

**MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME,
SERVİS VE SONRASİ HİZMETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

***YEMEK HİZMETİNDE KULLANILACAK HASTANEMİZE AİT DEMİRBAŞ ve SARF
MALZEME LİSTESİ***

SIRA NO	MALZEMENİN ADI	MİKTARI	BİRİMİ
1	TEZGAH TIPI SOĞUTUCU BUZDOLABI	2	ADET
2	BULAŞIK MAKİNASI(1000LİK)	3	ADET
3	EKMEK KESME MAKİNASI	1	ADET
4	BULAŞIK MAKİNASI SANAYİ TİPİ(2000LİK)	2	ADET
5	SANAYİ TİPİ ELEKTRİKLİ FIRIN (10LUK)	1	ADET
6	DOĞALGAZ UYUMLU FIRIN(10 LUK)	1	ADET
7	PATATES SOYMA MAKİNASI	1	ADET
8	KANTAR (1000 KG)	1	ADET
9	HASSAS TERAZİ	1	ADET
10	SANAYİ TIPI 4 GÖZLÜ OCAK	1	ADET
11	SU ISITICI(350 BARDAK KAPASİTELİ)	4	ADET
12	ÇAY KAHVE TAŞIMA SERVİS ARABASI	8	ADET
13	ISITICILI YEMEK TAŞIMA ARABASI (3 GÖZLÜ)	2	ADET
14	TEKERLEKLİ ÇALIŞMA TEZGAHI (90-185-90 cm)	2	ADET
15	MALZEME TAŞIMA ARABASI (UZUN)	4	ADET
16	TERMOBOX 600'LÜK	30	ADET
17	RAF İSTİF DÜZ TABLALI	11	ADET
18	SABİT ÇALIŞMA TEZGAHI (KROM)	10	ADET
19	YEMEK BENMARİSİ	5	ADET
20	YIKAMA KÜVETİ AYAKLI	3	ADET
21	YIKAMA KÜVETİ SABİT(2'Lİ)	3	ADET
22	IZGARALI YIKAMA TEZGAHI	4	ADET
23	DEPO İÇİ İSTİF RAFI	10	ADET
24	GASTRONOM KÜVET GN 2/1 - 200	20	ADET
25	YEMEK MASASI	100	ADET
26	SANDALYE	400	ADET
27	GİYİNME DOLABI	25	ADET
28	KAHVALTI TABAĞI KROM 5 GÖZLÜ	800	ADET
29	PEÇETELİK	20	ADET
30	KROM KAŞIK	200	ADET
31	KROM ÇATAL	200	ADET
32	GASTRONOM KÜVET GN 1/1-100	35	ADET
33	GASTRONOM KÜVET GN 1/1-150	20	ADET
34	GASTRONOM KÜVET GN 1/1-200	25	ADET
35	GASTRONOM KÜVET GN 1/2-100	10	ADET

36	GASTRONOM KÜVET GN 1/2-150	30	ADET
37	GASTRONOM KÜVET GN 1/2-200	30	ADET
38	GASTRONOM KÜVET GN 1/3-150	10	ADET
39	GASTRONOM KÜVET GN 1/1-65	50	ADET
40	GASTRONOM KÜVET KAPAĞI GN 1/1	90	ADET
41	GASTRONOM KÜVET KAPAĞI GN 1/2	75	ADET
42	GASTRONOM KÜVET KAPAĞI GN 1/3	5	ADET
43	BIÇAK	5	ADET
44	KROM KEPÇE 1 NUMARA	5	ADET
45	KROM KEPÇE 2 NUMARA	20	ADET
46	KROM KEPÇE 7 NUMARA	1	ADET
47	KROM KEPÇE 8 NUMARA	3	ADET
48	KROM KEPÇE 9 NUMARA	3	ADET
49	KROM KEPÇE 10 NUMARA	2	ADET
50	KROM KEVGİR 1 NUMARA	10	ADET
51	KROM KEVGİR 2 NUMARA	10	ADET
52	KROM KEVGİR 3 NUMARA	4	ADET
53	KROM KEVGİR 5 NUMARA	2	ADET
54	SERVİS KAŞIĞI 1 NUMARA	8	ADET
55	SERVİS SPATULA 1 NUMARA	5	ADET
56	SERVİS SPATULA 2 NUMARA	5	ADET
57	MAKARNA MAŞA	30	ADET
58	SALATA MAŞA	30	ADET
59	ÇAY MAKİNESİ	1	ADET
60	KLİMA SALON TİPİ	2	ADET
61	SANDALYE(KUMAŞ KAPLI)	60	ADET
62	TEKERLEKLİ ÇALIŞMA TEZGAHI (90-185-90cm)	2	ADET

BESLENME HİZMETLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

İÇİNDEKİLER	
Tanımlar	4
İşin Mahiyeti	4
Genel Hükümler	4
Personelle İlgili Hükümler	7
Cihazlarla İlgili Hükümler	9
Mutfağın İşletilmesi ile İlgili Hükümler	16
Rejim 1,2,3 Yemekleri, Ara Öğün, Kahvaltı İçerikleri (EK:1)	22
Standart Yemek Tarifeleri (EK:2)	29
Tarifeler Üzerindeki Bazı İşaret ve Sözcüklerin Anlamları	29
Etlerin Yemek İçin Hazırlanışı ile İlgili Açıklamalar	33
Yiyecek Maddeleri Teknik Şartnamesi (EK:3)	48
Kuru Gıda Teknik Şartnamesi	48
Margarin ve Sıvı Yağların Teknik Şartnamesi	53
Muhtelif Tatlılar Teknik Şartnamesi	57
Taze Sebze ve Meyvelerin Özellikleri	58
Kahvaltılık Malzemeler Teknik Şartnamesi	69
Kısa But Teknik Şartnamesi	77
Tavuk Eti Teknik Şartnamesi	79
Yumurta Teknik Şartnamesi	81
Süt ve Süt Ürünleri Teknik Şartnamesi	81
Ekmek Teknik Şartnamesi	83
Plastik Malzemelerin Teknik Şartnamesi	85
Kahvaltı, Normal Yemek ve Diyet Yemeklerinin Şekli, Gruplandırılması (EK:4)	89
Örnek Yemek Listeleri (EK:5)	91
5 Kalem Yemek İçeriği Menülerindeki Besin Miktarlarının Gramaj Karşılığı Listesi (EK:6)	93

TANIMLAR

HASTANE: OMÜ Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

PERSONEL: OMÜ Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi, sağlık personeli, yardımcı sağlık personeli, memur, hizmetli personel ve diğer personeli ifade eder.

HASTA: OMÜ Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezinde teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri ifade eder.

REFAKATÇİ: Yatan hastalara hastane idaresinin müsaadesiyle refakat eden kişilerdir.

MÜTEAHHİD: İşi yüklenici firma

NORMAL YEMEK: Normal hasta, hastane personeli ve hasta refakatçisine verilen 3 kaptan oluşan menüdür.

REJİM YEMEĞİ: Hastalara ve personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü yemek ve besin maddeleridir.

İDARE: Bu teknik şartnamede Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi bundan böyle "İDARE" olarak adlandırılacaktır.

İŞİN MAHİYETİ

MADDE 1: Bu teknik şartname Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi hizmetlerinin (Genel mutfak, diyet mutfak, kat mutfakları, yemekhanelerin) nasıl yürütüleceğini kapsar. Hastane vardiyalı çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak, malzeme dahil her türlü, yemek pişirme, servis ve servis sonrası hizmetlerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesine ait teknik özellikleri, hizmetin ifasını, muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları kapsar.

MADDE 2: Yüklenici firma yiyeceklerin siparişi satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, kat mutfaklarına ve yemekhanelere taşınması, yemek verilecek personelin yemek kartlarının kontrolü, yemeğin servisi, bulaşık kapların toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması ile genel mutfak, kat mutfaklarının, yemekhanelerin ve bu mekanlarda kullanılan masa, sandalye, tezgah vb. cihazların temizliği işini üstlenir.

HİZMETİN İFA YERİ

MADDE 2-A

Hizmetin ifa yeri Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi olup detayı Hastane İdaresince belirlenir.

HİZMETİN İFA ŞEKLİ

MADDE 2-B

Haftanın yedi günü (tatil günleri dahil) öğle yemeği, akşam yemeği, ara öğün ve diyet yemeğinin hastane mutfaklarında pişirilmesi, pişmiş yemeğin sipariş adedine göre hastane idaresinin belirlediği dağıtım yerlerindeki yemek ofislerine taşınması ve sıhhi koşullarda muhafaza edilmesi, hastalara ve hasta refakatçilerine yataklarına, nöbetçi personele çalışma yerlerine servis verilmesi, bunun haricindeki personele ise hastane idaresinin belirlediği yemek salonlarında (self servis düzeninde) yemek servisi ve servis sonrası hizmeti verilecektir.

Mutfak, yemek ofislerinin, self servis bölümlerinin ve yemek taşıma, muhafaza ve dağıtım araç-gereç ve malzemelerin (sözleşme hükümlerince hastane idaresinin müteahhide teslim ettiği ve kullanılmak üzere müteahhidin hastaneye getirdiği) hepsinin temizliği, bakımı, arızalarının giderilmesi müteahhide ait olacak ve sürekli sağlam ve çalışır halde bulunduracaktır.

Çalışma saatleri ve işçi dağılımı iş akışı içinde diyet uzmanlığı ve idare onayı alınarak değiştirilebilir. Aylık çalışma programları diyet uzmanlığınca kontrol edilecek ve onaylanacaktır. Eleman eksikliğinde, müteahhid aynı vasıfta elemanlarla esas elemanı gelinceye kadar takviye edecektir.

Müteahhid hastanemiz mutfaklarında vereceği hizmetin, sağlık, hijyen, kalite bakımından ve diyet mutfaklarının düzenli olarak işleminin sağlanmasından sorumludur.

GENEL HÜKÜMLER

MADDE 3: Günlük yemek yiyecek hasta sayısını gösterir toplam diyet listelerini hastane idaresi bir gün önceden yüklenici firmaya bildirecektir (tahmini miktarlardır, kurumun ön gördüğü şekilde $\pm\%20$ değişebilir).

MADDE 4: İdare yüklenici firmaya bir gün önceden bildirerek, yemek çeşidinde, çeşit sayısında, yemek yiyen kişi sayısında ve yemek saatlerinde (Ramazan ayında, çalışma saatlerinde değişiklik olması durumunda vb.) değişiklik yapabilecektir.

MADDE 5: Yüklenici firma haftanın her günü resmi ve dini bayramlar dahil kesintisiz olarak yemek vermekle yükümlüdür. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezine bağlı Erişkin Hastanesi, ocuk Hastanesi, Onkoloji Hastanesi ve şehir Sağlık Merkezi nitelerinin yemek servis saatleri aşağıdaki gibidir.

Sabah kahvaltısı (Kahvaltı Normal)	Hastalar için: Saat 06.30 –08.00 arası
ğle yemeği (Rejim 3-Normal yemek)	Personel için: Saat :11.30-13.15 arası Hastalar ve Refakatiler için saat:11.30-13.30arası
Akşam yemeği (Rejim 3-Normal yemek)	Personel için: Saat 17.00 - 19.00 arası Hastalar ve Refakatiler için: Saat 17.00 - 19.00 arası
Gece kahvaltısı Kahvaltı (Normal)	Kontrol teşkilatının ve idarenin belirleyeceği personele belirtilen şartlarda ve saatte gece kahvaltısı

NOT: Saatler kurumun isteği doğrultusunda dönemsel olarak değiştirilebilir.

MADDE 6: Yüklenici firma her ėėn belirlenen saatler içinde düzgün ve kaliteli olarak yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak, tedbirleri almakla yükümlüdür.

MADDE 7: İhaleye talip olan firmalar, fiyat-teklifinde bulunurken, bu şartnameyi, mutfağın mevcut demirbaş eşya ve tesisatını inceleyip, gerekebilecek değişikliklere ve eksikliklereğore belirlenen tüm malzemeleri ve miktarlarını; elik kaplar, masa örtüleri vb. göz önünde bulunduracak, gerekirse ilave yapacaktır.

MADDE 8: Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanmasında ve naklinde elik kaplar kullanılacaktır. Kesinlikle bakır, alüminyum, plastik kaplar kullanılmayacaktır.

MADDE 9: Yüklenici firma, personele hasta ve refakatiye idarenin onayladığı sayıda yemek kartı karşılığında yemek verecektir.

MADDE 10: Klinikte yatan hastaların tükettikleri yemek miktarı, hasta sayısına, aldıkları diyetin türüne göre değişiklik göstermektedir. Bu nedenle idare,yklenicifirmaya günlük olarak Rejim 1, Rejim 2,Rejim 3 yemek, ara ėėn ve Rejim zel diyet alan hasta sayısını bildirecektir. Adı geçen bu rejimlerin içerikleri(EK:1) verilmiştir. Ya da gerektiğinde diyetisyenin belirlediği şekilde hazırlanabilir.Yüklenici firma yatan hasta ve personel için uygun sıcaklıkta yemek servisi sağlayacak, dağıtım süresince aynı sıcaklığı koruyacak tedbirler almalı ve sağlamalıdır.

MADDE 11: Yemek yiyen günlük toplam hasta, refakatçi sayısı günlük olarak kontrol teşkilatının tutacağı tutanakla tespit edilecek ve yüklenici firmaya bildirilecektir. Yemekhanemizde yemek yiyen Araştırma Görevlileri, İdari personel ve şirket personeli yemek hizmetinden faydalananların günlük sayıları yemekhanede kurulacak olanturnike sisteminden yararlanılarakkontrol teşkilatı tarafından tutanakla tespit edilecek olup yüklenici firmaya bilgi verilecektir.

MADDE 12: Hastaodalarındakalan refakatilererefakati kartı taşıyan kişilerden,creti idare tarafından karşılanmak koşuluyla yemek verilecektir. İdarenin belirleyeceği birimler de (Acil servis./ Ameliyathane / Yoğunbakım / Santral/ Servisler / vb.) gece alışanpersonele (Asistan /Hemşire vb.)rejim 3 normal yemekve gece kahvaltısı (Kahvaltı Normal) verileceklere idare tarafından yüklenici firmaya günlük olarak bildirilen sayıya uygun olarakhazırlanacaktır (EK:1)de rneği verilen şekilde)

MADDE 13: Yemekhanelerde Araştırma görevlileri ve idari personel ile şirket personelidahil olmak üzere hak edilen yemek dahilinde hiç kimseye kesinlikle ücret karşılığı ve ücretsiz yemek vb.gıda maddesi verilmeyecektir.

MADDE.14:zel diyet gereksinimi olan ve mevcut durumunu doktor raporuyla belgeleyenhastane personeline diyet yemeği temin edilecektir.Yemekhanelerde personele yönelik yemek servisi esnek olmayan tepsi içerisinde (self servis şeklinde ısıya dayanıklı, kırılmayan melamin tabak ve kaselerinyanında paket su (200 ml) servis yapılacaktır. Servislerde yemek yiyen personel için 1 paket su (200ml) yemekle birlikte verilecektir. Servislerdeki yemek servisi ise; yemek tepsisi, atal ve kaşıktan oluşan malzemelerle yapılacaktır.Yemek servisinde kullanılacak olan malzemeler sözleşme imzalandıktan sonrahastane idaresince görülecektir.

MADDE 15: Yüklenici firma yemekhanelerde etkili ve süratli servisi sağlamak, yemek bankalarının önünde uzun kuyrukların oluşmasını önlemek için idarenin bilgisi altında personel ve malzeme (çatal, kaşık, tabildot vb.) ihtiyacını, temin edecektir, bu konuda gerekli önlemleri önceden alacaktır.

MADDE 16: Üniversite kampüsüne 19 km mesafede bulunan şehir sağlık merkezine mesai günlerinde(hafta içi 5gün ve cumartesi) günde bir kez hizmet verilecek olup personel için Rejim 3 normal yemek verilecek ve diyaliz hastaları için kahvaltıverilecektir. Yüklenici firma, ana binada bulunan servislerde ve ek binada bulunan Çocuk Hastanesinde, Onkoloji Hastanesinde hasta ve hasta yakınlarına yemek ve diyet hizmetiniEk:4 belirtilen yemek gruplarına uygun şekilde öğünler hazırlamakla yükümlüdür.

MADDE 17: Yüklenici firma yemekhanelerdeki masaların üzerinde, temiz ütülü örtüler, ekmek, paket içme suyu, peçete, tuzluk, kürdan vb. bulunduracaktır.

MADDE 18:Şartnameler ile Sözleşmenin hükümlerinden herhangi birisini ihlal etmeleri neticesinde; İdareye, İdare tarafından istihdam edilen kişilere, üçüncü şahıslara, Hastane Binalarına, diğer resmi mercilere veya üçüncü kişilere ait her türlü sistem, teçhizat ve eşyaya ilişkin olarak yol açacağı maddi, manevi ve benzeri her türlü zarar ve ziyandan doğrudan doğruya yüklenici sorumlu olacaktır. Bu hususta, üçüncü şahıslar, veya diğer resmi merciler İdare' yi muhatap alarak İdare aleyhine hukuki işlem başlattığı takdirde, yargılama giderleri, vekalet ücreti ve ihtilafın sulh yolu ile çözülmesi de dahil ve fakat bununla sınırlı olmamak üzere İdare'nin bu hususta uğrayacağı her türlü masraf yüklenici firma tarafından ödenecektir.

MADDE 19: Genel mutfak, diyet mutfağı, kat mutfaklarında çevre temizliği, personelin hijyen kurallarına uygun çalışması ve besin hijyeni en üst seviyede olacaktır. Haşerelerle mücadele için gerekli tedbir alınacak, düzenli aralıklarla ilaçlama yapılacak ve ilaçlama yapıldığına dair evraklar dosyalararak eş zamanlı olarak idareye sunulacaktır. Yerlerin, camların, kapıların, yan duvarların, lavaboların ve tuvaletlerin temizliği yüklenici firma tarafındaneksiksiz olarak yapılacaktır. Temizlik cihaz ve malzemeleri (Elektrik süpürgesi, halı yıkama makinesi, bulaşık deterjanı, sabun, tuvalet kağıtları, el havluları, fırçalar, çöp kovaları, çöp poşetleri vb.) Yüklenici firma tarafından temin edilecek ve her zaman hizmete hazır bulundurulacaktır.

MADDE 20: Yüklenici firma mutfak içinde duş, tuvalet, lavabolara dezenfektan kullanılacak olup, sıvı sabunluk takacak,ve içinde sürekli sabun bulunduracaklardır.

MADDE 21: Besin hazırlama aşamasında depolama, yıkama, doğrama işlemlerinde kurumun belirlediği şekilde hijyen ürünleri kullanılacak ve yöntemler uygulanacaktır.

MADDE 22: Elle hazırlanan köfte, dolma vb. yemeklerde aşçılar eldiven ve kolluk kullanacaktır. Gerektiğinde idarenin ilgili birimlerihijyenkonusunda eğitim ve denetim yapabileceklerdir.

MADDE 23: Yapılan her türlü mal ve hizmet alım ve satım işlerinden doğacak bütün borçlanmalar yüklenici firmaya ait olduğundan, bu nedenle mutfağın işletilmesi ile ilgili olarak idare hiç bir yükümlülük ve sorumluluk altına sokulmayacaktır.

MADDE24:Yüklenici firma ticari faaliyetlerini kendi ticaret ünvanı altında yürütecektir. Bu sözleşme ile doğan işletme ilişkisi yüklenici firmaya Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulamave Araştırma Merkezininadını kullanma hakkını vermeyecek, yalnız adres olarak kullanabilecektir.

MADDE 25: Öğle veya akşam yemeğine çıkamayan birimlerde (Ameliyathane gibi) çalışan, tüm personele: İdarenin belirleyeceği sayıdaRejim-3 Normal Yemek verilecektir.

MADDE 26: Mutfağın bina dışına ve içine açılan tüm kapılarının denetiminden Yüklenici sorumludur. Kötü niyetli kişilerin üretilen yemeklere veya alınan malzemeye müdahalesi sonucu hastaya ve hastaneye zarar verme olasılığı, sokak hayvanlarının mutfağa girmesi gibi ihtimallere karşı gereken önlemin alınması Yüklenici sorumluluğundadır.

PERSONELLE İLGİLİ HÜKÜMLER

YÜKLENİCİ FİRMANIN HASTANEDE ÇALIŞTIRMASI GEREKEN PERSONEL SAYISI

Yüklenici firma:

İş bu şartnamede istenen tüm hizmetleri tam ve eksiksiz yerine getirmesi için, idarenin öngördüğü sayılarda; aşağıda belirtilen şemaya göre en az 70 eleman çalıştıracaktır.

Alınacak hizmet Personel Çalıştırılmasına Dayalı Olmayan Hizmet Alımı olup, hizmetin ifası için yüklenici tarafından çalıştırılacak personellerin Kıdem Tazminatı ve diğer bütün hak ve alacaklarından sadece kendisi sorumludur.

Çalışan ünvanı	Kişi sayısı	Brüt asgari ücret % fazlası
Baş aşçı	1	75
Aşçı	3	60
Diyet aşçısı	1	60
Aşçı yardımcısı	4	20
Diyetisyen veya gıda mühendisi	1	80
Firma sorumlusu (Vekil)	1	
Kasap	1	20
Depocu	1	
Sebze hazırlık/doğrama	2	
Garsonlar/ Meydancı/ Bulaşıkçı	55	

Yüklenici firma kendi işlerinin yönetimi ve bir sorunla karşılaşıldığında iletişim kurulabilecek yetkilendirdiği bir vekili bulunduracaktır. Diyetisyen en az lisans diplomalı olacaktır. Aşçı Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) onaylı sertifikalı/aşçılık belgeli ve bonservisli (5 yıllık); Aşçı Yardımcıları MEB onaylı sertifikalı/aşçılık belgeli veya bonservisli (5 yıllık) olacaktır.

Yüklenicinin kendi bünyesinde çalıştırdığı şoför, güvenlik görevlisi, sekreter vb. kadrolardaki çalışanlar idareміzce belirlenen toplam işçi sayısına dahil değildir. Bu personeller hak ediş evraklarına dahil edilmeyecektir. Yüklenici kendi bünyesinde çalıştırdığı bir tane tam yetki verdiği vekilini, ihaledeki kısımlar bazında hizmetin başında bulunduracaktır. Yüklenici vekil ile ilgili noter onaylı vekaletname ve imza sirküleri sözleşme aşamasında müdürlüğümüzde merkezi satın alma birimine teslim edilecektir. Müdürlüğümüze yazılı olarak bildirilmesi durumunda vekil değişikliği yapılabilecek, ancak değişikli durumunda yeni vekile ait noter onaylı vekaletname ve imza sirküleri müdürlüğümüz merkezi satın alma birimine teslim edilecektir. Yüklenici vekil, sağlık tesislerimizde her türlü malzeme teslimini bizzat kendileri veya vekil tayin ettikleri kişiler vasıtasıyla yapacaktır. Yüklenici adına birinin bulunmaması durumunda malzemeler teslim alınmayacaktır.

Yüklenici firma, çalıştırdığı personelin 1 yıl içinde üzerinde firmanın logosu veya ismi bulunan 2 adet yazlık, 2 adet kışlık kıyafet, 2 adet terlik ve çalışma süresince bone, eldiven, bulaşık önlüğü, iş önlüğü, çizme sağlamakla yükümlüdür.

YÜKLENİCİ PERSONELİNDE OLMASI GEREKEN ÖZELLİKLER ve İŞLEYİŞ KURALLARI

Yüklenici firma çalıştıracağı tüm ekibi (baş aşçı, aşçı, diyetisyen veya gıda mühendisi, yardımcı hazırlık elemanları, bulaşıkçı, kat garsonları, sebze hazırlıkçısı, kasap, meydancılar ve depocular) idare ve diyet bölümüne sunmalı, şahıslar tek tek belirlenip idareye isimleriyle birlikte teslim edilmelidir, herhangi bir eleman değişikliğinde bilgi vermeli ve kişilerin çalışmaya uygunluğunu onaya sunmalıdır. Baş aşçı, aşçı ve diyet aşçısı aşağıda belirtilen nitelikleri sağlamalıdır. Gerekli belgelere sahip olmayan baş aşçı ve aşçılar kabul edilmeyecektir. Deneme süresi (2 ay/60 gün) sonrasında ve iş kapsamı süresince performansı yetersiz görülen, işleyişte uygunluk göstermeyen, günlük menü sunumunda yemeğin lezzet ve kalitesini olumsuz etkileyen baş aşçı ve aşçılar, kurumun istekleri doğrultusunda ilgili firma tarafından idare ve diyet bölümünden onay alarak değiştirilecektir. Aşağıda çalışacak personelin görev ve olması gereken nitelikleri belirtilmiştir.

Yüklenici firmanın elemanlarının işleyişle ilgili görev dağılımlarına ve yerlerine kurum idaresi ve diyet bölümü karar verecektir. İdare ve Diyet bölümünden onay alınmadan yer ve görev değişikliği yapılmacaktır.

Hastalık veya izin gibi durumlarla personel sayısında eksiklik olduğunda iş akışının aynı şekilde sürmesi ve yükümlülüklerin yerine getirilmesinden yüklenici firma sorumludur.

Yüklenici firmanın çalıştıracağı personellerin iş konusundaki tecrübe/yetenek ve yeterlilik/beceri konusunda uygunluğu idari komisyona danışılmalı, bilgi verilmeli ve onayı alınmalıdır.

Bu sayılar her an bulundurulması gereken izinler dahil çalıştırılacak personel sayısıdır.Yüklenici firma eleman dağılımını hastane idaresine sunacaktır. Yüklenici firma çalıştırdığı personelin klinik bazında olan dağılım çizelgesini ve günlük imza cetvelini haftalık olarak hastane idaresine teslim edecektir.

