŞ ÜZÜM ;

Kuş üzümleri; sağlam, temiz, yabancı tat ve koku almamış olmalıdır. Kendine özgü renk, tat ve koku olmalı. Rutubet miktarı %16'yı geçmemelidir. Kuş üzümleri ekstra veya 1.sınıf özelliklerine sahip yeni mahsul ürün şekerlenmiş tane %5'i, özürlü tane %4'ü, sap parçaları %5'i geçmemelidir. Kuş üzümleri 250gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajdaki ürün görünüş, renk ve irilik bakımlarından bir örnek olmalıdır. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz maddeler olmalıdır. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 4062 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

LİMON TUZU:

Limon tuzu; homojen yapı ve görünüşte kendine has renk ve kokuda olmalı, içerisinde gözle görülebilen yabancı madde ihtiva etmemeli, topaklanmış olmamalıdır. Limon tuzu imalinde kullanılan kimyevi maddeler Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde belirtilen saflık özelliklerine uygun olmalıdır. Limon tuzları ince çekilmiş olmalı, kaba tabir edilen limon tuzu olmamalıdır.

Limon tuzları 250 gr'lık ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme temiz, rutubet ve hava geçirgenliği az olan kağıt kaplı folyo veya polietilen gibi malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamelerde yer almayan hususlarda ilgili TS esas alınacaktır.

MAKARNA :

Makarnalar; kirlenmiş, acımuş, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalıdır.

- Kendine özgü renk, koku ve tad da olmalı, pişmeden önce ve pişirildikten sonra yabancı koku ve tat da olmamalı ve içinde yabancı madde boya ve tuz bulunmamalıdır.
- %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.
- Kuru maddede protein miktarı %10.5-13.5 arasında olmalıdır.
- Kül miktarı en çok % 0.8, külün %10'luk HCl. de çözülmeyen kısmı en çok % 0.15 olmalıdır.
- Rutubet miktarı %13'ü geçmemelidir.

- %96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05'ten çok olmamalıdır.

Ambalaj;

Ambalajlar taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak nitelikte olmak üzere, selafon kağıt, karton, polietilen vb. uygun malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajlamada kullanılan her çeşit malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zararsız olmalı, aynı ambalajdaki makarnalar çeşit bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalaj ağırlığı 5 kg olmalıdır.

Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- Türk Malı deyimi veya TM işareti,
- İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1620)
- İmalat seri ve parti numarası,
- Malın adı veya çeşidi
- Net ağırlığı(kg olarak)
- İmalat tarihi(ay-yıl olarak)

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1620 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

KAHVALTILIK BİTKİSEL MARGARİN

Kahvaltılık bitkisel margarin beyaz veya sarımsı renkte, homojen, kendine has tat ve kokuda olmalı içerisinde gözle görülebilen yabancı maddeler ve gözle görülebilen küf bulunmamalıdır. Margarinlerin içerisinde koliform bakteri 10 Ad/gr geçmemeli E. Coli bulunmamalıdır. Kahvaltılık bitkisel margarin mutfak margarini çeşidinde ve tuzsuz olmalıdır. Yağ miktarı kütlege en az % 99 olmalıdır. Margarinler içerisine A ve D vitaminleri katılmış olmalı ve katılan vitaminlerin miktarı ambalaj üzerinde belirtilmelidir. Margarinlere ait kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik özellikler TS 2812' de belirtilen niteliklere sahip olmalıdır.

Kahvaltılık margarinler 12 gr'lık ambalajlarda 168 adetlik teslim kolilerinin içinde bulunmalıdır. Ambalaj malzemeleri ürünün duysal, fiziki, kimyevi ve mikrobiyolojik özelliklerini bozmayacak nitelikte yağ geçirmez kağıt, alimünyum, folyo, plastik, mukavva kutu veya karton vb. maddeler olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2812 ve bu standartta atıf yapılan TS' ları esas alınacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK:

Mercimekler; 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. Mercimekler yeni ürün olmalı, bayatlamış, parlak rengini kaybetmiş buruşmuş mercimekler olmamalıdır. Mercimekler iri taneli futbol tabir edilen mercimeklerden olmalı, kırık veya yarım taneli mercimeklerden olmamalıdır.

Mercimeklerde rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5, yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok %1, kalbur altı miktarı ağırlıkça en çok %1'i, bozuk tane ağırlıkça en çok %1, kırık tane miktarı ağırlıkça en çok %3 olmalıdır.

Mercimekler; sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz 25 Kg'lık çuvallar içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamelerde yer almayan hususlarda ilgili TS 142 ve bu standartta atıf yapılan TS' ları esas alınacaktır.

MISIR UNU

Kendine özgü tatta olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma olmamalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Rengi beyaz, sarımtırak olmalıdır. Ağızda çiğnendiği zaman çıtırtı hissedilmemelidir. İnce ve kalın kepeklerden ayrılmış olacaktır. İçinde canlı, cansız kurt, böcek, küf vs parazitler bulunmayacaktır. Yeni yıl mahsülü mısırdan olacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Yerli menşei olacaktır.

Ambalajlamada G.M.T. genel esasları belirlenmiş olan 5 kg'luk kağıt torbalı, bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallar kullanılacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam sicim veya iplerle el veya makineyle dikilmiş olacaktır. Kullanılmış un çuvalları tekrar kullanılmayacaktır. Numuneden farklı çıkan mısır unları iade edilip, yenileriyle değiştirilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı malın çeşidi, (ekmeklik pastalık vs) okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılı olmalıdır.

Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir.

Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 4500 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

KURU NANE:

Kuru naneler; kendine özgü renk, tat ve aromada olmalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. İçerisinde canlı böcek bulunmamalı, gözle bakıldığında ölü böcek veya böcek kalıntıları görülmemelidir. Kuru naneler 1.sınıf niteliklerini taşımalıdır. İçlerinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Kuru nane 250 Gr'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme hava ve rutubet geçirmeyen, yeni, temiz, kuru, sağlam, kokusuz, malzemenin özelliğini bozmayacak, insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların ağızları sıkıca kapatılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 3498 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

NİŞASTA:

Niştastalar; toz halinde, beyaz renkte ve homojen yapıda, kendine has tad ve kokuda, acılaşmamış; kendine has özelliğini herhangi bir şekilde kaybetmiş olmamalıdır. Rutubet miktarı en çok %13'ü, kuru madde de kül miktarı %40'ı aşmamalıdır. Niştastaların fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik özellikleri TS 2970'de belirtilen niteliklere sahip olmalıdır. İçlerinde böcek ve böcek parçaları veya herhangi bir yabancı madde bulunmamalı, sararmış olmamalıdır.

Niştastalar, 500 gr'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalaj malzemesi olarak; niştastaların özelliğini bozmayacak yada niştastadan etkilenmeyecek özellikteki kağıt, karton, bez, plastik vb. maddeler kullanılmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2970 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

KURU ÇİÇEK BAMYA

Bamyalar çiçek bamya olacaktır. Kendine has tat, kokuda ve renkte olmalıdır. Gözle görülebilen yabancı madde olmamalıdır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, acılaşmış, topaklanmış ve kokuşmuş olmamalıdır. Kuru çiçek bamyalar boy özelliği bakımından bir örnek 5-8 mm arasında olmalıdır. Farklı üretim yılına ait ürünler bir arada bulunmamalıdır.

Ambalajlarda herhangi bir kirlilik, yırtılma vb. deformasyon bulunmamalıdır. Kuru Çiçek Bamyalar 5 kg'lık tercihen vakumlu plastik ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

KURU NOHUT:

Nohutlar; sağlam, bütün ve iyi kurutulmuş olmalıdır. Bunlarda canlı böcek, gözle görülebilmek kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, kırık ve bozuk tane bulunmamalıdır.

Nohutlar, bozuk tane, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk, tat ve kokusunu yitirmiş, cücüklemiş böcek veya diğer zararlılar tarafından çıplak gözle görülebilmek kadar yenmiş veya delinmiş bütün veya tolerans sınırını aşan kırık nohutlar ile gelişmesini tamamlayamamış ham nohutlar bulunmamalıdır.

Boy zellikleri bakımından en az (A)grubu özelliklerini taşımalı (9,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 9 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan)dır.

- Rutubet miktarı ağrılıka en çok %14.5,
- Yabancı madde miktarı ağrılıka en çok %2,
- Kalbur altı ağrılıka en çok %3,
- Bozuk tane ağrılıka en çok %3
- Kırık tane ağrılıka en çok %3 ,
- Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağrılıka en çok %10 olmalıdır.

Nohutlar, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz 25 Kg'lık çuvallar içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.

Ambalajların zerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda retim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 142 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

PİRİNÇ (GÖNEN BALDO):

Gönen baldo pirinçler; kirlenmiş, acımış, küflü, canlı, cansız, kurtlu ve bekli olmamalı ve aralarında böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Pirinçler kendine has renk koku ve tat da olmalı, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır. rutubet miktarı %14' geçmemelidir.

Gönen baldo pirinçler, ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşıyan uzun taneli (tane uzunlukları 6 mm ve daha uzun olan pirinçler) olmalıdır.

Gönen baldo 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. Pirinçler çeşit olarak pilavlık

pirinç niteliklerini taşımamalıdır. Lekeli, çiçekli ve sararmış pirinçler tebeşirleşmiş pirinç, ham pirinç, mandık,(kırmızı çizgili) pirinç olmamalıdır.

Gönen baldo pirinçler 25 Kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılan malzeme saklama süresince pirinçlerin iyi korunmasını sağlayacak nitelikte jüt pamuk ipliği ve diğer uygun malzemeden yapılmış çuval ve torbalar kullanılmalıdır. Kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2408 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

PIRİNÇ UNU:

Pirinç unu; kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olmalı içinde yabancı madde bulunmamalı. Ayrıca kızışmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokmuş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmiş olmamalıdır. Pirinç unu içinde böcek, kurt ve diğer canlı, cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri ile kavuz parçacıkları bulunmamalıdır. Pirinç unu boyanmış ve renk ağartma işlemine uğramış; zararsız da olsa kimyasal maddelerle mamule edilmiş olmamalıdır. Yabancı hiçbir madde bulunmamalıdır.

Pirinç ununda rutubet miktarı %14'den fazla; kuru madde de protein miktarı %6'nın altında olmamalıdır. Kuru madde de kül miktarı %0,7'den fazla olmamalıdır.

Pirinç unu 500 gr'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme yeni, sağlam, kuru, temiz, yamasız, insan sağlığına zarar vermeyen, torba veya kutular olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2639 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

PRALİN

-Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği'ne uygun olarak üretilmiş olmalıdır.

-Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

-Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakkaroz) yapılmış olacaktır.

-İçine sağlığa zararsızda olsa hiçbir yabancı madde katılmış ve acımış olmayacaktır.

-Pralin ortam sıcaklığında olmalıdır.

-Orjinal insan sağlığına zarar vermeyen 10 kg' lık ambalajlarda teslim edilecektir.

-Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan pralin yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

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

-Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, cinsi, net ağırlığı, bileşimi üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

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

PUDRA ŞEKERİ:

Pudra şekeri TS 861'de tanımı yapılan standart kristal şeker (toz şeker)'in çok ince olarak öğütülmesi ile elde edilmiş olmalıdır. Pudra şekerinin fiziksel, kimyasal ve hijyenik özelliklerini TS 861'de belirtilen niteliklere sahip olmalıdır.

Pudra şekeri 250 gr'lık ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. Ambalaj içerisinde kullanılacak malzeme temiz ve dış ortamdan gelebilecek safsızlıklara karşı koruyucu özellikte kraft ve benzeri maddeler olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

REÇEL:

Reçeller, elverişli olgunluktaki ve sağlam 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.

Adı geçen meyvelerden yapılmış olan reçeller 1. sınıf ve taze meyveden veya dondurulmuş meyveden elde edilmiş olmalıdır.

Genel özellikleri;

- Çözünen katkı madde miktarı (refraktometrik) en az %68 olmalıdır.
 - PH değeri en az 2.8 en çok 3.5 olmalıdır.
 - Reçelerde yapay boya maddesi bulunmamalıdır.
 - Normal depolama koşullarında gelişebilen mikroorganizma bulunmamalıdır.
 - Meyve ağırlığı oranı.
 - Gül reçeline yaprak (taç) miktarı %30 , diğer reçel ambalajlarında en az meyve ağırlığı oranı ise %40 olmalıdır.
 - Ambalaj kaplarının doldurulma oranı en az %90 olmalıdır.
 - Reçeller sağlıklı meyvelerden yapılmış olmalı, kusurlu meyve içermemelidir.
 - Adı geçen meyvelerden yapılmış olan reçeller 20 gr'lık ambalajlarda ve bir kolide 120 adet olacak şekilde hazırlanmış kolilerde teslim edilmelidir.
 - Ambalajlarda kullanılan malzemeler TS 1118 kod veya amaca uygun lak'la kaplanmış levhalardan yapılmış plastik ambalajlarda olmalıdır.
- 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,

- 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)

Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda ilgili TS'leri esas alınacaktır.

PİŞİRMEYE HAZIR SAKIZLI MUHALLEBİ TOZU

- 1) Birim ambalajı; 3.000 gr.'lık kapalı folyo i(pet + alüminyum + pe) ambalajlar şeklinde olacaktır.
Nakliye ambalajı; 3 adet birim ambalajı alacak şekilde oluklu mukavva ambalaj olacaktır.
- 2) Raf Ömrü 2 (iki) yıl olacaktır.
- 3) Birim ambalaj üzerinde; mamulün üretim tarihi, son kullanma tarihi, raf ömrü, sahip olduğu kalite belgesinin işareti, net ağırlığı, hazırlanış şekli, içerisinde bulunan maddelerin sırasına göre adları bilgilerini içeren üretici firmanın orijinal ofset baskılı etiketi bulunacaktır.
- 4) Üretici firma Gıda Sicil Sertifikasına, Gıda ile temasta bulunan Materyal Sicil Sertifikasına, TSEK Kalite Uygunluk Belgesine, TSE İmalat Yeterlilik belgesine ve mamule ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.
- 5) Ürün ekli numunesine göre satın alınacaktır.

YAPAY TATLANDIRICI

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği 2010-58 nolu tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır.

-Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
-Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

-Hiçbir şekilde renk ve boya maddesi kullanılmayacaktır.

-Tatlandırıcılar İçerisinde %97,63 maltodekstrin, %1,42 aspartam ve %0,95 asesülfam-K içermeli ve 75 gramlık cam kavonozlar şeklinde ambalajlanmış olmalıdır. Ambalaj malzemesi, parçalanmadan ,deforme olmadan ve içindeki birim ambalajları dışarıdan gelecek fiziksel etkilere karşı koruyacak kalınlık ve sağlamlıkta olacaktır.

-Tatlandırıcıların etiketi üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmez biçimde bulunmalıdır.

- a) Üretici veya ambalajlayıcı veya satıcı firmanın adı veya ticari adı ve işyeri adresi,
- b) Tatlandırıcıların adı ve EC kodu,
- c) Madde karışım halinde ise, her bir tatlandırıcının adı, EC kodu ve ağırlıkça azalan sırası,
- ç) Tatlandırıcıların; seyreltilmesini, çözünmesini, standardizasyonunu, satışını veya depolanmasını kolaylaştırmak amacı ile değişik maddeler veya gıda bileşenleri katıldı ise, kullanılan maddenin adı, kullanım amacı ve her bir bileşenin ağırlıkça azalan sırası,
- d) "Gıdada kullanım içindir" ifadesi veya gıdada kullanılacağını belirtir farklı bir ifade,
- e) Gerekli ise özel depolama ve kullanım şartları,
- f) Kullanım talimatı,
- g) Parti veya seri numarası,
- ğ) Net miktarı,
- h) Gıdada kullanım miktarı sınırlı olan bileşenlerin %'leri,
- ı) Üretim tarihi,
- i) Türk Gıda Kodeksi - Gıdaların Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'ne uygun olarak son tüketim tarihi.

-Yukarıdakilere ilave olarak aşağıdaki hükümler de etiket üzerinde yer almalıdır:

- a) "Doğrudan tüketim için aspartam bazlı tatlandırıcı" ifadesi ve "aspartam: fenilalanin ihtiva eder.(E 951), aspartam-asesülfam tuzu: fenilalanin ihtiva eder." ifadesi tüketiciye doğrudan sunulan tatlandırıcıların etiketinde yer almalıdır.

DOMATES SALÇASI:

Domates salçası; olgun, sağlam tabii domateslerin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır. Double konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı (Brix) en az % 32, ihtiva ettiği tuz miktarı % 5'den fazla olmamalıdır. Kabulü yapılan salçalar ambalaj üzerinde yer alan net ağırlık üzerinden fatura edilecektir.