BAŞ AŞÇI:

1. Aşçı; konusundamesleki deneyimini gösterir ilgili belge veya sertifikaya sahip olmalıdır.
2. Geçerli okul veya kurumlardan onaylı aşçılık belgesine sahip olmalı, buna ek olarak kamu veya özel sektörde veya toplu beslenme yapılan kurumlarda çalıştığına dair belge ve/veya referans belgesi ile kanıtlanmış en az 5 yıl aşçılık deneyimi olmalıdır. Mesleğini yapmasına engel sağlık problemi olmayan, her türlü yiyecek ve içeceği hazırlama ve sunma yeteneğine sahip kişiler olmalıdır. Diyet bölümü ile koordineli çalışmalı günlük yapılacak işlerde bilgi vermeli, onay almalıdır.
3. Baş aşçı yemek hazırlama ve sunmada, mutfak yönetiminde, iş planlama ve uygulamada tecrübeli olmalıdır. İş başlangıcı ile baş aşçı deneme süresi 2 ay olacaktır, kurumun değerlendirmesi ile uygun görülürse devam edecek; uygun değilse aynı nitelikte başka bir baş aşçı talep edilecektir, kurumun onayına göre işe devam kararlılığı belirlenecektir.
4. Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin mutfaka taşınması, yemeklerin üretilmesi, servis bankosuna getirilerek servise hazır hale getirilmesi, sunulması, sunum bankalarının hijyeninin sağlanması ve tüm bu hizmetlerin yürütüldüğü alanların temizliğinden sorumludur.
5. Aşçılar görev süresince idarenin belirlemiş olduğu kılık-kıyafeti kullanmak zorundadır.
6. Mutfakta ve mutfaka bağlı bütün bölümlerde yemek hazırlama ve pişirme ile görevli tüm elemanların faaliyetlerinin planlanması, yönlendirilmesi, kontrolü ve koordinasyonundan sorumludur.
7. Yemeklerin kaliteli hazırlanabilmesi, işçilerin randımanlı çalışması için gerekli iş yöntemlerini ve gerekli pişirme standartlarını hazırlar.
8. Satın alınacak malzemelerin listesini hazırlar, satın alınan et, balık ve sebzeler ile diğer gıda maddelerinin ve depoların kontrolünü yapar.
9. Porsiyon miktarlarının, lezzet ve kalitesinin standartlaştırılması amacıyla üretilen bütün yemekler için standart reçeteler geliştirilir, yeni reçetelerin denemelerini yapar.
10. Günlük olarak erzak listesini kontrol eder, ağır hareket gören malzemelerin tüketiminin hızlanmasını sağlar.
11. Mevcut yiyecek fazlasının kullanma şeklini planlar.
12. Mutfağın son derece temiz, sağlık kurallarına uygun ve güvenli olmasını sağlar.
13. Yiyecek depolarının soğutma sistemlerini kontrol eder, yiyeceklerin ilk giren ilk çıkar prensibi ne göre kullanılmasını sağlar.
14. Mutfakta çalışan işçiler kişisel hijyen kurallarına uymalarını sürekli kontrol eder ve sağlar.
15. Departmanında çalışan elemanlar çok düzenli ve temiz bir görünüme sahip olmalarını sağlar.
16. Daima temiz ve ütülü mutfak üniforması giyer ve bu şekilde elemanlarına örnek olmaya çalışır.
17. Teknik servis ile koordineli olarak makinelerin bakım programını hazırlar ve takip eder, gerekli hususları idareye bildirir.
18. Mutfakta hazırlanan yiyeceklerin sağlık şartlarına uygun olarak saklanmasını sağlar ve denetler.

AŞÇI ve DİYET AŞÇISI

Baş aşçıya bağlı ve baş aşçı ile koordineli çalışır, görev paylaşımı ve uygulanmasını sağlar. Geçerli okul veya kurumlardan onaylı aşçılık belgesine sahip olmalı, buna ek olarak kamu veya özel sektörde çalıştığına dair belge ve/veya referans belgesi ile kanıtlanmış en az 5 yıllık aşçılık deneyimi olmalıdır. Mesleğini yapmasına engel sağlık problemi olmayan, her türlü yiyecek ve içeceği hazırlama ve sunma yeteneğine sahip kişiler olmalıdır.

1. Günlük olarak hazırlanması gereken yiyecekleri, belli bir plan içinde bilgi ve becerisini kullanarak, temizlik kurallarına uygun olarak servise hazır hale getirmek.
2. Mutfaktaki araç ve gereçlerin temiz, sağlığa uygun kullanılmasını, eksiksiz, temiz, olmalarını ve bakımlarının zamanında yapılmasını sağlamak.
3. Kendisine teslim edilen bütün besin maddelerini mevcut yemek listesine göre en iyi Şekilde piŐirip hazırlamak, kalitesini ve görüntüsünü bozmadan dağıtımını sağlamak,
4. Teslim aldığı besin maddelerinin bozulmayacak Şekilde saklanması ve eksiksiz olarak hazırlanması, tamamen yerinde sarfını ve ziyan edilmemesini sağlamak,
5. Yemeklerin hazırlanışı sırasında gerekli malzemenin tamamve taze olup olmadığını kontrol etmek
6. Yemeği tabağa yerleŐtirerek servise hazırlamak
7. Baş aŐının hizmetle ilgili vereceği diğer görevleri yapmak.
8. İŞ ile baėdaŐmayacak davranıŐlarda bulunmamak.
9. Mutfak alıŐanları bone, eldiven ve maske kullanmak.
10. Diyet aŐısı yukarıda belirtilen tüm bu görevlerin yanında hastaya ve hastalıklara özel diyet yemeği yapma becerisine sahip olmalı, diyetisyen kontrolünde ve iŐbirliėi içinde diyet yemek listesi oluŐturmalı, diyet ve hastalıklar konusunda eğitimli ve bilgili olmalıdır. Tarif geliŐtirmeli ve diyet yemekleri ayrı bir yemek listesi doğrultusunda hazırlanmalıdır.
11. İŞ başlangıcı ile baş aşı deneme süresi 2 ay olacaktır, kurumun değerlendirmesi ile uygun görülürse devam edecek; uygun değilse aynı nitelikte başka bir baş aşı talep edilecektir, kurumun onayına göre işe devam kararlılığı belirlenecektir.
12. Diyet uzmanı ve yerine bakan kimse tarafından hazırlanan mevcut listelere göre, günlük tüketim maddeleri çizelgesine göre ambar memuru tarafından (ilgili komisyon üyelerinin huzurunda) kendisine teslim edilen bütün besin maddelerini; düzenli olarak ve iyi Şekilde piŐirip iŐtah açıcı bir Şekilde hazırlamak, yeter sıcaklıkta dağıtımı sağlayıp hastalara ve personele göndermekle yükümlüdür.
13. AŐıbaŐı veya aşı teslim aldığı erzak ve benzeri maddeleri tamamen yerine kullanmak ve israfına meydan vermemek zorundadır.
14. Mutfakta verilen listeye göre yapılan yemeklerin usulüne uygun piŐirilmemesi veya gerekli özenin gösterilmediği, gerektiği gibi saklanmaması sonucunda yenmesi imkansız olan malzemelerin yenisi, ilgili firmaya aldırılacaktır. Mutfağın ve yemekhanenin düzeninden ve temizliğinden sorumludur.
15. Hastane idaresi tarafından belirlenen tüm kurallara ve çalışma usul ve esaslarına uymakla ykmldrlr.

YARDIMCI AŞI

1. Baş aŐıya bağlı ve tüm aŐılarla ile koordineli çalışır, görev paylaşımı ve uygulanmasını sağlar. Geçerli okul veya kurumlardan onaylı aŐıcılık belgesine sahip olmalı veya kamu veya özel sektörde çalıştığına dair belge ve/veya referans belgesi ile kanıtlanmış en az 5yıllık aŐıcılık deneyimi olmalıdır. Mesleğini yapmasına engel sağlık problemi olmayan, her türlü yiyecek ve içeceği hazırlama ve sunma yeteneğine sahip kişiler olmalıdır.
2. Günlük olarak hazırlanması gereken yiyecekleri, belli bir plan içinde bilgi ve becerisini kullanarak, temizlik kurallarına uygun olarak servise hazır hale getirmek.
3. Mutfaktaki araç ve gereçlerin temiz, sağlığa uygun kullanılmasını, eksiksiz, temiz, olmalarını ve bakımlarının zamanında yapılmasını sağlamak.
4. Kendisine teslim edilen bütün besin maddelerini mevcut yemek listesine göre en iyi Şekilde piŐirip hazırlamak, kalitesini ve görüntüsünü bozmadan dağıtımını sağlamak,
5. Teslim aldığı besin maddelerinin bozulmayacak Şekilde saklanması ve eksiksiz olarak hazırlanması, tamamen yerinde sarfını ve ziyan edilmemesini sağlamak,
6. Yemeklerin hazırlanışı sırasında gerekli malzemenin tamamve taze olup olmadığını kontrol etmek.
7. Kat mutfaklarında, merkezi mutfaktan gelen yemeklerin servis arabalarına sistemli dağılımının sağlanması.
8. Sebze doğrama ve kasapla koordineli çalıŐıp n hazırlığın planlanması.

DIYETİSYEN

1. Mutfak, yemekhane ve ambar hizmetlerinin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesini sağlar.
2. Gıda maddelerinin sağlık şartlarına uygunluğunu kontrol eder.
3. Mutfağın temizlik ve düzenini, mutfak personelinin sağlık kurallarına uymasını, yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun ,lezzetli ve besin değerlerinden kayba uğramadan pişirilmesini sağlar ve dağıtımını kontrol eder.
4. Hazır veya henüz pişmemiş yiyeceklerin hijyen standartlarına uygun olarak saklanmasını sağlar ve denetlemesini yapar.
5. Günlük servise sunulan yemeklerden usulüne uygun olarak numune alınmasını ve uygun koşullarda saklanmasını koordine eder.
6. Depo mevcutları ve ihale edilen miktarlara göre malzeme çıkışını düzenler, bu konuda ambar memuru ile koordineli olarak çalışır.
7. Hastane diyetisyenleriyle koordine çalışır, diyet kartlarını, serviste yemek dağıtımını kontrol eder.
8. Gerektiğinde idare ile birlikte hizmet içi eğitimleri planlar.

GARSON

1. Personel mevcudunun en az %20'si lise mezunu olmak kaydıyla, en az İlköğretim veya dengi okul mezunu
2. Yemek servisinin sağlanması
3. Yemekhanelerin, yemek arabalarının, mutfak ortak kullanım alanlarının genel temizliği ve bulaşık yıkama işlerini yapar.
4. Benmariler, tepsiler, çatal kaşık, tabaklarının temizliğinden sorumludur.
5. Diyetisyen tarafından düzenlenen hizmetiçi eğitimlere katılmalı, görev ve sorumluluk bilinciyle hareket etmelidir.
6. Kişisel koruyucu-önleyici önlemleri almalıdır.
7. Kılık kıyafet temizliğine dikkat etmeli, gerekli kişisel hijyenine önem vermelidir.
8. Sorumlu olduğu klinikteki özel diyet kartı olan hastanın diyetinin zamanında, doğru ve tam olarak servis edilmesinden sorumludur.

KASAP

1. Temin edilen etlerin işlenene kadar uygun koşullarda muhafazasını sağlamak.
2. Et kesim ünitesi ve soğuk odanın hijyenik ve düzenli olmasını sağlamak.
3. Menüye göre etin uygun yerlerini doğru şekilde üretime hazırlamak.

MADDE 27: Yüklenici firma yapacağı hizmetlerle ilgili olarak, çalıştıracağı personel hakkında, mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasından tek başına sorumlu olacaktır.

MADDE 28: Yemek pişirme ve servisinde çalışacak personelin giyeceği kılık kıyafet idarenin, belirlediği şekilde tam ve temiz olacaktır. Çalışacak personel firmanın logolu kıyafetini giyecektir. Kılık kıyafeti uygun olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. (Çalışacak personelin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, saç ve sakal traşı 657 sayılı devlet memurları giyim ve kuşam yönetmeliğine uygun olacaktır. Ayrıca yüklenici firma personeline kimlik kartları vermekle yükümlüdür)

MADDE 29: Yüklenici firma çalıştıracağı elemanların isimlerini, kanuni ikametgah adreslerini, SGK işe giriş belgesi, diploma, bonservis, nüfus cüzdanı sureti, sabıkasızlık belgelerini, Verem Savaş Dispanserinden alacakları sağlık belgelerini bir dosya halinde idareye verecektir, işe giren ve işten çıkan personel ile ilgili bilgiler aynı gün idareye bildirilecektir.

MADDE 30: Yüklenici firma çalıştıracağı elemanlara yaka kartı düzenleyecek ve bu kartlar idarece onaylandıktan sonra çalışma saatleri içerisinde mutlaka yakalarında takılı olacaktır. Yüklenici firma yılbaşı, resmi ve dini bayram tatillerinde, yeterli sayıda hizmetin ifasını aksatmadan yerine getirecektir.

MADDE 31: Yüklenici firma, 1593 Sayılı Umumi Hıfsızsihha Kanunu ‘nun 126. Maddesi “Gıda üretim ve satış yerleri ve toplu tüketim yerleri ile insan bedenine temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerine yönelik sanatların ifa edildiği iş yeri sahipleri ve bu iş yerlerinin işletenleri, çalışanlarına, hijyen konusunda bu iş yerlerindeki meslek ve faaliyetin gerektirdiği eğitimi vermeye veya çalışanların bu eğitimi almalarını sağlamaya, belirtilen eğitimleri almış kişileri çalıştırmaya, çalışan kişiler ise bu eğitimleri almaya mecburdurlar. Bizzat çalışmaları durumunda, iş yeri sahipleri ve işletenleri de bu fıkra kapsamındadır.

Bulaşıcı bir hastalığı olduğu belgelenenler ile iş yerinin faaliyet ve hizmetlerinden doğrudan yararlananları rahatsız edecek nitelikte ve görünür şekilde açık yara veya cilt hastalığı bulunanlar, bizzat çalışan iş yeri sahipleri ve işletenleri de dâhil olmak üzere, alınacak bir raporla hastalıklarının iyileştiği belgeleninceye kadar, birinci fıkrafta belirtilen iş yerlerinde çalışamaz ve çalıştırılmazlar. Çalışanlar, hastalıkları konusunda işverene bilgi vermekle yükümlüdür.”gereği, çalıştıracağı personelin hijyen konusunda meslek ve faaliyetin gerektirdiği eğitimi alması gerekmektedir.

MADDE 32: İş Sağlığı ve Güvenliği

Yüklenici **4857 sayılı** İş Kanunu’nun iş sağlığı ve güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışmasına izin vermeyecektir.

Yüklenici, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre ilgili mevzuat ve hükümleri yerine getirmekle yükümlüdür. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu uyarınca işyeri hekimliği ve iş güvenliği uzmanı ücreti ile çalışanlara verilecek eğitim gideri yüklenici firmaya aittir.

Hizmet İşleri Genel Şartnamesi’nin “İş ve işyerlerinin korunması ve sigortalanması” başlıklı 19’uncu maddesinin ikinci ve üçüncü fıkralarında belirtilen tüm giderler yüklenici firmaya aittir.

MADDE 33: Yüklenici firmanın çalıştıracağı personel hastane idarecilerine akademik ve idari personele, hastalara, hasta yakınlarına karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarına uygun bir şekilde hareket edeceklerdir. Yüklenici firma işlerin yürütülmesinde eğitim görmüş veya diplomalı elemanları çalıştıracak ve bunları her zaman diğerlerine tercih edeceklerdir.

MADDE 34: Yüklenici firmanın çalıştıracağı personel umumi yerlerde ve bürolarda oturmayacak, genel mutfakta, kat mutfaklarında, hastane koridorlarında, odalarda yüksek sesle konuşmayacak, sigara içmeyecek ve misafir kabul etmeyecektir.

MADDE 35: İdare, hal ve davranışları itibari ile kurallara uymadığını saptadığı işçilerin değiştirilmesini yüklenici firmadan isteyebilecek ve bu istek yüklenici firmaya yerine getirilecektir.

MADDE 36: Tüm personele idare tarafından gerekli görüldüğünde düzenli aralıklarla meslek içi eğitim verilebilmelidir. Konusunda yetersiz görülen personelin (aşçı, kat garsonu vb.) değiştirilmesi istenebilecek ve bu istek yüklenici firma tarafından yerine getirilecektir.

MADDE 37: Çalışan personel hastanenin, mutfağın ve yemekhanelerin hiç bir kısmını kesinlikle yatakhane olarak kullanamayacaktır.

MADDE 38: Yemek hizmetinin sürekliliğinin sağlanması ve acil servis isteklerinin yerine getirilebilmesi amacıyla mutfakta akşam saat 23:00-06:00 kadar görevli bir personel gece vardiyasında yüklenici firma tarafından bulundurulacaktır.

MADDE 39: Mutfakta kullanılmak üzere gelen tüm malzeme ve gıdaların kontrolü kurumun belirlediği kontrol teşkilatı tarafından görülüp, denetlenecektir. Görevli komisyon malzemeleri sabah 08:00-9:30 ve öğleden sonra 14:00-15:30 saatleri arasında(kontrol teşkilatının belirlemiş olduğu saatler) görüp değerlendirecektir. Belirtilen saatlerin dışında gelen malzemeler komisyon tarafından kabul edilmeyecek, sadece belirlenen saatlerde bakılacaktır.

MADDE 40:Yüklenici firma çalıştıracağı personelin hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini beslenme ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümleyecek ve bunun için idareden hiçbir talepte bulunmayacaktır.

CİHAZLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER

MAKİNE PARKINDA BULUNDURULMASI GEREKEN ARAÇ VE GEREÇLER

	MALZEMENİN CİNSİ	OLMASI GEREKEN
1	AKTİF BUHAR KONVEKSİYONLU FIRIN - 20 LİK (Doğalgaz uyumlu)	3
2	SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ - SANAYİ TİPİ	2
3	KIYMA MAKİNESİ - SANAYİ TİPİ	1
4	PATATES SOYMA MAKİNESİ - SANAYİ TİPİ	2
5	YER OCAĞI 60*60 (DOĞALGAZ İLE UYUMLU)	12
6	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ	1
7	DÖNER OCAĞI	2
8	EKMEK KESME MAKİNESİ	1
9	MİKSER SANAYİ TİPİ	1
10	KAZAN TAŞIMA ARACI	5
11	BULAŞIK MAKİNESİ 1000 TABAK KAPASİTELİ	4
12	BULAŞIK MAKİNESİ 2000 TABAK KAPASİTELİ	2
13	SOĞUK ODA	3
14	TEZGAH TİPİ BUZDOLABI	3
15	HASSAS TERAZİ	2
16	KANTAR - 1000 KG	1
17	KATI MEYYE / SEBZE SIKMA MAKİNESİ	1
18	YUMUŞAK MEYVE SIKMA MEKİNESİ	1
19	ET BİÇAK STERİLİZATÖRÜ	1
20	SU ISITICI(350 BARDAK KAPASİTELİ)	10
21	ET KÜTÜĞÜ(130cmX130cm - Kırmızı)	1
22	TABAK TAŞIMA ARABASI	10
23	KÖFTE ŞEKİLLENDİRME MAKİNESİ	1
24	BENMARİ	5
25	OCAK 4 GÖZLÜ SANAYİ TİPİ	2
26	TERMOBOX (600)	30
28	TERMAFOR YEMEK TEPSESİ(kaymaz, bükülmez, sert mika)	2500
29	KEPÇE KEVGİR ASKISI	3
30	KAYNATMA TENCERESİ - SİLİNDİRİK	1
31	PROP TERMOMETRE	8
32	TAŞIMA PALETLERİ	4
33	MIKNATISLI BİÇAK ASKISI	1
34	YEMEK ÇATALI (DEMİR)	2600
35	YEMEK KAŞIĞI (DEMİR)	2600
36	İSTİF RAFI	11
37	YIKAMA KÜVETİ AYAKLI	3
38	SEBZE DOĞRAMA TAHTASI (YEŞİL – 60 cm X 60 cm)	2
39	YEMEK MASASI	120

40	SANDALYE	480
41	ET ASKISI	5
42	KAZAN 110*35	10
43	KAZAN 90*30	10
44	KAZAN 70*23	10
45	ISITMALI YEMEK DAĞITIM ARABASI (4 GÖZLÜ)	16
46	KATLARA BOŞ TOPLAMA ARABASI 75X80X140	15
47	TURNİKE İÇİN KATLARA M3 POST CİHAZI	15
48	SÜZGEÇ VE İNCE TEL SÜZGEÇ	18(14 + 4)
49	KIZARTMA OCAĞI	2
50	TAŞIMA KAZANI (orta)	14
51	KEPÇE 2	31
52	KEPÇE 3	11
53	KEPÇE 6	11
54	KEPÇE 9	10
55	KEPÇE 10	5
56	KEVGİR 1	20
57	KEVGİR 2	20
58	KEVGİR 3	10
59	KEVGİR 6	10
60	KEVGİR 8	16
61	YEMEK DOLDURMA TASI (krom)	5
62	ÇİRPİCİ (krom)	10
63	KEVGİR TELİ	14
64	MAŞA MAKARNA	31
65	MAŞA SALATA	31
66	SPATULA SERVİS NO:2	31
67	SERVİS KAŞIĞI NO:2	30
68	GASTRONOM KÜVET GN 1/1 100	40
69	GASTRONOM KÜVET GN 1/1 150	25
70	GASTRONOM KÜVET GN 1/1 200	30
71	GASTRONOM KÜVET GN 1/3 150	52
72	GASTRONOM KÜVET GN 1/2 100	35
73	GASTRONOM KÜVET GN 1/2 150	30
74	GASTRONOM KÜVET GN 1/2 200	35
75	GASTRONOM KÜVET GN 1/3 150	10
76	KÜVET KAPAĞI 1/1	95
77	KÜVET KAPAĞI 1/2	80
78	KÜVET KAPAĞI 1/13	10
79	GASTRONOM KÜVET GN 2/1 100	40
80	GASTRONOM KÜVET GN 2/1 65	80
81	GASTRONOM KÜVET GN 2/1 40	60
82	GASTRONOM KÜVET GN 2/1 200 KULPLU	20

83	KÜVET KAPAĞI 2/1	120
84	BIÇAK NO: 2	5
85	BIÇAK NO: 3	5
86	BIÇAK NO: 4	5
87	DÖNER BIÇAĞI	4
88	MASAT	2
89	ÇÖP KOVASI - 50 LT	30
90	TUZLUK BİBERLİK KÜRDANLIK SETİ	120
91	EKMEK SEPETİ	120
92	KASE - 12	3000
93	YEMEK TABAĞI - 19	3000
94	PILAV TABAĞI - 17	2500
95	TATLI TABAĞI - 14	4000
96	DİSPENSER PEÇETELİK	120
97	DİYET MUTFAĞINDA KULLANILMAK ÜZERE 6-8 LİTRELİK EV TİPİ KAPAKLI ÇELİK TENCERE	6
98	DİYET MUTFAĞI İÇİN SAĞLIKLI ÇALIŞIR DURUMDA YÜKSEK BASINÇLI (DÜDÜKLÜ) TENCERE5X4LT + 8X8LT	13 (5+8)
99	TAVUK KÜTÜĞÜ (60CM X 60CM - SARI RENKTE)	2
100	TERMOS (2 LİTRELİK)	16
101	MASA ÖRTÜSÜ	200
102	Çöp taşıma arabası (Çelik,sızdırmaz ve drenaj vanalı)	10
103	SANAYİ TİPİ ELEKTRİKLİ FIRIN(10LUK)	1
104	SANAYİ TİPİ DOĞALGAZ UYUMLU FIRIN(10LUK)	1
105	DERİN DONDURUCU(500LÜK, 1000LİK)	3+1
106	TEKERLEKLİ ÇALIŞMA TEZGAHI (90-185-90 cm)	2
107	TEKERLEKLİ ÇALIŞMA TEZGAHI (140-200-85cm)	3
108	SABİT ÇALIŞMA TEZGAHI (KROM)	10
109	YIKAMA KÜVETİ SABİT	3
110	IZGARALI YIKAMA TEZGAHI	4
111	KEPÇE KROM 1 NUMARA	5
112	KEPÇE KROM 7 NUMARA	2
113	KEPÇE KROM 8 NUMARA	3
114	KEVGİR KROM 5 NUMARA	2
115	MALZEME TAŞIMA ARABASI (UZUN)	4
116	ÇAY KAHVE SERVİS ARABALARI 55-80-95 cm)	16
117	DEPO İÇİ İSTİF RAFI	10
118	SERVİS SPATULA NO 1	5
119	KAHVALTI TABAĞI KROM 5 GÖZLÜ	800
120	GASTRONOM KÜVET GN 1/1 65	60
121	SERVİS KAŞIĞI NO 1	10
122	ÇAY MAKİNASI	1
123	KLİMA SALON TİPİ	3

1. Malzemeler kırılmaz, ısıya dayanıklı, sıcak yemekle kimyasal etkileşime girmeyen özellikte olmalıdır.
2. Kabul edilecek malzemeler üzerinde paslı, çatlak, kırık, ezik, işlevini yitirmiş bölümler bulunmamalıdır.
3. Kullanılacak malzemelerin genel bakımı yapılmış olmalıdır.
4. Ölçüler yüzde on farklı kabul edilebilir.

YEMEKHANE KONTROL SİSTEMİ TEKNİK ŞARTNAMESİ (TURNİKE SİSTEMİ):

Şifreli Okuyuculu Yemekhane Kontrol Sistemi;

- Şifreli personel kartlı geçiş sistemi bilgisayar bağlantılı olarak çalışan yazılım ve donanımdan oluşmaktadır.
- Yemekhane kontrol sistemleri için Yemekhane giriş noktasına Turnike ve kart okuyucu konulacak IP üzerinden merkez ile veya lokal' deki nokta ile haberleşecek yapıda olacaktır. Ayrıca besleme hatlar içinde 3x1,5 TTR kablo kullanılacaktır.
- Giriş noktasında yer alan Mifare kart okuyucu terminaller ile sistem bilgisayarı arasındaki haberleşme mevcut network sistemi kullanılarak yüklenici firma tarafından merkeze veya lokal server ile haberleşecek yapıda temin edilecektir.
- Sistemde kullanılacak olan malzeme, donanım ve yazılım tipleri ile bunlara ait teknik özellikler aşağıdadır:

Şifreli Kart Okuyucu Terminal

- Kart okuyucu terminaller yaklaşım tipi olacaktır. Kullanıcı fiziksel temasa gerek olmadan en az 12 cm mesafeden kartını okutabilecektir.
- Yaklaşım tipi kart okuyucunun çalışma frekansı gönderme 13.56 mHz, RF-ID Mifare kart İK olmalıdır.
- Kart okuyucu terminaller dakikada en az 150 okuma ve kayıt kaydedebilecektir.
- Kart okuyucu üzerinde 8 bit 8051 Core CPU olacaktır.
- Kart okuyucu terminallerin okuma zamanı en fazla 0,2 saniye olacaktır.
- Yaklaşım tipi kart okutulduğunda LED ile ışıklı,beeper ile sesli uyarı ile kartın okutulduğunu ve bilginin mikro terminale gönderildiğini kullanıcıya bildirecektir.
- Kart okuyucu reader üzerinde ayrı olarak 3 adet led olacaktır. (Kırmızı, Sarı, Yeşil)
- Kart okuyucu terminallerin bir yada birden fazlasının devre dışı kalması durumunda, sistemin diğer aksamı bu durumdan etkilenmeyerek çalışmasına devam edecektir.
- Kart okuyucu terminaller ilerde turnike sistemini kontrol edebilecek donanıma sahip olacaktır.
- Kart okuyucu terminaller modüler yapısıyla kolayca genişletilebilir olacaktır.
- Kart okuyucu terminal 128x64 Grafik LCD Backlight display olacaktır.
- Kart okuyucu terminal üzerinde 10 tanesi sayısal 14 tane fonksniyon tuşu olmak üzere toplam 24 adet dokunma tik leksan tuş takımı bulunacaktır.
- Kart okuyucu terminal bağlantı birimi multidrop olmalı böylece aynı hat üzerinde toplam 64 adet terminale kadar tek hat üzerinde bağlanabilmelidir.
- Kart okuyucu terminalin haberleşme hızı 9600,19200 baud rate olacaktır.
- Kart okuyucu terminaller elektrik kesilmelerinden etkilenmeyen kurumsal hafızaya sahip olacaktır.
- Kart okuyucu terminal hafızasında 2 MB Esnek yapı offline olarak okutulan kart hareketi olarak en fazla 30.000 hareket kaydı tutacaktır. Kart hafızası 2 MB olacaktır.
- Hafıza dolduğunda sesli ikaz ile birlikte göstergede yazılı olarak hafıza dolu mesajı verecektir.
- Menü dili Türkçe olmalıdır. İşlem yaparken, işleme özel uyarı tonları ile kullanıcıyı yönlendirmelidir.
- Turnike bağlantısı için iki röle çıkışı, turnike takibi için iki adet optik giriş bulunacaktır.
- Hafızadaki bilgiler istendiği zaman bilgisayar yardımı ile bilgisayar diskindeki veri ortamına aktarılacaktır. Aktarmadan sonra terminal belleği boşalacaktır.
- Tarih, zaman ayarı bilgisayardan yapılabildiği gibi terminal üzerindeki tuş takımı yardımı ile de yapılabilecektir.