Renk; Double konsantre salça tipine uygun kırmızı renkte olmalıdır. Kendine has kokuda olmalı, yabancı koku bulunmamalıdır. kendine has tat da olmalı, yanık tat bulunmamalıdır. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulunmamalıdır. Salçalar 5 Lt'lik PET Kavanoz veya Teneke Kutu ambalajlarda teslim edilmelidir. Teslim ve teslimat işlemleri ambalaj üzerinde belirtilen net ağırlık miktarı üzerinden yapılacaktır.

Ambalajlar; mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, bombajsız, sızıntısız ve kutu dışı passız olmalı, kenet hatası olmamalıdır. Kutu dolu oranı en az %90 (v/v); siyah leke miktarı en çok 2 adet /gram , kutu kapasitesi TS 2664 'e uygun olmalıdır.

Domates salçası hermetik olarak kapatılabilen TS 1234'e uygun özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924'e uygun teneke kutu, PET kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.

Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler yer almalıdır.

- İmalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası,
- Malın adı,
- Çözünür kuru madde,
- Tipi, çeşidi,
- TS 1466 'nın işaret ve numarası
- İmalat tarihi (ay-yıl olarak)
- Parti, seri veya kod numaralarından en az birisi,
- Net miktarı,
- Firmaca tavsiye edilen raf ömrü veya son kullanma tarihi,

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1466 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.

BİBER SALÇASI (TATLI)

1. **Fiziksel özellikler:** Tipine uygun kırmızı renkte ve kıvamda yoğunlaştırılmış olacak, kendine has koku ve tatta olacak, yabancı madde, koku ve yanık tat siyah lekeler bulunmayacaktır. Küflenmemiş olacaktır. Biber salçası başka cins sebze ve meyve ezemeleri, zararsız da olsa ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. PET Kavanoz veya Teneke Kutular mekanik tesirle biçimleri

bozulmamış, bombajsız, sızıntısız ve passız olacak, delik, çatlak, derin pas lekeleri, kenet hatası ve lakta açılma olmayacaktır.

2. Suda çözülebilen, tuzsuz kuru madde miktarı (Brix) en az % 30 olmalı, tuz miktarı % 5'i geçmemelidir.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
4. Orijinal 5/1'lik teneke kutularda olacaktır. Ofset baskılı ambalajlar üzerinde cinsi brüt miktarı, net miktarı, üretici adı, markası adresi, imal ve son kullanma tarihini gösteren bilgiler bulunacaktır. Ambalaj üzerinde yazan net kg üzerinden teslim alınacaktır.
5. Birim ambalajlar piyasa teamülü nakliye ambalajında olacaktır. Teneke kutular kolay açılır kapak olmayacaktır. Teneke kutularda taşıma kulpu istenmeyecektir. Nakliye ambalajı 4–6 Adet birim ambalajı içerecek nitelikte olacaktır.
6. TS 7896 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
7. Biber salçası ile ilgili olarak; üretici firmanın üretilen ürüne ait "GIDA ÜRETİM SERTİFİKASI" aranacaktır. (Bu sertifikada ihale konusu ürünün adı aranacaktır. İhale konusu ürünün adı yazılı olmadığı sertifika geçersiz kabul edilecektir.
8. Biber salçası için; istekli, üretici/imalatçı firmalar teslim edilecek ürüne ait
A) TSE uygunluk belgesi veya,
B) TSE'den alınan ürün partisini temsil eden uygunluk raporu veya,
C) TSEK belgesi (Kalite Uygunluk Belgesi) olacaktır.
9. Her ürünün teslim tarihinde raf ömrünün en fazla %20 si geçmiş olacaktır. Teslimat ürünün henüz çıkmadığı dönemde yapılıyorsa (hububat, konserve gibi) bir önceki yıl ürünü olabilir.
10. Ürünlerin analize gönderilmesi durumunda tüm masraflar tedarikçi firma tarafından karşılanacaktır.

NAR EKŞİSİ

1. Fiziksel özellikler: Nar ekşisi; kıvamı çok sıvı olmayıp likit kıvamlı, açık kahveden koyu kahveye değişen kendine özgü renkte, tortusuz olmalı, meyve parçaları içermemelidir. Yapıldığı ürüne has tat ve kokuda olmalı, yanık ve yabancı tat, yabancı madde veya herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.
2. TS 12720 ye uygun olarak nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta veya vakum altında koyulaştırılmasıyla elde edilmiş olacaktır.
3. Piyasada Nar Ekşisi Sosu adı altında satılan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
4. 5 litrelik orijinal şeffaf PET ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerinde belirtilen net kg üzerinden teslim alınacaktır.
5. Birim ambalajlar piyasa teamülü nakliye ambalajında olacaktır. Nakliye ambalajı 4–6 Adet birim ambalajı içerecek nitelikte olacaktır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
7. Üretici firmanın Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının muayene ve kabulde, Muayene Komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

BİBER TURŞUSU (BİBERİYE)

1. Biberiye turşusu küçük boy sınıfı biberiyelerden üretilmiş, kendine has, renk ve görünüşte olmalı; biberler yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamura, salyalaşmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Biberiye turşuları kendine has tat ve kokuda olmalı, küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalı. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır.
3. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmemelidir.
4. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az % 64 olmalıdır. Ambalaj üzerinde süzme ağırlık (kg veya gr olarak) belirtilmiş olmalıdır. Muayene ve kabul işlemleri süzme ağırlık üzerinden yapılacaktır.
5. Biberiye turşuları Küçük Boy sınıfında olacaktır. Turşunun içerisinde bulunan biberiyeler tam tane ve taneler boy olarak bir örnek olacaktır. Biberiyelerin içerisinde bulunan bir üst sınıfa ait boy oranı % 5'den fazla olmamalıdır. Numuneden farklı çıkan biberiye turşuları yüklenici firma tarafından değiştirilecektir.
6. Ambalaj: Biberiye turşuları, turşuyu etkilemeyen veya turşudan etkilenmeyen sağlam zararlı olmayan şeffaf 10 litrelik PET ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır.
7. İşaretleme: Her ambalajın üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılı olmalıdır.
 - Firmanın ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası İlgili TS standardının işaret ve numarası, imalat seril kod numarası, malın adı (Biberiye Turşu) Tipi (Salamura) imalat tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Firmaca önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü (gün, ay, yıl olarak) Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı Asetik asit oranı
8. Üretici firmanın Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının muayene ve kabulde, Muayene Komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

SİRKE :

Sirkede; toplam asit miktarı asetik asit cinsinden 100 ml'de 4 gr .az etil alkol miktarı hacimce % 1 den çok olmamalıdır. Sirkede kuru madde miktarı (şeker dışında) litrede 10 gr'dan ve kül miktarı 1 gr'dan az olmamalıdır. Sirkeye organik ve inorganik asitler (sirke ruhu dahil) sağlığa zararsız da olsa yabancı maddeler ve boya maddeleri katılmamış olmalıdır. Sirke berrak görünüşte kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalı, Mikrobiyal ve madensel bulanıklık, kırılma, siyahlaşma göstermemeli içinde sirke zararları bulunmamalıdır.

Sirkeler kapalı olarak cam şişelerde ve 1 lt'lik ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1880 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

PİŞİRMEYE HAZIR SUPANGLE TOZU

- 1) Birim ambalajı; 3.000 gr.'lık kapalı folyo (pet + alüminyum + pe) ambalaj şeklinde olacaktır.
Nakliye ambalajı; 3 adet birim ambalajı alacak şekilde oluklu mukavva ambalaj olacaktır.
- 2) Raf Ömrü 2 (iki) yıl olacaktır.
- 3) Birim ambalajı üzerine; mamulün üretim tarihi, son kullanma tarihi, raf ömrü, sahip olduğu kalite belgesinin işareti, net ağırlığı, hazırlanış şekli, içerisinde bulunan maddelerin sırasına göre adları bilgilerini içeren üretici firmanın orijinal ofset baskılı etiketi bulunacaktır.
- 4) Üretici firma Gıda Sicil Sertifikasına, Gıda ile temasta bulunan Materyal Sicil Sertifikasına, TSEK Kalite Uygunluk Belgesine, TSE İmalata Yeterlilik Belgesine ve mamule ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. Ürün ekli numunesine göre satın alınacaktır.

SUSAM

- 1)Susamlar beyaz susam olmalıdır. Kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2)Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
- 3)Susamlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 4)Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 5)250 gramlık orjinal ambalajlarda olmalıdır.
- 6) Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan susamlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- 7)Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- 8)Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.

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

TAHİN:

Tahin; TS 311 uygun susam tohumlarının tekniğine uygun olarak kabukları ayrıldıktan ve fırında kurutulup kavrulduktan sonra değirmende ezilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.

Tahin hiçbir yabancı madde içermemelidir

Genel özellikleri;

- Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır.
- İçindeki susam yağı miktarı en az %55 olmalıdır.
- Su miktarı en çok %1.5 olmalıdır.
- Protein miktarı en az % 22 olmalıdır.
- Tuz miktarı en çok %0.1 olmalıdır.
- Kül miktarı en çok %0.3 olmalıdır.
- Acılık menfi olmalıdır.
- Asit klorik asit cinsinden en çok %2 olmalıdır.
- Ham selüloz miktarı en çok %2.4 olmalıdır.
- G.M.T’de yer alan antioksidan ve stabilizan maddeler katılabilir.

Ambalaj; Tahin yeni ve içindeki malı iyi koruyabilecek halde ve özellikte olmak üzere G.M.T’de mücade edilen insan sağlığına zararsız maddelerden yapılmış ve tahinin özelliğini bozmayacak nitelikte teneke veya cam kaplar içinde ambalajlanmış olmalıdır. Tahin 5 Kg’lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalaj üzerinde belirtilen net miktar teslimde esas alınacaktır.

Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.

- Firmanın tescilli markası veya kısa adı, adresi ,
- İlgili standartın işaret ve numarası (TS 2589)
- Malın adı,
- Parti ve Seri numarası,
- Yapım tarihi (ay-yıl olarak),

-Net ağırlığı.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2589 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

TAHİN HELVASI :

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. Sade, meyveli ve çeşnili'de olabilir.

Tahin helvası imalatında stabilan ve emilgator olarak kullanılan katkı maddeleri Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kabul edilen maddeler olmalıdır.

Tahin helvası, nişasta veya nişastalı maddeler içermemelidir.

Genel özellikleri;

- Tahin helvaları kendine has yapı, tat , lezzet ve renkte olmalıdır. Haşere ve haşere parçaları, surfeleri, böcek kalıntıları vb. maddeler bulunmamalıdır.

- Tahin miktarı en az % 50 m/m olmalıdır.

- Yağ miktarı, susam yağı olarak %25 m/m olmalıdır.

- Protein en %9 m/m olmalıdır.

- Toplam şeker miktarı (sakkaroz olarak) en çok %45 m/m olmalıdır.

- Rutubet miktarı en çok %3 m/m olmalıdır.

Ambalaj; Tahin helvası, helvanın özelliğini bozmayan tat ve kokusuna etki yapmayan insan sağlığına zarar vermeyen uygun ambalajlar içinde paketlenmiş şekilde olmalıdır.

- Ambalajların ağırlığı 80 gr olup, net ağırlık için negatif sapma %4 'ten çok olmamalıdır.

- Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ambalajların üzerine yazılmış olmalıdır.

- Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası, adresi,

- İlgili standardın işaret ve numarası(TS 2590)

- Parti numarası,

- Mamülün adı,

- Mamülün tipi,

- Muhteviyatı katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin nevi oranı,
- Net ağırlığı(gr olarak)
- İmal tarihi(ay ve yıl olarak)
- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü.

Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının noter tasdikli suretlerinin ibrazı şarttır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2590 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

TAHİN-PEKMEZ KARIŞIMI (POŞET)

- Tahin-pekmez; tekniğine uygun olarak elde edilmiş, özel koku ve lezzette olacaktır.
- Rengi, kokusu, tadı özelliğine uygun olacaktır. Ambalaj dışına sızma olmayacaktır.
- Ambalaj içerisinde tahin ve üzüm pekmezi harmanlanmış şekilde bulunmalıdır.
- Karışımın %60'ı pekmez %40'ı tahinden oluşmalıdır.

- T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tahin tebliğine ve TS 2589 ve üzüm pekmezi tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.

- Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile TS 2589 , TS 3792 ve bu standartlarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

-En az %40 tahin -%60 pekmez içermelidir.
-Ambalajı üzerinde yapımcı firmanın adı, adresi, markası, içindeki katkı maddeleri, gün ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır.

- **TSE'ye uygun kahvaltılar için 40 g' lık, yemekler için ise 100 g' lık PVC birim ambalajlarda teslim edilecektir. Birim ambalajlar taşımada bunları koruyacak mukavva kutu nakliye ambalajına konulacak, nakliye ambalajı içerisindeki birim ambalaj sayısı piyasa teamülüne uygun olacaktır.**

-**Sakkarin, patika, jelatin, esans ihtiva etmeyecektir.**

-**Katkı maddesi içermemelidir.**

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

-Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

-Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.

-Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

PİKNİK TEREYAĞI :

Pastörize edilmiş inek sütü kremasının özel olarak seçilmiş kültür bakterileri ile olgunlaştırılması ve tekniğine uygun olarak işlenmesi ile elde edilmiş olmalıdır. Özel kültür bakterileri sayesinde yüksek diasetil aromasına ve kendine özgü temiz bir tada sahip olmalı, katkı maddesi içermemelidir.

Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri aşağıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

% süt yağı : En az 82 (TS 1331 Madde 2.3.5.)

% su miktarı : $15,50 \pm 0,5$ (TS 1331 Madde 2.3.3.)

% Yağsız kuru madde : En çok 2 (TS 1331 Madde 2.3.4.)

pH : $4,60 \pm 0,10$

% asitlik (Laktik asit) : En çok 0,18 (TS 1331 Madde 2.3.8.)

Sertlik : 41-70 SE (15 °C’de)

Su dağılımı : En çok 2 (TS 1331 Madde 2.3.4.)

Sorbik asit : Negatif (AOAC 974. 10 47.3.37)

Koliiform : Negatif / gr (TS 6930)

Küf-Maya : 10 / gr (TS 1331 Madde 2.3.9.)

Piknik tereyağlarının rengi homojen yapıda, kendine has tabii sarılıkta temiz, hoşça giden tatlı bir tat ve kokuda olmalıdır.

Piknik tereyağları 15 gr'lık ambalajlarda ve 120 adetlik teslim kolilerinin içinde bulunmalıdır. Mal tesliminde soğuk zincirin bozulmamış olmasına dikkat edilmeli; raf ömrü 6 ay olmalıdır.

Kurum, ayda en az bir kere teslimi yapılan tereyağını ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü firmaca karşılanacaktır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

Üretici firma Gıda Sicil Sertifikasına, Gıda ile Temasta Bulunan Materyal Sicil Sertifikasına, TSE Uygunluk Belgesine, TSE İmalata Yeterlilik Belgesine ve mamule ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile ilgili TS'da belirtilen şartlar esas alınacaktır.

TOZ ŞEKER :

Toz Şekerler; TS 891'de belirtilen tip özelliklerinden, sınıf 2'de yer alan standart kristal şeker tipinde olmalıdır.

Toz şekerlerin; fiziksel, kimyasal ve hijyenik özellikleri aşağıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır. Toz şekerlerin polarizasyon değeri (S) en az 99,7; invert şeker en çok %0.04; iletkenlik külü en çok %0.04, kristal rengi (Braunchwein puanı) en çok 12; çözelti rengi (ICUMSA birimi) en çok 60; kurutma kaybı en çok %0.1; koruyucu madde kükürt dioksit (SO₂) en çok ppm; zehirli ve yabancı maddeler olan Arsenik en çok 1 ppm; Bakır (Cu) en çok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir.

Toz şekerler; şekeri etkileyemeyen ve toz şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve toz şekerin özelliklerini bozmayan, bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemelerden yapılmış 50 kg'lık ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 861 ve Gıda Maddeleri Tüzüğü'ndeki hükümler esas alınacaktır.

KARIŞIK VE KORNİŞON TURSU :

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. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır.

3. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalı

4. Her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3-en çok%25 olmalıdır.

5. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır.

6.Ambalaj: Karışık ve Kornişon turşu, turşuyu etkilemeyen veya turşudan etkilenmeyen sağlam zararlı olmayan laklı teneke veya plastik ambalajlar içerisinde alınacaktır.

7.işaretleme: Her ambalajın üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılır veya yazılır.

-Firmanın ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası Bu standardın işaret ve numarası (TS 4214 şeklinde) İmalat seril kod numarası Malın adı (karışık turşu) Tipi (salamura) imalat tarihi (ay ve yıl olarak)

-Süzme ağırlığı (kg veya gr olarak)

-Firmaca önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü (gün, ay, yıl olarak) Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı Asetik asit oranı

8. Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacak, turşu sirkesi hariç olarak safi alınacaktır.