- Terminal yardımı ile bir günde on ayrı saate alarm veya zil çaldırabilecektir.
- Bilgisayar yardımı ile resetleme, mesaj silme, hafıza silme, tuşları kilitleme, tuşları açma gibi işlemler yapılabilir.
- Multi drop bağlantı yardımı ile bir terminal arızalansa diğerleri ile haberleşme bundan etkilenmeyecektir.
- Terminal kartı ve diğer ekipmanları giriş çıkış sistemleri için imal edilmiştir. Masa başı Kart okuyucu uyarlaması olmayacaktır.
- Terminallerden birisi devre dışı kaldığından konnektörler birbirlerine bağlanarak hattaki diğer terminallerin çalışması ve haberleşmesi kolayca sağlanacaktır.
- Terminallerin beslemesi 6W, 12V DC adaptör ile çalışıyor olacaktır.
- Kart okuyucu terminalin iletişimi opsiyonel olarak RS 232/RS 485 veya TCP/IP ile direk seçilebilir olacaktır.
- Kart okuyucu terminalin bilgisayar arasındaki mesafe 1500mt.'ye kadar sorun yaratmayacaktır.
- Kart okuyucu terminal (-15C) ile (+55C) arası sıcaklıklarda çalışabilecektir.
- Kart okuyucu terminal (-35C) ile (+65C) arası sıcaklıklarda bilgileri saklayabilecektir.
- Kart okuyucu terminal %5 ile %96 yoğunlaşmayan nem ortamında çalışacaktır.
- Kişi bazında veya bölüm bazında yetkilendirme yapabilecektir.
- Kişi özel mesaj gönderme özelliği bulunacaktır.
- Tarih bazında ve saat bazında geçiş yetki sevipleri olacaktır.

BEL TİPİ KELEBEK PASLANMAZ ÇELİK TURNİKE

- Turnike Kolu 60° döndükten sonra mekanizma kendisini otomatik olarak 120° konumuna taşınmalıdır.Bu sayede kol hiçbir zaman geçişi engelleyecek şekilde yarım turda kalmamalıdır.
- Ana mil kendinden yağlama özelliği olan hazır yataklar üzerinde çalışmalıdır.Bu sayede turnike çalışmasında yağlamaya ihtiyaç kalmamalıdır.
- Kontrol elemanı ve merkeze alma sistemi hassas döküm teknolojisi ile özel olarak üretilmeli daha sonra aşınmayı engellemek ve mekanizma ömrünü uzatmak için ısısal işleme tabi tutulmuş olmalıdır.
- Kollar ile mekanizma bağlantısını sağlayan mil sertleştirilmiş kromlu milden üretilmiştir olmalıdır.
- Mekanizma üzerinde bulunan tüm parçalarda hassas döküm teknolojisi kullanılmış olmalı ve bu parçaların hiçbir yerinde kaynak kullanılmamalıdır.
- Tripodlar 24 VDC solenoidler ile açık ve kilitli pozisyona gelecektir. Kilitleme solenoid çekili iken olacaktır.
- İki yönlü geçiş kontrolü sağlanabilecektir.
- Turnike tripod kolları iki mikroswitch yardımı ile konumunu algılayacaktır.
- Hareket kontrolü; Bir yöne geçiş hareketi başladığında ters yöne geçiş engellenerek , yarı dönüşü geçtikten sonra bir sonraki konuma varış yaylı ve hidrolik amortisörlü yapı sayesinde otomatik ve yumuşatılarak sağlanır özellikte olacaktır.
- Özel yer bağlantı kaidesi ile montaj basitçe yapılabilir.
- Her iki yönde birer adet (Yeşil ok / Kırmızı X) ışıklı geçiş ikazı bulunacaktır.
- Turnike Ana gövde ve tripod kolları 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.Diğer aksam ve parçalar korozyona mukavim kaplama yapılacaktır.
- Piyasada kabul gören standartlarına uygun olmalı veya ISO 9001:2000 belgesine sahip olmalıdır.
- Acil durum söz konusu olduğunda sistemin enerjisi kesilerek serbest geçiş imkanı sağlanmaktadır.
- Elektrik arızalarında veya kesilmelerinde ana mekanizma serbest ve kilitsiz kalacaktır.
- Turnikelerin Çektiklerin Güç Max. 30 W Olacaktır.
- Turnikeler toplu geçişe uygun olarak üretilmeli, mekanizma günlük devir sayısı2000 den fazla geçişe uygun olmalıdır.

TURNİKE ELEKTRONİK DONANIM

- Turnikenin çalışmasını kontrol etmek amacıyla kullanılabilecek elektronik donanım aşağıda belirtilmiştir.
- Güç kaynağı kartı.
- Akıllı Turnike kartı.
- İkaz Gösterge Kartları (2 adet)

TURNİKE GÜÇ KAYNAĞI KARTI

- 30-50 Vdc unregüle girişten turnike mekanizmasındaki selenoidler ve geç-dur işaretleri için regüleli 28 Vdc çıkış verir.
- Ayrıca turnike üzerine takılacak diğer elektronik donanım (validator gibi) için de güç kaynağı olarak kullanılmaya uygun kapasitesi vardır.

- Switch mode prensibine göre çalışır.
- 3 Amper akım sınırlama özelliğine sahiptir.
- Verimlidir. Isınmaz. Çıkışın aşırı yüklenmesi halinde akım sınırlama özelliği ile kendini korur.

TURNİKE KONTROL KARTI

- Turnike fonksiyonlarını doğrudan kontrol etmek üzere hazırlanmıştır. Bilet validatörügibi cihazlar tarafından turnikenin kontrolüne yardımcı olur.
- Giriş-Çıkış göstergelerini kontrol eder.
- Giriş-Çıkış selenoidlerini kontrol eder.
- Mikroswitch' lerin konumunu okur.
- Buzer'ın geçiş esnasında sesli ikaz vermesini sağlar.
- Geçiş esnasında sayacın bir dönüş sonrasında atmasını sağlar.
- Turnike üzerindeki okuyucudan, validatörden ya da bilgisayardan aldığı sinyale göre turnikeye geçiş verir.
- Kart üzerindeki tuş takımı ile turnikenin giriş-çıkış konfigürasyonları rahatlıkla ayarlanabilir.
- BM201 kartı 9 ayrı şekilde programlanabilir. (Girişe serbest - çıkışa kilitli, Girişe kilitli - çıkışa serbest, girişe ve çıkışa kilitli vs.)
- Her Türlü okuyucu ve validator ile (TOM, Barkod, Manyetik Kart, Proximity Kart, Jeton, Buton vb) uyumlu çalışabilir.

TURNİKE İKAZ GÖSTERGE KARTI

Turnikenin her iki yanında geçiş kontrol işareti olarak LED lerle oluşturulmuş yeşil ok ve kırmızı X göstergesidir. Turnike üzerinde standart olarak verilir. 24 Vdc ile çalışır. Kontrol sinyali sistem, ucu boş bırakıldığında kırmızı, 24 v uygulandığında yeşil yanar.

GARANTİ

Bu cihaz normal kullanım sırasında arızalanırsa, satın aldığınız tarih den itibaren 2 yıllık süre içerisinde ücretsiz onarılacaktır. Garanti süresi içerisindeyken cihaz servis gerektirirse satın aldığınız yere ya da yetkili servise götürerek onarım talebinde bulununuz. Garanti süresinde arızalanması halinde, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Cihazı satın aldığınız tarih den itibaren 3 ay süreyle arızalara karşı müşteri adresinde servis verilir. Sorunun müşteriden kaynaklandığı tespit edildiği durum da yerinde servis ücreti yüklenici firmaya kesilir.

Cihazın, garanti süresinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızalarındörtten fazla ortaya çıkması halinde cihaz yenisiyle ücretsiz değiştirilir.

Aşağıdaki durumlarda müşterinin bu garanti kapsamında ücretsiz onarım yadaprogram talebi geçersiz olacaktır.

- Kutuda, kabloda veya ekranda vb. hasar oluşmuşsa
- Arıza, Elektrik tesisatındaki hatalardan veya şehir cereyanındaki değişikliklerinden oluşmuşsa
- Yetkili firma personeli dışında birisi cihaza müdahalede bulunursa
- Arıza, Doğalafetler sonucu ortaya çıkmışsa

Not:3 adet turnike sistemi kurulacak olup turnike sisteminin kurulumu yüklenici firmaya ait olacak, denetim kontrolü idare tarafından yapılacaktır. Turnike çalışmadığı zaman yüklenici firma sorumlu olacak olup en kısa sürede arıza giderilecektir. Turnikenin çalışmamasından dolayı doğacak zarar yüklenici firmaya aittir.

EL POS CİHAZI TEKNİK ÖZELLİKLER

13,56 Mhz akıllı kart okuyucu El Terminali

- Hastane merkezi sistem yazılımı ile uyumlu olmalıdır.
- Cihazların kullanım süresi 3 yıllı aşmamalıdır.
- El terminali en az 806 Mhz İşlemciye sahip olacaktır.
- El terminali en az 128 MB RAM ve en az 256 MB ROM a sahip olacaktır. Depolama alanı istenildiğinde SD kart ile artırılabilir.
- El terminali üzerinde Windows Mobile 6.1 veya üzeri işletim sistemi olacak ve işletim sistemin ait son güncellemeler yüklenmiş olacaktır.

- El terminali üzerinde numerik tuşlar yer alacaktır. Numerik tuşlar istenirse alfanumerik girişe izin verecek ve tuş takımı arkadan aydınlatmalı olacaktır.
- El terminali hem sağ hemde sol elle kullanıma uygun olacaktır. Barkod okuma tuşu cihazın her iki yanında yer alacaktır. Bu tuşlar her iki yönde 2 şer adet olacaktır.
- El terminali ekranı dokunmatik olacaktır. Arkadan aydınlatmalı, bina içi ve dışı kullanıma uygun, 3,5 inch renkli TFT-LCD ekrana sahip olacaktır.
- El terminali üzerinde dahili Bluetooth teknolojisi olacaktır.
- El terminali üzerinde dahili IEEE 802.11 b/g standartlarında kablosuz LAN bağlantı özelliği olacaktır.
- El terminalleri ile beraber orijinal yeniden şarj edilebilir Li-Ion en az 2.000 mAh batarya verilecektir.
- El terminali üzerinde entegre termal yazıcı bulunmalıdır.
- Termal yazıcı genişliği 2 inch olmalıdır.
- Termal yazıcı yazı, resim gibi baskıları yapabilmeli, Türkçe desteği olmalıdır.
- El terminali üzerinde manyetik kart okuyucu olmalıdır.
- El terminali 13,56 Mhz. mifare kart okuyucu özelliği olmalıdır.
- El terminal 13,56 Mhz. tüm kartları okuyabilmelidir.
- El terminal ile beraber cihazı ve yedek pili şarj edebilen aynı zamanda PC bağlantısı sağlayacak cradle cihazı ve kabloları da verilmelidir.
- El terminali Cradle takıldığından sistem üzerinden otomatik olarak veri transferi yapabilmelidir.
- El terminali hastanede kullanılan kartları okuyabilmelidir.
- El terminali hastanede tanımlı olan kartları otomatik senkronizasyon ile entegre edilecektir.
- El terminali üzerinde IrDA port bulunacaktır.
- El terminali en az -20 °C ile + 55 °C aralığında çalışabilmelidir.
- El terminali en az %90 nem oranında çalışabilecektir.
- El terminalinin batarya dahil ağırlığı en fazla 500 gr olacaktır.
- El terminali sesli ve görsel uyarı yapabilmelidir.
- El terminalleri ile birlikte gerekli tüm uygulama geliştirme kütüphaneleri sağlanmalı, örnek uygulamalar verilmelidir.
- En az 24 ay garantili olmalıdır.

Not:15 adet el pos cihazı yüklenici firma tarafından alınacak olup katlarda hasta, hasta yakınları ve personellere verilen yemekler el pos cihazından çekilecek ve yenilen toplam yemek sayılarının tesbiti el pos cihazları ile sağlanacaktır. El post cihazı sisteminin kurulumu yazılımı ile uyumu, yüklenici firmaya ait olacak olup, denetim kontrolü idare tarafından yapılacaktır. El pos cihazı çalışmadığı zaman yüklenici firma sorumlu olacak olup en kısa sürede arıza giderilecektir. Pos cihazlarının arzalanması halinde yüklenici firma tarafından 10 (on) gün içerisinde hiçbir ücret talep edilmeden yaptırılacaktır. 10 (on) gün içinde tamiri mümkün olmayan pos cihazlarının yerine, aynı özelliklere sahip pos cihazı teslim edilecektir. El pos cihazının çalışmamasından dolayı doğacak zarar yüklenici firmaya aittir. Her Pos cihazı yemek dağıtım arabası ile birlikte aynı anda ve arabaya monteli bir şekilde dağıtıma çıkacaktır. Pos cihazları yemek dağıtım arabalarının üzerine monte edilecek, yemek dağıtımı esnasında kartlar pos cihazında anında okutulacaktır. Pos cihazlarının yüklenici firma tarafından yemek dağıtım arabalarından çıkarılarak, seyyar olarak kart çekimi için kullanılması kesinlikle yasak olup, ağır ihlal sayılacaktır.

MADDE 41:Mutfak alanında ve yemek servis hizmetlerinde gerekli olacak malzemeler, araç ve gereçler ek dosyada demirbaş eşya listesinde bildirilmiştir.Yüklenici firma işleyişin sağlıklı ve düzenli yürümesi açısından bu cihazları sağlamak zorundadır ve iş bitiminde kendi cihazlarını geriye alabilecektir. Yüklenici firma kurumun demirbaş veya sarf eşyasını kullanmak ister ise; söz konusu cihazlar ve sarf malzemeleri kurum tarafından ilgili yüklenici firmaya çalışır durumda tutanak (sayı karşılıklı olarak belirlenecek ve durum tespiti yapılacaktır) ile teslim edilecek olup idarenin demirbaş malzemesini kullanmasından dolayı bir kira bedeli alınmayacak ve iş bitiminde de kurum tarafından sağlam, çalışır vaziyette teslim alınacaktır.

MADDE 42: İşe başlanıldığında soğuk hava depolarının sıcaklık gösterge kalibrasyonları yüklenici firma tarafından yaptırılacaktır.Yüklenici firma kurumun gösterdiği soğuk hava ve kuru depoların yanında, gerekli olduğunda bir adet soğuk hava deposu derece ayarlı yaptıracaktır.

MADDE 43:Yüklenici firma kendisine teslim tutanağı ile teslim edilen hastane genel mutfağında kat mutfaklarında ve yemekhanelerde (gerekli gördüğü takdirde) yapacağı tadilat ve tesislerin masraflarını (tamamını) kendisi karşılayacaktır. Ayrıca, bu değişiklikleri yapabilmek için idarenin onayını da almalıdır.

MADDE 44: Yüklenici firmanın tutanak ile teslim aldığı bina sabit tesisleri, hareketli eşyalar ve demirbaşların tümü hastanenin malıdır. Bunlar idare tarafından yüklenici firmaya bir komisyon huzurunda sayılarak (ek dosyada mevcut hastaneye ait malzeme ve araç gereçler listesi bulunmaktadır.) teslim edilecek, yine komisyon huzurunda sayılarak teslim alınacaktır. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde ve diğr demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar ziyan ve kayıpların telafisi, teslim tutanağında markası modeli, kapasitesi, sayısı vb. özellikleri belirtildiğı gibi olacaktır. Her hangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin, bedelleri ayniyat talimatnamesi hükümlerine göre yüklenici firmadan tahsil edilecektir.

MADDE 45: Yüklenici firma genel mutfağı, kat mutfaklarını ve yemekhaneleri sözleşme süresinin bitiminde verilen süre içerisinde idareye teslim edecektir. Bu süre içerisinde teslim edilmediğı veya kendisine ait olan cihazları almadığı durumda tüm masraflar sonradan yüklenici firmanın hakedişinden veya teminatından kesilmek şartı ile depoya kaldırılacak ve iki ay sonra tasfiye edilecektir. Yüklenici firma bu nedenle idareden tazminat dahil hiçbir hak talebinde bulunmayacaktır.

MADDE 46: Yüklenici firma faaliyette bulunacağı bina ve kendisine teslim edilen her türlü tesislerin demirbaş malzemelerin temizlik, bakım, onarım ve muhafazasından sorumlu olacaktır.

MADDE 47: Yüklenici firma hastane mutfağında, kat mutfaklarında ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek görev ve sorumluluğundadır.

MADDE 48: Yüklenici firma bu tür maddelerin (LPG, Doğal gaz, Elektrik v.b.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

MADDE 49: Doğalgaz kullanım ücreti yüklenici firmaya ait olup, aylık hakediş tutarından mahsup edilecektir. Doğalgaz ile doğabilecek her türlü zarar ziyandan kazadan, yüklenici sorumlu olacaktır.

MADDE 50: Yüklenici firmanın hastane mutfağında, kat mutfaklarında ve yemekhanelerde tükettiğı elektrik ve su bedeli idareye ait olup; muhammen bedel tespitinde yemek maliyet hesaplarına dahil edilmeyecektir. Yüklenici firmanın hastane mutfağı, kat mutfaklarını ve yemekhaneleri kullanımından dolayı kira bedeli ön görülmeyecektir. Elektrik ve su ile doğabilecek her türlü zarar ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

MADDE 51: İdare yüklenici firmaya teslim ettiğı demirbaşları (Masa, sandalye, tabak, çatal, kaşık v.b.) mekanları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici firma idareden yazılı izin almadan bu mekanlara pano, ilan vb. yayınlar asmayacak ve yemekhanelerde idarenin izni olmadan toplantı yapmayacaktır.

MUTFAĞIN İŞLETİLMESİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Sözleşme tarafları bu şartnamenin diğr maddelerinde ve eklerinde yer alan yükümlülükleri yanında aşığıdaki hususları da yerine getirmekle yükmldrlr.

MADDE 52: Yüklenici firma kontrol teşkilatı tarafından hazırlanan günlük, 14 günlük veya 30 günlük genel yemek ve diyet listelerine göre yemek çıkarmakla yükümlüdür. Bir hafta önceden imza karşılığı yüklenici firmaya teslim edilecektir. Müteahhid gerek yemek pişirmede gerekse hizmetlerde yapacağı her türlü yenilik ve değışiklik için Hastane İdaresinin iznini alacaktır. Diyet Uzmanlığı ve idarece hazırlanan menüyü (yemek listelerini) müteahhid aynen uygulayacaktır. Zorunlu nedenlerle (Teknik arızalar, don olayı nedeniyle istenilen evsafa sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) değışik yapılması gerekli hallerde idarenin ve Diyet Uzmanlığının bilgisi ve izniyle uygun değışikliği yapacaktır.

MADDE 53: Yüklenici firma, kontrol teşkilatı tarafından belirlenen 14 veya 30 günlük yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiğı durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değışikliği yapılmak istendiğinde idarenin onayını alacaktır. Ayrıca özel durumlarda

(Ramazan ayı, bayram, yılbaşı, üniversitenin kuruluş yıldönümü vb.) idare yemek listesinde yemek çeşidindeyüklenici firmaya önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecek.

MADDE 54: Hastanede kullanılacak gıda maddelerinin ilgili Kurum veya Kurumlardan üretim izni almış olması gerekmektedir. Yemeklerin pişirilmesinde içine konulacak malzemeler şartnamedeki (EK:2)'de belirtilen standart yemek tarifelerindeki gramaj ve porsiyon miktarlarına uygun olacaktır, 14 veya 30 günlük menüde olmayan yemeklerde diyetisyenler ve idarece menüye yazıldığı takdirde bu yemeklerde kullanılacak gramajlar verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak idare ve diyetisyenler tarafından belirlenir ve yüklenici firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Diyet tedavisi gören hastaların diyet rejimleri (Ek:6'da) belirtildiği porsiyon ve gramaj miktarlarına göre hazırlanacaktır.

MADDE 55: Yüklenici firma mensubu olup da mutfakta görevi olmayan kişilerin mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır.

MADDE 56:Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem almak zorunda ve bu konuda personeline eğitimvermek zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde cezai işlem uygulanacaktır.

MADDE 57: Mutfaka kontrol teşkilatı onayı olmadıkça malzeme alınmayacak, depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.

MADDE 58: Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı kesinlikle kullanılmayacaktır. Kontrol teşkilatının vereceği karar doğrultusunda tereyağı, margarin, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır.

MADDE 59: İdare ve diyet uzmanlığı hizmeti, gıdanın kuruma alımından, saklanması, hazırlanması, pişirilmesi, servisi, atıkların kaldırılmasına kadar her safhada kontrol ve denetleme hakkına sahip olup görülen aksaklıkların giderilmesi için yüklenici firmayı uyarır ve düzeltmeleri yaptırır.

MADDE 60: Yemeklerde kullanılacak etler Et SütKurumu (ESK)veya mezbahane mühürü taşıyacaktır. Mezbahane ve ESK damgasını taşımayan etler kesinlikle yemek pişirilmesinde kullanılmayacaktır.Yemekte kullanılmak üzere kuruma gelen et için düzenlenmiş veteriner sağlık raporu olmalıdır.

MADDE 61: Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ve diğer kuru-yaş malzemeler,tüm araç gereçlerHACCP kuralları bünyesinde,gıda maddeleri tüzüğüne (GMT); Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine, Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun (TSEK) standartlarına, (EK:3)'de verilen yiyecek "teknik şartnamesine,TS-EN ISO 9001belgesine sahip ve uygun olacaktır. Bu gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemelerde yeni gıda maddeleri tüzüğü ve TSEK'nın standartlarına uygun olacaktır. TSEK'nın kalite belgesini taşımayan hiçbir gıda maddesi hastanede kullanılmayacaktır.Kuru gıda ve kahvaltılıklar için en az 3 çeşit numune getirilecektir.

MADDE 62: Kontrol teşkilatının kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda kurallara ve tarih işleyişine göre saklanacaktır.

MADDE 63: Et, tavuk, süt (UHT süt ise daha fazla sürede paketi açılmadan bekletilebilir), yoğurt, yumurta,peynir,tazesebzemeyveler,tereyağıv.s. ve kurumun öngördüğü gıdalar soğuk hava deposunda muhafaza edilecek, 1 haftalık sürede tüketilecektir.

MADDE 64: Yüklenici firmaya gıda maddelerinin saklanması için genel mutfak içerisinde kuru depo ve soğuk hava depoları hazır vaziyette teslim edilecektir. Soğuk hava depolarında sonradan oluşabilecek arızalar yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak üzere aynı gün içinde acilen tamir ettirilecektir.

MADDE 65: Soğuk hava depolarında ve kuru depoda saklanacak gıdalar depolama koşullarına uygun olarak muhafaza edilecektir.

MADDE 66: Ekmek günlük olarak gramajı kişi başı 200 gram olacak şekilde tek kullanımlık 50 gramlıkpoşet içinde olacaktır. Tuzlu, tuzsuz ve kepekli olarak belirtilmiş olmalıdır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar ve taşındığı araç temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ve araca ekmek konulmayacaktır.Paket ekmek temin edilemediği durumlarda idare onayıyla somun ekmekler kasa ile hiçbir şekilde temas etmeyecek üstleri açık olmayacak ve kasalar üst üste geldiğinde aralarında temiz tek kullanımlık beyaz kağıtlar olacaktır. Ekmek kasalarının üstleri ekmekleri örtecek şekilde beyaz renkte her gün yıkanmış lekesiz örtülerle kapalı olarak temiz bir şekilde mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir.

MADDE 67: Yiyeceklerin hazırlanması aşamasında besin hijyeni, protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özenle dikkat edilecektir. Her yiyeceğin hazırlama yöntemi farklılık gösterdiğinden yiyeceklerin hazırlanması aşamalarında kontrol teşkilatının ya da kurum diyetisyeninin göstereceği yöntemler uygulanacaktır.

MADDE 68:Yemeklerin pişirilmesinde besin hijyenine ve besin maddeleri kayıplarının olmamasına dikkat edilecektir. Pişirme yöntemleri de kontrol teşkilatının denetiminde olacaktır. Yüklenici firmakontrol teşkilatının bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir.

MADDE 69: Öğle ve akşam yemeğinde ayrı ayrı dört kap yemek çıkarılacaktır. Yemekler günlük,taze yapılacaktır.

MADDE 70: Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku, tat ve miktar istenilen nitelikte olacaktır. Sıcak yemekler sıcak (65 °C), soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.Yüklenici firma yatan hasta ve personele dağıtılan tüm yemeklerin sıcak dağıtılmasını sağlamakla yükümlüdür.

MADDE 71: Hazırlanan yemekler kontrol teşkilatının (mutfaktan sorumlu diyetisyen) tarafından kontrol edilip "servise uygundur" denilmedikten sonra servis edilmeyecektir. Uygun olmayan yemeğin telafisi yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.

MADDE 72: Pişirilen yemeklerden alınan numuneler özel numune poşetlerinde, tarih etiketi bulunacak şekilde ve 500 ml hacminde olacaktır

MADDE 73: Öğle pişirilen yemek (Ek:5 te belirtildiği gibi) saat 11:00 deakşam pişirilen yemek de saat 16:30 de servise hazır olarak kat mutfağında bekletilecektir.

MADDE 74: Hazırlanan öğle yemeği (Ek:5 te belirtildiği gibi) saat 11:15'de kat mutfaklarına ve tüm yemekhanelere yüklenici firma tarafından gönderilecektir (Yemekler yemek arabaları ile üstü kapalı olarak temiz bir şekilde veya termobox kutularda taşınacaktır).

MADDE 75: Hasta servislerindeki öğle yemeği (Ek:5 te belirtildiği gibi) saat 11:30 ile 13:30 arasında verilecektir. Bu süre içerisinde yemekler dağıtılmış ve kirli kaplar da toplanmış olacaktır. Bulaşıklar bulaşık makinesin de 90°C 'de deterjan ile yıkanacaktır.