9. Karışık turşuda sivri biber, domates, lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır. Kornişon turşular doğranmamış tam tane ve taneler boy olarak bir örnek olacaktır. Kornişon turşular 1 numaradan büyük olmayacak; 1 numara kornişon turşunun üzerindeki boylar kabul edilmeyecektir.

10. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.

11. Karışık ve kornişon turşular net ürün içeriği 10 kg olan ambalajlarda teslim alınacaktır.

12. Bu şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 4214 hükümleri geçerli olacaktır.

13. Tenekeler düzgün, bombesiz: temiz, passız olmalıdır. Numuneden farklı çıkan turşular yüklenici firma tarafından değiştirilecektir.

14. Üretici firmanın Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının muayene ve kabulde Muayene Komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

TUZ VE STICK TUZ (2 GR'LİK);

Tuzlar; kaya tuzundan üretilmiş olmalı; beyaz renkte ve homojen olmalı gözle görülen yabancı maddeler içermemelidir. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TS 933 'te belirtilen şartlara uygun olmalıdır. Tuzlar sofratuzu (rafine) sınıfında ve iyotlu sofratuzu tipinde olmalıdır. Rutubet miktarı en çok %5'i geçmemelidir. Tuzlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte 750 Gr'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Stick tuzlar ise 2 gr'lık poşetlerde ve 1 kg'lık ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir. 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. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 933 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

BUĞDAY UNU:

Unlar; kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, ekşime küflenme, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı gözle görülen yabancı madde bulunmamalı; ambar zararlıları, parça ve kalıntısı olmamalıdır. Rutubet miktarı %16'yı geçmemelidir. Ağartma işleri uygulanmamış olmalıdır.

Unlar, pasta, börek ve tatlı yapımı için tip 1 ve yemeklerde kullanılmak üzere tip 2 unlar olmalıdır. Kül miktarı tip 1 unlarda %0,5 olmalı, ürünler yeni mahsul olmalıdır.

Unlar net un ağırlığı Tip 1 için 10 Kg'lık, Tip 2 için 50 kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Net un ağırlığı %14 rutubet esasına göre hesaplanmış olmalıdır. Ambalajlamada G.M.T. genel esasları belirlenmiş olan kağıt torbalar kullanılmalıdır. Bunlar ağızları açılmayacak şekilde dikilmiş veya sağlığa zararsız tutkallarla yapıştırılmış olmalıdır.

Ambalajların  zerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda  retim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

Bu  artnamede yer almayan hususlarda TS 4500 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM :

Kuru  z mler; sağlam, bütün, temiz olmalı bunlarda yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Kuru  z mlerde rutubet miktarı %6'yı a mamalıdır. Ağartılmı  kuru üzümlerde kükürt dioksit miktarı ağırlıkça % 0,07 'den çok olmamalıdır. Kuru  z m taneleri, açık sarı ve buna yakın renklerde olmalı,7mm'lik kalburun üzerinde en az %98'i kalabilecek irilikte, yeni mahsul olmalıdır. Çekirdeksiz kuru  z mler 5 Kg'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada yeni, temiz, kuru, kokusuz, içindeki malın özelliklerini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen malzemeleri kullanmalıdır. Ambalajlamada malzeme olarak çuval ve torba kullanılmaz. Ambalajların  zerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda  retim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu  artnamede yer almayan hususlarda TS 541 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

VANİLİN ;

Vanilinler; temiz kendine özgü koku ve renkte, tat da olmalı k flenmi , katıla mı  veya toprakla mı , yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. Bunlarda yabancı maddeler, canlı böcek artıkları bulunmamalıdır. İçlerinde ağırlıkça %2-10 arasında homojen şekilde dağılmış kristal veya toz halinde vanilin bulunmalıdır.

Vanilinler 250 Gr'lık tüketiciler ambalajları içerisinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme vanilinlerin rutubet almalarını önleyen gün ışığından koruyacak hava sızdırma ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, kağıt, mukavva, polietilen ve diğer uygun malzemelerden olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir. Üretici firmaya ait, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 4513 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

YEMEKLİK SİYAH (GEMLİK TİPİ), YEŞİL ZEYTİN (KOKTEYL TİPİ) DİYET ZEYTİN (TUZSUZ):

Yemeklik siyah zeytinler ve siyah diyet zeytinler (Tuzsuz); çekirdekleri salamura tipinde ve ekstra sınıf niteliklerine sahip olmalı, zeytinler sağlam olgunluğuna ulaşmış yabancı maddeden tat ve kokuda gaz cebinden ari boğumsuz ve esmerleşmemiş olmalıdır. Renk, şekil, boy ve sertlik bakımından bir örnek olmalı, Gemlik çeşidinin özelliklerini taşımalıdır. Zeytinler böcek yenikli gevşek, ezik, akcıl, küflü çekirdek parçalı, bozuk dolgu maddeli kırıksık, buruşuk olmamalıdır. Boylamada siyah zeytinler, 1 Kg'daki Zeytin tane sayısı en az 231-260 adet arasında olmalıdır.

Yemeklik yeşil zeytinler; çekirdekli salamura tipinde ve ekstra sınıf niteliklerine sahip olmalı, zeytinler sağlam olgunluğuna ulaşmış yabancı maddeden tat ve kokuda gaz cebinden ari boğumsuz ve esmerleşmemiş olmalıdır. Renk, şekil, boy ve sertlik bakımından bir örnek olmalı, Kokteyl çeşidinin özelliklerini taşımalıdır. Zeytinler böcek yenikli gevşek, ezik, akcıl, küflü çekirdek parçalı, bozuk dolgu maddeli kırıksık, buruşuk olmamalıdır. Boylamada yeşil zeytinler, 1 Kg'daki Zeytin tane sayısı en az 180-200 adet arasında olmalıdır.

G.M.T.'de müsaade edilen koruyucu maddeler dışında hiç bir katkı maddesi içermemelidir. Tuz miktarı %8-12 arasında olmalı farklı yıllara ait zeytinler karıştırılmamış olmalıdır.

Yemeklik siyah zeytinler 10 Kg'lık, siyah tuzsuz diyet zeytinler 1 kg'lık, yeşil zeytinler 12 Kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlamada zeytinin kalitesini bozmayacak insan sağlığına zararsız cam, teneke, plastik ve diğer uygun maddeler kullanılmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 774 ve bu standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

POŞET AYRAN :

1. Ayrarlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan, bir kez kullanılan plastik veya karton kaplar içinde getirilecektir.
2. Miktarı 200 ml'den az olmayacaktır.
3. Ayrarların 100 gr'ında en az 1,8 gr süt yağı olmalıdır.
4. Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.
5. Ayrarların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olduğu, imal ve son kullanma tarihi, özellikleri, yapımıcı firmanın adı, adresi varsa tescilli markası, TSE damgası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır.
6. Ayrarlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda  retim sertifikalarının noter tasdikli suretlerinin ibrazı şarttır.

Kurum ayda en az bir kere teslimi yapılan ayrarı ilgili laboratuarda incelettirme hakkına sahiptir. Yapılan tahlillerin maddi bedeli müteahhit firmaca karşılanacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G. M.T. ile TS'larının ilgili maddeleri esas alınacaktır.

Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.

BEYAZ PEYNİRİN EVSAFI :

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

BEYAZ PEYNİRİN N TELİKLERİ

- 1- Peynirler 1. Sınıf ve Tam Yağlı tipinde olmalıdır.

- 2- Düzgün ve pürüzsüz olmalı, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalı ve fazla sert yada yumuşak olmamalıdır.
- 3- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
- 4- Parlak beyaz, homojen ve bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır.
- 5- Peynir kalıplarının boyutları 7-8 cm boyutlarında olmalıdır.
- 6- Titrasyon asitliği (Laktik asit) en fazla % 3 olmalıdır.
- 7- Rutubet (kütlece) en fazla % 60 olmalıdır.
- 8- Tuz (kuru maddede kütlece) en fazla % 10 olmalıdır.
- 9- Kuru madde süt yağı miktarı (kütlece) en az % 45 olmalıdır.
- 10- Peynirlerin yapım tarihinden itibaren en gaz 90 gün geçmiş olması gerekir.

BEYAZ PEYNİR AMBALAJLARININ NİTELİKLERİ

- 1- Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen, hiçbir surette sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun en az 0,50 kalaylı tenekelerden yapılan ve TS 591, çizelge-6 da belirtilen boyutlardaki ambalajlar içerisinde olmalıdır. 17'şer kilogramlık tenekelerde olacaktır. İdarenin talebi doğrultusunda diyet hastalarına verilmek üzere 1 kg'lık ambalajlarda da getirilecektir.
- 2- Hastane Beslenme ve Diyet biriminin gerekli gördüğü hallerde az tuzlu beyaz peynir firmadan talep edilecek ve en fazla 9 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- 3- 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

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının noter tasdikli suretlerinin ibrazı şarttır.

Kurum; ayda en az bir kere, teslimi yapılan peyniri ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü müteahhit firmaca karşılanacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T ile TS 591 ve standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

KAŞAR PEYNİRİ

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.

Kaşar peynirleri 1. Sınıf ve tam yağlı tipinde olmalıdır. Nem miktarı % 45'in, tuz miktarı %3'ün altında olmalıdır.

Kuru maddede süt yağı oranı % 45 ve üzeri olmalıdır.

Düzgün ve pürüzsüz olmalı, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalı, türüne uygun sertlik ve kıvamda olmalıdır. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri, en fazla 1000 gr'lık vakumlu, ürünü dışardan gösterebilecek nitelikte, plastik ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının ibrazı şarttır.

Kurum ayda en az 1 kere teslimi yapılan peyniri ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü müteahhit firmaca karşılanacaktır.

Ambalajlarda üzerinde ürün bilgileri TS ve G.M.T.'de belirtilen şekilde yer almalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile ilgili T.S.'indeki şartlar esas alınacaktır.

SADE SÜT UHT (TAM YAĞLI)

Sade UHT sütler 140 °C-145 °C sıcaklığa ısıtılarak sporlu ve sporsuz mikroorganizmaları yok edilmiş, homojenize olmuş, oda sıcaklığında bozulmaya karşı dayanıklı, normal tat ve kıvamdaki sütler olmalıdır.

Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri aşağıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

% yağsız süt kuru maddesi	: 8.00 (min)
% süt yağı	: 3.30 ± 3.50
Asitlik (Laktik asit cinsinden)	: 0.16 ± 0,01
Yoğunluk	: 1.030 ± 0,001
pH	: 6,60 - 6,75
Homojenizasyon	: 75 °C hom. P.200 kg/cm ² (min. % 92)
Mezofil	: max. 10/ml (SPCA, 3 gün, 30 °C)
Termofil	: max. 10/ml (SPCA, 2 gün, 55 °C)

Sade UHT sütlerde renk beyaz veya açık krem, sıvı yapıda ve kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Kahvaltı, diyet ve ara diyetlerde verilecek sütler 1/5 (200 ml) tetrapak paketlerde ve kolide 27 adet olacak şekilde teslim edilmelidir.

Yemeğin yapımında kullanılacak sütler 10 lt'lik kutupak karton kutular içerisinde aseptik torbalarda olmalıdır. Sade UHT sütlerin raf ömrü 4 ay olmalıdır.

Üretici firma, Gıda Sicil Sertifikasına, Gıda ile Temasta Bulunan Materyal Sicil

Sertifikasına, TSE Uygunluk Belgesine, TSE İmalata Yeterlilik Belgesine ve mamule ait

Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile ilgili TS'da belirtilen şartlar esas alınacaktır.

MUTFAK TEREYAĞI

Mutfak tereyağları, tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmayan olan, sızıntılı, unlu, kumlu bir yapı ve görünüş göstermeyen; süt yağ oranı en az % 82, asitlik derecesi en çok % 27 tereyağın niteliğini bozmayacak biçimde ambalajlanmış, mat, solgun bir görünüm göstermeyen ve 1 gramında 30'dan çok küf ve maya bulunmayan tereyağları olmalıdır.

Genel Özellikler;

Mutfak tereyağlarında su miktarı % 18' i geçmemelidir. Bu çeşit tereyağlarında süttten geçen yağsız kuru madde miktarı en çok % 2 olmalıdır. Mutfak tereyağları sipariş de talep edilen şekilde tuzlu veya tuzsuz olarak teslim edilmelidir.

Tereyağlarında, gıda maddeleri ile ilgili tüzükte konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Tereyağlarında Reichert-Meissel sayısı 22'den az olmalıdır.

Ambalaj ve Özellikleri:

Tereyağları, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak insan sağlığına zarar vermeyecek ürünü dışardan gösterebilecek nitelikte özel ambalajlarda 2.000 gr'lık kalıplar halinde ve hava ile temas etmeyecek ve kolayca açılmayacak şekilde paketlenildikten sonra teslim edilmelidir.

Tereyağı ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.

- Firma adı veya Tescilli markası, adresi
- Standardın işaret numarası
- Seri numarası
- Malın adı
- Çeşidi
- Sınıfı
- Net ağırlık (gr)
- İmal tarihi

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının noter tasdikli suretlerinin ibrazı şarttır.

KASE YOĞURT

Kase Yoğurt; TS 1018 veya TS 1019 standartlarına uygun sütlerin, yapım tekniğine uygun koşullarda elde edilmiş, tam yağlı tipinde olmalıdır. Ambalajların her birinin 200 gr (net) yoğurt içeriği bulunmalıdır.

- Yoğurtta görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.

- Yoğurt duyuşal değerdendirmede her özelliğde en az 4 puan almak şartıyla toplam 20 puan alacak niteliklere sahip olmalıdır.
- Yoğurtlarda yağsız katı madde miktarı 100 gramda en az 16 gram olmalıdır.
- Yoğurtların 100 gr'ında en az 3 gr süt yağı bulunmalıdır.
- Yoğurtta titre edilebilir asitlik laktik asit cinsinden kütlece % 0,80'den az ve % 1,60'dan fazla olmamalıdır.
- Yoğurtdun bir gramında 10'dan çok koliform bakteri, 100'den çok maya ve küf olmamalı, E. Coli bulunmamalıdır.
- Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermemelidir.

DUYUSAL MUAYENEDE ARANACAK ŞARTLAR

Dış görünüş; Parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.

Kıvam; (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, kazanan serumu hemen ayrılmayan yapıda olmalıdır.

Kıvam (ağızla) dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olmalıdır.

Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.

Tat; kendine has hafif ekşimsi tat da olmalıdır. Ekşi, hafif acımsı hafif küfümsü, hafif sabunumsu yada hafif yanık tat da olan ve benzeri yabancı tat içeren yoğurtlar olmamalıdır.

Ambalaj ve Nitelikleri,

Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup, kapatılmalıdır. Ambalaja ilişkin yönetmelikte belirtilen şartlara haiz olmalıdır. Ambalajda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek ve içerisindeki ürünü gösterecek nitelikte şeffaf plastik malzemeden yapılmış olmalıdır.

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 edileceğı,

Yoğurt 10 °C'nin altında direkt güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilmeli ve kapalı araçlarla taşınmalıdır. Yapıldığı ve muhafaza edildiğı yerlerde yabancı koku yayan maddeler ile bir arada bulundurulmamalıdır.

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının noter tasdikli suretlerinin ibrazı şarttır.

Kurum; ayda en az bir kere teslimi yapılan yoğurdu ilgili laboratuarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü müteahhit firmaca karşılanacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda GMT ile TS 1330 hükümlerine göre işlem yapılacaktır.

SÜZME YOĞURT

Süzme Yoğurtlar; TS 1018 ve /veya TS 1019 Standartlarına uygun sütlerin, yapım tekniğine uygun koşullarda elde edilmiş, tam yağlı tipinde olmalıdır.

- Süzme yoğurtta görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
- Kendine has tat, koku ve kıvamda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
- Rutubet miktarı en çok % 70 olmalıdır.
- Yoğurtların 100 gr'ında en az 7 gr süt yağı olmalıdır.
- Tuz ve yağ dışında süt kuru maddesi miktarı % 10'dan az olmalıdır.
- Asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 2,25'den fazla olmamalıdır.
- Küf ve maya sayısı 1 gr'ında 100'den çok, koliform bakteri 1 gr'unda 10'dan çok olmamalı E. Coli bulunmamalıdır.
- Süzme yoğurtlar 5 veya 10 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.
- Firmanın ticari unvanı ve adresi tescilli markası
- Malın adı
- Tipi
- İmalat tarihi
- Seri/ kod numarası
- Net ağırlığı (5 kiloluk plastik kovalarda teslim edilecektir.)
- Firmaca tavsiye edilen raf ömrü

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının noter tasdikli suretlerinin ibrazı şarttır.

Kurum ayda en az bir kere teslimi yapılan süzme yoğurdu ilgili laboratuarda incelettirme hakkına sahiptir. Yapılan tahlillerin maddi bedeli yüklenici firmaca karşılanacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G. M.T. ile TS'lerinin ilgili maddeleri esas alınacaktır.