MADDE 76: Katlarda yemek dağıtmaktan sorumlu olan kat garsonları, diyet alan hastaların başında bulunan yemek listelerini ya da kendilerine verilen yemek diyet kartlarını aynen uygulamak zorundadır. Yüklenici firma tarafından görevlendirilen kat garsonları bu konuda kontrol teşkilatının öneri ve isteklerine aynen yerine getirecektir.

MADDE 77: Klinikte akşam yemeği (Ek:5 te belirtildiği gibi) 17:00 – 19:00 saatleri arasında verilecektir. Bu süre içerisinde yemekler dağıtılmış, bulaşık kaplar toplanmış olacaktır.

MADDE 78: Personel için verilen akşam yemeği (Ek:5 te belirtildiği gibi) 17:00 – 19:00 saatleri arasında servise sunulmuş ve tamamlanmış olacaktır.

MADDE 79: Sabah kahvaltısı (Ek:5 te belirtildiği gibi) 14 günlük veya 30 günlük verilen menüye uygun olarak dağıtılacaktır. Sabah kahvaltısı hastalar için 6:30– 08:00 saatleri arası, verilecektir.

MADDE 80: Klinikte yatan hastaların sabah kahvaltısının bulaşık tabakları en geç saat 08:00'da toplanmış olmalıdır.

MADDE 81: Serviste yatan diyet hastalarının ara öğünleri hasta başlarındaki diyet listelerine veya hasta diyet kartlarına uygun olarak zamanında ve tam olarak verilecektir. Ara öğün sunumu, küçük tabldotlar şeklinde streç filme sarılı olarak ya da miktarına göre tabakta streç filme sarılı, kapalı olarak servis edilecektir.

MADDE 82: Serviste yatan diyet hastalarının, tükettikleri yiyecek miktarları aldıkları diyetin türüne ve hasta sayısına göre her gün değişiklik göstermektedir. Bundan dolayı hazırlanacak diyet yemeklerinin miktarı ve türü (muhallesi, tatlandırıcı muhallesi, tatlandırıcı komposto, proteinsiz çörek, glutensiz ekmek, pelte, haşlanmış patates, yağsız çorba, yağsız makarna, yağsız pirinç pilavı, özel çorbalar, taze meyve suyu) kontrol teşkilatı tarafından günlük olarak bildirilecektir.

MADDE 83: Rejim 1,2,3 yemekleri diyet menüsü, ara öğün örnekleri şartnamedeki (EK:1)'de belirtilmiştir.

MADDE 84: Hastane idaresi gerekli gördüğünde yüklenici firma çalışanlarını belirlediği konularda eğitebilecek ve kursa tabi tutabilecektir. Yüklenici firma çalışan tüm personellerinin bu eğitimlere katılmasını sağlamakla yükümlüdür. Müteahhid işveren sıfatıyla çalıştırdığı personeline karşı muamele ve iş mevzuatından doğan ödevlerinden doğrudan doğruya sorumludur. Müteahhid iş bu şartname ile taahhüt ettiği faaliyetlerin yürütülmesi esnasında işveren olduğu işçilerin sağlığını ve iş güvenliğini sağlamak için gerekli olanı yapmak, gerekli şartları sağlamak ve araçlarını noksansız bulundurmakla yükümlü olup, meydana gelecek iş kazalarından işveren sıfatıyla sorumlu olacağını kabul ve taahhüd eder.

MADDE 85: Çölyak hastaları için diyetisyen yönlendirmesiyle glutensiz ürün temini ve üretimi yapılacaktır.

DEPOLAMA

Soğuk ve kuru olmak üzere iki ayrı kısımlı olmalıdır. Komisyon tarafından kabulü yapılan malzemeler dışında hiçbir malzeme bulunmayacaktır.

Stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır, (ilk giren ilk çıkar).

Soğuk depolar (et, süt ve süt ürünleri, sebze ve meyve, kahvaltı gibi) farklı kısımlardan oluşmalıdır. Depo nem ve sıcaklıklarının kolay kontrol edilmesi için dijital termometreli olmalıdır.

Kuru deponun nem oranı havalandırılması ve aydınlatılması yeterli düzeyde olmalıdır. Isı ve nem ölçümü için dijital termometre ve higrometre bulunmalıdır.

Pişmiş ve çiğ yiyecekler ayrı ayrı depolanmalıdır. Saklanan tüm malzemeler ağzı kapalı bir şekilde muhafaza edilmelidir.

Depo giriş ve çıkış kapıları kilitli ve haşare girişine müsait olmamalı, kapı altları muhafazalı olmalıdır. Depo klimalarının periyodik bakım ve temizliği uygun koşullarda yapılmalıdır.

Soğuk ve kuru depolarda Cr-Nİ çelik paslanmaz ve yükseklikleri ayarlanabilir, seyyar raf sistemleri bulunmalıdır ve gıdalar cinsine göre ayrı ayrı zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte, hava akımı sağlanacak şekilde depolanmalıdır. Duvarlardan ve yerden en az 15 cm uzaklıktan başlayacaktır. Depolarda tahta palet kullanılmayacak, tahta kasalar depolarda bulundurulmayacaktır.

Tüm bu özelliklerin dışında, Kurum tarafından gerekli görülen ekipmanlar en geç 10 iş günü içinde işlevsel hale gelmek suretiyle mutfığa kurulacaktır.

Depolar kurum tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır. Depolardaki besinlerin iç sıcaklıkları belirli periyotlarla ölçülüp, kurum diyetisyenine bildirilecektir.

Dondurulmuş gıdalar 24 saat içerisinde kullanılmak üzere komisyon istek ve kontrolünde denetlenerek depoya alınıp yemek yapımında ve diyetlik yemeklerde kullanılabilir. Dondurulmuş gıdalar 24 saatten daha uzun süre içinde kullanılacaksa söz konusu malzemeler dondurucuda bekletilmelidir. Yüklenici firma bunun için mutfakta bir dondurucu (dofriz) bulundurmaktadır.

Tüm depolar Kontrol Teşkilatı tarafından denetlenecek olup uygun şartları taşımadığı tespit edilenler imha edilecektir.

PİŞİRME

Kahvaltı ve yemeklerin pişirilmesi, hastane merkez mutfığında gerçekleştirilecektir. Ancak olağanüstü durumlarda Hastane yönetiminin onayı alınarak diyetisyen kontrolünde, Gıda Üretim ve Sicil belgelerine sahip, ruhsatlı, uygun kapasiteli ve yüklenici firma tarafından anlaşmalı bir işyerinde hazırlanıp getirilerek servisi yapılacaktır.

Mutfak içi pişirme şartları ve mutfak ortamı 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkında kanuna uygun olmalıdır. Söz konusu kanun hükmünce uygulamalar gerçekleştirilecektir. Bu amaçla yapılacak tüm çalışmalara ve düzenlemelere ait giderler yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

Kızartmalarda dumanlanma noktası yüksek, özel üretim kızartmalık yağ kullanılacaktır. Yemeklerde tereyağ, ayçiçeği yağı, zeytinyağı kullanılacaktır.

Pişirilen yemeklerin (diyet-normal-alternatif) numunesi, en geç saat 10.00' da hazır edilmelidir. Uygun görülmeyen yemekler tekrar pişirilecektir.

Öğlen ve akşam yemekleri yemeksaatinden önce dağıtımına hazır olarak mutfakta hazır bulundurulacaktır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı, servis öncesi daima 63 °C üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklık kontrolü probethermometre ile dereceleri (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) bakılmadan servis yapılmayacaktır.

Merkez mutfaktan yemek dağıtımının başlama saati, yaz ve kış ayları için kurum tarafından belirlenecektir.

Hastane merkez mutfağında, hastane ile ilgili yemekler dışında, başka kurumlar için yemek pişirilemez, pişirilen yemeklerden de başka kurumlara gönderilemez. Akşam yemekleri öğleden sonra pişirilecektir.

TAŞIMA

Piştirilen yemekler yemekhaneler ve klinik mutfaklarına ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı gastronomlar veya termoboxlar veya ısı üreten kapalı arabalarla çelik kaplarda ve kapaklı olarak yüklenici firma personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Yüklenici firma idarenin tespit ettiği sayıda sıcak dağıtım ve taşıma aracı bulundurmak zorundadır.

Taşımada idarece belirtilen asansörler ve koridorlar kullanılacak ve bu asansörlerin ve koridorların temizliği yüklenici firmaya ait olacaktır. Temizlik günlük olarak yapılacaktır.

DAĞITIM

Hasta ve refakatçılarının yemekleri ve kahvaltılıkları; yüklenici firma personeline, doğru istem-doğru hasta ilkesi çerçevesinde, klinik diyetisyenlerinin denetiminde, Termotepsi, Dikdörtgen yemek tepsilerinde, sıcak yemek sıcak, soğuk yemek soğuk hijyenik koşullarda ve hasta odalarına servis yapılacaktır. Hizmetin her aşamasında elemanlar hijyen kurallarına uygun aksesuarları (eldiven, bone, maske vb.) kullanmalıdır.

Nöbetçi personel yemekleri; klinik yemekhanelerinde, temiz tabaklar kullanılarak yüklenici firma elemanlarınca servis yapılacaktır.

Merkez yemekhanesinde yemek servisi; hijyenik koşullara uymak kaydıyla ısıya dayanıklı tabaklarda, sıcak yemekler 63 °C, soğuk yemekler ise +4 °C olacak şekilde yapılacaktır.

Dağıtım sırasında kullanılan benmari ısısı 80 °C olacaktır.

TEMİZLİK

Yüklenici, Atık Yönetimi Yönetmeliği ve diğer yasal mevzuat hükümlerine göre gerekli düzenlemeleri yapmak ve önlemleri almakla yükümlüdür.

Kullanılacak tüm araç, gereç, ekipmanın kalite güvence belgeleri bulundurulacaktır. Bu araçların periyodik bakımı ve onarımı yükleniciye aittir.

Tepsiler tepsisi toplama arabalarında biriktirilip etrafı kirletmeden mutfağa götürülecektir. Yemeklerden sonra tepsiler, tabaklar ve diğer malzemeler yüklenici firma elemanlarınca hijyen kuralları dahilinde tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.

Akşam yemeğinin bitiminden sonra kliniklerde kesinlikle yemek artığı bulundurulmayacak, yemek artıkları yüklenici firma tarafından özel olarak görevlendirilmiş kişilerce uygun kıyafetle ve hijyen kurallarına uygun olarak toplanacaktır.

Servis yapılan taşıma kapları ve merkez mutfakta kullanılan ve muhafaza edilmesi gereken kaplar ile diğer ekipmanlar yüklenici firma personeline toplanarak merkez mutfağa taşınacak ve burada temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır halde tutulacaktır.

Mutfak ve yemekhane temizliği yüklenici firma elemanlarınca hijyen kurallarına uygun olarak yapılacaktır. Gerekli temizlik malzemeleri (anti alerjik, kalıntı bırakmayan, elde yıkamaya ve makinada 90 derecede yıkamaya

uygun)yüklenici firma tarafından karşılanır ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte, Sağlık Bakanlığı tarafından izinli ve standartlara uygun olmalıdır. Üretim izin belgeleri kurum komisyonuna verilmelidir. Temizlik malzemelerinin kat mutfaklarına dağıtımında ürün etiketi olan standart (5 L orijinal ve ilk kullanımda açılmak şartı ile) bidonlar kullanılacaktır.

Yüklenici firma çalışma süresi içerisinde harabiyet gören yerlerin (depolar, merkez mutfak, klinik mutfakları ve yemekhaneler) tamirat ve boyasını yaptırmakla yükümlüdür.

EK:1

REJİM 1,2,3 YEMEKLERİ, ARA ÖĞÜN ve KAHVALTI İÇERİKLERİ

1. REJİM 1(GÜNLÜK)

- Tahmini bedel tespiti için fiyat listesinde günlük olarak belirtilen rakam yemek programının tamamını (sabah, öğle, akşam, ara öğünler ve gece öğününü kapsar).Rejim 1, öğünde 2 kap olarak servis edilecektir. Bir ay periyotta tekrarlanacak olan günlük örnek menü Ek:5'te verilmiştir.

R₁ Menünün Kapsamına Giren Yemekler

Su
Bitki çayı
Şeker
Limonata
Tanesiz Komposto/hoşaf
Et/Tavuk suyu
Meyve Suyu

*Tüm çaylarla beraber 1 adet küp şeker verilecektir.

2. REJİM 2(GÜNLÜK)

- Tahmini bedel tesbiti için fiyat listesinde günlük olarak belirtilen rakam aşağıdaki yemek programının tamamını (sabah, öğle, akşam, ara öğünler ve gece öğününü kapsar).Rejim 2 öğünde kahvaltı , öğle ve akşam yemekleri 3 kap olarak servis edilecektir. Örnek menü Ek:5'te verilmiştir.

R₂ Menünün Kapsamına Giren Yemekler

Ekmekiçi
Haşlanmış yumurta
Yumuşak peynir
Yağ ,Bal/Reçel/Pekmez
Çay
Süt
Çorba
Sebze püre

Et püre
Yoğurt. Ayran
Patates haşlama veya Püre
Muhallebi
Pelte
Komposto (Mevsim meyveleri)
Meyve püre
Hoşaf

3. REJİM 3 (GÜNLÜK)

Rejim 3 yemek, öğün 4 kap çeşitlilikte olacaktır. Rejim 3; klinikte yatan,normal diyet alan hastalara, refakatçilere ve personele verilir. Ondört veya otuz günlük hazırlanan menüye uygun olarak yapılır.Örnek menü Ek:5’te verilmiştir.

R₃ Menüünün Kapsamına Giren Yemekler

Ekmek	Zeytin (Yeşil/Siyah)	Yoğurt-ayran-cacık
Haşlanmış yumurta	Süt	Komposto
Beyaz peynir	Bitki çayı	Tatlı
Yumuşak peynir	Kaşar peyniri	Muhallebi
Ekmek	Çorba	Meyve
Haşlanmış yumurta	Etli sebze yemeği	Salata
Domates salatalık (yeşillik)	Parça etli yemek	Yoğurt-ayran-cacık
Bal/Reçel/Pekmez	Köfte	Komposto...

REJİM 3 YEMEK GRUPLARI AYLIK VERİLME SIKLIĞI	
Gıda Maddesi	Verilme sıklığı
1. KAP	
Çorba	30
2. KAP	
Büyük parça et	1-2
Küçük parça et(Kebap,döner...)	4-9
Tavuk	4-8
Etli/kıymalı sebze	4-8
Etli kurubaklagil	2-4
Köfte	5-7
Etli dolma-isteğe göre	1
Mantı-isteğe göre	1
Balık-isteğe göre	1
3. KAP	
Bulgur	6-10
Pirinç	6-10

Makarna	6-10
Börek	2-5
Zeytinyağı sebze	2-5
Zeytinyağı baklagil	1-2
Kızartmalar	1-2

4. KAP	
Salata	5-8
Cacık	1-5
Ayran	3-8
Meyve	4-12
Yoğurt	3-9
Sütlü tatlı	2-4
Şerbetli tatlı	2-4
Hoşaf-Komposto	0-2
Turşu	0-2
Dondurma	0-3
Aşure	0-2
Kabak-Ayva Tatlısı(mevsiminde)	0-2
NOT: Yemek gruplarının verilme sıklığı ayda 30 güne göre, bir öğün olarak düzenlenmiş olup, öğle ve akşam yemekleri için iki katı değerlendirilmelidir.	

4. ARA ÖĞÜN

Diyetisyenlerin öngördüğü hastalara yine diyetisyenlerin belirlediği saat ve öğün sayısından aşağıda belirtilen yiyecekler servis edilir. Bir seferde ara öğünde aşağıda belirtilen yiyeceklerden en fazla 3 tanesi verilecektir. Ara öğünler; **A1**(listeden tek çeşit verilecek), **A2**(listeden 2 çeşit verilecek), **A3**(listeden 3 çeşit verilecek)

A1 , A2 ve A3 kalemler; diyet kartları üzerinde A1, A2ve A3 ile kodlanıp hangi çeşit gıdanın verileceği diyetisyen tarafından bildirilecektir. A1, A2 ve A3 ayrı fiyatlandırılacaktır.

1. Ayran
2. Beyaz peynir
3. Bisküvi
4. Çay/Bitki Çayı
5. Ekmek
6. Kısır /mercimek köfte
7. Komposto
8. Krem peynir
9. Meyve
10. Meyve püre
11. Muhallebi / puding / keşkül / sütlaç
12. Patates haşlama
13. Patates püre

14. Sebze püre
15. Simit
16. Süt
17. Yoğurt
18. Yumurta
19. Limonata
20. Kek//Poğaç
21. Bitki çayı
22. Kaşar Peyniri
23. Kuru Meyve
24. Galeta
25. Dondurma
26. Leblebi
27. Çorba

5. ÖZEL DİYET

Diyet, kişinin hastalığına göre (Klinik ve laboratuvar bulguları vb.) normal beslenme düzeninden farklı tanısına ve hastalığına uygun düzenlenmiş özel beslenme programıdır, bir tedavi şeklidir.

Diyetlik yemek gramajlarına göre(Ek 6), 4 kap olacak şekilde diyet bölümü hastaya özgü diyet kartı yazabilecektir. Firma bunun takibiyle sorumludur. Özel diyetlerde 1 dilim ekmek 25 grama denk gelir. Yarım roll ekmeğe eş değerdir.

Özel diyet gereksinimi bulunan hastalıklar içinde sıklığı en fazla görülen diyabettir. Bu sebeple aylık sabit diyabetik diyet listeleri yapılacak olup gramajlar Ek:6'da belirtilmiştir.

6. KAHVALTI

Kahvaltı kapsamına giren yiyecekler

1. Çay/bitki çayı
2. Süt
3. Meyve suyu
4. Yumurta
5. Beyaz peynir
6. Kaşar peynir
7. Eritme peynir
8. Tereyağ+bal
9. Tereyağ+reçel
10. Tahin/Pekmez
11. Fındık ezmesi
12. Söğüş
13. Meyve
14. Siyah zeytin
15. Yeşil zeytin

Kahvaltıda yukarıdaki besinlerden 4 çeşidi diyetisyen tarafından sistemli yerleştirilecektir.100 gram ekmek kaptan sayılmayacaktır.Tereyağ+bal/5tereyağ+reçel tek kap sayılacaktır. Diyetisyenin gerekli gördüğü hallerde ekmek yerine bisküvi,grissini,pogaça,börek verilecektir.

Normal Kahvaltı Gramajları ve Haftalık Verilme Sıklıkları		
Gıda Maddesi	Miktar	Verilme Sıklığı
Çay,İhlamur,Meyve çayı	1 Poşet	4-6
Meyve suyu	200 ml	0-3
Sut(Tetrapak Kutu. UHT)	200 ml	1-3
Bevaz Pevnir (Tuzlu-Tuzsuz)	60 g	2-4
Beyaz Eritme Peynir	2 adet(20'şer g)	1-4
Kaşar Peyniri	40 g	2-4
Yumurta	60-65 g (1 adet)	2-3
Reçel	30 g (1 adet)	1-3
Bal	30g (1adet)	1-3
Tereyağı	15 g (1 adet)	1-3
Sivah Zevtin	10-12 adet	1-4
Yeşil Zeytin	10-12 adet	1-4
Şeker	5 g	4-6
Bisküvi	30 g	0-2
Domates—Salatalık (Mevsiminde)	150 g	0-5
Yeşil Biber (Mevsiminde)	25 g	0-2
Mevve(Mevsimine göre)	1 porsiyon	0-3
Poğaç. Simit. Açma. Turta. Kek vb.	70 g	0-4
Tahin-Pekmez	20 g	0-2
Kakaolu Findik Ezmesi	30 g	0-2

EK:2

STANDART YEMEK TARİFLERİ

TARİFELER ÜZERİNDEKİ BAZI İŞARET, KISALTMA VE SÖZCÜKLERİN ANLAMLARI

O.B. Kep	Orta Boy Kepçe
B.B.Kep.	Büyük Boy Kepçe
Y.K.	Yemek Kaşığı
T.K.	Tatlı Kaşığı
Ö.K	1 Litrelik Ölçü Kapı
+F.S.	Fiyat Hesabı ve Sipariş İçin Kullanılacak Miktar
B.D.	Besin Değeri Hesaplanmasında Kullanılan Miktar
Y.Soğan	Yeşil Soğan
K.Soğan	Kuru Soğan
Y.Margarin	Yemeklik Margarin
P.Pirinç	Pilavlık Pirinç
Y.Pirinç	Yemeklik Pirinç

N.Yağ

Nebati Sıvı Yağ

Z.Yağ

Zeytinyağı

Gramaj Listesi

.Not: her çeşit yemeğin tarifi tek tek verilmemiş olup söz konusu yemek çeşidi hangi grup yemek türüne giriyorsa (büyük parça et yemekleri, küçük parça et yemekleri, etli kurubaklagil yemekleri, etli sebze yemekleri, börekler, pilavlar gibi aşağı listede belirtilmiştir) o grubun gramaj miktarlarına göre hazırlanacaktır.

TABLO I
YEMEKLERİN PORSİYONLARINA KONULACAK ÇİĞ YİYECEK MİKTARLARI

YEMEK GRUBU ADI	YİYECEK ADI	BİR PORSİYONDAKİ MİKTAR (Gr)	AÇIKLAMA
A. I. KAP YEMEKLER			
BÜYÜK PARÇA ET YEMEĞİ	Et Kemiksiz	150	Fırın tavuk için 250 gramlık kalçalı but, haşlama tavuk için 200 gramlık baget kullanılacaktır.
	Tavuk – Hindi (Kemikli – Kemiksiz)	200 – 150	
	Balık	250	
	Kuru Soğan	20	Kuzu Kapamada 30 Gr. Kuru Soğan Ankara Tava için
	Pirinç	40	
	Şehriye	60	Şehriyeli Güveç için
	Tuz	1	Domates yerine 5 Gr. Salça
	Yemeklik Yağ	5	
	Domates	50	
KÜÇÜK PARÇA ET YEMEĞİ	Sebze	100	Haşlama Et, Koyun Kızartma vb. Yemeklere Toplam (Garnitür Olarak) Kuzu Kapamada; 20 Gr. Havuç, 10 Gr. Kıvırcık, 30 Gr. Taze Soğan, 3 Gr. Dere Otu, 75 Gr. Patates
	Baharat	0.2	
	Et (Kemiksiz)	120	
	Kuru Soğan	20	
	Domates	50	
	Tuz	1	
	Yemeklik Yağ	5	
	Baharat	0,2	
	Toplam Sebze Miktarı	100	

YEMEK GRUBU ADI	YİYECEK ADI	BİR PORSİYONDAKİ MİKTAR (Gr)	AÇIKLAMA
KÖFTELER	Et Kemiksiz	120	Kadınbudu Köfte ; 10 Gr. Pirinç, 1/4 Adet Yumurta, Püre İçin 100 Gr. Patates, 30 Gr. Süt, 5 Gr. Yemeklik Yağ.
	Kuru Soğan	20	
	Maydanoz	5	
	Baharat	0,2	Dalyan Köftede 1/4 Adet Yumurta Yağda Kızartma Köfteler İçin 40 Gr. Bitkisel Sıvı Yağ
	Yumurta	1/10 Adet	
	Yağ	5	
	Un	5	Salçalı veya İzmir Köftede
	Domates veya Salça	50 5	
	Sebze	100	Çiftlik Köfte vb. Sebzeli Köftelerde Toplam Miktarı
ETLİ KURU BAKLAGİLLER	Kuru Baklagil	60	Yerine 5 Gr. Salça
	Et Kemiksiz	50	
	Kuru Soğan	20	
	Domates	50	
	Tuz	1	
	Yemeklik Yağ	5	
ETLİ SEBZE YEMEKLERİ	Yeşil Yapraklı ve Diğer Sebzeler	200	Dondurulmuş 150 Gr.
	Et Kemiksiz	50	
	Kuru Soğan	20	
	Yemeklik Yağ	5	
	Tuz	1	
ETLİ DOLMA VE SARMALAR	Dolmalık Biber	200	Yerine 10 Gr. Salça İstenirse 5 Gr. Dereotu
	Et Kemiksiz	40	
	Kuru Soğan	20	
	Domates	50	
	Pirinç	20	
	Baharat	0,2	
	Maydanoz	5	
	Tuz	1	
	Kuru Nane	0.2	
	Yemeklik Yağ	5	

YEMEK GRUBU ADI	YİYECEK ADI	BİR PORSİYONDAKİ MİKTAR (Gr)	AÇIKLAMA
YUMURTALI SEBZE YEMEKLERİ	Yeşil Yapraklı Sebzeler	200	Dondurulmuş 150 Menemende Toplam 200 Gr. Domates ve Biber Kullanılır.
	Yumurta	1 Adet	
	Yemeklik Yağ	5	
	Kuru Soğan	20	
	Baharat	0,2	
	Tuz	1	
ETLİ KONSERVE YEMEKLERİ	Konserve Sebze	200	
	Dondurulmuş Sebze	150	
	Et Kemiksiz	50	
	Kuru Soğan	20	
	Yemeklik Yağ	5	
	Salça	5	
	Tuz	1	
KIYMALI YUMURTA	Et Kemiksiz	30	Yerine 5 Gr. Salça
	Yumurta	1 Adet	
	Domates	50	
	Baharat	0,2	
B-II. KAP YEMEKLER			
PİLAVLAR	Pirinç	60	- Bulgur İse 50 Gr. Bulgur, 10 Gr. Kuru Soğan veya Yerine 25 Gr. Taze Soğan - Nohutlu, Şehriye, Bezelye vb.Pilavlarda; 50 Gr. Pirinç, 10 Gr. Nohut, Şehriye veya Bezelye - Garnitür Pilavlarda 30 Gr. Pirinç - İç Pilavda; 5 Gr. Kuş Üzüümü, 5 Gr. Çam Fıstığı, 0,2 Gr. Baharat, 5 Gr. Dereotu - Bulgur veya Domatesli Pilavda 50 Gr. Domates
	Tuz	1	
	Yemeklik Yağ	15	
MAKARNALAR	Makarna	60	Fırın Makarnada ; 40 Gr. Makarna, 1/4 Adet Yumurta , 20 Gr. Un, 10 Gr. Kaşar Peynir, 15 Gr. Süt - Peynirli Makarnada 20 Gr. Peynir - Soslu Makarnada 50 Gr. Domates veya 10 Gr. Salça - Kıymalı Makarnada 20 Gr. Kıyma - Erişte Makarnada 60 Gr. Erişte
	Yemeklik Yağ	10	
	Tuz	1	