SOFRALIK CANLI ALABALIK

Alabalıklar tip özelliklerine göre Canlı Alabalık tipinde, tür özelliklerine göre Salmo gairdneri Richardson veya Salmo trutta L. türlerine ait alabalıklar olmalıdır. Grup özelliğine göre Sofralık Alabalık grubunda olmalıdır. Boy özelliğine göre Orta Boy Alabalıklardan

olmalı, beher alabalığın adet ağırlığı 200 gr ($\pm$ 10 gr) olmalıdır. Sınıf özelliklerine göre Ekstra Sınıf alabalıkların özelliklerini taşımaktadır.

Genel görünüm, fevkalade düzgün, aksedici, renk parlak, mukoz tabaka su gibi renksiz ve saydam, üzerine parmakla basılınca iz bırakmayan, et sıkı ve elastiki olmalıdır.

Gözler, dış bükey, kornea geçirgen, parlak, siyah olmalıdır.

Solungaçlar, renk parlak pembe kırmızı, mukoz tabaka, su gibi renksiz, saydam ve berrak olmalıdır.

Karın etekleri yüzeyi mavimsi, saydam, parlak ve türüne özgü renkte; karın zarı cilalı, çok parlak, etten kolay ayrılmayan; böbrekler ve diğer organlar (mide ve barsak hariç) parlak kırmızı renkli olmalıdır.

Koku, yüzeyde, solungaçlarda, kesimde iç organlarda aranmak kaydı ile; taze, kuvvetli, kendine özgü kokuda olmalı; yabancı hiçbir koku içermemelidir.

Teslim edilecek Ekstra sınıf alabalıklarda, bir alt sınıftan balık oranı toplam olarak % 5'i geçemez.

Sofralık canlı alabalıklarda; vücut deformasyonu, deride herhangi bir sebeple meydana gelmiş renk bozukluğu bulunmamalıdır.

Canlı alabalıkların muhafaza ve taşıma işlemleri TS 4542, TS 4543, TS 4620, TS 4621, TS 4622'ye göre yapılmalıdır.

Sofralık alabalıklar, canlı olarak teslim edilecek olup; her ne suretle olursa olsun canlılık vasfını yitirmiş balıklar alınmayacaktır. Siparişi verilen sofralık canlı alabalıklar en geç saat 11.00'e kadar muayene komisyonuna, gerekli incelemenin yapılması amacı ile sunulmuş olmalıdır.

Teslim ve teslimat işlemleri; muayene komisyonunca, ilgili teknik şartname hükümlerine göre yapılacak inceleme ve tartım-sayım işlemleri sonrasında yapılacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 4869 ve bu standartta atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

PARÇA PİLİÇ ETİ (MUZ BİFTEK (DERİSİZ-KEMİKSİZ), SPESİYAL BUT, PİRZOLA)

1. Parça tavuk etleri, usulüne göre kesim yapıldıktan sonra çengele asılarak kanları (% 5-8) olukta toplanıp, tüyleri yolunmuş, temizlenmiş, baş, ayaklar, iç organları ve bunların bağları çıkarılmış ve insan gıdası olarak tüketime engel bir hali olmadığı veteriner hekim raporu ile belirlenmiş olan 6-12 haftalık et tavuklarından hazırlanacaktır.
2. Kesim öncesi ve kesim sırasında hijyenik şartlara uyulduğuna dair, alınacak resmi kurumlarda görevli veteriner hekim raporu bütün kontrollerde ibraz edilecektir.
3. Parça tavuk etlerinin hazırlık safhasında kullanılan suyun nitelikleri içme suyu niteliğinde olacaktır. Suyun tavuk etlerini kontamine etmeyecek niteliğinin korunması sağlanacaktır. Bu husus yüklenici tarafından, yetkili bir kuruluştan alınacak laboratuvar raporu ile muayene sırasında belgelenecektir. Kesim tarihi ile su numunesi laboratuvar rapor tarihi arasında en çok 30 günlük fark olacaktır. Muayene komisyonu sadece şüphelendiği takdirde kesim yerinde kullanılan sudan numune alarak kimyasal ve mikrobiyolojik tayin için laboratuvara gönderilecektir.
4. Alınacak parça tavuk etleri sıcaklığı 10⁰ C' yi geçmeyen et, parçalanma odasında parçalanmış olacaktır.
5. Kesime alınan kümeste en az 6 ay öncesine kadar Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Newcastle, Salmonellose, Aspergillose, E.colibasillose, Micoplasmose, Leucose, Pseudo Tuberculose ve Toksoplasmose gibi salgın hastalıkların görülmediği ilgili Veteriner Müdürlüğünden alınacak raporla belgelenecektir.
6. Muayene komisyonunca; gerek görüldüğünde parça tavuk etlerinin kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikoloji özellikleri ile ilgili yetkili bir laboratuardan alınacak raporlar yüklenici firmadan istenecektir.
7. Parça tavuk etlerinin ağırlıkları: derisiz-kemiksiz tavuk muz biftekler (bonfilesiz olacak) 200 gr, spesiyal butlar (kasık derisi ve yağları temizlenmiş) 250 gr, tavuk pirzolalar (kasık derisi ve yağları temizlenmiş) 150 gr (± % 5) olacaktır. Tavuk pirzolalar elle açılmış olmalıdır. Makine ile açılan pirzolalarda kabul edilmeyecektir.
8. Parça tavuk etlerinde su oranı % 3 (yüzde üç) geçmeyecek, geçtiği takdirde reddedilecektir.
9. Parça tavuk etleri üzerinde tüy olmayacaktır.
10. Tavuk parça etlerinde gövdede kırılmış kemik bulunmayacak, tüy dipleri kan lekesiz olacaktır. Gövde düzgün şekilde, iyi dağılmış yağ tabakasına sahip, etlilik durumu iyi gelişmiş olacaktır.
11. Parça tavuk etleri sağlıklı ve bozulmamış olacak, derisi anormal derecede koyu renkli olmayacak, gövde üzerinde morartılar, kırmızı veya koyu renkli kan pıhtılaşmaları, göğüste veya butlarda deride morarmalar ve ette berelenmeler olmayacaktır. Kokuşmuş, çürük ve fena kokulu, yeşilimsi morarmış renkte, iyi gelişmemiş çok zayıf (kaşektik), gevşek, yumuşak ve jelatinimsi yapıda olmayacaktır. Etler normal kıvamında kendine has renk, koku ve lezzette olacaktır.

12. Parça tavuk etleri, renk, koku ve görünüş açısından taze (bayatlamamış) ve temiz olduğunu belirten özellikte olacaktır.
13. Parça tavuk etlerinde deri kısımları, derinin parçalama tekniğinin gereğinden fazla kesilmiş ve yüzülmüş olmayacaktır. Tavuk etinin kemiğinden ayrılma işlemi sırasında oluşabilecek saçak ve kırpıntılar et üzerinde bulunmayacaktır.
14. Parça tavuk etleri üzerinde yapılan kontrollerde herhangi bir organik veya inorganik bulaşma belirtisi(sinek, böcek gibi zararlıların kendileri veya bunların kalıntıları ve yumurtaları, çöp toprak vb. yabancı madde) görülmecektir.
15. Parça tavuk etleri normal tencerede su kaynadıktan sonra en çok 30 dk. pişmiş olacaktır.
16. Parça halindeki tavuk etleri, içinde malın özelliğini bozmayan, tat ve kokusunu etkilemeyen, insan sağlığına zarar vermeyen, malın dışarıdan görünmesini engellemeyen nitelikteki polietilen veya benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar (küçük ambalaj) içinde arz edilecektir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kâğıt vb. materyal yeni, temiz, kokusuz olacak, tavuk etine zarar vermeyecek, bunların üzerine yazılacak yazılardan kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılacak zambak, toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmayacak ve yazılı taraf ürünle temas etmeyecektir.
17. Ambalajlarda silinmeyecek şekilde kesim tarihi(gün, ay ve yıl olacak) ve firma adı bulunacaktır.
18. Tavuk parça etleri; polietilen torbalara birer birer konduktan sonra, 12 kg'lık oluklu mukavva ambalajlarda getirilecektir.
19. Tavuk etleri frigorifik araçlarla getirilecektir. Talep edilen ürün telefon açıldığında istenilen gün ve saatte teslim edilmelidir.
20. Teslim edilen parça tavuk etleri, muayene komisyonu tarafından şartnameye uygun olduğu takdirde teslim edilecektir.
21. Ürüne ait TSE Belgesi ve TSE Markası aranacaktır. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Kontrol Genel Müdürlüğü Çalışma İzin Belgesi, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının ibrazı şarttır.

HAZIR PİŞMİŞ DİLİMLENMİŞ DONDURULMUŞ TAVUK DÖNER

Ürün Tanıtımı: Piliç fileto ve piliç bütün açıldıktan sonra gövde yağı, yemeklik tuz, lezzet ve çeşni verici maddeler ile karıştırılıp tekniğe uygun dizilmesi, pişirilmesi ve dilimlenmesi sonucu elde edilen ürün olmalıdır.

1. Duyusal Özellikleri : **Tat ve Koku: Kendine has tat ve koku olmalı. Yabancı tat küf kokusu olmamalıdır.**
2. Mikrobiyolojik parametreler

	n	c	M	M
Escherichia coli (kob/g)	5	2	1*10 ²	1*10 ³
Escherichia coli 0157: H7 (kob/g)	5	0	Bulunmamalı	
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	2	5*10 ²	5*10 ³

Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı
------------------	---	---	---------------------

3. Taşıma koşulları: -18°C° de şoklanmış ve frigofirik araçlarla taşınmalıdır.

4. Ambalaj :

- Hazır Dilimlenmiş Pişmiş Tavuk Dönerler polietilen ambalajlar içerisinde, dış ortamla bağlantısı tamamen kesilmiş olarak, yüzeyinde açıklık olmayacak şekilde kapatılmış ve uygun ebatta kolilerde olmalıdır. Kullanılan ambalaj materyalinin gıdaya uygunluk sertifikası bulunmalıdır. Ürünler isteğe göre 5-12 kg'lık koli ambalajlarda teslim edilmelidir.

5. Ürün Özellikleri:

- Ürünlerle kullanılan katkı maddeleri ve baharatların temin edildiği firmaların üretim izni bulunmalıdır.
- Kullanılan Katkı Maddeleri: Antibakteriyel % 0,1, soya proteini bulunmamalıdır.
- **Et oranı %100 tavuk göğüs eti, yağ oranı :% 20-25 (etin sahip olduğu yağ oranı) olmalı; deri bulunmamalıdır.**
- **Gıda maddeleri ile temas edecek ambalajların imalinde kullanılan boyar maddeler, içindeki mala hiçbir geçirgenlik vermemeli ve toksin madde içermemelidir.**
- **Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olmalıdır.**

NOT:

1. Talep edilen ürün telefon açıldığında istenilen gün ve saatte teslim edilmelidir.
2. Tesis ve üretilen mamullerle ilgili kalite sistem belgesi varsa ibraz edilecektir.
3. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış "Gıda Sicil ve Gıda Üretim Sertifikası" bulunmalıdır.
4. Tüm gıda maddelerinin ambalajları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 25. ve 26.maddesinde belirtilen etiketleme ve etiket bilgilerine uygun olmalıdır.
5. Ürün analiz için laboratuara gönderildiğinde tetkik ücreti firma tarafından karşılanacaktır.
6. Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

KEMİKSİZ DANA LOPETİ

PARÇALANACAK ETLER:

Parçalanmaya alınacak etler, bant konveyörlü masalarda veya düz parçalama masalarında yapılacak, etler kemiklerinden usulüne göre ayrılacak,

Randıman; soğuk karkas ağırlığının kesimden hemen önceki canlı ağırlığına bölünmesiyle elde edilen rakamdır. Yüzde olarak ifade edilir.

Karkas; her ırktan kasaplık sığırların usulüne uygun olarak kesilmiş, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrekleri ve üreme organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkartılmış, böbrek yağları, salkım yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu 4. kuyruk omurundan kesilmiş bütün haldeki gövdedir.

Parçalamaya tabi tutulan % 55-61 randımanlı karkas gövdelerde genel olarak kabul edilen parça et cinsi ve fire oranları.

ET PREPARATLARI

ORAN %

Parçalama firesi	% 0,52
Kıyma	% 13,9
Kuşbaşı	% 44,58
Biftek	% 9,72
Rosto	% 7,49
Pirzola	% 3,74
Kontrofile	% 2,21
Bonfile	% 1,6

Bu oranlar kesin olmayıp, etin cinsine, ırkına, besi durumuna göre az çok değişebilir.

Ancak; 55 randımanın altındaki besisiz, zayıf karkasların parçalanmasından elde edilen etler kabul edilmeyecektir.

Kıymalık Etler : İncikler, boyun, karın kasları, döş ve kavram kısımlarından elde edilen etler.

Kuşbaşı Etler : Ön kol, gerdan ve incik etlerden elde edilen etlerdir.

Haşlamalık Etler : Kürek üstü, döş ve gerdandan elde edilen etler.

Kıymetli Etler : Bonfile, kontrofile, pirzola, rosto, nuar, yumurta, tranç, sokum.

Kemiksiz dana lopet: Erkek dana etinin kemiklerinden ayrılmış şekli olup; erkek hayvandan üretilen şeklidir.

Parçalama Yeri : Parçalama ve paketleme hizmetleri yapılan mahallin duvarları mermer veya fayans olmalıdır. Duvarların birbirleri ve zemin ile birleşik köşe ve kenarları iç bükey şekilde olmalıdır. Parçalama ve paketleme mahalleri havalandırma için aspiratör ile; açılabilen izocamlı pencereler, sinek telleri ile techiz edilmelidir. Mekanda sinek tutucu cihazlar bulunmalıdır.

Parçalama dairesinde, el yıkanacak ve temizlik için sıcak, soğuk su tesisatı lavaboları, bıçaklar için sterilizatörler bulunmalıdır. Parçalama dairesi ile paketleme bölümü ısı kontrollü olup; ısı derecesi 8-13 °C olmalıdır. Soğutucu ünitelerden verilen soğuk havanın direkt ve dal etkili olabilmesi sağlanmalı, etin işlenmesinde kullanılan her türlü alet ve ekipman dezenfeksiyon işlemine uygun malzemeden yapılmış olmalıdır. Parçalama yapan görevli ustaların 6 ayda bir portör muayeneleri yaptırılacak ve bu belgelerin onaylı fotokopileri ile çalıştırılan kişilerin isimleri kurumumuza bildirilecektir.

Et Taşıma Arabaları : Krom nikel saçtan yapılmış olmalıdır.

Üretici firmanın : Dana etine ait “Gıda Üretim Sertifikası” ve 5179 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 18. Maddesi gereğince 11.09.2000 tarih ve 24167 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “Kırmızı Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetim Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik” hükümlerine göre düzenlenmiş T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Çalışma İzin Belgesi, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının ibrazı şarttır.

Ayrıca; Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve Etlerin Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buralardaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır. Gövde Dana Etlerinin kesim öncesi canlı muayenesi (Anne-Montem muayene) ve kesim sonrası muayenesi (Post-Montem muayene) Veteriner Hekim tarafından yapılacaktır. (ETLERİN ÜZERİNDE MEZBAHAYA AİT MÜHÜR OKUNAKLI BİR ŞEKİLDE BASILMIŞ OLACAKTIR.) TSE Standartlarının Etlerle ilgili tüm şartları aranacaktır. 17 Mart 2001 tarih ve 24345 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Tebliğ No: 2001-7 Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları tebliğinde yapılacak yeni değişiklikler geçerli sayılacaktır.

Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, gıdanın tüketimi esnasında gıdadan kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı veya Üniversitelerden alınacak analizler sonucunda gıdanın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır.

MUAYENE VE KABUL ŞARTLARI

1. Dana lop etleri taze getirilecek; dondurulmuş etler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.
2. a) Etler alınan hayvanın özelliğine göre, etlerin rengi pembe ve kırmızı arası olacaktır.
b) Kendine has et görünümünde olacaktır.

c) Etlerin dış yüzeyinde aşırı yağ bulunduğu takdirde; bu yağlar trisaj işlemine tabi tutulmuş olarak teslim edilecektir. Gerdan ve kasık yağları teslim edilen etlerde bulunmayacak; gövde içinde aşırı iç yağlanma varsa, bu yağlar da temizlenmiş olacaktır. Bu şekilde getirilmeyen etlerin bulunması durumunda muayene komisyonunca ilgili işlem yerine getirilerek malın muayene ve kabulü yapılacaktır.

d) Etler 15 ve 20 kg'lık özel polietilen ambalajlı, soğutulmuş olacaktır.

e) Etler iki ambalaj içerisinde bulunacak, içi polietilen, dışı oluklu mukavva kutu olacaktır.

f) Ambalajın üzerinde içinde bulunan etin cinsi, net miktarı, kesim ve muayene tarihi kayıtlı olacaktır.

g) Etler kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak en az 2 ton istiap hadli termos veya thermokingli araçlarla teslim edilecektir.

3. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecektir.

4. Dana Lop Etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır. Gövdeler üzerinde deri parçaları, karın ve göğüs boşluğunda iç organ parçaları bulunmayacaktır.

5. Dana Lop Etlerinde derin ve yüzeysel kokuşma kesinlikle bulunmayacaktır. Dana Lop Etlerinde kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmeyecektir. Dana etleri haşlanarak tadına bakıldığında taze ve kokusu kendine has özellikte ve lezzetli olacak, etlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir yabancı tat ve koku bulunmayacak; tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.

6. Müteahhit firma tarafından teslim edilen etlerde; % 55-61 randımanlı etlerin genel olarak kabul edilen oranlarda parça ve cins özelliklerine göre muayene ve tesellüm işlemleri yapılacaktır.

7. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olacaktır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.

8. Etin taşındığı araçlarda, soğutulmuş etlerin ± 1 °C'ye ayarlanabilen suhnet değişimi otomatik kayıt cihazı (Termograf) olması şartı aranacaktır.

9. Müteahhit tarafından teslim edilen etler, muayene komisyonu tarafından yapılacak inceleme sonrasında, şartnameye uygun olduğu belirtildiği takdirde tesellüm edilecektir.

DANA KARACİĞERİ

Sağlam ve sağlıklı danaların karaciğerlerinden elde edilmiş ve taze olacaktır. Kendine özgü renk, koku ve elastikiyette olacaktır. Dana karaciğerleri taze getirilecek; dondurulmuş karaciğerler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.

Hastalıklı, kötü kokulu, rengi değişmiş, gevşemiş ciğerler kabul edilmeyecektir. Teslim edilen ciğerler sadece karaciğer olacak, üzerlerinde başka kısım ve organlar, yağlar, iç ve dış yüzeyinde kistler bulunmayacaktır. Karaciğerler 15 veya 20 kg'lık özel polietilen ambalajlı, soğutulmuş olacaktır. Ciğerler iki ambalaj içerisinde bulunacak, içi polietilen, dışı oluklu mukavva kutu olacaktır. Kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak termos veya thermokingli araçlarla teslim edilecektir. Ciğerler üzerinde pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır. Derin ve yüzeysel kokuşma kesinlikle bulunmayacaktır. Kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmeyecektir. Ciğerlerin taşındığı araç, taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olacaktır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır.

Karaciğerlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır ve araçlarda, soğutulmuş etlerin ± 1 °C'ye ayarlanabilen suhnet değişimi otomatik kayıt cihazı (Termograf) olması şartı aranacaktır. Mütahhit tarafından teslim edilen ciğerler, muayene komisyonu tarafından yapılacak inceleme sonrasında, şartnameye uygun olduğu belirtildiği takdirde teslim edilecektir.

Üretici firmanın : Dana karaciğerine ait “Gıda Üretim Sertifikası” ve 5179 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 18. Maddesi gereğince 11.09.2000 tarih ve 24167 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “Kırmızı Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetim Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik” hükümlerine göre düzenlenmiş T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Çalışma İzin Belgesi, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının ibrazı şarttır.

TSE Standartlarının sakatatlarla ilgili tüm şartları aranacaktır. 17 Mart 2001 tarih ve 24345 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Tebliğ No: 2001-7 Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları tebliğinde yapılacak yeni değişiklikler geçerli sayılacaktır.

Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, gıdanın tüketimi esnasında gıdadan kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı veya Üniversitelerden alınacak analizler sonucunda gıdanın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır.

ALÜMİNYUM SÜTLAÇ KASE

-Alüminyum sütlac kasesi, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun olarak üretilmiş olmalıdır.

-110X110X42 mm ebatlarında üretilmiş olmalıdır.

-Isıya dayanıklı ve sağlam olmalıdır.

-100'lük paketler halinde ve 30 paketlik teslim kolileri içinde teslim edilmelidir.

DEFNE YAPRAĞI

-Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

-Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

-Hiçbir şekilde renk ve boya kullanılmayacak, doğal özellikte olacaktır.

-500 gramlık ambalaj içerisinde teslim edilecektir. Ambalaj malzemesi, parçalanmadan, deforme olmadan ve içindeki birim ambalajları dışarıdan gelecek fiziksel etkilere karşı koruyacak kalınlık ve sağlamlıkta olacaktır.

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

-Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

-Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.

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

YUMURTA

- Yumurtaların; sarı ve beyazı, kendine has tat, renk ve kokuda olmalı, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır.
- Yumurtalar, doğrudan tüketilen yumurta grubunda, hiç bir işlem görmemiş ve AA sınıfında olmalıdır.
- Anormal şekilli, anormal kabuklu, çatlak ve lekeli yumurtalar olmamalıdır.
- Kabuk, temiz, lekesiz, şekil ve kabuğu normal, sağlam yapılı çatlaksız ve kırıksız olmalıdır.
- Hava boşluğu tek, sabit ve derinliği 4 mm'den az olmalıdır.
- Ak, berrak ve homojen olmalıdır.
- Sarı, ortada yuvarlak, tek, homojen renkte, çevresi belirsiz, ak pıhtısı, et ve kan lekesi ve pıhtısı görülmemelidir.
- Yumurtaların ağırlıkları ortalama 63-72 gr. olmalıdır. 100 adet yumurtanın ağırlığı en az 6.3 kg. gelmelidir.
- 30 yumurtalık viyoller içinde ambalajlanmış ve şeffaf jelatin ambalajla streçlenmiş olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde üretici firmanın etiketi bulunmalı son tüketim tarihi belirtilmelidir.
- Ambalajlamada kullanılan malzeme, yeni görünümlü, çarpmalara karşı dayanıklı, kuru, temiz, hijyenik şartlara uygun, iyi halde ve yumurtayı yabancı kokulardan koruyacak nitelikte yapılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

KARANFİL

Karanfiller; kendine özgü renk, tat ve aromada olmalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. İçerisinde canlı böcek bulunmamalı, gözle bakıldığında ölü böcek veya böcek kalıntıları görülmemelidir. Karanfiller 1.sınıf niteliklerini taşımalıdır. İçlerinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Karanfiller 250 Gr'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir. Ambalajlamada kullanılacak malzeme hava ve rutubet geçirmeyen, yeni, temiz, kuru, sağlam, kokusuz, malzemenin özelliğini bozmayacak, insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların ağızları sıkıca kapatılmış olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 3498 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

ŞEFFAF GIDA POŞETİ (8 CM X 16 CM)

1. Plastik poşet ebatları 8 cm x 16 cm ve en az 120 mikron kalınlığında olmalıdır. Poşetler şeffaf renkte olmalıdır.
2. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Ürüne ait Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları bulunmalıdır.

KÖPÜK TABLDOT TABAK (5 Gözlü)

1. Sağlam köpükten üretilmelidir.
2. Rengi beyaz olmalıdır.
3. Orijinal paketlerinde olmalıdır.
4. Yemek kapları 5 gözlü olacaktır.
5. Sıcak yemek servislerine dayanıklı olmalıdır.
6. Gıda maddelerine hiç bir geçirgenlik vermemeli ve toksin madde içermemelidir.
7. Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır.
8. İnsan sağlığına ve içine konulan gıdaya zarar vermemelidir. İstendiğinde bu durum belgelendirilecektir.
9. Kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan yapıda olmalıdır.
10. Boyu; en az 35cm Eni; en az 25cm yükseklik; 4cm olmalıdır. 5 gözü ortalama 1000gr yemek ağırlığında kırılıp bükülmeyecek dayanıklılıkta olmalıdır.
11. Gıda maddesiyle temasta gıda maddesinin emmemeli, gıdanın tat, renk ve kokusunu değiştirmemeli. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır.
12. Üretim esnasında kullanılan malzemeler gıda tüzüğüne uygun olmalıdır.
13. Ürün gıda maddeleri ile temas eden malzemelerin tebliğin de geçen şartları sağlamalıdır.
14. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Ürüne ait Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları bulunmalıdır.

STREÇ FİLM (45 CM. X 1500 MT.)

1. Malzemenin yapısı muhafazasına uygun "Polivinil Clorür" den imal edilmiş olacaktır.
2. Streç filmin kalınlığı 12 mikron olacaktır.
3. Ebatları; En: 45 cm. Boy: 1500 mt.
4. Şeffaf görünümlü olacaktır.
5. Sağlıklı ve ürünün uzun süreli korunmasını sağlayacaktır.
6. Gıdada oluşabilecek nemlenmeyi önleyecek özellikte olacaktır.
7. Streç filmin neden olabileceği kanserojen etkisini ortadan kaldıracak antioksidan özelliğe sahip olacaktır.
8. İyi bir yapışma özelliğine sahip olacak ve yapışma özelliği % 3.8 'in üstüne çıkmayacaktır.
9. Ürünün dış ambalajı toz, toprak ve nemden koruyucu özellikte olacaktır.

10. Streç filmler T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun olarak üretilmiş 1. kalite ürünler olmalı ve üretim izin belgesi bulunmalıdır.

PLASTİK SUP KASE ŞEFFAF (200 ML.)

1. Kase Rengi: şeffaf olmalıdır.
2. Hammaddesi: PS veya PVC olmalıdır.
3. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen şeffaf olmalıdır.
4. Plastik Sup Kasesi için Sıcaklığa duyarlılık: $+ 85 \pm 5$ °C
5. Kaselerin; Hacmi: 200 cc ± 5 , Kapasitesi: 200 ± 5 gr. olmalıdır.
6. Plastik Sup Kâselerinin ebatları 9,5x3,5 cm olmalıdır.
7. Plastik sup kâselerinin 100 adedi tartıldığında en az 340 gr gelmelidir.
8. Kapaklı plastik sup kâselerinde kapakların 100 adedi tartıldığında en az 200 gr gelmelidir.
9. Plastik Sup Kâselerinin tabanında üretici firma adı yer almalıdır.
10. Sup Kâseleri ürün etiketli kolilerde teslim edilecektir.
11. Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği " ne uygun olarak üretilmiş olmalı ve üretim izni bulunmalıdır.

ALUMİNYUM FOLYO (45 CM. X 100 MT.)

1. Isıya dayanıklı ve sağlam olmalıdır.
2. 45 cm. x 100 m. Ebatlarında olmalıdır.
3. 18 mikron kalınlığında olmalıdır.
4. Alüminyum folyolar, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun olarak üretilmiş olmalı ve üretim izni bulunmalıdır.

DONDURMA KABI ŞEFFAF (500 ML.)

1. Dondurma Kabı Rengi: şeffaf olmalıdır.
2. Hammaddesi: PS veya PVC olmalıdır.
3. Sıcaklığa duyarlılık : $+ 65 \pm 5$ °C olmalıdır.
4. Plastik Dondurma Kaplarının ebatları 20 x 11 x 4 cm olmalıdır.
5. Dondurma Kabı tabanında üretici firma adı olmalıdır.
6. Dondurma Kabı ürün etiketli kolilerde teslim edilecektir.
7. Dondurma Kabinin 100 adedi tartıldığında en az 670 gr gelmelidir.
8. Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği " ne uygun olarak üretilmiş olmalı ve üretim izni bulunmalıdır.

KÜRDAN JELATİNSİZ (10.000'LİK)

1. Kürdan ağaçtan olacaktır.
2. Kürdan uzunluğu 6 cm.den az olmayacaktır.
3. Kürdanlar plastik poşet veya mukavva ambalaj içinde olacaktır.
4. Kürdanların ambalajları bozuk ve deforme olmayacaktır.
5. Arızalı ve bozuk çıkan ambalajlar bire bir değiştirilecektir.
6. Kürdanların ucu sivri olacaktır.
7. Kürdan paketleri 10.000 adetlik ambalajlarda ve 100.000 adetlik nakliye ambalajları içerisinde olacaktır.

8-PLASTİK ÇATAL, KAŞIK VE BİÇAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Plastik Çatal, Kaşık ve Bıçakların ürün muhteviyatı, PP (polipropilen) veya polistiren ve kristal ham maddelerden üretilmiş, şeffaf görünümlü ve büyük boy olmalıdır.
2. Çatal Kaşık ve bıçaklar, sağlam plastikten, esnek yapıda, kolay kırılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayacak şekilde üretilmiş olmalıdır
3. Yiyecek içecekte kullanılabilir olduğu ve üretildiği hammadde ürünün üzerinde belirtilecektir.
4. Gıda maddelerine hiç bir geçirgenlik vermemeli ve toksik madde içermemelidir.
5. Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır.
6. Gıda maddesiyle temasta gıda maddesinin emmemeli, gıdanın tak, renk ve kokusunu değiştirmemeli. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır.
7. İnsan sağlığına ve içine konulan gıdaya zarar vermemelidir.
8. Ürünlerin imalinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen şeffaf olmalıdır.
9. Üretici firmanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış üretim izni olmalıdır.
10. Ürünler, gıda maddeleri ile temas eden malzemelerin tebliğinde geçen asgari şartları sağlamalıdır. Üretim esnasında kullanılan malzemeler gıda tüzüğüne uygun olmalıdır.
11. Çatal Kaşık ve Bıçaklar 100 lük orijinal ambalajlar halinde teslim edilmelidir.
12. 100 lük orijinal ambalajların ağırlıkları aşağıda belirtilen miktarlardan az olmamalıdır. Çatalar en az 380 gram ağırlığında olmalıdır.

Kaşıklar en az 400 gram ağırlığında olmalıdır.

Bıçaklar en az 500 gram ağırlığında olmalıdır.

13. Çatal Kaşık ve Bıçakların boyu en az 17,5 cm olmalıdır.

PLASTİK PED BARDAK (ŞEFFAF - 180 ML.)

1. Ürün muhteviyatı PP (Polipropilen) hammaddelerden imal edilmiş olmalıdır.
2. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen şeffaf olmalıdır.
3. Üretici firmasının T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı üretim izni olmalıdır.
4. Bardak sıcak içeceklerin ısısına karşı dayanıklı olmalıdır.
5. 100'lük paketler halinde olmalıdır.
6. Ambalaj hariç olmak üzere 100 adet bardağın ağırlığı 180 gr dan az olmamalıdır.

KÖRÜKLÜ ÇATAL, KAŞIK, BİÇAK POŞETİ

1. Çatal, Kaşık, Bıçak poşetleri en az 7x27x3 cm ebatlarında ve körüklü tipte olmalıdır.
2. Poşetler dayanıklı kraft ambalaj kâğıdından üretilmiş olmalıdır.
3. Çatal, kaşık ve bıçağı hijyenik bir şekilde servise sunabilecek nitelikte olmalıdır.
4. Poşetler, orijinal ambalajlı ve sıfır ürünler olmalı; geri dönüşümden elde edilen hammadde olmamalıdır.
5. Çatal, Kaşık, Bıçak poşetlerinin üzerine Hastanemiz Logosu veya idaremizin uygun göreceği ibareler basılı olacaktır.

6. Poşetler 5 kg'lık nakliye ambalajları içerisinde dökme olarak ve ürünü her türlü fiziksel dış etkenden koruyacak nitelikteki ambalajlarda teslim edilecektir.

KÜRDAN JELATİNLİ (1.000'LİK)

1. Kürdan ağaçtan olacaktır.
2. Kürdan 6 cm. aşağı olmayacaktır.
3. Kürdanlar poşet veya ambalaj içinde olacaktır.
4. Kürdanların ambalajları bozuk olmayacaktır.
5. Arızalı ve bozuk çıkanlar bire bir değiştirilecektir.
6. Kürdanların ucu sivri olacaktır.
7. Kürdan paketleri 1000 adetlik ambalajlarda olmalıdır.
8. Tek tek jelatin ambalajlı olacak.

DİSPENSER PEÇETE (YEMEKHANE İÇİN MASA TİPİ)

1. Saf % 100 selülozdan imal edilmelidir.
2. Yüksek kalitede emici özelliğe sahip ve yumuşak olmalıdır.
3. Perforesiz, baskısız, parfümsüz, beyaz kâğıt peçete olmalıdır.
4. Boya, klor ağartıcı ve benzeri maddeler içermemelidir.
5. Bir pakette 250 yaprak içermelidir.
6. Bir pakette bulunan 250 adet yaprağın ağırlığı en az 250 gr olmalıdır.
7. Yaprak ebatları 230x250 mm den az olmamalıdır.
8. Hastanemiz yemekhanelerinde kullanılan masaüstü dispenser peçete aparatlarına uygun olmalıdır.