YEMEK GRUBU ADI	YİYECEK ADI	BİR PORSİYONDAKİ MİKTAR (Gr)	AÇIKLAMA
BÖREKLER	Un	60	- Yufka Börekte; 100 gr Yufka, 30 Gr. Süt, 1/4 Adet Yumurta
	Böreklik Yağ	20	- Yağlı Hamurlarda; 40 Gr. Yağ, Yağda Kızartma Böreklerde Kızartma İçin 40 Gr. Yağ
	Kuru Soğan	20	- Peynirli Börekte 20 Gr. Peynir , 30 Gr. Lor Peynir
	Maydanoz	5	- Kıymalı Börekte 30 Gr. Kıyma
	Baharat	0,2	- Sebzeli Börekte 75 Gr. Sebze
	Tuz	1	- Talaş Böreğinde; 40 Gr. Yağ, 1/4 Adet Yumurta, 30 Gr. Kemiksiz Et, 20 Gr. Bezelye, 15 Gr. Havuç
ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER			
ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ	Taze Sebze	250	- Zeytinyağlı Pırasada; 20 Gr. Havuç, 10 Gr. Pınc, 1/4 Adet Limon, 5 Gr. Salça
	Konserve	200	- İmam Bayıldı da; 50 Gr. K.Soğan, 5 Gr. Sarımsak, Kızartma İçin 40 Gr. Yağ, 5 Gr. Maydanoz
	Dondurulmuş Sebze	150	- Zeytinyağlı Baklada; 5 Gr. Dereotu, 1/4 Adet Limon, 100 Gr. Yoğurt
	Kuru Soğan	20	
	Şeker	0,5	
	Sıvıyağ	10	
	Tuz	1	
	Domates	50	Yerine 5 Gr. Salça
ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR	Pınc	40	
	Yaprak, pazı	80	Yerine 150gr. Sebze
	Kuru Soğan	40	
	Sıvıyağ	10	
	Domates	50	Yerine 10 Gr. Salça
	Çam Fıstığı	5	
	Kuşüzümü	5	
	Baharat	0,2	
	Kuru Nane	0.5	
	Limon	1/4 Adet	
	Şeker	0,5	
SEBZE KIZARTMALAR	Taze Sebze	200	Karışık Kızartmalarda; Toplam Sebze Miktarı 200 Gr.
	Bitkisel Sıvıyağ	40	
	Domates	50	
	Yoğurt	100	- Havuç, Karnıbahar ve Kabak Kızartmalarında 10 Gr. Un, 5 Gr. Salça, 1/8 Yumurta, 10 Gr. Yoğurt

YEMEK GRUBU ADI	YİYECEK ADI	BİR PORSİYONDAKİ MİKTAR (Gr)	AÇIKLAMA
ZEYTİNYAĞLI KURU BAKLAGİLLER	Barbunya	60	
	Kuru Soğan	20	
	Sıvıyağ	10	
	Şeker	0,5	
	Havuç	10	
	Patates	10	
	Limon	1/4 Adet	
	Sarmısak	5	
	Maydanoz	5	
ÇORBALAR			
TANE ÇORBALAR	Pirinç, Mercimek vb.	20	- Mercimek Çorbada; 10 Gr. Havuç, 10 Gr. Patates, 10 Gr. Kuru Soğan - Şehriye Çorbada; 5 Gr. Un, 15 Gr. Şehriye, 5 Gr.Maydanoz -Toyga Çorbada: 10 gr aşurelik buğday,10 gr nohut,20 gr yoğurt - Sebze Çorbada; 5 Gr. Pirinç, Mevsime Göre Toplam 60 Gr. Sebze, 10 Gr. Kuru Soğan - Ezo Gelin Çorbada; 10 Gr. Kırmızı Mercimek, 5 Gr. Bulgur, 5 Gr. Pirinç, 5 Gr. Un, 10 Gr. Kuru Soğan Yerine 20 Gr. Domates Kemiksiz et 20 Gr.
	Salça	5	
	Limon	1/4 Adet	
	Yemeklik Yağ	5	
	Kuru Nane	0,5	
	Baharat	0,2	
	Tuz	1	
UNLU ÇORBALAR	Un	15	- Tarhana Çorbada ;15 Gr. Tarhana, 10 Gr. Kıyma, 20 Gr. Domates veya 5 Gr Salça - Domates Çorbada ; 50 Gr. Domates veya 10 Gr. Salça, 10 Gr. Süt - Düğün Çorbada ; 1/10 Adet Yumurta, 20 Gr. Kemiksiz Et, 1/8 Adet Limon, 10 Gr. Süt veya Yoğurt
	Yemeklik Yağ	5	
	Tuz	1	
	Baharat	0,2	

YEMEK GRUBU ADI	YİYECEK ADI	BİR PORSİYONDAKİ MİKTAR (Gr)	AÇIKLAMA
C.III. KAP YEMEKLER			
SALATALAR	Kıvırcık	100	- Çoban salatada; 100 Gr. Domates, 50 Gr. Salatalık, 20 Gr. Çarliston Biber, ¼ Adet Limon, 5 Gr. Sıvı yağ - Karışık Mevsim ve Patates Salatada Toplam Sebze Miktarı 200 Gr. - Patates Salatada 1/4 Adet Yumurta, 0.2 Gr. Baharat Yerine 25 Gr. Taze Soğan
	Sıvıyağ	5	
	Limon	1/4 Adet	
	Tuz	1	
	Kuru Soğan	20	
	Maydanoz	5	
	Zeytin	10	
PİYAZLAR	Kuru Fasulye	50	Yerine 25 Gr. Taze Soğan
	Yumurta	1/4 Adet	
	Kuru Soğan	20	
	Maydanoz	5	
	Sıvı Yağ	5	
	Tuz	1	
	Limon	1/4 Adet	
	Zeytin	10	
	Baharat	0,2	
TATLILAR			
HAZIR TATLILAR	Kemalpaşa (Hazır)	15	60 Gr. Tel Kadayıf ve Yassı Kadayıf , 75 Gr. Şeker - Yassı Kadayıfta 1/4 Yumurta, Kızartma İçin 40 Gr. Sıvıyağ - Gerekirse 15 Gr. Ceviz Veya Fındık İçi
	Şekerpare (Hazır)	40	
	Şeker	60	
	Limon	1/8 Adet	
HAMUR TATLILARI	Un	40	- Tulumba Tatlısında; 40 Gr. Ayçiçek yağı , 75 Gr. Şeker , 25 Gr. Un, ¼ Adet Yumurta - Kızartmalarda 40 Gr. Sıvı yağ - Revanide; 20 Gr. İrmik, 20 Gr. Un - Un ve İrmik Helvada; 50 Gr. Un ve İrmik, 40 Gr. Şeker, 30 Gr. Süt, 5 Gr. Çam Fıstığı - Şurup İçin 75 Gr. Şeker - Hanim Göbeği, Tulumba Tatlısı vb. Yağlı Hamurlarda İçine 20 Gr. Böreklik Yağ
	Şeker	60	
	Yumurta	1/4 Adet	
	Böreklik Yağ	5	
	Limon	1/8 Adet	

YEMEK GRUBU ADI	YİYECEK ADI	BİR PORSİYONDAKİ MİKTAR (Gr)	AÇIKLAMA
AŞURE	Kuru Fasulye	10	
	Nohut	10	
	Aşurelik Buğday	15	
	Kuru Meyve	20	
	Fındık veya Ceviz İçi	5	
	Şeker	60	
	Nişasta	5	
	Tarçın	0.2	
KABAK TATLISI	Kabak	250	
	Şeker	50	
	Ceviz İçi	15	
AYVA TATLISI	Taze Meyve	200	
	Şeker	50	
	Tarçın	0,5	
	Ceviz İçi	5	
SÜTLÜ TATLILAR	Süt	200	- Sütlaçta 10 Gr. Pirinç, 10 Gr. Pirinç veya Nişasta - Kakaolu Tatlılarda/puding/supangle 10 Gr. Kakao - Yumurtalı Sütlu Tatlılarda 1/6 Adet Yumurta -Muhallebi: 10 gr yağ(Tatlandırıcılı olanlarda şeker yerine 40 gr tatlandırıcı eklenecek)
	Tarçın	0,2	
	Nişasta	10	
	Şeker	40	
KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	Kuru Meyve	40	- Taze Meyve Kompostolarında 60 Gr. Meyve - Dondurulmuş meyve 40 Gr. Tatlandırıcılı olanlarda şeker yerine 40 gr tatlandırıcı eklenecek
	Şeker	40	
TAZE MEYVELER	Taze Meyve	200	Kavun, Karpuz250 Gr.
CACIK	Yoğurt	150	
	Salatalık	50	
	Dereotu	3	
	Kuru Nane	0,5	
	Zeytinyağı	2	
TURŞU	Turşu	150	

YEMEK GRUBU ADI	YİYECEK ADI	BİR PORSİYONDAKİ MİKTAR (Gr)	AÇIKLAMA
KURU MEYVE TATLILARI (İncir vb. Tatlılar)	Kuru Meyve	80	
	Şeker	50	
	Ceviz İçi	10	
	Limon	1/8 Adet	
	Kaymak	10	
LİMONATA	Limon	1/2 Adet	İstenirse Portakal 200 Gr. , Mandalina Gr. 200
	Şeker	30	
YOĞURT	Yoğurt	200	Yoğurtlu Salatalarda; 100 Gr. Yoğurt, 200 Gr. Sebze
DONDURMA		100 gr	
MEYVE SUYU	Meyve	300 gr	300 gram elma/armut/mandalina/portakal dan ne kadar su çıkarsa onun üzerine içme suyu eklenerek 200 ml meyve suyuna tamamlanacak.
MERCİMEK KÖFTE	Mercimek	50 gr	
	Bulgur	40 gr	
	Soğan	10 gr	
	Salça	5 gr	
	Zeytinyağı	15 gr	
KEK	Yumurta	10 gr	
	Süt	40 gr	
	Şeker	30 gr	
	Sıvıyağ	20 gr	
	Un	50 gr	
KISIR	Bulgur	50 gr	
	Salça	7 gr	
	Marul	10 gr	
	Limon suyu	10 gr	
	Zeytinyağı	10 gr	
PELTE	Nişasta	20 gr	Tatlandırıcılı olana şeker yerine 40 gr tatlandırıcı koyulacak.
	Şeker	50 gr	
	Limon suyu	20 ml	
	Su	80 ml	

Tablo III: BESİNLERİN PİŞİRME İŞLEMİ SONRASI GRAMAJLARI

EK:3
YİYECEK MADDELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

BESİN KALİTE KRİTERLERİ (BESİN SPESİFİKASYONLARI)

- 1- 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
- 2- İhale üzerinde kalan firma, ürün teslim aşamasında her ürün için; TSE, ISO22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan HACCP Belgesini vermelidir.
- 3- Aşağıda yazılı gıda maddeleri Türk Gıda Kodeksi ambalajlama ve işaretleme tebliğine uygun olacaktır. (Teneke kutularda kendi üzerine basılmış işaretlemeler olacaktır, kağıt üzerine basılmış işaretler olmayacaktır)
- 4- Teneke üzerine basılan tarih de herhangi bir değişiklik yapılmayacak, tarihler silinmeyecektir.
- 5- Tüm gıda maddeleri üretildiği yeni yılın ürünü olacaktır.
- 6- Tüm gıda maddeleri ambalajları üzerinde –TSE- damgası bulunacak ve malın TSE tarafından verilen uygunluk belgesi ile ISO belgesi istenecektir.
- 7- Kullanılan gıda maddeleri Türkiye’de kalite ve kantite yönünden kendini kabul ettirmiş, Türk Standartları Enstitüsü ‘nün ve Türk Gıda Kodeksi’nin standartlarına uygun davranan ve ISO yeterlilik belgesi almış tanınmış firmalardan sağlanacaktır.
- 8- Tüm ürünler ürünle ilgili Türk Gıda Kodeksi maddesine uygun olacaktır.
- 9- Özellikle kuru baklagiller içindeki muhteva kesinlikle fason tabir edilen firma ürünleri olmayacaktır.
- 10- Ürünlerden son kullanma tarihinden önce bozulanlar tüm masraflar yüklenici firmaya ait olmak üzere yeni tarihli olarak şartnameye uygun özelliklerde değiştirilecektir.

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kuru gıda malzemelerinin hepsi birinci kalitede olacaktır.
2. Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır.
3. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde Firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası,ürünün adı, çeşidi, brüt ve net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi, ilgili standardın işaret numarası tenekelerde ofset baskılı, çuvallarda ise baskı mürekkebi olarak belirtilmiş olacaktır.
4. Üretici firmanın Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’ndan üretim izni olacaktır.
5. Ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
6. Malzemeler imal tarihi üzerinden 1 yılı geçmemiş olarak teslim edilecektir.
7. Malzemelerin getirildiği araç temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir etken olmayacaktır.
8. Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik olmayacaktır.
9. Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.
10. Muayenede kullanılan bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
11. Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan müteahhit sorumludur.
12. Muayene Komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluştaki yaptırılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
13. Malzemenin teslim yeri hastanenin mutfak ambarıdır.
14. Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak muayene edilecektir.

15. Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma, saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışarıdan dış etkenlerin bulaşmamasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
16. Ambalajlamada kullanılan her tür malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır.
17. Malzemeler istediğimize uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.
18. Satıcı firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler TSE' ye göre yaptırılacaktır.

ANTEP FISTIĞI:

- 1- İyi cins kavrulmuş Antep fıstığı içinde , yeni sene ürünü olacaktır.
- 2- Antep fıstığı içi temiz olacaktır. Küflü , çürük , ekşi , kurtlu , kurt yenikli , ıslak , rutubetli , bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 3- Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4- Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 5- İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık ve badem içlerine has koku , lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- 6- Standart temiz bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Torba üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır.

AŞURELİK BUĞDAY

1. Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki en iyi cinsten olacaktır.
2. Küflü, küf kokulu, ıslak, topaklanmış halde olmayacak. Lezzeti ve rengi değişmiş olmayacaktır.
3. 0 numaralı elekten geçen kısmı %0.5'ten fazla olmayacaktır.
4. Kum, taş, toprak vs. ot tohumları olmayacaktır.
5. İri taneli ve hepsi aynı cins olacak ve içerisinde kırık tane bulunmayacaktır.

BARBUNYA FASULYE

1. Kuru barbun fasulyeler son sene mahsulleri olup, mümkün olduğu kadar homojen dağılımlı, dolgun ve kendine mahsus renkte olacaktır.
2. Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
3. Barbun fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
4. Barbun fasulyenin gelişi güzel alınan 100 adedinin ağırlığı(kusurlular çıkarıldıktan sonra) 40 gr'dan aşağı olmayacaktır.
5. Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 'den fazla olmayacaktır. Barbunyalar çöp, kabuk, zararsız yabancı madde ve tohum oranı %2'den, taş, toprak, kum oranı %1'den çok olmayacaktır. Rutubet oranı %15'den fazla olmayacaktır.
6. Karışık cins olmayacaktır.
7. Teslimat temiz, sağlam ambalajlarda olacaktır.

BULGUR

1. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak. Bozulmuş, top-raklanmış, küflenmiş, ekşimiş, mayalanmış olmayacaktır.
2. Bulgurda canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurta ve dışkıları bulunmayacaktır.
3. Bulgur taneleri iri olacak ve dane iriliği ile renk bakımından mütecanis manzara olmalıdır.
4. Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.
5. Bulgur içerisinde taş, toprak, kum, çöp ve yabancı ot olmamalıdır.
6. Bulgurda rutubet miktarı %13'ü geçmemelidir.

7. Bulgurlar boyanmış, suni olarak ağartılmış olmayacaktır.
8. Bulgurlarda kuru madde kül miktarı %1.175'den çok olmayacaktır.
9. Normal kaliteli buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra savrulacak kabukları ayrılıp hazırlanmış olacaktır.
- 10.0 no'lu elekten geçen tiz kısmı %1 den fazla olmayacaktır.

BUĞDAY UNU

1. Unlu gıdalar tüzüğüne uygun olarak buğdaydan yapılmış olacaktır.
2. İnce ve kaba kepeklerden ayrılmış olacaktır.
3. Rengi beyaz olacaktır. Fena koku bulunmayacaktır.
4. Ambalaj içinde canlı veya cansız kurt, böcek, küf, parazit ve bunları kalıntı veya dışkıları olmayacaktır.
5. Hiçbir şekilde kimyasal madde ile karıştırılmış olmayacaktır.
6. Tip 1 un olacaktır.
7. Temiz sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.
8. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye unun boyanmaması gerekir.
9. Rutubet %14'den fazla olmayacaktır. Kül oranı kuru madde üzerinden %0.875 olacaktır.

CEVİZ İÇİ

1. Piyasada satılan yeni sene mahsulü en iyi ceviz içinden olacaktır.
2. Çürüklü, küflü, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, siyahlanmanın fazla olduğu ceviz içleri kabul edilmeyecektir.
3. Ceviz içlerinin dış iz kabukları çıkarılmış olacaktır. Ancak kırılma ve ayıklanma işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuklar toplamı % 1'i geçmeyecektir.
4. Ceviz içleri standart temiz ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. 1 ya da 5 kilogramlık orijinal ambalajlar teslim edilecektir.

ÇAM FISTIK

1. Yeni senenin mahsulü ve taneleri iri olacaktır.
2. Çürük, küflü, nemli, fena kokulu, kararmış, böceklenmiş veya kurtlanmış olmayacaktır.
3. Fıstıkların görünümü kırksız bütün olup krem renginde olacaktır.
4. 1 veya 2 kg'lık orijinal paket ambalajında getirilecektir.
5. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.

DOMATES SALÇA

1. Double konsantre tuzsuz vakum salçası olacaktır.
2. Konsantre, tipine uygun kırmızı renkte ve kıvamda, kendine has koku ve tatla olacak, yabancı koku ve yanık tat, içinde yabancı madde, çekirdek, lif ve siyah lekeler bulunmayacak, küflenmemiş olacaktır. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
3. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
4. Su miktarı %82 den tuz miktarı %10'dan, kül miktarı (tuz hariç)% 1.1'dan, külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı %0.1 den fazla olmayacaktır.
5. %28-30 brix (kuru madde) konserve domates salçası olacaktır.
6. Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, TSE ve ISO damgası, firmanın adı adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
7. Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.

8. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
9. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
10. Kutular mekanik tesirli, biçimleri bozulmamış bombajsız, sızıntısız ve passız olacak, delik deşik, çatlak,derin pas lekeleri, kenet hatası ve lakta açılma olmayacaktır. Kutu doldurma oranı en az %90 olacaktır.5 kiloluk kutularda teslim edilecektir ve net ağırlığı üzerinden alınacaktır. (İdare isterse 1 kg lik kutulardan da isteyebilir). Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alacaktır.
11. Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarından düşülecektir. (%0.1) Konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.
12. Yeni, temiz, sağlam ve passız tenekelerden olacaktır. Piyasada kullanılan silindirik kutularda alınacaktır.
13. Teneke kutuların alt ve üst kapaklarının iki yüzü, gövdenin sadece içi laklı olacak, çözülmemiş, kararmamış ve içindeki gıda maddesi tarafından yenmemiş olacaktır.

ERİŞTE

1. Durum buğdayı (Triticum Durum) irmiğinden elde edilmiş olacaktır.
2. Birinci kalite olacaktır.
3. Aynı yıl üretimi olacaktır.
4. 5 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.
5. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır.
6. Erişteler kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını bulundurmuyacak, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
7. Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecek,
8. Kül miktarı katı maddede %1'den fazla olmayacaktır.
9. Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
10. Protein miktarı katı maddede en az %10.5 olacaktır.
11. Ürünlerin 1 gramında E.coli bulunmayacaktır.
12. Erişteler %1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak fakat dağılmış olmayacaktır.

FINDIK İÇİ

1. Yeni senenin mahsulü olacaktır.
2. Çürük, küflü, nemli, fena kokulu, kararmış, böceklenmiş veya kurtlanmış olmayacaktır.
3. 0.5 veya 1 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.

FIRINLIK MAKARNA

1. Durum buğdayı irmiğinden elde edilmiş olacaktır.
2. Birinci kalite olacaktır.
3. Aynı yıl üretimi olacaktır.
4. Sağla, temiz ambalajlarda getirilecektir.
5. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır.
6. Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını bulundurmuyacak, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
7. Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecek, kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır.
8. Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
9. Makarnalar %1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak fakat dağılmış olmayacaktır.

HİNDİSTAN CEVİZİ

1. Hindistan cevizi 1. Sınıf ve 1 kg.lık torbalar içinde paketlenmiş olacaktır.

2. Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup, gevrek ve taze olacaktır.
4. Rengi beyaz olacak, yumuşak isli, yağı dışa vurmuş acılaşmış, küflü ya da küf kokulu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmayacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır.
6. Üretici firmanın "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İRMİK

1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır.
2. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır.
3. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
4. Elastikiyeti normal olacaktır.
5. Elek altına geçen miktarın toplamı elek üstündeki miktarın %20'sini geçmemelidir.
6. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Ambalajı bez veya polipropilen elyafı torbalar ve 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
8. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler firma tarafından değiştirilecektir.
9. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
10. Üretici firmanın "G.T. H Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

GALETA:

1. Türk gıda kodeksinde belirtildiği oranda kepek içermeli ve tuzsuz olmalı ve şeker ilavesiz olmalıdır..
2. - Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.
3. -Ürün taze olmalı, bayat ve depo kokusu olmamalıdır. -Üründe kırılma şekil bozuklukları olmamalıdır.
4. -Türk gıda kodeksinde belirtilenlerin dışında sağlığa Zararlı katkı maddeleri bulunmamalıdır.
5. -Ürün tek kişilik ambalajlarda olmalıdır.
6. -Ürün dökme ürün olmamalıdır.
7. -Pestisit kalıntısı olmamalıdır.
8. -Ambalajlar iç paketli olarak karton ambalajlarda gelmelidir.
9. -Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
10. -Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.
11. -Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.

KABARTMA TOZU

1. Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonat'ın, sodyumpire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.
2. Temiz sağlam orijinal paket ambalajlarda teslim edilecektir.

3. Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.

KAKAO

1. Nemli ve küflü olmayacak, içinde yabancı madde (kum, toz) bulunmayacaktır.
2. Kuru tabii rengini ve kokusunu muhafaza etmiş olacaktır.
3. Piyasada satılanların en iyi cinsi olacak, orijinal ambalajında teslim edilecektir.

KARABİBER

1. Toz karabiberlerden olacaktır.
2. Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.
3. Küflü, küf kokulu, ıslak, topaklanmış, doğal hali lezzeti ve rengi değişmiş olmayacaktır.
4. Hiçbir yabancı madde içermeyecektir.
5. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
6. Özel ambalajında ve paketinde olacaktır.

KEKİK

1. Kendine has renk, koku ve tatla olacak ve içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
2. Küflü, küf kokulu, ıslak, topaklanmış, doğal hali lezzeti ve rengi değişmiş olmayacaktır.
3. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
4. Özel ambalajında ve paketinde olacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK

1. İyi kaliteli, yeni sene ürünü kırmızı mercimek olacaktır.
2. Top tane olarak bilinen kırmızı mercimek olacaktır.
3. İçerisinde yabancı maddeler bulunmayacaktır.
4. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
5. Standart temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.
6. Çimlenmiş, küflü, ekşi, anormal koku ve lezzette olmayacaktır.
7. Canlı, böcek, gözle görünür kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, ıslaklık, ölü böcek ve haşere olmayacaktır.
8. Mercimeklerin rutubet miktarı en fazla 510 olacaktır.
9. Mercimeklerin hepsi aynı cins olacak, karışık olmayacaktır.
10. Yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa tanelerin miktarı %2 'den, taş, toprak, kum gibi kısımlar toplamı %1'den, bit yenikli taneler miktarı %3'den ve rutubet oranı %14'den fazla olmayacaktır.

KIRMIZI PUL BİBER

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
2. Temiz olacaktır.
3. Rutubetsiz olacaktır.
4. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.
5. Tüm yabancı maddelerden arınmış özel ambalajında ve paketinde olacaktır.

KIRMIZI TOZ BİBER

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
2. Temiz olacaktır.
3. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.
4. Tüm yabancı maddelerden arınmış özel ambalajında ve paketinde olacaktır.
5. Boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %13, kül azami %8 olmalıdır.
6. Orijinal ambalajında ve sağlam paketlerde olacaktır.

KİMYON

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
2. Özel ambalajında ve paketinde olacaktır.
3. Renklendirici madde içermeyecektir.

4. İçerisinde zararlı ya da zararsız yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
6. Temiz olacak, doğal kokusunda ve doğal renginde olacaktır.
7. Rutubetsiz olacaktır.

KONSERVE BEZELYE

1. TS 798'e uygun olacaktır.
2. 3 numara bezelye konservesi olacaktır.
3. Bezelyeler taze ve çeşidine has yeşil görünümünde, taneler sınıfına ait bütünlük ve sağlamlıkta olacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler bulunmayacaktır. Eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
5. Konserve kutularında delik, pas bulunmayacak ve kesinlikle bombaj bulunmayacaktır.
6. Son sene mahsulü olacaktır.
7. Konserve kutuları ofset baskılı olacaktır.
8. Önceden herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gaz kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.

KONSERVE MISIR

1. Mısır konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins, evsaf, kalite ve terkininde olacaktır.
2. Konserve açıldığı zaman kendine has koku renk ve tatta olmalı, üzerinde köpüklenme ve suyun da aşırı bulanıklık olmamalıdır.
3. Mısırlar kabuğundan ayrılmış olmayacaktır.
4. Kapalı kutularda hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
5. Konserve kutuların kapakları içeri kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır.
6. Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
7. En az 200, en çok 450 gramlık net ağırlığa sahip cam veya teneke ambalajlarda teslim edilecektir.

KONSERVE TAZE FASULYE

1. Taze fasulyelerin (TS 797) baş ve sapları ayıklanacak, birkaç parçaya bölündükten sonra tekniğine uygun biçimde işlenip, dolgu suyu içinde at ve üstüne dilimlenmiş domates (TS 794) konularak hermetik kaplarda sterilize edilerek hazırlanmış olacaktır.
2. Konserveler kendine has tat, koku ve renkte olacak, içerisinde yabancı tat ve koku bulundurmaz.
3. Taze fasulye küpe ve etli olacak. Kılçıksız, dağılmış, fazla yumuşamış veya sert olmayacaktır. Dolgu sıvısı (salamura suyu) bulanık olmayacaktır. Kendine has kokusu olacak, yabancı koku ve tat içermeyecektir.
4. Konserve, kendine has görünüşle olup, taze fasulyelerin hepsi aynı cinsten olacaktır.
5. İçerisinde yabancı madde bulunmayacak.
6. Kutu doldurma oranı en az %90 olacaktır.
7. Süzme kütlesinin net kütleye oram en az %55 olacaktır.

8. Dolgu sıvısındaki tuz miktarı %2 olacaktır.
9. Fasulye bitkisine ait sap süzme ağırlığının %0.5' inden çok olmamalıdır.

KONSERVE TÜRLÜ

1. Taze fasulye, TS 797'de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.
2. Patlıcan TS 1255'de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parçalar halinde doğranmış olmalıdır.
3. Biber TS 1205'de belirtilen özelliklere uygun, dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.
4. Domates TS 794'de belirtilen özelliklere uygun, enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve türlerinin alt ve üstüne konulmuş olmalıdır.
5. Kabak TS 1989'da belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı ve kabuğu alınmış parçalar halinde doğranmış olmalıdır.
6. Bamyı TS 2122'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, 5,5-6 cm boyunda bütün, başları kesilmiş ve pişirildiğinde dağılmayan bamyalardan olacaktır.
7. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku, madde bulunmamalı, içindeki sebzeler fazla sert ve fazla pişmiş olmamalıdır.
8. İçindeki tuz, limon tuzundan başka katkı maddesi bulunmamalı.
9. Dolgu suyu içinde tuz miktarı %2'yi, limon tuzu veya suyu %3'ü geçmemelidir.
10. Sebze oranları, taze fasulye %25-30, patlıcan %25-30, biber %5-10, domates %10-15, kabak %10-15, bamyı %10-15 olmalıdır.
11. Konserve süzme ağırlığı, net ağırlığın %6Ö'4'ndan az, tepe boşluğu kabın hacminin %10'undan çok olmamalıdır.

KÖFTE BAHARI

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
2. Renklendirici madde içermeyecektir.
3. İçerisinde zararlı ya da zararsız yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
5. Temiz olacak, doğal kokusunda ve doğal rengine olacaktır.

KURU FASULYE (BEYAZ)

1. Kuru fasulyeler son sene mahsulü 'şeker' cinsi fasulyelerden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar homojen dağılımlı, dolgun ve beyaz renkli olacaktır.
2. Kuru fasulyeler buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
3. Rutubet miktarı 514'den fazla olmayacaktır.
4. 8 mm'lik elek üzerine konulduğu zaman elek altına geçen kuru fasulye miktarı %3'den fazla olmayacaktır.
5. Filizlenmiş ve kırık taneli olmayacaktır.
6. Kuru fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Böcek yenikli tane miktarı en çok %1 olacaktır.
7. Kırık ve sararmış tane miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
8. Çabuk pişecektir.
9. Temiz ve sağlam çuvalar içerisinde teslim edilecektir.
10. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır. Pişme süresi 3 saati geçmeyecektir.
11. Fasulyelerden geliş güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr'dan aşağı olmayacaktır.

KURU ERİK

1. Bünyani veya mürdün cinsinden usulüne uygun olarak kurutulmuş, yeni senenin mahsulü olacaktır.

2. Küflü, fena kokulu, ıslanıp tekrar kurutulmuş güvelenmiş olmayacaktır.
3. Tabii yumuşaklığını muhafaza etmiş olacaktır.
4. İçerisinde çürük tane, çöp, taş, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
5. Kendine has tat ve kokuda olacaktır, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.

KURU İNCİR

1. Yeni sene ürünü olacaktır.
2. Küflü, fena kokulu, ıslanıp tekrar kurutulmuş olmayacaktır.
3. Sulanmış, şekerlenmiş, güvelenmiş, ekşimiş olmayacaktır.
4. İçinde taş, toprak, çöp, çürük, yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Kendine has tat ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.
6. Sağlam sandıklar ve karton ambalajlar içinde ve her sandık üzerinde cinsi, net kg ağırlığı, tarihi, son kullanma tarihi, soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır.

KURU KAYISI

1. Yeni sene ürünü, piyasanın birinci sınıf şekerpare kuru kayısılarından olacaktır.
2. Ezilmiş, kurtlanmış, sulanmış, nemlenmiş, küflenmiş olmayacaktır. Küf kokusu ve içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
3. Sağlam sandıklar ve karton ambalajlar içinde ve her sandık üzerinde cinsi, net kg ağırlığı, tarihi, son kullanma tarihi, soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır.

KURU SİYAH ÜZÜM

1. Yeni sene mahsulü olacaktır.
2. İri olacaktır.
3. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Kendine has doğal renk ve kokuda olacaktır.
4. Fiziki muayene sırasında el ile ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
5. Rutubet miktarı %16'dan fazla olmayacaktır.
6. Sağlam sandıklar ve karton ambalajlar içinde ve her sandık üzerinde cinsi, net kg ağırlığı, tarihi, son kullanma tarihi, soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır.

KUSKUS

1. Durum buğdayı (Triticum Durum) irmiğinden elde edilmiş olacaktır.
2. Birinci kalite olacaktır.
3. Aynı yıl üretimi olacaktır.
4. 5 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.
5. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır.
6. Kuskuslar kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını bulundurmuyacak, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
7. Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecek,
8. Kül miktarı katı maddede %1'den fazla olmayacaktır.
9. Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
10. Protein miktarı katı maddede en az %10.5 olacaktır.
11. Ürünlerin 1 gramında E.coli bulunmayacaktır.
12. Kuskuslar %1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak fakat dağılmış olmayacaktır.

KUŞ ÜZÜMÜ

1. Yeni sene mahsulü olacaktır.
2. Sulanmış, ekşimiş, küflenmiş, kurtlanmış olmayacaktır.
3. Taş, toprak, çöp ve yaprak gibi yabancı madde içermeyecektir.
4. 1 kg'lık orijinal ambalajında getirilecektir.
5. Kendine has koku ve görünümünde olacaktır.

LAVAŞ

1. Lavaş ekmekler Tip 2 undan veya kepekli undan (un kodeksine göre) yapılmış olmalıdır.
2. Fırından çıktıktan sonra ağzı kapalı şeffaf poşetlerde 10 adet olacak şekilde ambalajlanmış olmalıdır.
3. Ambalajlar gıda kullanımına uygun olmalıdır.
4. Üretim tesisleri ISO 9001 Kalite Yönetim Belgesi'ne sahip olmalı, üretiminde hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulmalıdır.
5. Üzerinde üretim tarihi bulunmalıdır.

MAKARNA

13. Durum buğdayı (Triticum Durum) irmiğinden elde edilmiş olacaktır.
14. Birinci kalite olacaktır.
15. Aynı yıl üretimi olacaktır.
16. 5 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.
17. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır.
18. Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını bulundurmuyacak, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
19. Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecek,
20. Kül miktarı katı maddede %1'den fazla olmayacaktır.
21. Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
22. Protein miktarı katı maddede en az %10.5 olacaktır.
23. Ürünlerin 1 gramında E.coli bulunmayacaktır.
24. Makarnalar %1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak fakat dağılmış olmayacaktır.
25. İsteğe göre burgu, fiyonk, çubuk vs. olarak getirilecektir.

MARGARİN (KATIYAĞ)

1. Provitamin A (Beta karoten) ile boyanmış, benzoik asit, sodyum benzoat margarin 3000 IÜ ve vitamin A 1000 IÜ vitamin D ile vitaminize edilmiş olmalıdır.
2. Tuzsuz ve bitkisel margarin olmalıdır.
3. Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
4. İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde ve küf bulunmayacaktır.
5. Bitkisel margarinlerde peroksit değeri 1000 gramdan en çok 5 mili eşdeğer peroksit olacaktır.
6. Erime noktası en çok 36oC olacaktır
7. Su miktarı kütleye %16 olacaktır
8. Bitkisel margarinlerde koliform bakteri miktarı en çok 10 adet/gram olacaktır. E. Coli hiç bulunmayacaktır.
9. Yağ oranı %80 olacaktır. Trans yağ içermemelidir.
10. Toplam küf ve maya sayımı en çok 10 adet/gram olacaktır.

MISIR UNU

1. Mısırdan yapılmış olacaktır.
2. Fena kokulu olmayacaktır.
3. Ambalaj içerisinde canlı veya cansız kurt, böcek, küf, parazit ve bunların kalıntı ve dışkıları olmayacaktır.
4. Hiçbir şekilde kimyasal madde ile karıştırılmış olmayacaktır.

MİLFÖY HAMURU:

1. Milföy hamuru (TS 12230) evsafına uygun olacaktır.
2. Yüzeyi düzgün, pürüzsüz olmalı yırtık ve çatlak olmalı, kenarları düzgün kesilmiş olmalı.
3. Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalı.
4. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalı. Acılaşmış ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemeli.
5. Yağ oranı minimum %6, nem oranı maksimum %35 olmalı
6. Bir adedi 100 gr olmalı

7. Karton kolilerde -18C’de donuk kırılmadan taşınmalı
8. Orijinal ambalajında olmalı ve ambalaj üzerinde; üretici yüklenici adı, içeriği, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

NANE

1. Kendine has renk, koku ve tatta olacaktır.
2. Birinci kalitede olacaktır.
3. Öğütülmüş olacaktır.
4. Rutubetsiz olacaktır.
5. Temiz olacak ve hiçbir yabancı madde içermeyecektir.

NİŞASTA

1. Patates, buğday, mısır, pirinç, gibi hububattan tekniğine göre elde edilmiş toz halinde beyaz renkte homojen görünüşte olmalıdır.
2. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.
3. Acı, ekşimiş, küflenmiş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliğini değiştirmiş olmayacaktır.
4. 150 mikronluk elekte elendiğinde, elek üzerinde kalan miktar en çok % 0.5 olacaktır.
5. Gıda maddeleri tüzüğünde yer alan nişasta ile ilgili diğer hükümlere uygun olmalıdır.
6. Nişastalar kükürt dioksit dışında hiçbir koruyucu madde ile muamele edilmiş olmayacaktır.
7. Rutubet miktarı mısır, buğday, darı ve pirinç nişastalarında en çok % 13, tatlı patates nişastasında % 14 ve patates nişastasında ise en çok %18 olacaktır.
8. Toplam protein miktarı (kuru madde ağırlıkça) mısır, buğday, darı nişastalarında en çok %0,6 pirinç ve tatlı patates nişastalarında en çok %0,4 ve patates nişastasında en çok %0,2 tatlı patates nişastasında en çok %0,35 olmalıdır.
9. Yağ (kuru madde ağırlıkça) mısır, buğday, darı nişastalarında en çok %0,15 olacaktır.

NOHUT

1. Nohutlar iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır.
2. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı %2 ‘den fazla olmayacaktır; taş, toprak kum gibi kısımlar %1 ‘den fazla olmayacaktır. Bit yenikli taneler %3’den fazla olmayacaktır.
3. 9 mm’lik elek üzerine konulduğu zaman elek altına geçen nohut miktarı %3 ‘ den fazla olmayacaktır.
4. Standart 50 kg’lık çuvallarda teslim edilecektir.
5. Yabancı ve ağırlaştırılmamış maddelerle karıştırılmış, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış olmayacaktır.
6. Nohutlar önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
7. Nohutların içinde canlı cansız böcek vs olmayacaktır.
8. Rutubet miktarı %14’den fazla olmayacaktır.
9. 200 gr nohut tartıldığında 240 adeti geçmeyecektir. Geçirdiği takdirde 300 adeti geçmeyecek şartı ile %1 fireli olarak kabul edilecek, daha fazlası reddedilecektir.

PIRİNÇ

1. Pirinç, son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına sahip, tabii renkte ve kokuda, iyi cins pirinç olacaktır.
2. Küflü, küf kokulu, bozulmuş, ıslanmış, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
3. Bozuk lekeli tane, çöp kabuk, çeltikli tane miktarı %1’i geçmeyecektir.
4. Zararsız yabancı tane ve tohum miktarı %1’i geçmeyecektir.
5. Kırık pirinç oranı %5’i geçmeyecektir.
6. Pirinçler rutubetli olmayacaktır.
7. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
8. İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçlerin 1 kg’ı pişirildikten sonra çeşni bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir.

9. Baldoveya osmancık pirinç gelecektir.
10. Temiz ve sağlam çuvallarda getirilecektir.

PİRİNÇ UNU

1. Yalnız pirinçten yapılmış olmalıdır.
2. Rengi beyaz olmalı ve siyah noktaları olmamalıdır. '
3. Rutubetli fena kokulu olmamalıdır
4. Kül miktarı %5den9 900 delikli (6 no.lu) elekte bırakacağı bakiye %1'den fazla olmayacak ve kalıntılar pirinç kırıkları ve kepeğinden ibaret bulunacaktır.
5. İçinde cansız parazitler, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
6. Sağlam temiz ambalajlarda getirilecektir.
7. TSE Belgeli olacaktır.

POĞAÇA ÇEŞİTLERİ

1. İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
2. İçerisinde veya üzerinde kullanılan peynir, zeytin, patates gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
3. Poğaçaların içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
4. Poğaçalar en az 60gram olacak ve istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
5. Günlük ve taze üretim olacaktır.
6. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI)

1. TS 886 'e uygun olacaktır.
2. Yemeklik ayçiçek yağı, ayçiçeği bitkisinin tohumlarından usulüne uygun olarak imal edilmiş olacaktır.
3. Kendisine has renk, tat ve kokuda, rafine edilmiş olacaktır.
4. Oda sıcaklığında 25oC'de sıvı halde bulunacak ve 40oC'de herhangi bir tortu görülmeyecektir. Tortu muayenesi temiz bir tüp içinde gözle yapılacaktır.
5. Özgül ağırlığı 20oC'de 0,918 - 0,923 olacaktır.
6. Kırılma indisi 40-G'da no:1,467 - 1,469 olacaktır.
7. Uçucu madde 195oC'da en çok %02 (Binde iki) olacaktır.
8. Sabunlaşmayan madde miktarı, en çok %1,5 olacaktır.
9. Getirilen tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır.
10. Yağ tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari unvanı, yağın adı, imal tarihi (ay ve yıl olarak) brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no., ilgili standardın işareti ve numarası, yağın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.
11. Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar ayçiçek yağı için de geçerli olacaktır.
12. Ayçiçek ve bitkisel (margarinler için normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhide ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.
13. TSE Belgeli olacaktır.

SİMİT

1. Piyasanın en iyisi; Tip 1 un, ayçiçek yağı, maya, tuz ve susam kullanılmış olacaktır. İçerisinde kullanılan yağ pastanecilikte kullanıma uygun yağ olmalıdır.
2. Simidin ağırlığı en az 60 gr. olacaktır. İçerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
3. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır
4. Günlük ve taze üretim olacaktır

SİRKE

1. Üzüm veya diğer yaş ya da kuru meyvelerin içinde bulunan şekerin usulüne uygun önce etilalkol, sonra asetik asit fermentasyonu sonunda elde edilmiş olmalıdır.
2. Gıda maddeleri tüzüğünde belirtilen özellikleri taşımalıdır.
3. Berrak görünüşte, kendine özgü, tat ve kokuda olmalı.
4. İçerisinde tortu olmayacaktır.
5. Mikrobiyolojik veya madensel bulanıklılığı olmamalı.
6. Kırılma, siyahlaşma göstermemeli, içinde sirke zararlıları bulunmamalıdır.
7. Kapalı şişelerde teslim alınacaktır. Sirke numuneleri ayrıca analize tabii tutulacaktır ve masrafları müteahhide ait olacaktır.

SOFRA TUZU

1. Kendine uygun normal görünüm renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak, içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.
2. 140C'de kurutulduktan sonra zehirli bileşiklerden temizlenmiş olmak şartıyla en az %99 NaCl içerecektir. Suda erimeyen madde miktarları %0,1'den ve %10'luk hidroklorik asitteki erimeyen miktarı %0,02'den fazla olmayacaktır.
3. Rutubet %0,5 olacaktır.
4. Magnezyum miktarı suda çözünen kütleye M2+2 cinsinden sofratuzlarında %0.1 olacaktır.
5. Rutubet miktarı (kütleye) sofratuzlarında en az %98 olacaktır
6. Sofratuzları 750 gr.'lık naylon paket ambalajda gelecektir.
7. İyot miktarı suda çözünen KI cinsinden sadece iyotlu sofratuzlarında 5ml./kg olacaktır.
8. pH iyotlu sofratuzlarının pH'ı 7,5-8.0 arasında olacaktır.

ŞEHİRİYE (TEL VE ARPA)

1. Birinci kalite olacaktır.
2. Sağlam temiz ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
4. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır.
5. Şehriyeler kırıklı, küflenmiş, kurt ve böcek ve diğer parazitleri ve aksamını bulundurmuyacak, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
6. Şehriyeler %1 tuz içeren kaynar suya koyulduktan sonra 20 dakika içerisinde iyice pişmiş ve dağılmamış olacaktır. Piştiği anda parlak ve kaygan görünümde olacaktır.
7. Şehriyeler 5 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.
9. Şehriyeler kimyasal veya sağlığa zararlı herhangi bir maddeyle işlem görmüş olmayacaktır.

TAHİN HELVASI

1. Yalnız şekerden yapılmış olup, şeker miktarı sakkaroz hesabı ile %45'den az, kül miktarı %2'den çok olmamalıdır ve taze olmalıdır.
2. Tek tipte yeterince yağlı, ağza alındığında kolayca eriyen, kesildiği zaman ufalanmayan şekilde olacaktır.
3. Helvaya katılan maddeler paketler üzerinde açık olarak gösterilecektir.
4. Helvalar isteğe göre kakaolu, sade, fıstıklı veya sade orijinal ambalajlarda getirilecektir.
5. Kendine özgü tat ve kokuda olacaktır.
6. İçindeki yağ oranı %45, protein %10, şeker %45 olacaktır.
7. Hiçbir haşere ve yabancı madde taşıyamamalıdır.
8. Ancak gıda maddeleri tüzüğünde müsaade edilen katkı maddeleri katılmış olmalıdır. Nişasta ve nişastalı madde katılmamış olmalıdır.

TARÇIN

1. Birinci kalitede olacaktır.
2. Öğütülmüş olacaktır.
3. Rutubetsiz olacaktır
4. Temiz olacak yabancı madde içermeyecektir.
5. Kendine has tat, renk ve kokuda olacaktır.

TOZ ŞEKER

1. TS 861'de belirtildiği gibi sınıf 2, tip 1 olmalıdır.
2. Şeker pancarından elde edilip, kireç ve CO₂ ile temizlenip kristalize edilmiş olacaktır.
3. Şeker, küflenmiş ıslak ve topaklanmış olmamalıdır.
4. Sadece sakkarozdan ibaret olmalıdır.
5. İçerisinde taş, toprak, kum ve nemden dolayı topaklanmış şeker kütleleri olmamalıdır.
6. Rengi beyaz olmalıdır. Kirli sarı renginde olmamalıdır.

VANİLYA

1. Vanilya bitkisinin ham meyvelerinin kurutulmasıyla elde edilmiş olmalıdır.
2. Paketlerin içi nemden dolayı topaklanmış olmamalıdır.
3. Kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır.
4. Kesinlikle yabancı madde içermemelidir.

YEŞİL MERCİMEK

1. İyi kalitede, yeni sene mahsulü yeşil mercimek olacaktır.
2. Çimlenmiş, küflü, kızışmış olmayacaktır.
3. Canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde atıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, içerisinde ölü böcek ve haşere olmayacaktır.
4. Mercimeklerin nem miktarı en fazla %10 olacaktır.
5. Mercimeklerin hepsi aynı cins olacak, karışık olmayacaktır.
6. Kurt yeniği olmayacaktır.
7. Taş ve toprak içermeyecektir.
8. Temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.

YUFKA

1. Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
2. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş ve çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
3. Yufkaların teslimi temiz kağıt/poşet ambalajlar içinde olacaktır.
4. Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kg dan yukarı olmayacaktır.
5. Ambalajlar üzerinde firma adı,ve kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır.

ZEYTİN YAĞI

1. Riviera tipi yemeklik zeytinyağı olacaktır.
2. Serbest yağ asitleri miktarı oleik asit cinsinden en çok %1.5 olacaktır.
3. Türk Gıda Kodeksi Yemeklik Zeytin Yağı ve Pirina Yağı hakkındaki tebliğe uygun olacaktır.
4. Yeni üretim olacaktır.
5. Doğal kokulu olacaktır.
6. Acısız olacaktır.
7. Tenekeler paslı ve kirli olmayacaktır.

YEMEKLİK TUZ

1. Tuzlar beyaz renkte ve homojen olacak, gözle görülen yabancı madde içermeyecektir.
2. Tuzların imal edilmesi ve işlenmesi Gıda Maddeleri Tüzüğüne (624,625.maddelere) uygun olarak yapılmış olacaktır.
3. Suda çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok %0.5 olacaktır.
4. Asitle çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok %0.5 olacaktır.
5. Kalsiyum miktarı (suda çözünen kütlece Ca+2 cinsinden en çok %0,1 olacak.
6. Rutubet miktarı (kütlece) sofratuzlarında en az %98,mutfak tuzunda en az %97 olacaktır.

7. Magnezyum miktarı suda çözünen kütlece M2+2 cinsinden mutfak tuzunda en çok %0,2 olacaktır.

FISTIKLI BAKLAVA

1. İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal, bol fıstıklı olacaktır.
2. Yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Baklavanın getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
4. Baklavanın kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr'dır. Üç dilim baklava 1 porsiyon olacak şekilde dilimlenmiş olmalıdır.
5. Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilecektir.
6. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.

CEVİZLİ BAKLAVA

1. İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal, bol cevizli olacaktır.
2. Yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Baklavanın getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
4. Baklavanın kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr'dır. Üç dilim baklava 1 porsiyon olacak şekilde dilimlenmiş olmalıdır.
5. Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilecektir.
6. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.

KADAYIF

1. İyi pişmiş olacaktır.
2. Şurup miktarı normal olacak, şurupları şekerlenmemiş olacaktır.
3. Bol cevizli ve lezzetli olacaktır.
4. Kadayıfın kişi başı porsiyon miktarı ortalama 140-150 gr'dır. 1 dilimi 1 porsiyon olacak şekilde dilimlenmiş olacaktır.
5. Tepsilerdeki miktarlar standart ve üstü ambalajlanmış olacaktır.
6. Üst ve alt tarafı yanık veya az kızarmış olmayacak
7. Kadayıfların getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
8. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.

DONDURMA

1. Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği (No: 2004/45)'ne uygun olacaktır. (Yayımlandığı R.G:13.01.2005-25699)
2. Dondurma üretiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eşdeğer bir ısıtım işlemi görmüş keçi sütü olacak ve T.G.K. "Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"ne uygun olacaktır.
3. Kendine özgü hoş lezzetli (tat ve koku) ve aromalı, ağızda çiğnenirken erime özelliğine sahip özlü, biraz çiğnenebilen, elastik (sert, esnek), tekstürü homojen, parlak beyaz renkli ve erimeye karşı dayanıklı, düşük ısıda niteliklerini uzun süre muhafaza edebilen özelliklerde, sade, tam yağlı dondurma olacaktır.
4. Depolama ve muhafaza sıcaklığı -18C ve -22C arasında olacak, frigofirik araçlarla soğuk zincir korunmuş halde teslim edilecektir.
5. Yapım ve muhafazası sırasında büyük buz kristalleri oluşmayacaktır.
6. Ekşime, yabancı tat ve renk değişikliği olmayacaktır.
7. 100 cc dondurma 65-70 gr gelecek, yağ miktarı 5,8 gr olacaktır.

GÜLLAÇ

1. Mısır nişastası ve buğday unundan elde edilen hamurla usulüne uygun üretilmiş olmalıdır.
1. Üründe kırılma, ezilme, zedelenme, birbirine yapışma gibi şekil bozuklukları bulunmamalıdır.
2. 400 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

KEMALPAŞA TATLISI

1. TS 12102/T1'e uygun olarak üretilmiş, ekstra veya ekstra ekstra buğday unundan ya da irmiğinden yapılmış, doğal renk, tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde içermemelidir.
2. Sağlam, bütün olmalı, kırılmış, parçalanmış ve böcek yenikli olmamalı; yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir. Ürünler denenip alınacaktır.
3. Kemalpaşa, Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte ambalajlanmalı; ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
4. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır

TULUMBA TATLISI

1. İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 30-35 gr olacaktır.
2. Yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Tulumba tatlısının kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr'dır. Üç adet tulumba tatlısı 1 porsiyon olacak şekilde hazırlanmış olmalıdır.
4. Şurup miktarı normal olmalıdır.
5. Tulumba tatlılarının getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
6. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
7. Günlük taze yapılmış, gevrek olacak. Bayat, beklenmiş, yumuşak olmayacak.
8. Şerbetini az veya çok çekmiş olmayacak. Kıvamlı olacaktır.
9. Fazla yanmış veya kızarmamış görünümde olmayacak.

ŞEKERPARE

1. İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 40-50 gr olacaktır.
2. Yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Şekerpare tatlısının kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr'dır. İki adet şekerpare tatlısı 1 porsiyon olacak şekilde hazırlanmış olmalıdır.
4. Şurup miktarı normal olmalıdır.
5. Şekerparelerin üstünde fındıkla süsleme olmalıdır.
6. Şekerpare tatlılarının getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
7. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
8. Şuruplar şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarlar standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilecektir.

ŞEKERPALE(HAZIR)

4. Kapalı naylon poşetler içerisinde, koliler halinde teslim edilecektir. Poşetler içerisindeki tatlılar; ezilmiş, ufalmış olmayacaktır. Poşetler üzerinde imalatçı firmanın adı, imal ve son kullanma tarihleri yazılı olup, TSE damgalı olacaktır. 1. Sınıf türden olup, koliler; dağılmamış, büzülmemiş, yıpranmamış, düzgün görünümlü olacaktır

TATLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tatlılar günlük taze olmalı, kendine has kokusu olmalı, kötü koku(yanmış yağ kokusu vb.) ve şekerlenme olmamalı, yapımında sağlığa zararlı herhangi bir madde kullanılmamalıdır.
2. Tatlıların kişi başı 1 porsiyonu 100 gram olup adeti tatlının türüne göre değişiklik gösterir:
3. Kadayıf kişi başına 100 Gram olup 1 Adet olacaktır.
4. Tulumba ve Bülbül yuvası kişi başına 100 Gram olup 3 Adet olacaktır.
5. Şekerpare ve baklava kişi başına 100 Gram olup 2 Adet olacaktır.
6. Kadayıf iri dövülmüş ve fark edilir cevizli olacaktır.
7. Bülbül yuvası ceviz içinden yapılacaktır.
8. Baklava, extra buğday unundan yapılmış usulüne göre tepsilere konulmuş ve baklava adı altında ve nitelikleri uygun olmalıdır. Cevizli harç döşenmiş olmalıdır.
9. Şekerparelerin üzerinde bütün fındık olmalı ve şerbeti iyi çekmiş olmalıdır. Extra undan usulüne göre yapılan içine yumurta, irmik ve şeker konulan, hamurlara uygun şekiller verilip uygun koşullarda pişirilip şerbeti döküldükten sonra şekerpare tatlısı adıyla teslim edilir.
10. Tatlı şerbetinde toz şeker kullanılacaktır.
11. Gelen her tepsinin üstü streç film ile kapatılarak teslim edilecektir.