EK:4

DEMİRBAŞ MALZEME LİSTESİ

	ANA MUTFAK				
A.	PERSONEL YEMEKHANESİ			TOPLAM	MEVCUT
A.001	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	2	2
A.002	Çöp arabası		400*500	1	1
A.003	sıcak servis ünitesi	elektrikli, 4*GN1/1 kaplı	1600*700*850	1	1
A.003A	Tepsi standı	Cr-Ni boru	1600*320*320	1	1
A.003B	Servis rafı	Tek sıra	1600*400*450	1	1
A.004	Kuver rafı	3*GN1/4 kaplı	600*400*450	1	1
A.004A	Servis tezgahı	Ara raflı	1000*700*850	1	1
A.004B	Tepsi standı	Cr-Ni boru	1000*320*320	1	1

A.005	Servis arabası	2 raflı	800*500*950	1	1
A.006	Su sebili	80 Lt. paslanmaz	525*565*1410	1	1
B-	ET HAZIRLIK				
B.007	Su sebili	80 Lt paslanmaz	525*565*1410	1	1
B.008	Depo tipi buzdolabı, çift kapılı	2/+B 0, 1400 Lt polietilen tablalı	1400*780*2050	1	0
B.009	Et kütüğü	polietilen tablalı	500*700*850	2	2
B.010	Çöp arabası		400*500	2	2
B.011	Duvar rafı		1600*300*30	1	1
B.012	polietilen tablalı tezgah	tek çekmeceli sağ,ara raflı	1600*800*850	1	1
B.013	Derin çift küvetli tezgah	70*50*46 küvetli	1800*800*850	1	1
B.014	Et askı borusu	1000 mm	1000	2	2
B.015	Duvar dolabı	kapılı	1000*400*600	3	3
B.016	polietilen tablalı tezgah	Ara raflı	1600*800*850	2	2
B.017	Et kıyma makinesi	Soğutmalı,600kg/saat	365*695*470	2	2
B.018	Et kemik testeresi	acil stoplu	490*540*940	1	1
B.019	tezgah tipi buzdolabı	4 kapılı, 632 lt	2330*700*850	1	1
B.019A	Polietilen tabla ilavesi		2330*700*40	1	1
B.020	bıçak sterilizatörü	20 bıçaklı	1030*150*480	1	1
B.021	Depo tipi buzdolabı tek kapılı	2/+8 C, 700 lt	700*780*2050	1	1
B.022	Servis arabası	2 raflı	800*500*950	1	1
B.023	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip , alttan çıkışlı	1384*300*145	1	1
C -	SEBZE HAZIRLIK				
C.024	Süzme havuzlu tezgah		2000*800*850	2	2

C.025	Sprey ünitesi			2	2
C.026	Yer ızgarası ,tavalı	sığ tip , alttan çıkışlı	2068*300*145	1	1
C.027	Derin çift küvetli tezgah	700*500*460mm küvetli	1800*800*850	2	2
C.028	Patates soyma makinesi	Elektromekanik, 10kg/sefer	420*670*910	2	1
C.029	Sebze doğrama makinesi	200 kg / saat	430*760*395	2	1
C.030	Çalışma tezgahı	alt tablalı, ara raflı	1400*800*850	2	2
C.031	Yer ızgarası ,tavalı	sığ tip , alttan çıkışlı	1384*300*145	2	2
C.032	Sebze yıkama makinesi	Konveyörlü,600 kg /saat	2950*800*1600	1	1
C.033	Polietilen kesme tablası	A.yoğunluk	400*400*40	6	6
C.034	Hareketli tezgah	İndirimli sıyırma üniteli	1900*600*850	3	3
C.035	Çöp arabası		400*500	3	3
C.036	Çalışma tezgahı	Hareketli alt tablalı	1400*600*850	4	4
C.037	Polietilen tablalı tezgah	Dolaplı	1700*800*850	2	2
C.038	Duvar dolabı	Kapılı	1000*400*600	3	2
C.039	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm küvetli	1600*600*850	2	2
C.040	Duvar rafı		1600*300*30	2	2
D-	HAMUR HAZIRLIK				
D.041	Hamur şekillendirme makinası	Trifaze 380 V 10 kg	420*1430*970	2	1
D.042	Planet mikser	Emniyet kalkanlı,44 Lt	690*800*1380	2	1
D.043	Hamur yoğurma makinası	Çift devirli, 85 kg	900*120^1100	2	2
D.044	Duvar rafı		1400*300*30	2	2
D.045	İki küvetli tezgah	500*500*300 mm küvetli	1400*700*850	2	1

D.046	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	2	2
D.047	Pasta-Börek fırını	5 tepsi kapasitesi	905*945*1750	4	3
D.048	Yer ocağı	çift kafalı, LPG' li	800*600*500	1	1
D.049	Davlumbaz	Duvar tipi, filtreli	5000*1170*500	1	1
D.050	Tezgah tipi buzdolabı		1900*800*850	2	2
D.050	Mermer tabla ilavesi		1900*800*30	2	2
D.051	Mermer tablalı tezgah		1900*800*850	2	2
D.052	Malzeme arabası	Küvet tipi	650*500*700	4	4
D.053	Çalışma tezgahı	Alt tablalı	1000*800*850	1	1
D.054	Tartım terazi	30 kg		1	1
E-	GENEL DEPO				
E.055	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1830*610*1830	1	1
E.056	Izgaralı istif rafı (4 ayağı ile)	Modüler tip, derin sepetli	760*460*1830	1	0
E.057	Duvar dolabı	Kapılı	1000*400*600	4	4
E.058	Erzak dolabı	3 bölmeli, 600 Lt	1800*700*850	2	2
E.059	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1520*610*1830	2	2
E.060	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	1	1
F-	KURU BAKLİYAT DEPOSU				
F.061	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1520*610*1830	8	8
F.062	Malzeme dolabı	4 raflı	900*600*1600	2	2
F.063	Izgaralı istif rafı (4 ayağı ile)	Modüler tip, derin sepetli	760*460*1830	3	3
F.064	İstif rafı	düz tablalı 3 raflı	1900*600*1600	2	2
F.065	Erzak dolabı	3 bölmeli 600 Lt	1800*700*850	4	3
F.066	Malzeme arabası	GN 2/1	680*560*700	3	3
F.067	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	1	1

G-	DEEP FREEZE				
G.068	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1520*610*1830	2	2
G.069	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1370*610*1830	1	1
G.070	Et askı sehpası		1200*600*1750	2	2
G.071	Modüler tip soğuk oda			1	1
G.072	Soğuk oda hava perdesi			1	0
H-	ET SOĞUK DEPO				
H.073	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1520*610*1830	5	5
H.074	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1220*610*1830	1	1
H.075	Et askı sehpası		1200*600*1750	2	0
H.076	Modüler tip soğuk oda			1	1
H.077	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip , alttan çıkışlı	300*300*122	1	1
I -	SEBZE SOĞUK DEPO				
I.078	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1850*610*1830	9	3
I.079	Izgaralı istif rafı (4 ayağı ile)	Modüler tip derin sepetli	760*460*1830	24	0
I.080	Modüler tip soğuk oda			1	1
I.081	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip,alttan çıkışlı	300*300*122	1	1
J -	SÜT ÜRÜNLERİ SOĞUK DEPO				
J.082	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1830*610*1830	6	6
J.083	Modüler tip soğuk oda			1	1
J.084	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	300*300*122	1	1
K -	BEYAZ ET DEPOSU				

K.085	Çöp arabası		400*500	3	3
K.086	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	1626*300*145	2	2
K.087	Modüler tip soğuk oda			1	1
K.088	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	300*300*122	1	1
L -	ÇAY OCAĞI				
L.089	Sprey ünitesi	Duvara monte		3	3
L.090	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	1626*300*145	2	2
M -	DİYET YEMEK DAĞITIM				
M.091	Hareketli tezgah	Dolaplı	1600*600*850	1	1
M.092	Hareketli tezgah	Dolaplı	1900*600*850	2	2
M.093	Kazan taşıma arabası		600*600*570	3	3
M.094	Hareketli ekmek teknesi		1400*600*850	1	0
N -	PİŞİRME - 1				
N.095	Yer ocağı	çift kafalı, LPG' li	800*600*500	12	12
N.096	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm küvetli	1600*600*850	2	2
N.097	Kaynatma tenceresi	900 seri,gazlı,250 lt	1200*900*850	6	6
N.098	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	1626*300*145	12	12
N.099	Davlumbaz	Orta tip filtreli	3700*2970*500	3	3
N.100	Kepçe, Kevgir dolabı		900*500*1600	2	2
N.101	Temizlik hortumu	10 mt sprej başlıklı		1	0
N.102	Kazan taşıma arabası		600*600*570	2	2
N.103	Malzeme dolabı	4 raflı	900*600*1600	2	2
N.104	Su sebili	80 lt paslanmaz	525*565*1410	1	0

O	KAHVALTI MUTFAĞI				
O.105	Hareketli tezgah	Dolaplı	1900*600*850	1	1
O.106	Depo tipi buzdolabı,çift kapılı	2/+8 C, 1400 lt	1400*780*2050	2	2
O.107	Polietilen tabanlı tezgah	Dolaplı	2000*600*850	2	0
O.108	Gıda dilimleme makinesi	Bıçak çapı 300 mm		2	0
O.109	Duvar dolabı		1000*400*600	4	4
O.110	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	300*300*122	2	2
O.111	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm kuvetli	1600*600*850	2	2
O.112	Çalışma tezgahı	Tek çekmeceli ,sol	800*600*850	1	1
O.113	Tartım terazi	30 kg		1	0
O.114	Çöp arabası		400*500	1	1
P -	KAZAN YIKAMA				
P.115	İstif rafı	Kazan/ tencere	1900*800*1540	3	3
P.116	Kazan taşıma arabası		600*600*570	2	2
P.117	Kazan yıkama makinesi	Basket: 700*700 mm	850*850*1900	1	1
P.118	Dernonte istif rafı	Kazan /tencere	1600*750*1540	2	2
P.119	Kepçe askı borusu	1500 mm	1500	2	2
P.120	Kazan yıkama evyesi	Izgara tablalı	1900*800*570	2	2
P.121	Sprey ünitesi-ön yıkama dışı	Duvara monte		2	2
P.122	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	1826*300*145	2	2
Q -	PİŞİRME - 2				
Q.123	Kazan taşıma arabası		600*600*570	4	4
Q.124	Yer ocağı	Çift kafalı, Lpg'li	800*600*500	5	5

Q.125	Devrilir tava	900 seri, gazlı,120 lt	1200*900*850	4	0
Q.126	Izgara	900 seri,gazlı, 1 modül	800*900*230	3	2
Q.126A	Dolap	900 seri,1 modül	800*876*620	3	3
Q.127	Fritöz	900 seri ,gazlı 1 modül	800*900*850	3	2
Q.128	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip,alttan çıkışlı	1828*300*140	10	10
Q.129	Davlumbaz	Orta tip,filtreli	5500*2970*500	2	2
Q.130	Hareketli tezgah	Dolaplı	1600*600*850	2	2
Q.131	Banket arabası	Isıtmalı, GN1/1 20 tepsi	632*830*1556	2	2
Q.132	Döner ocağı	Gazlı,serancamlı,8radyan	661*764*1131	3	3
Q.133	Çalışma tezgahı	Dolaplı	1900*800*850	2	2
Q.134	Kepçe -kevgir dolabı		900*500*1600	1	1
Q.135	Temizlik hortumu	10 mt. Sprey başlıklı		1	1
R-	BULAŞIK				
R.136	İstif rafı	Döz tablalı	1900*400*1600	2	2
R.137	Bulaşık alma tezgahı		1600*750*850	1	1
R.138	Çöp arabası		400*500	1	1
R.139	Bulaşık alma tezgahı	Sıyırma üniteli	1800*750*850	1	1
R.140	Makine giriş eviyesi	500*400*250 mm kuvetli	1400*560*850	1	1
R.141	Sprey ünitesi	Tezgaha monte		1	1
R.142	Bulaşık yıkama makinesi	1000 Tb/elektromekanik	740*810*1580	1	1
R.143	Davlumbaz	Duvar tipi, filtresiz	1000*970*500	1	1
R.144	Makine giriş çıkış tezgahı		1600*750*850	1	1
R.145	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip , alttan çıkışlı	1826*300*145	2	2
S -	DİYET MUTFAĞI				
S.146	Hareketli tezgah	İndirimli, sıyırma üniteli	1900*600*850	1	1
S.147	Polietilen kesme	A.yoğunluk	400*400*40	2	0

	tablası				
S.148	Sebze doğrama makinesi	200 kg/saat	430*760*930	1	0
S.149	Patates soyma makinası	Elektromekanik,10 kg	420*670*910	1	0
S.150	Süzme tezgahı		1400*600*850	1	0
S.151	Sprey ünitesi	Tezgaha monte		1	0
S.152	İki küvetli tezgah	400*400*250mm kuvetli	1400*600*850	1	0
S.153	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	300*300*122	2	2
S.154	Davlumbaz	Duvar tipi filtreli	4500*1470*500	1	1
S.154A	Davlumbaz	Duvar tipi filtreli	4000*1470*500	1	1
S.155	Yer ocağı	Çift kafalı LPG'li	800*600*500	1	1
S.156	Kuzine	900seri gazlı 4 ocaklı	800*900*230	1	1
S.156A	Dolap	900seri 1 modül	800*876*620	1	0
S.157	Izgara	900 seri,duz+oluklu,gazlı	800*900*230	1	1
S.157A	Dolap	900 seri 1 modül	800*876*620	1	0
S.158	Ara tezgah	900 seri 1 modül	800*900*230	1	1
S.158A	Dolap	900 seri 1 modül	800*876*620	1	0
S.159	Fritöz	900 seri 1 modül gazlı	800*900*850	1	1
S.160	Kaynatma tenceresi	900 seri gazlı,140 lt	800*900*850	1	1
S.161	Devrilir tava	900 seri,gazlı 80 lt	800*900*850	1	0
S.162	Konveksiyonlu fırın	Gazlı,40gn1/1,elk ateşleme	1200*1105*1650	1	1
S.163	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	1826*300*145	4	4
S.164	Tek kuvetli tezgah	400*400*250 mm kuvetli	1600*600*850	1	1
S.165	Planet mikser	Emniyet kalkanlı 44 lt	690*800*1380	1	0
S.166	Hamur yoğurma makinası	Çift devirli, 50 kg	10030*720*900	1	1
S.167	Tezgah tipi buzdolabı 3 kapılı	2/+8 C , 400 lt	1865*700*850	1	0
S.167A	Mermer tabla ilavesi		1900*700*30	1	0

S.168	Malzeme arabası	Küvet tipi	650*500*700	2	0
S.169	Bıçak sterilizatörü	10 bıçaklık	575*100*480	1	0
S.170	Et kıyma makinası	paslanmaz kasalı	385*695*440	1	0
S.171	Tezgah tipi buzdolabı	2/+8 C , 260 lt	1400*700*850	2	0
S.171A	Polietilen tabla ilavesi		1400*700*40	2	0
S.172	Et kütüğü	Polietilen tablalı	500*700*850	1	0
S.173	Çöp arabası		400*500	1	1
T -	PİŞİRME - 3				
T.174	Konveksiyonlu fırın	Gazlı,40 GN1/1elk ateşleme	1200*1105*1650	11	11
T.175	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	300*300*122	6	6
T.176	Davlumbaz	Duvar tipi filtreli	5000*1470*500	3	3
T.177	Tepsi taşıma arabası	GN2/1	670*595*1650	10	10
T.178	Temizlik hortumu	10 mt sprey başlıklı		1	1
T.179	Banket arabası	Isıtmalı,GN1/1 20 tepsi	632*830*1568	6	6
U -	EKMEK HAZIRLIK				
U.180	Hareketli ekmek teknesi		1400*600*850	1	0
U.181	Ekmek kesme makinası	30 bıçaklı	700*780*1140	2	2
U.182	Ekmek dolabı	4 ahşap raflı	900*600*1600	5	5
U.183	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	300*300*122	1	1
V -	DEPO TARTIM				
V.184	Malzeme arabası	GN 2/1	880*560*700	5	5
V.185	Elektronik baskül	550 kg LCD ekran		1	1
V.186	Yağ ayırıcı	gömme tip 3 lt/saniye	1640*840*800	3	3
	YEMEKHANELER				