TAZE SEBZE MEYVE ŞARTNAMESİ

1. Ambalajlar, taşıma süresine taze sebze ve meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz ahşap, mukavva ve diğer uygun materyalden hazırlanmış kasa, tabla, sepet vb. şekillerde olup, alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça 80x120 cm. veya 100x120 cm boyutlarındaki paketlerle uygun ölçülerde olmalıdır.
2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kâğıt ve benzeri materyal yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksit veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

A. MEYVELER

ARMUT

1. Yeni sene ürünü olacak.
2. Bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır.
3. Piyasada satılan malların en iyisinden (extra) olacak.
4. Kabuk zarları siyahlaşmamış, çürük, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır.
5. Doğal lezzetini kaybetmemiş, sulu ve iyi cins olacaktır.
6. Ambalajlı olacaktır.

AYVA

1. Bütün, sağlam, temiz olacak, şekil, renk, tat ve koku bakımından yetiştiği bölgeye göre çeşidin tipik özelliklerini taşıyacak.
2. Kabuk yüzeyinin en az %90'ı, havsız ve düzgün olacak.
3. Meyvenin dış görünüşünü duysal özelliklerini etkileyecek herhangi bir özü bulunmayacak, meyve eti sağlam olacaktır.
4. Acı ezik, çürük, ham ve burcu lezzette olmayacaktır.
5. Kurt yeniği, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, küf bulunmayacaktır.
6. Beher adedi 250 gr.'dan aşağı olmayacak, 5 kg.'daki meyve sayısı 17-25 arası olacaktır.
7. Piyasada satılan malın en iyi kalitesinden (1. sınıf) olacaktır.
8. Ambalajlı olacaktır.

ÇİLEK

1. Bütün, sağlam, temiz, böcek ve hastalıklardan zarar görmemiş, yıkanmamış olacak üzerinde toz, toprak, çamur gibi yabancı madde, anormal, dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
2. Şekil ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek görünüşte parlak olacak, tam gelişmiş olacak, elden geçirmeye dayanacak sertlikte olacak, çanak yaprakları ile kışa yeşil sapsarı üzerinde bulunacaktır.
3. Karışık olmayacak, sandıkların altı ve üstü aynı özellikte olacak.
4. Piyasada satılan çileklerin en iyisinden (extra) olacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

ELMA

1. Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır.
2. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz, ağız buruşturucu olmayacak, şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır.
3. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küf ve unlaşmamış olacaktır.
4. Bir adedi 225-250 gr olacaktır.
5. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden (extra) olacaktır.
6. Ambalajlı olacaktır.

ERİK

1. Bütün, sağlam, temiz, olgun, körpe, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, kusursuz, doğal, lezzetini kaybetmemiş olacaktır.
2. Çürük, ezik, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu olmayacaktır.
3. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu duvaklı, dumanlı) olacak ve meyve eti sıkı yapılı olacak.
4. Üstün nitelikli (extra) olacaktır.
5. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
6. Ambalajlı olacaktır.

KARPUZ

1. Bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış ye sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş ve lezzetli olacaktır.
2. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir.
3. Çatlak ve bereli, parçalanmış, ezik, içi gevşemiş olmayacak, üzerlerinde hayvansal ve bitkisel parazitlerle hastalıklardan özellikle antraknoz hastalığından oluşan zarar izleri bulunmayacak,
4. Sapsarı en fazla 5 cm. olacaktır.
5. Piyasada satılan iyi kalite (1. sınıf) karpuzlardan olacaktır.
6. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

KAVUN

1. Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş ve olgun, taze görünüşlü ve çeşidine özgü şekil ve renkte, iyi gelişmiş ve lezzetli olacaktır.
2. Üzerinde çatlak ve bereler bulunmayacak, ezik, çürümüş, küflenmiş, parçalanmış olmayacaktır.
3. Olgunlaşıp hasat edildiğinde sapları kopmayıp üzerinde kalan çeşitlerde sapların, uzunluğu 3cm.'yi geçmeyecektir.
4. Piyasada satılan iyi kalite (1. sınıf) kavunlardan olacaktır.
5. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

KAYISI

1. Bütün, sağlam, temiz, taze, olgun olacak, ezilmiş, buruşmuş, lezzetsiz olmayacaktır.
2. Şekil, gelişme ve renk bakımından, yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır.
3. Piyasada satılan malların en iyisinden (extra) olacaktır.
4. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

KIZILCIK

1. Taze, olgun, bütün, kusursuz, sağlam, sıkı etli, temiz, iyi. gelişmiş, doğal renk ve özellikte olacak.
2. Buruşmuş, özürlü, çürümüş, siyahlaşmış, kurtlanmış ve doğal lezzetini kaybetmiş olmayacaktır.
3. Piyasada satılan malların eniyisinden (extra) olacaktır.
4. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

KİRAZ

1. Bütün, taze, olgun, içi kusursuz, sağlam, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş, iyi gelişmiş, çeşide özgü renk ve özelliklere sahip olacaktır.
2. Buruşmuş, özürlü, çürümüş, siyahlaşmış, kurtlanmış ve doğal lezzetini kaybetmemiş olacaktır.
3. Piyasada satılan malların en iyisinden (extra) olacaktır.
4. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

KİVİ

1. Bütün, sağlam, temiz, taze, tatlı, olgun olacak. Şekil gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek.
2. Ezilmiş, çürümüş, parçalanmış, küflenmiş, çamurlu ve aşırı olgunlaşmış veya olgunlaşmamış olmayacak.
3. Üzerinde parazit ve hastalıklar nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacak.
4. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacak
5. Orijinal ambalajlı sandıklarda diyagonal şekilde dizilmiş olacaktır.

MALTA ERİĞİ

1. Taze, olgun, bütün, sağlam, temiz, doğal renkte, gevrek, sulu etli, şekil, renk ve gelişme bakımından türünün tipik özelliklerini taşıyacak
2. Buruşuk, özürlü, kurtlu, doğal lezzetini kaybetmemiş, çamurlu olmayacaktır.
3. Piyasada satılan malların en iyisinden (extra) olacaktır.
4. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

MANDALİNA

1. Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır.
2. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, çok çekirdekli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır.
3. Sapları silme kesilmiş olacak,
4. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden (extra) olacaktır.
5. Orijinal ambalajlı sandıklarda, diyagonal şekilde dizilmiş olacaktır.
6. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

MEDİNE HURMASI

1. Son sene ürünü olacak, birinci sınıf kalitede Mebrum cinsi olacaktır.
2. Kendin özgü tat, renk ve kokuda olacaktır.
3. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.
4. Taneler dolgun etli yapıda olacak ve taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.
5. Taneler yapışmış olmayacaktır.
6. Ambalaj üzerinde gıda üretim ve son kullanma tarihlerini belirtir etiket bilgileri ile üretici firma adı, adresi bilgileri olmalıdır.

MUZ

1. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacaktır.
2. Yenilebilirlik durumunu etkileyen yara bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar; mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileriyle, parazitler, soğuk ve sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır.
3. Hevenk şeklinde herhangi bir tarak, hevenk sapından, alttan ve üstten 2 – 3 cm uzunluğunda bir sap fırçası ile birlikte kesilmiş olacaktır.
4. Hevenk şeklinde en az 5, en çok 15 tarak, her bir tarafta en az 8 muz parmağı bulunacaktır.
5. Meyve uçları çiçeklerden pistillerden koparılmış olacaktır.

NAR

1. Bütün, sağlam, temiz, kendine has renk, tat ve kokuda yeterince gelişmiş ve olgunlukta, taze görünümlü ve yarılmamış olacaktır.
2. Ezik, çürük, ham olmayacaktır. Şekil, renk ve tat bakımından çeşidin tipik özelliklerini taşıyacak,
3. Kabuk yüzeyinde, meyve içine ulaşacak şekilde derin çatlaklar olmayacak, özürlü bulunmayacaktır.
4. Piyasada satılan eh iyi kalite (1. sınıf) narlardan olacak,
5. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır;
6. Beheri 250 gr.'dan düşük olmayacak, 5kg.'da meyve sayısı 17-20 adet kadar olacaktır.
7. Ambalajlı olacaktır.

PORTAKAL

1. Dolgun etli, sulu, tatlı, bütün, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır,
2. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler bulunmayacaktır.
3. Sapları silme kesilmiş olacak,
4. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden (extra) olacaktır.
5. Bir adedi 200-250 gr. kadar gelecektir.
6. Orijinal ambalajı sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır.
7. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

ŞEFTALİ

1. Olgun, bütün, sağlam, yetiştiiği bölgeye göre çeşidin tipik şekil, gelişme ve renginde olacak,
2. Hiçbir özü bulunmayacak, kurt yenikleri olmayacaktır. Çürüklük mantarları veya diğeri bozulmalardan dolayı tüketime elverişliliğini yitirmiş olmayacak,
3. Beheri 225-250 gr. arasında olacaktır.
4. En iyi kalite (extra) olacaktır.
5. Anormal dış nem, tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Orijinal ambalajlı, tek sıra halinde olacaktır.

ÜZÜM

1. Salkımlar şekil, irilik, renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, sağlam, temiz ve özürsüz olacaktır.
2. Taneler pörsümemiş, olgun ve sapa yapışık olacak, salkım üzerinde muntazam aralıkla dağılımı ve pusları bozulmamış olacaktır.
3. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri, gözle görülebilir yabancı madde belirtileri bulunmayacak,
4. Taneler muntazam, iyi gelişmiş olacak, ekşi, buruşuk, çürük, ezik, küflü ve salkımlarda dökülme olmayacaktır.
5. Piyasada satılan üzümlerin en iyi kalitesinden (extra) olacak,
6. iri taneli üzümlerin en az salkım ağırlığı 250 gr., ufak taneli üzümlerin ise 200 gr. olacaktır.
7. Ambalajlı olacaktır.

VIŞNE

1. Bütün, taze, olgun, içi kusursuz, sağlam, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş, iyi gelişmiş, çeşide özgü renk ve özelliklere sahip olacaktır.
2. Buruşmuş, özürü, çürümü, siyahlaşmış, kurtlanmış ve doğal lezzetini kaybetmemiş olacaktır.
3. Piyasada satılan malların en iyisinden (extra) olacaktır.
4. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

B. SEBZELER

AYSBERG

1. Bütün, sağlam, taze, kuru, tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli ve derli toplu olacaktır.
2. Üzerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır.
3. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir.
4. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

BAKLA

1. Körpe,- çeşidi tipik renginde, bütün, sağlam, temiz, içleri (tohumları) tam büyümemiş, kabukları ve kılçıkları sertleşmemiş, elle kolay kırılabilir gevreklikte olacaktır.
2. Üzerlerinde parazit ve hastalık üzeri, soğuk ve fiziksel etkenlerden oluşmuş zararlar, böcek yeniği, kurt ve siyah benekli hastalık bulunmayacaktır.
3. Buruşmuş, gevşemiş, kartlaşmış, sararmış ve topraklı olmayacaktır.
4. Sepet dokunması ve elden ele geçmesi nedeniyle üzerleri siyahlaşmış baklalar %3'ü geçmeyecektir.
5. Piyasada satılan iyi cins mal (1. sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Ambalajlı olacaktır.

BAMYA

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş, bütün, sağlam, temiz, odunlaşmamış, şekil ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, üzerinde hiçbir leke bulunmayacak, yumuşak ve gevrek, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacaktır.
2. Kart ve sararmış, çamurlu, topraklı, üstü siyah olmayacaktır.
3. Piyasada satılan iyi cins mal (1. sınıf) olacaktır.
4. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

BEYAZ LAHANA

1. Bütün, temiz, sağlam, taze, yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş, sapları en alt yaprağın biraz altında düzgün şekilde ve yaprakları zedelenmeden kesilmiş top halinde olacaktır.
2. Berelenmeler, böcek ve hastalıkların neden olduğu zararlar, don vurukları, üzerindeki yaprakları sararmış, esmerleşmiş, kart ve 2 kg'dan küçük olmayacaktır.
3. Piyasada satılan lahanaların iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır.
4. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

BROKOLİ

1. Bütün, temiz, sağlam, taze, gelişmiş, yapıları diri, sıkı dokulu, çeşidin kendine özgü renginde, kusursuz olacaktır.
2. Parazit ve dış asalakların neden olduğu zarar izleri, don, bere ve çürükler bulunmayacaktır.
3. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

BRÜKSEL LAHANA

1. Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze ve nce damarlı olacaktır.
2. Pörsümüş, çürümüş, katılaşmış, tohuma kaçmış olmayacaktır.
3. Üzerinde haşareler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır.
4. Enine kesildiğinde içten dışa doğru bir orta merkezli dairelere sahip olacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

ÇARLİSTON BİBER

1. Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde, özürsüz olacaktır.
2. Sap kesilmişse sapın boyu 1 cm 'den kısa olmayacaktır.
3. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya dolu zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları olmayacaktır.
4. Diğer biberlerle karışmış bulunmayacak ve acı olmayacaktır.
5. Ambalajlı olacak ve piyasadaki iyi cins maldan (1. sınıf) olacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

DEREOTU

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, iyi gelişmiş ve bileşik yaprağın bütün yaprakları tarh olacaktır.
2. Üzerinde parazit ve hastalıklardan veya fiziksel etkenlerden oluşan zararlar, donmalar, toprak ve çamur bulunmayacak, çeşidine özgü renkte olacaktır.
3. Demetler halinde bağlanmış olacaktır.
4. Demetler en alt yaprakçık ayırım noktaları bir araya gelecek şekilde yapılacaktır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı 5 cm.'yi geçmeyecek şekilde düzgün olarak kesilmiş olacak,
5. 50'şer gr.'lık demetler halinde olacak ve demetler halinde yabancı otar bulunmayacak, demetlerin hepsi aynı cinsi içerecektir.
6. Piyasada satılan iyi cins maldan (1. sınıf) olacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

DOLMALIK BİBER

1. Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde, özürsüz olacaktır.
2. Sap kesilmişse sapın boyu 1 cm.'den kısa olmayacaktır.
3. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya dolu zararı iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları olmayacaktır.
4. Kalın etli dolmalık olacak çapı en az 6 cm. olacaktır.
5. Acı olmayacaktır.
6. Piyasadaki iyi cins maldan (1. sınıf) olacaktır.
7. Ambalajlı olacaktır.

DOMATES

1. Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sık etli ve kusursuz olacaktır.
2. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
3. Sarı ve yeşil miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
4. Piyasadaki iyi cins maldan (extra) olacaktır.
5. Ortalama 150 gr. civarında olacaktır.
6. zerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Ambalajlı olacaktır.

HAVUÇ

1. Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır.
2. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır.
3. Boyları 20-25 cm'den fazla olmayacak, ağırlıkları 150 gr. altında bulunmayacaktır.
4. Piyasada satılan havucun en iyisinden (extra) olacak.
5. zerinde yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Ambalajlı olacaktır.

ISPANAK

1. Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yapraklarının altından 1 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır.
2. Üzerlerinde parazit, hastalık zararları bulunmayacak, don vurmuş olmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir.
3. Yaprak ve sapları kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır.
4. Kökleri bir araya getirilerek demet edilmiş bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır.
5. Piyasada satılan ışpanağın iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır.
6. zerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Ambalajlı olacaktır.

KABAK

1. Üstün nitelikte, düzgün şekilli, ekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam çeşidinin kendine özgü rengine, pörsümemiş, temiz olacak, üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır.
2. 200 gr.'dan küçük olmayacaktır.
3. Piyasada satılan en iyi cinsten (extra) olacak ve ambalajda bulunacaktır.
4. zerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

KARNABAHAAR

1. Bütün, temiz, sağlam, taze, düzgün gelişmiş, yapıları diri, çok sıkı dokulu, beyaz ve hafif krem renkli, hiç kusursuz olacaktır.

2. Parazit ve hastalıkların neden oldukları zarar izleri, donmuş, bere ve çürükler, böcekler bulunmayacaktır.
3. Yeşil yaprakları tek sıra halinde dibinden kesilmiş ve taze görünümlü olacaktır.
4. Beherinin tanesi 1 kg.'dan aşağı olmayacaktır. Piyasada satılan karnabaharın en iyisinden (extra) olacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Ambalajlı olacaktır.

KEREVİZ

1. Bütün, iyi temizlenmiş, taze, koflaşmamış, yan ve çiçek sürgünü vermemiş, sağlam, düzgün şekille, sıkı yapılı olacak ıslak çamurlu, çürük, donmuş, içi yumuşamış, don zararları, toprak ve görülebilir yabancı madde ve hastalık izleri, böcek yeniği bulunmayacaktır.
2. Yıkanan kerevizlerin suları İyice süzdürülmüş, sap kerevizlerde esas kök iyice temizlenmiş olacak, yaprakları sapları kırık, lifli, ezik ve yarılmış olmayacaktır,
3. Kök kerevizlerde sap uzunluğu 10 cm.den fazla olmayacaktır.
4. Sap kerevizlerin ağırlıkları -500:800 gr. kök kerevizlerin ise 250 - 400 gr. arasında olacaktır.
5. Piyasada satılan kerevizlerin en iyisinden (1.sınıf) olacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Ambalajlı olacaktır.

KIVIRCIK

1. Bütün, sağlam, taze, körpe, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklarından ayıklanmış, tohumu kaçmamış, dolgun olacak, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak ve acı olmayacaktır.
2. Piyasada satılan kıvırcığın iyi cinsten (1. sınıf) olacaktır.
3. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

KURU SOĞAN

1. Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert, sürmemiş ve filizlenmemiş olacaktır.
2. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır.
3. Kokmuş, çürümüş, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır.
4. Dolgun bir halde bulunacaktır.
5. Soğanların %75'i 100 gr.'dan büyük olacak, %25'i 75 gr.'dan büyük olacaktır. 75 gr.'dan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir.
6. Piyasada satılan iyi cins (1. sınıf) olacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde "bulunmayacaktır.
8. Ambalajlar file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg.'ı geçmeyecektir.

LİMON

1. Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır.
2. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır.
3. Sapları silme kesilmiş olacaktır.
4. Sararmış ve zamanında koparılmış olacaktır.
5. Piyasada satılan en iyi cinsten (extra) olacaktır.
6. Yabancı tat ve koku, dış kısmında, aşırı nem bulunmayacaktır.
7. 180'lik ambalajlı sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır.

MANTAR

1. Bütün, temiz, sağlıklı, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, kendine özgü renk, şekil ve görünüşte ve özürsüz olacaktır.

2. Sapı kesilmemiş mantarlarda sap uzunluğu, şapka sapından büyük olmayacaktır.
3. Sap ve şapka üzerinde bulunan örtü toprağı miktarı, kuru olarak mantar ağırlığının sapı kesilmiş mantarlarda %0.5'ini, sapı kesilmemişlerde ise %3'ünü geçmeyecektir.
4. Orijinal ambalajlı olacaktır.
5. Piyasada bulunan malların en iyisi (extra) olacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Ambalajlı olacaktır.

MARUL

1. Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı, derli toplu olacaktır.
2. Üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır.
3. Göbeğı iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir.
4. Piyasada satılan iyi mallardan (1. sınıf) olacaktır.
5. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Ambalajlı olacaktır.

MAYDANOZ

1. Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam çeşidine özgü renkte olacaktır.
2. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, parazit ve hastalıklarla soğuktan ve fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmayacaktır.
3. 100'er gr.'lık demetler halinde olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, demetlerin hepsi aynı cins maydanoz içerecektir.
4. Demetler arası ağırlık farkı 10 gr.'ı geçmeyecektir.
5. Piyasada satılan iyi cins maldan (1. sınıf) olacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır.

MOR LAHANA

1. Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yapraklar dağılmamış, kartlaşmamış olacak, böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak.
2. Enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir.
3. Piyasada satılan lahanaların iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır.
4. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

PATATES

1. Yeni sene ürünü olacak, pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır.
2. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filiz işaretli olmayacak, aşırı şekil bozuklukları üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kesici izler, berelenmeler bulunmayacaktır.
3. Et kısmında 5 mm' den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk atı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak, sağlam, temiz sıkı yapılı, kabuğı düzgün ve iyi oluşmuş halde olacaktır.
4. Patateslerin %50'si 200 gr.'dan, %40'ı 150.gr. dan, %10'u 100 gr.dan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyisinden olacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
6. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg.'ı geçmeyecektir.

PATLICAN

1. Bütün, sağlam, temiz, taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renk ve parlaklıkta olacaktır.
2. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
3. Beher adedi 200 gr' dan küçük olmayacak, karnıyarık ve imam bayıldı için boyu 20 cm. kadar, çapı 4-5 cm. kadar olan patlıcanlar olacaktır.
4. Orijinal ambalaj içinde olacaktır.
5. Piyasada satılan iyi cins maldan (1. sınıf) olacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

PAZI

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, sapları düzgün gelişmiş, bütün,"çeşidine ve hasat zamanına göre kendine özgü normal renk ve görünüşte olacaktır.
2. Üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuk ve fiziksel etkenlerden oluşan zarar, çamur, toprak olmayacaktır.
3. Donmuş ve buruşmuş yaprakları bulunmayacaktır.
4. Demetler yaprak araları bir araya gelecek şekilde hazırlanacak, demetteki yaprak sapları yaprak aralarının alt hizasından itibaren 10 cm'den kesilmiş olacaktır.
5. Demetlerin içinde yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Piyasada satılan iyi cins maldan (1. sınıf) olacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Ambalajlı olacaktır.

PIRASA

1. Bütün tohuma kaçmamış, taze görünümlü, sağlam, temiz olacaktır.
2. Kart, donmuş ve sararmış ve solmuş olmayacak, çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır.
3. Beyaz kısmı 50 cm. uzunluğu da, uçları beyaz kısmın bitiminden 20 cm.de kesilmiş olacaktır. Pırasalar 3 - 3.5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır.
4. Kökleri üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır.
5. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbiriden ayrı görülmeyecektir.
6. Piyasada satılan pırasanın iyi cinsten (1. sınıf) olacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

ROKA

1. Temiz ve taze olacaktır.
2. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.
3. Yaprakları sararmış ve solmuş olmayacak, yeşil renkte olacaktır.
4. Üzerinde anormal dış ıslaklık bulunmayacaktır.
5. Dış etkenlerden zarar görmüş, zedelenmiş olmayacaktır.
6. Üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacaktır.

SALATALIK

1. Bütün, sağlam, temiz, körpe fakat yeterince olgunlaşmış, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır.
2. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır.
3. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır.
4. Orijinal ambalajda olacaktır.
5. Piyasanın iyi cins malı (extra) olacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Ambalajlı olacaktır.

SARIMSAK

1. Bütün, sıkı, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş, çeşidi kendine özgü renkte, başları düzgün şekilde, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olacaktır.
2. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri olmayacaktır.
3. Kökü baş kısmının hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş ve yeni senenin ürününden olacaktır.
4. Piyasanın en iyi (extra) malından olacaktır.
5. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiçbir şekilde müsaade edilmeyecektir.
6. Anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

SEMİZOTU

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, iyi gelişmiş yaprakları bütün, zedelenmemiş, taze ve körpe olacaktır.
2. Çeşidi tipik rengini gösterecek, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir.
3. Gövdeler alttan itibaren geniş yapraklı olacaktır.
4. Demetler halinde olacak ve demetlerin ağırlığı yaklaşık 0,5 kg. civarında bulunacak, demetlerin bağlanmasında, yumuşak gövde ve yaprakları zedelemeyecek şekilde gereç kullanılacaktır.
5. Demetler İçinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacak ve çamursuz olacaktır.
6. Piyasada satılan iyi cins mal (1. sınıf) olacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Ambalajlı olacaktır.

SİVRİ BİBER

1. Bütün, sağlam, temiz, taze, sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde olacaktır.
2. Sap kesilmişse sapın boyu 1 cm'den kısa olmayacaktır.
3. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya dolu zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları olmayacaktır.
4. Diğer biberlerle karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

TAZE BAKLA

1. Bütün, sağlam, temiz, taze, düzgün şekilli ve çeşide özgü renkte olacaktır.
2. Üzerinde böcek ve hastalık zararları, kara leke yanı sıra izleri, dolu zararları ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.
3. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

TAZE BEZELYE

1. Meyve kabuğu bütün, sağlam, temiz, dolgun, çeşide özgü renkte, tohumları taze, düzgün şekilli sağlam, iyi gelişmiş, normal iriliklerini almış olacaktır.
2. Meyve kabuğu en az 5 adet tohum içerecek, dolu yarası ve kızıışmadan ileri gelen çürüklük belirtileri göstermeyecektir.
3. İç bezelyeler iki parmak arasında sıkıldığında dağılıp parçalanmadan yassılaşacak, unlu olmayacak, böcek ve hastalık zararları taşımayacaktır.
4. Piyasada satılan iyi cins mallardan (1. sınıf) olacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Ambalajlı olacaktır.

TAZE FASULYE

1. Kabuğu bütün, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, ele kolayca kırılacak durumda, taze, düzgün şekilli, gevrek, kılçıksız (ipliksiz) tohumları küçük ve seyrek olacaktır.

2. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.
3. Piyasadaki iyi cins maldan (1. sınıf) olacaktır.
4. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olacaktır.

TAZE NANE

1. Sağlam, taze, temiz, körpe, iyi gelişmiş yapraklı, çiçeklenmemiş, çeşidine özgü şekil, tat ve kokuda olacak, canlı böcek ve böcek kalıntıları bulunmayacaktır.
2. Sararmış, çamurlu olmayacak, demetler halinde bulunacaktır.
3. Demetlerde yabancı bitki ve zararlı otlar bulunmayacaktır.
4. Demetler 150 gr. civarında olacaktır. Piyasada satılan iyi mallardan (1. sınıf) olacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

TAZE YEŞİL SOĞAN

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, iyi gelişmiş olacak.
2. Çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir.
3. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır.
4. Piyasada satılan iyi cins mal (1. sınıf) olacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Ambalajlı olacaktır.

TURP

1. Kendi çeşidinin tüm özelliğini gösterecek, düzgün, sağlam, taze, yarıksız, çatlaksız, sıyrıksız, dolgun, soğuktan zarar görmemiş, yıkanmış, odunlaşmamış, liflenmemiş, pörsümemiş, don, hastalık, böcek zararı olmayacaktır.
2. Piyasada satılan iyi mallardan (1. sınıf) olacaktır.
3. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

KAHVALTILIK MALZEMELER TEKNİK ŞARTNAMESİ

BEYAZ PEYNİR

1. Beyaz peynir çiğ sütlerin TS 1018 TS 11044 TS 11046 veya karışımlarından pastörize edilmesi veya pastörize sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi bu işleme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.
2. İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.
3. Yeni tenekeler içinde olacak kalıpları muntazam ve birbirlerine bitişik istif edilmiş salamura ile örtülü bulunacaktır. Parçalı peynir kabul edilmeyecektir.
4. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine göre olacaktır.
5. Getirilecek beyaz peynir 1. sınıf olmalıdır.
6. Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte delikli gözeneksiz olmalıdır.
7. Beyaz peynir kalıpları en çok 7-11 cm. boyutlarında prizma şeklinde olacaktır.
8. Beyaz peynirde rutubet miktarı kütlece en çok %60 olacaktır.
9. Titrasyon asitlisi laktik asit cinsinden kütlece en çok %3 olacaktır.