A -	SERVİS/BULAŞIK -1				
A.001	Tepsi toplama arabası	2 sıra 40 Ad.37*53 cm tepsi	1170*780*120	3	3
A.002	Bulaşık sıyırma tezgahı		1400*600*850	1	1
A.003	Çöp arabası		400*500	1	1
A.004	Makine giriş evyesi sıyırma ünitesi	500*400*250 mm küvetli	1800*750*850	1	1
A.005	Sprey ünitesi		450*750*75	1	1
A.006	Bulaşık yıkama makinası	2000 Tb/h, kurutmalı	2985*805*1875	1	1
A.007	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip alttan çıkışlı	1826*300*145	2	2
A.008	Davlumbaz	Duvar tipi filtresiz	4000*970*500	1	1
A.009	Makine giriş çıkış tezgahı		1400*750*850	1	1
A.010	Izgara istif rafı	Modüler tip	1830*610*1830	2	2
A.011	Servis arabası	2 raflı	800*500*950	2	2
A.012	Sıcak servis ünitesi	Elektrikli, standlı, raflı	1900*700*850	2	2
A.013	Tepsi standı	cr-Nİ boru	2300*320*320	1	1
A.014	Servis rafı	Tek sıra	1900*400*450	1	1
A.015	Servis buzdolabı		1900*700*850	1	1
A.016	Kuver rafı	3*GN 1/4 kaplı	600*400*450	1	1
A.016A	Servis tezgahı	ara raflı	1700*700*850	1	1
A.016B	Tepsi standı	cr-Nİ boru	1700*320*320	1	1
A.017	Su sebili	80 Lt paslanmaz	525*565*1410	6	6
B -	OFİS - 1				
B.018	Banket arabası	ıstmalı, 6N1/1 20 tepsi	632*830*1566	2	2
B.019	Ekmek dilimleme makinası	30 bıçaklı	700*780*1140	1	1
B.020	Ekmek dolabı		900*600*1600	2	2
B.021	Çalışma tezgahı	Hareketli alt tablalı	1400*600*850	2	2

B.022	Duvar rafı		1600*300*30	1	1
B.023	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm küvetli	1600*600*850	1	1
B.024	Duvar dolabı	kapılı	1000*400*600	2	0
B.025	Çalışma tezgahı	dolaplı ara raflı	2300*600*850	1	1
B.026	Depo tipi buzdolabı	çift kapılı, -2/ +8 0, 1400 Lt	1400*780*2050	1	1
C -	KAT MUTFAĞI				
C.027	Yemek servis arabası	Dolaplı	1200*655*850	2	0
C.028	Banket arabası	Isıtmalı, GN1/1 20 tepsi	632*830*1566	1	1
C.029	Depo tipi buzdolabı	Tek kapılı, -2/+8 0 700 Lt	700*780*2050	1	1
C.030	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm küvetli	1600*600*850	1	1
C.031	Bulaşık yıkama makinası	durulama pompalı 500t/saat	575*600*830	1	1
C.032	Duvar rafı		1200*300*30	1	1
C.033	Çalışma tezgahı	dolaplı ara raflı	1400*600*850	1	1
C.034	Duvar dolabı	kapılı	1000*400*600	1	1
C.035	Çöp arabası		400*500	1	1
D -	KAT ODASI				
D.036	Kat servis arabası	çift torbalı	1050*620*930	3	3
D.037	Malzeme dolabı		900*600*1600	5	5
D.038	Izgaralı istif rafı	modüler tip	1520*610*1830	3	3
D.039	Elbise askı arabası		680*1500*1750	1	0
E -	SERVİS/BULAŞIK - 2				
E.040	Tepsi toplama arabası	2 sıra, 40 ad. 37*53 cm tepsi	1170*780*120	3	3

E.041	Bulaşık sıyırma tezgahı		1400*600*850	1	1
E.042	Çöp arabası		400*500	1	1
E.043	Makine giriş evyesi sıyırma ünitesi	500*400*250 mm kuvetli	1800*750*850	1	1
E.044	Sprey ünitesi	tezgaha monte	450*750*75	1	1
E.045	Bulaşık yıkama makinası	2000 Tb/h. Kurutmalı	2985*805*1875	1	1
E.046	Yer ızgarası tavalı	Sıg tip alttan çıkışlı	1826*300*145	2	2
E.047	Davlumbaz	Duvar tipi filtresiz	4000*970*500	1	1
E.048	Makine giriş çıkış tezgahı		1400*750*850	1	1
E.049	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1830*610*1830	2	2
E.050	Servis arabası	2 raflı	800*500*950	2	2
E.051	Sıcak servis ünitesi	elektrikli,standlı,raflı	1900*700*850	2	2
E.052	Tepsi standı	Cr -Ni boru	2300*320*320	1	1
E.053	Servis rafı	Tek sıra	1900*400*450	1	1
E.054	Servis buzdolabı		1900*700*850	1	1
E.055	Kuver rafı	3*GN 1/4 kaplı	600*400*450	1	1
E.055A	Servis tezgahı	Ara raflı	1700*700*850	1	1
E.055B	Tepsi standı	Cr -Ni boru	1700*320*320	1	1
E.056	Su sebili	80 Lt paslanmaz	525*565*1410	6	4
F -	OFİS - 2				
F.057	Banket arabası	Isıtmalı, GN1/1 20 tepsi	632*830*1566	2	2
F.058	Ekmek dilimleme makinası	30 Bıçaklı	700*780*1140	1	1
F.059	Ekmek dolabı		900*600*1600	2	2
F.060	Çalışma tezgahı	Hareketli, alt tablalı	1400*600*850	2	2
F.061	Duvar rafı		1600*300*30	1	1
F.062	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm	1600*600*850	1	1

		kuvetli			
F.063	Duvar dolabı	kapılı	1000*400*600	2	2
F.064	Çalışma tezgahı	dolaplı ara raflı	2300*600*850	1	1
F.065	Depo tipi buzdolabı	çift kapılı -2/+8 C, 1400 Lt	1400*780*2050	1	1
	AMELİYATHANE MUTFAĞI				
	2 Kapaklı malzeme dolabı				3
	Tek gözlü yıkama küveti				1
	Sabit çalışma tezgahı				1
	Yemek taşıma arabası 10 gözlü				3
	Tepsi standı				2
	Benvari 3 gözlü				1
	Atık yağ süzme deposu				1
	KAT MUTFAĞI 7. KAT				
	Hareketli ısıtmalı benvari 2 göz				1
	Taşıma arabası				1
	KAT MUTFAĞI 6. KAT				
	Hareketli ısıtmalı banket araba				1
	Isıtmalı benvari				1
	Taşıma arabası				1
	3 gözlü raf				1
	Bulaşık makinesi				1

	KAT MUTFAĞI 5. KAT				
	3 Gözlü raf				1
	Sabit çalışma tezgahı				1
	Isıtmalı benvari				1
	Banket arabası				1
	KAT MUTFAĞI 4. KAT				
	Isıtmalı benvari				1
	sabit çalışma tezgahı				1
	Banket arabası				1
	Bulaşık makinası				1
	3 gözlü raf				1
	KAT MUTFAĞI 3. KAT				
	Isıtmalı benvari				1
	Sabit çalışma tezgahı				1
	Bulaşık makinesi				1
	Banket arabası				1
	3 Gözlü raf				1
	KAT MUTFAĞI 2.KAT				
	Tek gözlü yıkama küveti				1
	Bulaşık makinası				1
	3 Gözlü raf				1
	Sabit çalışma tezgahı				1
	Taşıma arabası				1
	Isıtmalı benvari				1
	Banket arabası				1

	MAMA MUTFAĞI 1. KAT				
	Sabit malzeme tezgahı 2kapaklı				1
	Tek gözlü yıkama küveti				1
	ONKOLOJİ MUTFAĞI				
	Tek kapılı buzdolabı				1
	Bulaşık makinası BKE 2000				1
	Giriş çıkış evyesi				1
	Tek küvetli yıkama ünitesi				2
	Fıskiye				2
	Yıkama makinesi 500' lük				1
	Davlumbaz				2
	Tepsi kurutma tezgahı				1
	İstif rafı				7
	Isıtıcılı benvari				2
	Ekmek dolabı çift kapılı				1
	Turnike				1
	Çalışma tezgahı hareketli				1

TEMİZLİK ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Temizlik maddeleri TSE Belgeli olacaktır.
2. İhaleyi kazanan firma ürün teslimatı aşamasında teslimatı yapılan ürünün, etiketinde belirtilen üretim tarihine ait üretici firma tarafından hazırlanan Analiz Sertifikasını ve kullanıcı için hazırlanmış Ürün Bilgi Formunu kuruma verecektir
3. Teklif edilen malzemelerin markaları ve ambalaj şekli orijinal şekliyle (Bölünme, parça kabul edilmeyecek) ve numuneleri hastane idaresinin onayına sunulacak, verilen numune hastane idaresinde kalacak ve malzeme bu numuneye uygun getirilecektir. Malzemeler orijinal ambalajlarında ve kutuları düzgün, sağlam, istiflenmeye uygun kapalı kutularda aynı ebatlarda olacak şekilde teslim edilecektir.
4. Malzemenin adı, firmanın adı, ruhsat tarihi ve izin numarası, İmal tarihi, seri numarası, birden fazla ise adedi, ithal malzeme ise yukarıdakilere ilaveten ithalatçı adı, izin ve ruhsat numarası, bulunacaktır.
5. Belirtilen malzemelerin teslimi sırasında, numunesi muayene komisyonunca onaylanan malzemeler teslim alınacaktır.
6. Belirtilen malzemeler hafta içi mesai saatlerinde teslim alınacaktır.
7. Belirtilen malzemeler Hastanemiz deposuna firma tarafından, istenilen yere sayılarak teslim edilecektir.

AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

Malzeme: Malzemelere uygun ambalajlar HDPE ve/veya LDPE ve/veya PET'den imal edilmiş olmalı.

Kapak: PE ve PP'den imal edilmiş olmalı, gaz çıkışı olan ürünler için özel olarak tasarlanmış, gaz çıkımı sağlayarak ambalajın şişmesini engelleyen ventilli kapak bulunmalı.

Etiket yapısı: Bidon etiketleri yüksek dayanıklılık ve yapışkanlık özelliğinden dolayı PE'den imal edilmiş olmalı.

Etiket üzerindeki işaretlemeler: ambalaj üzerinde okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde olmalıdır. Ürün etiketinde aşağıdaki bilgilerin bulunması gereklidir: Ürünün adı. Ürüne ait üretim tarihi ve parti numarası, ürün hakkında kısa açıklama, ürünün net ağırlığı kullanım şekli, fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi, depolama bilgileri, tehlike işareti ve güvenlik önlemleri tüketicinin kullanımına yönelik uyarıları, üretici firmanın Adı ve Adresi, var ise kullanım süresi.

Depolama: Etiket üzerinde ürünlerin uygun depolama koşulları açıkça belirtilmelidir.

GARANTİ SÜRESİ VE TESLİMAT ŞARTLARI:

Alınacak ürün, uygun koşullarda depolandığında en az bir yıl ambalajları herhangi bir değişikliğe uğramaksızın teslimat anındaki özelliklerini koruyacaktır, değişiklik olduğu takdirde yenisi ile değiştirilecektir. Teslimat sipariş verildikçe tamamlanacaktır.

1-SIVI BULAŞIK (ELDE YIKAMA) DETERJANI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1.Elde yıkanan bulaşıklar için özel formüle edilmiş hoş kokulu parfüm içermeli ve bol köpüklü olmalıdır.
2. Donmuş yağ, yemek artıklarını, nişasta ve protein lekelerini kolayca temizlemelidir.
3. Kolay durulanmalı ve leke bırakmamalıdır.
- 4.Ürünün yapısında cildi koruyucu maddeler bulunmalıdır.
5. Ürünün pH - 6,5 - 7,5 olmalıdır,
- 6.Aniyonik ve noniyonik yüzey aktif maddeler içermelidir.
7. Anyon aktif madde (%) == 8 - 10 arasında olmalıdır.
8. Noniyonik aktif madde = % 1 - % 3 arasında olmalıdır.
9. Minimum % 80 oranında doğada parçalanabilir olmalıdır.
- 10.Ürün TSE belgesine sahip olmalıdır.

Üretici veya Tedarikçi Firmadan İstenilen Servis, Destek, Teknik ve Bakım

Hizmetleri:

Firma hasarlı hatalı ambalajlardan dolayı bozulan ürünleri bedelsiz değiştirecektir.

İhaleyi kazanan firma ürünü ile ilgili uygulamalı ve görsel eğilim çalışmalarını ürün tesliminde en az bir defa yapacaktır. İhaleyi kazanan firma ürünle ilgili uyarıcı levha ve bilgi afişlerini karşılayacaktır.

2-BULAŞIK MAKİNESİ SIVI DETERJANI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1.Ürün sadece bulaşık makinelerinde ve özel dozaj lama sistemleri ile birlikte kullanılabilir olmalıdır.
- 2.Donmuş yağ, yemek artıklarını, nişasta ve protein lekelerini kolayca temizlemelidir.
- 3.Kolay durulanmalı ve leke bırakmamalıdır. Çatal, bıçak, kaşık ve tepsi gibi metalleri karartmamalıdır. Porselen tabakları matlaştırmamalıdır.
- 4.Ürün yağ çözücü madde olarak alkali madde içermeli ürün toplam alkalitesi Sodyum Oksit cinsinden (%Na2O): minimum 11.0 olmalıdır.
- 5.Ürün kompleks yapıcı olarak sudaki sertliği bağlayıcı madde içermeli, su sertlik bağlama kapasitesi; kalsiyum karbonat cinsinden (CaCO3): mm 30 mg CaCC) 3/gr ürün olarak sağlamalıdır. Her türlü su sertliğinde etkili olmalıdır.
- 6.Ürünün pH (%1 'lik) değeri 12.00 – 13.00 olmalıdır.
- 7.Makinede oluşabilecek kötü kokuları gidermelidir.
- 8.Bulaşık makinesi deterjanı ve bulaşık makinesi parlaticısı bir bütün olarak düşünülüp, aynı firmadan alınacaktır. . (Bu iki ürün için makineye dozaj lama sistemi kurulmaktadır. Farklı pompa takıldığında prop sistemi algılama yapmamakta, dolayısıyla temizlik randımanlı olmamakta ve deterjan sarfı fazla olmaktadır.)
- 9.Mamul içindeki aktif maddeler çevreye ve insan sağlığına zarar vermemelidir. Minimum % 80 oranında doğada parçalanabilir olmalıdır
10. Ürün TSE belgesine sahip olmalıdır.

Üretici veya Tedarikçi Firmadan İstenilen Servis, Destek, Teknik ve Bakım

Hizmetleri:

Firma hasarlı hatalı ambalajlardan dolayı bozulan ürünleri bedelsiz değiştirecektir.

İhaleyi kazanan firma dijital deterjan dozaj pompasını ürünü kullanıldığı süreçte ücretsiz olarak getirip takip ve bakım onarım hizmetlerini karşılamak zorundadır. Dozaj sistemleriyle ilgili olarak bildirilecek arızalara 24 saat içinde müdahale etmek zorundadır

İhaleyi kazanan firma ürünü ile ilgili uygulamalı ve görsel eğitim çalışmalarını ürün tesliminde en az bir defa yapacaktır. İhaleyi kazanan firma ürünle ilgili uyarıcı levha ve bilgi afişlerini karşılayacaktır.

Hastanemizde kullanılan bulaşık makineleri için 12 adet pompanın temini ve bunların ilgili ünitelere ücretsiz montajı İhaleyi alan firma tarafından yerine getirilecektir.

3-BULAŞIK MAKİNESİ SIVI PARLATICI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürünün pH = 1,5 - 2,5 arasında olmalıdır.
2. Bulaşık makinesi deterjanı ve bulaşık makinesi parlaticısı bir bütün olarak düşünülüp, aynı firmadan alınacaktır. (Bu iki ürün için makineye dozaj lama sistemi kurulmaktadır. Farklı pompa takıldığında prop sistemi algılama yapmamakta, dolayısıyla temizlik, randımanlı olmamakta ve deterjan çok gitmektedir.)
3. Ürün, endüstriyel bulaşık makinelerinde kullanıma uygun, özel düşük köpüklü noniyonik maddeler ve korozyon önleyici içermeli, noniyonik aktif madde oranı minimum % 10 olmalıdır.
4. Tabaklardaki bakiye deterjanı nötralize etmelidir.
5. Mamul içindeki aktif maddeler çevreye ve insan sağlığına zarar vermemelidir. Minimum % 80 oranında doğada parçalanabilir olmalıdır.
6. Ürün TSE belgesine sahip olmalıdır.

Üretici veya Tedarikçi Firmadan İstenilen Servis, Destek, Teknik ve Bakım Hizmetleri:

Firma hasarlı hatalı ambalajlardan dolayı bozulan ürünleri bedelsiz değiştirecektir.

İhaleyi kazanan firma dijital parlaticı dozaj pompasını ürünü kullanıldığı sürece ücretsiz olarak getirip takıp ve bakım onanın hizmetlerini karşılamak zorundadır. Dozaj sistemleriyle ilgili olarak bildirilecek arızalara 24 saat içinde müdahale etmek zorundadır.

İhaleyi kazanan firma ürünü ile ilgili uygulamalı ve görsel eğitim çalışmalarını ürün tesliminde en az bir defa yapacaktır. İhaleyi kazanan firma ürünle ilgili uyarıcı levha ve bilgi afişlerini karşılayacaktır.

Hastanemizde kullanılan bulaşık makineleri için 12 adet pompanın temini ve bunların ilgili ünitelere ücretsiz montajı İhaleyi alan firma tarafından yerine getirilecektir.

4.TOZ KOSTİK SODA

TS 1865’de belirtilen niteliklerde; Tip-1, Tür-C özelliklerine sahip Sodyum Hidroksit (% 98 ± 0,5) niteliklerine sahip olmalıdır. TSE belgeli ürün olmalıdır. Toz Kostik Sodalar 25 kg’lık ambalajlarda teslim edilmelidir.

5.BULAŞIK ELDİVENİ

- 1.Bulaşık eldiveni muhtelif numaralarda (9-10) ve kırmızı renkte olmalıdır.
- 2.Birinci Sınıf kauçuk malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- 3.Bulaşık eldiveninin içi pamuksu yüzeyle olmalıdır.
- 4-Eli deterjanın olumsuz etkilerinden maksimum seviyede koruyacak niteliklerde olmalıdır.
- 5.Bulaşık eldiveni çift olarak plastik poşette ve 25’şerli koliler halinde olmalıdır.
6. TSE belgeli ürün olmalıdır.

6.BULAŞIK TELİ

1. Bulaşık yıkamaya uygun nitelik ve büyüklükte 1. Sınıf malzeme olacaktır.
2. Paslanmaz top telden olacaktır.
3. Piyasa teamülü orijinal ambalajında ve ürün özelliklerini belirten etiket bilgilerine sahip olacaktır.
4. TSE belgeli ürün olmalıdır.

7- TULBENT BEZ

- 1.Malzeme İsmi: Kumaş ince seyrek dokunmuş tülbent bezi (Beyaz-Nonsteril)
- 2.Dokuma Tipi: 1/1
- 3.Bez Ayağı: Düz Dokuma
- 4.Rengi: Beyaz
- 5.Genişlik: 80 cm.
- 6.Uzunluğu: 100 mt.
- 7.Kumaş Ağırlığı: 42 gr / m²'den az olmamalıdır.
- 8.Elyaf Malzemesi: %100 Pamuktan mamul olmalıdır.
- 9.Tamamlayıcı Özellikleri: Hidrofil, Absorban, Nonsteril

8-MUŞAMBA ÖNLÜK

Kırılmaz Suni Deri PVC den üretilmiş olmalıdır. Muşamba arka yüzü sıvama bez ile desteklenmiş olmalıdır. Boyun askısı ve yan bağlamalar yeterli uzunlukta ve fitil şeklinde kumaştan imal edilmiş olmalıdır. Askı hariç muşamba önlük uzunluğu en az 130 cm olmalıdır.

SARF MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESLERİ

1.MUAYENE ELDİVENİ

1. % 100 doğal kauçuk lateks yapısında, uzunluk ve genişlik ölçüleri ASTM ölçülerine uygun pudralı ve 100' lük paketler halinde olmalıdır.
2. Yırtılmaya, delinmeye dayanıklı olmalıdır.
3. Hipoallerjik olmalıdır.
4. Geçirgen olmamalıdır.
5. Nonsteril olmalıdır.
6. İki ele de uyumlu olmalıdır.
7. Eldivenler giyilip müdahale için cilde dokunulunca cilt hissedilebilmeli.
8. Kullanım kolaylığı sağlayacak 100'er adetlik ambalajda olmalı; ambalaj, dayanıklı bir kartondan yapılmış olmalı ve kolayca görülüp açılabilen ve kullanılabilen açılış yerine sahip olmalı; 100 adet eldivenin ağırlığı 530 gr dan az olmamalıdır.
9. Kurumun talebi doğrultusunda M, L veya XL ölçülerinde olmalıdır.

2.BONE

1. Yırtılmaya dayanıklı, dokuma olmayan polipropilen materyalden yapılmış olmalı.
2. Kumaş kalınlığı en az 15 mg/m² olmalı.
3. Kullanılan materyal tüysüz olmalı, tüy dökülmemeli.
4. Saçlı deriden dökülebilecek partikül ve nemi tutmalı, hava geçirgenliği sağlamalı
5. Bonenin başı çevreleyen kısmı lastikle overlok dikilmiş olmalı, lastik uzunluğu açıldığında en az 100 cm olmalı.
6. Bone lastiği esnek ve sıkı tespit edilmiş olmalı, esnetildiğinde birleşme yerlerinden ayrılmamalı, kopmamalı.
7. Bone kullanıldığında lastik kısım ciltte iz bırakmamalı.
8. Bonede yırtık, delik ve dikiş aralığı bulunmamalı, uzun saçı içinde taşınmalı ve yırtılmamalı.

9. Cildi tahriş etmemeli.
10. Akordeon gibi katlanmış iki tarafında toplanmış dikiş stilinde olmamalı.
11. Renk beyaz olmalı.
12. Bone çapı en az 50 cm olmalı.

3.MASKE

1. Yırtılmaya dayanıklı, kolay alev almayan nonvoven materyalden yapılmış olmalı.
2. Kullanılan materyal tüysüz olmalı, tüy dökülmemeli.
3. %99 bakteri filtrasyonu, %95 partikül filtrasyonu (0,1 mikron büyüklüğünde) sağlamalı.
4. 3 kattan oluşmalı.
5. Sıvı bariyeri oluşturmalı.
6. Nefes almayı engellemeyecek kalınlıkta olmalı.
7. Hipoallerjik olmalı.
8. Maskenin üst orta kısmında buruna göre şekil alabilen polietilen kaplı çelik şerit bulunmalı (ince tel şeklinde olmamalı)
9. Çelik şerit uçları maske materyalini delip çıkarak kazalara neden olmamalı.
10. Bağcıkları maskeye sıkı preslenmiş olmalı, birleşim yerinden kolay ayrılmamalı.
11. Bağcıklar başın en üst noktasında rahat bağlanacak uzunlukta (90 cm) olmalı, bağcıklar her iki tarafta eşit uzunlukta olmalı.
12. Rahatsızlık verecek kokuya sahip olmamalıdır.

4. DİSPENSER PEÇETE (YEMEKHANE İÇİN MASA TİPİ)

9. Saf selülozdan imal edilmelidir.
10. Yüksek kalitede emici özelliğe sahip ve yumuşak olmalıdır.
11. Perforesiz, baskısız, parfümsüz, beyaz kâğıt havlu olmalıdır.
12. Boya, klor ağartıcı ve benzeri maddeler içermemelidir.
13. Bir pakette 250 yaprak içermelidir.
14. Hastanemizde kullanılan masaüstü dispanser peçete aparatlarına uygun olmalıdır.

5. ŞEFFAF GIDA POŞETİ (70 CM X 120 CM – 120 MİKRON)

1. 70 cm X 125 cm. ebatlarında ve 120 mikron kalınlığında olacaktır. (İki katın kalınlığı 120 mikron olmalıdır.)
2. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Ürüne ait Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları bulunmalıdır.

6.NAYLON POŞET (8 CM X 16 CM)

3. Plastik poşet ebatları 8 cm x 16 cm olmalıdır. Poşetler şeffaf renkte olmalıdır.
4. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Ürüne ait Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları bulunmalıdır.

7.KÖPÜK TABAK (5 Gözlü)

15. Sağlam köpükten üretilmelidir.
16. Rengi beyaz olmalıdır.
17. Orijinal paketlerinde olmalıdır.
18. Yemek kapları 5 gözlü olacaktır.
19. Sıcak yemek servislerine dayanıklı olmalıdır.
20. Gıda maddelerine hiç bir geçirgenlik vermemeli ve toksin madde içermemelidir.
21. Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır.
22. İnsan sağlığına ve içine konulan gıdaya zarar vermemelidir. İstendiğinde bu durum belgelendirilecektir.
23. Kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan yapıda olmalıdır.
24. Boyu; en az 35cm Eni; en az 25cm yükseklik; 4cm olmalıdır. 5 gözü ortalama 1000gr yemek ağırlığında kırılıp bükülmeyecek dayanıklılıkta olmalıdır.
25. Gıda maddesiyle temasta gıda maddesinin emmemeli, gıdanın tat, renk ve kokusunu değiştirmemeli. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır.
26. Üretim esnasında kullanılan malzemeler gıda tüzüğüne uygun olmalıdır.
27. Ürün gıda maddeleri ile temas eden malzemelerin tebliğin de geçen şartları sağlamalıdır.
28. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Ürüne ait Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları bulunmalıdır.

8. STREÇ FİLM (30 CM. X 1500 MT.)

1. Malzemenin yapısı muhafazasına uygun "Polivinil Clorür" den imal edilmiş olacaktır.
2. Streç filmin kalınlığı 12 mikron olacaktır.
3. Ebatları; En : 30 cm. Boy : 1500 mt.
4. Şeffaf görünümlü olacaktır.
5. Sağlıklı ve ürünün uzun süreli korunmasını sağlayacaktır.
6. Gıdada oluşabilecek nemlenmeyi önleyecek özellikte olacaktır.
7. Streç filmin neden olabileceği kanserojen etkisini ortadan kaldıracak antioksidan özelliğe sahip olacaktır.
8. İyi bir yapışma özelliğine sahip olacak ve yapışma özelliği % 3.8 'in üstüne çıkmayacaktır.
9. Ürünün dış ambalajı toz, toprak ve nemden koruyucu özellikte olacaktır.
10. Streç filmler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun olarak üretilmiş 1. kalite ürünler olmalı ve üretim izin belgesi bulunmalıdır.

9. STREÇ FİLM (45 CM. X 1500 MT.)

11. Malzemenin yapısı muhafazasına uygun "Polivinil Clorür" den imal edilmiş olacaktır.
12. Streç filmin kalınlığı 12 mikron olacaktır.
13. Ebatları; En: 45 cm. Boy: 1500 mt.
14. Şeffaf görünümlü olacaktır.
15. Sağlıklı ve ürünün uzun süreli korunmasını sağlayacaktır.
16. Gıdada oluşabilecek nemlenmeyi önleyecek özellikte olacaktır.
17. Streç filmin neden olabileceği kanserojen etkisini ortadan kaldıracak antioksidan özelliğe sahip olacaktır.
18. İyi bir yapışma özelliğine sahip olacak ve yapışma özelliği % 3.8 'in üstüne çıkmayacaktır.

19. Ürünün dış ambalajı toz, toprak ve nemden koruyucu özellikte olacaktır.
20. Streç filmler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun olarak üretilmiş 1. kalite ürünler olmalı ve üretim izin belgesi bulunmalıdır.

10. PLASTİK BARDAK ŞEFFAF (180 ML.)

7. Ürün muhteviyatı PP (Polipropilen) hammaddelerden imal edilmiş olmalıdır.
8. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen şeffaf olmalıdır.
9. Üretici firmasının Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni olmalıdır.
10. Bardak sıcak içeceklerin ısısına karşı dayanıklı olmalıdır.
11. 100'lük paketler halinde olmalıdır.
12. Ambalaj hariç olmak üzere 100 adet bardağın ağırlığı 180 gr dan az olmamalıdır.

11.PLASTİK SUP KASE ŞEFFAF (200 ML.)

- 12.Kase Rengi: şeffaf olmalıdır.
- 13.Hammaddesi: PS veya PVC olmalıdır.
- 14.İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen şeffaf olmalıdır.
- 15.Plastik Sup Kasesi için Sıcaklığa duyarlılık: $+ 85 \pm 5$ °C
- 16.Kaselerin; Hacmi: 200 cc ± 5 , Kapasitesi: 200 ± 5 gr. olmalıdır.
- 17.Plastik Sup Kâselerinin ebatları 9,5x3,5 cm olmalıdır.
- 18.Plastik sup kâselerinin 100 adedi tartıldığında en az 340 gr gelmelidir.
- 19.Plastik Sup Kâselerinin tabanında üretici firma adı yer almalıdır.
- 20.Sup Kaseleri ürün etiketli kolilerde teslim edilecektir.
- 21.Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği " ne uygun olarak üretilmiş olmalı ve üretim izni bulunmalıdır.

12.PLASTİK KARIŞTIRICI ŞEFFAF

1. Ürün muhteviyatı PP ve kristal ham maddelerden imal edilmiş olmalıdır.
2. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen şeffaf olmalıdır.
3. Karıştırıcı esnek yapıda olmalı ve ısıya karşı dayanıklı olmalıdır.
4. Karıştırıcı boyu 11 cm olmalıdır.
5. 1000 lik paketler halinde olmalıdır.
6. Karıştırıcının 1000 adedi en az 500 gram ağırlığında olmalıdır.
7. Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığında alınmış üretim izni olmalıdır

13.ALÜMİNYUM FOLYO (45 CM. X 100 MT.)

5. Isıya dayanıklı ve sağlam olmalıdır.
6. 45 cm. x 100 m. Ebatlarında olmalıdır.
7. 18 mikron kalınlığında olmalıdır.
8. Alüminyum folyolar, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun olarak üretilmiş olmalı ve üretim izni bulunmalıdır.

14.DONDURMA KABI ŞEFFAF (500 ML.)

9. Dondurma Kabı Rengi: şeffaf olmalıdır.
10. Hammaddesi: PS veya PVC olmalıdır.
11. Sıcaklığa duyarlılık : $+ 65 \pm 5$ °C olmalıdır.
12. Plastik Dondurma Kaplarının ebatları 20 x 11 x 4 cm olmalıdır.

13. Dondurma Kabı tabanında üretici firma adı olmalıdır.
14. Dondurma Kabı ürün etiketli kolilerde teslim edilecektir.
15. Dondurma Kabının 100 adedi tartıldığında en az 670 gr gelmelidir.
16. Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği " ne uygun olarak üretilmiş olmalı ve üretim izni bulunmalıdır.

15. KİLİTLİ POŞET ŞEFFAF (21 cm x 25 cm)

1. Ürün muhteviyatı AYPE(Alçak yoğunluklu polietilen) hammaddeden imal edilmiş olmalıdır.
2. Ürün ağız genişliği 21 cm Boyu 27 cm olmalıdır.
3. Ürün ağız iç kenarlarında boydan boya kilitleme kanalı olmalıdır.
4. Ürün şeffaf renkli olmalıdır.
5. Ürün kilitleme ve açma sırasında kolayca yırtılmamalıdır.

16.KÜRDAN JELATİNLİ (1.000'LİK)

9. Kürdan ağaçtan olacaktır.
10. Kürdan 6 cm. aşağı olmayacaktır.
11. Kürdanlar poşet veya ambalaj içinde olacaktır.
12. Kürdanların ambalajları bozuk olmayacaktır.
13. Arızalı ve bozuk çıkanlar bire bir değiştirilecektir.
14. Kürdanların ucu sivri olacaktır.
15. Kürdan paketleri 1000 adetlik ambalajlarda olmalıdır.
16. Tek tek jelatin ambalajlı olacak.

17.KÜRDAN JELATİNSİZ (10.000'LİK)

1. Kürdan ağaçtan olacaktır.
2. Kürdan 6 cm. aşağı olmayacaktır.
3. Kürdanlar poşet veya ambalaj içinde olacaktır.
4. Kürdanların ambalajları bozuk olmayacaktır.
5. Arızalı ve bozuk çıkanlar bire bir değiştirilecektir.
6. Kürdanların ucu sivri olacaktır.
7. Kürdan paketleri 10.000 adetlik ambalajlarda olmalıdır.

18.KARE PEÇETE- SERVİS

1. Peçeteler % 100 Selülozdan imal edilmiş olmalıdır.
2. Boyutları 25 cm x 25 cm ($\pm$ 0,5 cm) olmalıdır.
3. Bir pakette 100 adet bulunmalıdır.
4. Beyaz renkte olmalıdır.
5. Kâğıt peçeteler tek katlı olmalıdır



T.C.
MERSİN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Mersin Üniversitesi Hastanesi

Mersin Üniversitesi Hastanesi için
12 Ay Süre ile Malzeme Dahil Yemek Pişirme, Dağıtım ve Sonrası Hizmetleri Alımı
» YAKLAŞIK MALİYET İÇİNDİR «

SIRA NO	YEMEĞİN CİNSİ	MİKTAR	BİRİM	FİYAT	TUTAR
1	NORMAL KAHVALTI	500.000	ADET		- TL
2	REJİM 1 DİYET KAHVALTI	15.000	ADET		- TL
3	REJİM 2 DİYET KAHVALTI	40.000	ADET		- TL
4	REJİM 3 DİYET KAHVALTI(HASTA)	150.000	ADET		- TL
5	NORMAL YEMEK	1.320.000	ADET		- TL
7	REJİM 1 DİYET YEMEK	30.000	ADET		- TL
8	REJİM 2 DİYET YEMEK	80.000	ADET		- TL
9	REJİM 3 DİYET YEMEK(HASTA)	300.000	ADET		- TL
10	ARA ÖĞÜN	900.000	ADET		- TL
11	KUMANYA	100.000	ADET		- TL
YAKLAŞIK MALİYET TOPLAMI :					- TL

TARİH:

İMZA-KAŞE

e-posta: hastaneihale@mersin.edu.tr