10. Ph değeri 4.5 in üzerinde olacaktır. İçinde ağırlaştırıcı elastik herhangi madde bulunmayacaktır.
11. Tuz miktarı katı maddede (peynir kuru maddesinde)kütlece en çok %10 olmalıdır.
12. Ağır maddelerden

Bakır en çok	1 mg/kg
Kalay en çok	250 mg/kg
Kurşun en çok	0.3 mg/kg
Civa en çok	0.03 mg/kg olmalıdır.
13. Katı madde yağ içeriği tam yağlı beyaz peynirde kütlece en az %45'den az olmalıdır.
14. Beyaz peynirde nişasta maddeler bulunmayacaktır. İhtiyaç sahibi makam gerek gördüğü takdirde beyaz peynirde nişasta ve nişastalı maddelerden başka gıda maddeleri tüzüğünde adı geçen yabancı maddelerin bulunup bulunmadığına dair resmi kuruluş laboratuvarlarında test yaptırılabilir.
15. Getirilen beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen sızıntı, bombaj yapamayacak şekilde kapatılmış teneke ambalajlarda olmalıdır.
16. Peynir ambalajlan üzerinde aşağıdaki bilgiler :
Firma adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adedi, tipi ve sınıfı belirtilecektir. Standardın İşareti ve numarası parti/seri /kod numarası, firmaca tavsiye edilen son Kullanım tarihi, raf ömrü, imal tarihi (ay, yıl olarak) net ağırlığı (salamura hariç kg. olarak) bulunmalıdır.
17. Satıcı firma tarafından beyaz peynirlere normal depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.
18. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır.
19. Peynir tenekeleri açıldığında mantar üremesi küflenme olmayacaktır.

BEYAZ PEYNİR (LIGHT)

1. Beyaz peynir çiğ sütlerin TS 1018 TS 11044 TS 11046 veya karışımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi bu işlenme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.
2. Getirilecek beyaz peynirler 1. sınıf ve az yağlı olmalıdır.
3. Peynirler 500 gr, 1 kg veya 2 kg'lık orijinal ambalajlarında olmalıdır.
4. Titrasyon asitliği laktik asit cinsinden kütlece en az, % 3 olacaktır.
5. PH değeri 4.5'in üzerinde olacaktır.
6. Tuz miktarı katı maddede (peynir kuru maddesinde) kütlece en çok % 3 olmalıdır.
7. Katı madde yağ içeriği az yağlı peynirlerde kütlece en çok % 47'den fazla olmamalıdır.
8. Gıda maddeleri Tüzüğüne uygun olmalıdır.
9. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dahilinde yapılacaktır.
10. Numune alma işlemi TS 591'e göre yapılacaktır.
11. Muayene masrafları satıcı firmaya aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel test ve cihaz Türk Standartları ilgili diğer dokümanları satıcı tarafından temin edilecektir.
12. Muayenede kullanılan, bozulan hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
13. Getirilen beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen sızıntı, bombaj yapamayacak şekilde kapatılmış teneke veya şeffaf plastik ambalajlarda olmalıdır.
14. Peynir ambalajlan üzerinde Firma adı, adresi tanıtıcı işareti, malın adedi, tipi ve sınıfı belirtilecektir. Standardın işareti ve numarası parti seri /kod numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi, raf ömrü, imal tarihi (ay/yıl olarak) net ağırlığı (salamura hariç kg olarak) bulunmalıdır.
15. Satıcı firma tarafından beyaz peynirlere normal depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.

BEYAZ PEYNİR TUZSUZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Beyaz peynir çiğ sütlerin TS 1018 TS 11044 TS 11046 veya karışımlarından pastörize edilmesi veya pastörize sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi bu işleme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.
2. İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.
3. Yeni tenekeler içinde olacak kalıpları muntazam ve birbirlerine bitişik istif edilmiş salamura ile örtülü bulunacaktır. Parçalı peynir kabul edilmeyecektir.
4. Getirilecek beyaz peynir 1.sınıf ve yarım yağlı peynir olmalıdır.
5. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine göre olacaktır.
6. Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte delikli gözeneksiz olmalıdır.
7. Beyaz peynir kalıpları 7-11 cm. boyutlarında prizma şeklinde olacaktır.
8. Beyaz peynirde rutubet miktarı kütlece %60 olacaktır.
9. Titrasyon asitliği laktik asit cinsinden kütlece en çok %3 olacaktır.
10. Ph değeri 4.5 in üzerinde olacaktır.
11. Tuz miktarı hiç olmayacak.
12. Ağır maddelerden

Bakır en çok	1 mg/kg
Kalay en çok	250 mg/kg
Kurşun en çok	0.3 mg/kg
Cıva en çok	0.03 mg/kg olmalıdır.
13. Katı madde yağ içeriği tam yağlı beyaz peynirde kütlece en az %45'den az olmalıdır.
14. Olgunlaşma kat sayısı en az %15 olmalıdır.
15. Beyaz peynirde nişasta maddeler bulunmayacaktır. İhtiyaç sahibi makam gerek gördüğü takdirde beyaz peynirde nişasta ve nişastalı maddelerden başka gıda maddeleri tüzüğünde adı geçen yabancı maddelerin bulunup bulunmadığına dair resmi kuruluş laboratuvarlarında test yaptırılabilir.
16. Beyaz peynirde koli form bakteri sayısı en az on üzeri iki adet /gr olacak.
17. Beyaz peynirde E .coli salmonella,patojen staphylococcus bulunmayacaktır.
18. Beyaz peynirde küf ve maya sayısı en çok 10 üzeri iki adet/gr. olmalıdır.
19. Gıda maddeleri Tüzüğüne uygun olmalıdır.
20. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır.
21. Numune alma işlemi TS 591'e göre yapılacaktır.
22. Muayene masrafları satıcı firmaya aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel test ve cihaz Türk Standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
23. Muayenede kullanılan bozulan hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
24. Getirilen beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen sızıntı, bombaj yapamayacak şekilde kapatılmış teneke ambalajlarda olmalıdır.
25. Peynir ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler :
Firma adı,adres,i, tanıtıcı işareti, malın adedi, tipi ve sınıfı belirtilecektir. Standardın İşareti ve numarası parti/seri /kod numarası, firmaca tavsiye edilen son Kullanım tarihi, raf ömrü, imal tarihi (ay,yıl olarak) net ağırlığı (salamura hariç kg. olarak) bulunmalıdır
26. Satıcı firma tarafından beyaz peynirlere normal depo şartlarında 15 gün garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.

BİSKÜVİ KEPEKLİ

1. Normal tuzlu bisküvilere göre % 25 daha az kalori sağlamalıdır.
2. Şeker içermemeli, lif yönünden zenginleştirilmiş bisküvi olmalıdır.

3. Bir paketinde en fazla 10 adet (30 gr lık paketlerde) bisküvi bulunmalı, paketin üzerinde firma adı, adres, üretim ve son kullanma tarihi, içindeki malzeme ve miktarlar, besin öğeleri ve TSE uygunluk numarası bulunmalıdır, Kurumun isteği üzerine en az 5 Ti paketlerde ilgili firma tarafından getirilmelidir.

BİSKÜVİ TATLI

1. Katkısız sade ve az tatlı bisküvi olmalı.
2. Bisküvi taze olmalı, kırık ve ufalanmış olmamalıdır.
3. Paket ilk açıldığında bisküvi tazeliğini koruyor olmalı, yumuşamış olmamalıdır.
4. Bisküvide istenmeyen tat, koku ve renk olmamalıdır.
5. Bisküvi yapımında % 8.5-10 proteine sahip yumuşak buğday unu kullanılmalı.
6. İstenilen tatlı bisküviler mümkün olduğunca az yağlı cinsinden olmalıdır.
7. Bisküviler 200 gr.lık ambalajlarda olmalıdır.
8. Bisküvi ambalajı üzerinde firmanın adı, adresi, standardın işareti ve numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanım tarihi, imal tarihi, net ağırlığı bulunmalıdır.
9. Bisküvi üretiminde kullanılan ambalajlar Sağlık Bakanlığı'nın belirttiği vasıflara uygun olmalı, insan sağlığına zararlı herhangi bir etkide bulunmamalıdır.

BİSKÜVİ TUZLU

1. Katkısız sade ve az tuzlu bisküvi olmalı.
2. Bisküvi taze olmalı, kırık ve ufalanmış olmamalıdır.
3. Paket ilk açıldığında bisküvi tazeliğini koruyor olmalı, yumuşamış olmamalıdır.
4. Bisküvide istenmeyen tat, koku ve renk olmamalıdır.
5. Bisküvi yapımında % 8.5-10 proteine sahip yumuşak buğday unu kullanılmalı.
6. İstenilen tuzlu bisküviler mümkün olduğunca az yağlı cinsinden olmalıdır.
7. Bisküviler 200 gr.lık ambalajlarda olmalıdır.
8. Bisküvi ambalajı üzerinde firmanın adı, adresi, standardın işareti ve numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanım tarihi, imal tarihi, net ağırlığı bulunmalıdır.
9. Bisküvi üretiminde kullanılan ambalajlar Sağlık Bakanlığı'nın belirttiği vasıflara uygun olmalı, insan sağlığına zararlı herhangi bir etkide bulunmamalıdır.

BİTKİ ÇAYI ÇEŞİTLERİ (SÜZEN BARDAK POŞET)

1. Her bir süzen bardak paketi/poşeti 2,00 gram ağırlıkta olmalıdır.
2. Adaçayı, ihlamur, kuşburnu, rezene, papatya, rezene, ekinezya, melisa çayı, yeşilçay, nan^e, limon, yasemin gibi idarece tercih edilen bitki çayları teslim edilecektir.
3. Birinci sınıf bitkilerden imal edilmiş olacaktır.
4. İçerisinde, toz, toprak, çöp gibi yabancı maddeler içermeyecektir.
5. Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.

ÇAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Birinci sınıf çaydan imal edilmiş olacaktır.
2. İçerisinde, toz, toprak, çöp gibi yabancı maddeler içermeyecektir.
3. Çay tozsuz iri taneli olacaktır.
4. Usulüne uygun demlendiğinde kendine özgü koyu renkte olacak, açık sarı olmayacak.
5. Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.
6. Ürünü hava ile temas etmeyecek biçimde ambalajlanmış olmalıdır.
7. Nem oranı %7'den fazla olmamalıdır.

ÇAY POŞET+TOZ ŞEKER + KARIŞTIRICI (ÜÇÜ BİR ARADA) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. İpli poşet çaylar ısı ile kapatılmış polietilen lamine kâğıt poşetler içinde ambalajlanmalı ve 4 yıl boyunca tazeliğini korumalıdır.
2. Doğal bitkiler dışında hiçbir aroma, benzeri yapay katkı maddesi ve boya maddesi kullanılmamalıdır. Bitkilerin kendine has kokusu olmalıdır.
3. Ürünü hava ile temas etmeyecek biçimde ambalajlanmış olmalıdır.
4. Nem oranı %7'den fazla olmamalıdır.
5. Çay 2 gr, toz şeker 5 gr ve 1 adet çay karıştırıcısı ile birlikte tek poşet içinde paketlenmiş olmalıdır.

MEYVE SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Meyve suyu kutusu neme ve dış etkilere koruma özelliğinde ışık oksijen ve tat geçirmeyecek şekilde 7 katmandan oluşacaktır
2. Meyve nektarı kutusu en az 200 ml olacaktır.
3. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen renk, tat ve koku özelliklerini gösteren ürünleri içermelidir.
4. Meyve suyu minimum %25 meyve suyu konsantresi içermelidir.
5. Meyve suyu kutuları bombeleşmemiş, deforme olmamış olacaktır.
6. Ambalaj üzerinde ürünün TSE, İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
7. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanım tarihi bulunacaktır

DANA SALAM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Büyük baş hayvan etlerinden imal edilmiş olacaktır.
2. Salamlarda hayvansal protein en az %16, yağ en çok %25, nem en çok %55, tuz oranı en çok %3, nişasta en çok %4 olmalıdır.
3. Ambalajlar üzerinde firma adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi net okunabilecek şekilde yazılmalıdır.
4. Salamlar piyasada bulunabilen markalardan olacaktır.
5. 1.yıl içerisinde bozulan salamlar yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.

ERİTME(KREM) PEYNİR

1. Su miktarı %60' dan yukarı olmalıdır.
2. Eritme peyniri, kendi içine konulan maddeye has renk ve kokuda olmalıdır.
3. Tuz miktarı kuru maddede %70'den çok olmamalıdır.
4. Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının %16'sını geçmemelidir.
5. Eritme peynirler 20 gramlık kare paketlerde olmalıdır. Birden daha fazla olan toplu paketlerde mukavva, plastik vs. gibi sağlığa zararlı ambalajlar içerisinde olmamalıdır.
6. Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi, TM işareti, standardın işareti ve numarası, malın adı, katkı maddesi, grubu, tipi ve yağ miktarı, net ağırlığı (kg veya gr) olarak seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olmalıdır.
7. Tam yağlı eritme peynirinin yağ miktarı en az %45, yarım yağlıda ise %20 olmalıdır.

KAŞAR PEYNİR

1. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine göre olacaktır.

2. Kaşar peyniri tam yağlı birinci sınıf ve vakumlu ambalajda olacaktır.
3. Kaşar peynirleri 2-3 kilogramlık vakumlu ambalajlarda getirilecektir. Teslimat +4-+7°C'lik frigofirk araçlarla olacaktır. Yavan ya da hafif yabancı tatta, ekşi ve acı olmamalıdır. Kaşar peyniri imal tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaşma süresini tamamladıktan sonra tüketime hazır hale gelmiş olmalıdır.
4. Kaşar peynirlerde rutubet miktarı kütlege en çok %40 olacaktır.
5. Kaşar peynirlerde süt yağ miktarı tam yağlı kaşarlarda kütlege en az %45 olmalıdır.
6. Kaşar peynirde tuz miktarı kuru maddede kütlege en az %3 en çok %7 olmalıdır.
7. Kaşar peyniri içine nişasta katılmış olmayacaktır.
8. Kaşar peynirinin ambalajı üzerinde firmanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adı, tipi ve sınıfı seri numarası imal tarihi ve net ağırlığı bulunacaktır.
9. Satıcı firma tarafından normal ve birlik şartlarında muhafaza durumuna göre 6 ay garanti verecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek veya görülecek bozulmalarda alıcı şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.

KESME ŞEKER

1. Şeker pancarından elde edilip, kireç ve C02 ile temizlenip kristalize edilmiş olacaktır.
2. Orijinal küçük kutu ambalajlarda getirilecek ve kutuların içerisinde kesme şekerler kırık olmayacaktır.
3. İçerisinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Stick veya sargılı küp şeklinde bulunacaktır.
5. Tane ağırlığı 2,5-5 g olacaktır.
6. Şekerin ambalajı üzerinde imal tarihi son kullanma tarihi bulunacaktır.

PİKNİK BAL

1. TS 3036'ya uygun olacaktır.
2. İnsan tüketimine sunulacak olan bal, sağlıklı arı kovanlarından elde edilmiş olacaktır. Balın doğal yapısında bulunan organik ve inorganik maddeler haricinde herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır(nişasta dâhil).
3. Balda insan sağlığını tehdit eden hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
4. Balın tadı ve aroması, balın menşesine ve üretildikleri bitkinin türüne bağlı olarak değişmekle birlikte, bal kendine ait doğal koku ve tada sahip olmalıdır. Yabancı koku ve tat içermeyecektir.
5. İnvert şeker miktarı çiçek balında %65 oranından, salgı balında %60 oranından az olmayacaktır ve balda rutubet miktarı %20 den fazla olmayacaktır.
6. Sakaroz miktarı çiçek balında %5, salgı balında %10 oranından fazla olmayacaktır.
7. Balda asitlik miktarı 40 meg/kg'dan fazla olmayacaktır.
8. Ballar net 30 gr.lık PVC 'den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
9. PVC kaplar temiz, sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
10. 30 gr.lık poşet ambalajlar için değişik ambalajlardan alınmak üzere 30 adet numune alınıp tartıldığında net 600 gr.dan az olmayacaktır.
11. Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, adı ve çeşidi brüt ağırlığı, net ağırlığı, ilgili standardın işareti ve numarası, imal tarihi(ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
12. Ballara yüklenici firma tarafından teslim tarihinden itibaren en az 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafi müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki bal ile değiştirilecektir.

13. Dışarıdan yabancı şekerler, nişasta dekstrin kitre zımkı, jelatin, gliserin, un, aroma ve yapay tat verici maddeler, herhangi bir yabancı madde eklenmeyecektir.

PİKNİK TAHİN-PEKMEZ

1. Koyu renk ve kıvamda, kendine has koku ve lezzete olacak. Pekmezlere hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacak.
2. Pekmez temiz ve Paketler 20gr içinde teslim edilecek. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
3. Kendine has koku ve lezzette olacaktır. Piyasada satılan tahinin en iyisi ve en kalitelişi olacaktır. Mal teslim tarihi itibariyle en az 1 yıl kullanımlı olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
4. Paketler 20 gr'lık ambalajlar halinde olmalıdır. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

PİKNİK KAKAOLU FINDIK EZMESİ

1. Kendine has tat, koku ve renkte olmalıdır.
1. 20 oC derecede tamamen ezilmiş ve homojen olmalıdır.
2. Kakaolu findık ezmesinde en az %40 findık karışımı olmalıdır. Yağ miktarı en az %35, protein miktarı en az %6, toplam şeker miktarı sakaroz olarak en çok %50, kül miktarı en çok %1,5 olmalıdır.
3. Acımiş, ekşimiş, küflenmiş ve böceklenmiş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde olmayacaktır. Toksik madde içermeyecektir.
4. Ürüne ait TSE, üretici firmanın İSO 9001,22000 belgelerinden birine sahip olması gerekmektedir.
5. 30 gr'lık PVC ambalajlarda olacaktır.
6. Ambalaj üzerinde; firma adı, ürün adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, kullanılan katkı maddeleri, muhafaza sıcaklığı yazılı olacaktır.

PİKNİK KARPİR PEYNİR :

1. 20 gr'lık yapım tarihi, son kullanma tarihi, pastörize olduğu belirtilmiş sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır. Piyasada bilinen kaliteli ürünlerden oluşacaktır.
2. Ambalaj üzerinde firmanın adı, TS numarası, parti numarası, çeşidi, boyu, derecesi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

PİKNİK REÇEL

1. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilmeli ve tanınabilmelidir.
2. Çeşit olarak yalnızca vişne ve kayısı olacaktır.
3. Reçeli hangi parçaları hangi meyvede yapıldığını gösterecek büyüklükte olmalıdır.
4. Her reçel tek tip meyveden yapılmalıdır, reçelin rengi kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özellikleriyle uygun olmalıdır.
5. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmamalıdır.
6. Reçelerde çöp, çekirdek , canlı ve cansız kurt ,böcek ve haşere bulunmamalıdır.
7. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmalıdır.

8. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmamalı, yanık, is, gaz, benzin küf ve benzeri koku bulunmamalıdır.
9. Reçellerde TSE 2066 VE 2600 kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmamalıdır.
10. Beklemeyle oluşan bozulmalarda reçeller ilgili firma tarafından geri alınıp değiştirilmelidir.
11. Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve sağlığa zarar vermeyecek plastik küvet poşette bulunmalıdır.
12. Paketler, PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanmalıdır.
13. Ambalajın net ağırlığı 30 gr olmalıdır.
14. Paketler temiz ve sağlam olmalı, 50 ve 100 lük ambalaj içinde teslim edilmeli, kutuda reçel sıraları arasında kâğıt karton konulmalıdır.
15. Poşet reçel küvetlerinin üzerinde firma adı, markası, TM işareti, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin isim ve miktarları, imal ve son kullanma tarihleri okunaklı silinmeyecek biçimde yazılmış olmalıdır.
16. Meyve hariç reçel şurubunda şeker %60' tan az olmayacak.
17. Sakarin, jelatin, jöle, esans, boya bulundurmamalıdır.

PİKNİK REÇEL DİYET

1. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilmeli ve tanınabilmelidir.
2. Çeşit olarak yalnızca vişne ve kayısı olacaktır.
3. Reçeli hangi parçaları hangi meyvede yapıldığını gösterecek büyüklükte olmalıdır.
4. Her reçel tek tip meyveden yapılmalıdır, reçelin rengi kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özellikleriyle uygun olmalıdır.
5. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmamalıdır.
6. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmamalıdır.
7. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmalıdır.
8. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmamalı, yanık, is, gaz, benzin küf ve benzeri koku bulunmamalıdır.
9. Reçellerde TSE 2066 VE 2600 kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmamalıdır.
10. Beklemeyle oluşan bozulmalarda reçeller ilgili firma tarafından geri alınıp değiştirilmelidir.
11. Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve sağlığa zarar vermeyecek plastik küvet poşette bulunmalıdır.
12. Paketler, PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanmalıdır.
13. Ambalajların net ağırlığı 30 gr olmalıdır.
14. Paketler temiz ve sağlam olmalı, 50 ve 100 lük ambalaj içinde teslim edilmeli, kutuda reçel sıraları arasında kâğıt karton konulmalıdır.
15. Poşet reçel küvetlerinin üzerinde firma adı, markası, TM işareti, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin isim ve miktarları, imal ve son kullanma tarihleri okunaklı silinmeyecek biçimde yazılmış olmalıdır.
16. Diyet reçeller şeker ihtiva etmeyip, aspartamli tatlandırıcı ile hazırlanmalıdır.

PİKNİK TEREYAĞI

1. Tereyağı pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilmiş tereyağı kültürü katılarak özel koku ve tat kazandırılmış ve en az %82 süt yağı bulunan tereyağıdır.
2. Ambalaj içindeki tereyağı miktarı net 15 gr olacaktır
3. Müteahhidin getireceği tereyağı 1. sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır.
4. Tereyağlarında gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

5. Tereyağlarında E.coli bulunmayacaktır.
6. Pastörize tereyağının 1 gr.ında 10'dan çok koli form bakteri, 50'den çok proteolitik bakteri ve 1000'den çok lipolitik bakteri bulunmayacaktır.
7. Kahvaltılık tereyağında reichert-nefuls sayısı en az 24,en çok 30 olacaktır
8. Kahvaltılık tereyağında sütler geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok %2 olacaktır.
9. Tat ve koku hoş yabancı tat ve koku bulunmayan yapı ve görünüşçe kusursuz süt yağ miktarı kütlece en az %82 asi ditesi en çok %0.18 sarımsı homojen renkte ve 1 gr.20'den çok küf ve maya bulunmayan pastörize tereyağıdır.(kahvaltılık tereyağı için)
10. Tereyağları tereyağının özelliğini bozmayan yağ sızdırmayan tereyağının tat ve kokusuna etki yapmayan alüminyum veya kalay kaplı poşete konulacak ya da alüminyum veya kalay kaplı kâğıda sarılmış olacaktır.
11. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte bulunacaktır.
- 12.Ambalajların büyüklüğü istendiği şekilde gelecektir.
13. Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC (poliviniklorür)den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
14. Poşetlerde kullanılan PVC ler temiz olacak çatlak, yarık ve çentik vb. özürler bulunmayacaktır.
15. Her bir küçük tereyağı ambalajı üzerine firmanın adı veya markası, tipi, sınıfı, çeşidi, net ve brüt ağırlığı içinde bulunan maddelerin adları yazılacaktır.
16. Ambalaj üzerine malın ismi, sınıfı, tipi, çeşidi, içindeki poşet adedi, seri numarası, imal tarihi, kullanım süresi, katı tesellüm tarihi ve saklanma koşullarıyla ilgili gerekli bilgi ambalaj üzerine yapıştırılmak veya yazılmalıdır.
17. Kullanım süresi 6 aylık olacaktır. Teslim tarihinden itibaren 6 ay içinde kurum şartlarında yapılan muhafaza esnasında bozulan olursa her türlü masrafı da müteahhide ait olmak üzere normal nitelikteki yeni tereyağı ile değiştirilecektir
18. Müteahhitlerce tereyağların ambalajı üzerine yapıştırılacak etiketlere malın teslim edildiği ay ve yıl açıkça okunacak şekilde damga ile vurulacaktır.

SİYAH ZEYTİN

1. Temiz ve sağlam olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Gemlik tipi olacak.
2. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. Gelişi güzel 1 kg.lık zeytinlerde tane adedi (300) adedi geçmeyecektir.
3. Kirliliği, kokmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış ve küflenmiş olmamalıdır
4. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçaları bulunmayacaktır.
5. İçerisinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır. Zararsız yabancı madde 1 kg.' da en çok bir adet olmalıdır.
6. Ambalajı, salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
7. Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu zeytinin üzerine tamamen dolmuş olacaktır. Kabın dolum oranı kabın su kapasitesinin en az %90'ı olmalıdır.
8. Süzme kütlesinin net kütleye oranı en az %65 olmalıdır.
9. Gemlik tipi siyah dolgun taneli, iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır.
10. Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olmalıdır.
11. Ambalajların üzerindeki net miktarlar üzerinden giriş yapılacaktır.
12. Siyah zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır.
13. Salamura zeytinlerden numune alınması TS 774 'e göre yapılacaktır.

14. Muayene masrafları satıcıya aittir. Muayene esnasında lüzumlu her türlü personel test cihazı müteahhide aittir.
15. Muayene esnasında dizayn ve imalat hatası sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan satıcı firma sorumludur.
16. Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyon kaybeden numuneler, satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir

YEŞİL ZEYTİN

1. Temiz ve sağlam olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Gemlik tipi olacak.
2. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. Gelişi güzel 1 kg. lık zeytinlerde tane adedi (300) adedi geçmeyecektir.
3. Kirli kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış ve küflenmiş olmamalıdır
4. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçaları bulunmayacaktır.
5. İçerisinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır. Zararsız yabancı madde 1 kg. da en çok bir adet olmalıdır.
6. Ambalajlı, salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
7. Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu zeytinin üzerine tamamen dolmuş olacaktır. Kabin dolum oranı kabin su kapasitesinin en az %90'ı olmalıdır.
8. Süzme kütlesinin net kütleye oranı en az %65 olmalıdır.
9. Gemlik tipi yeşil dolgun taneli, iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır.
10. Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olmalıdır.
11. Ambalajların üzerindeki net miktarlar üzerinden giriş yapılacaktır.
12. Yeşil zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır.
13. Salamura zeytinlerden numune alınması TS 774 'e göre yapılacaktır.
14. Muayene masrafları satıcıya aittir. Muayene esnasında lüzumlu her türlü personel test cihazı müteahhide aittir.
15. Muayene esnasında dizayn ve imalat hatası sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan satıcı firma sorumludur.
16. Muayenelerde kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyon kaybeden numuneler, satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.

KARKAS DANA ETİ:

1. Her karkas eti ağırlığı 250 ile 400 kg ağırlığı arasında olacaktır
2. Tarım bakanlığından ruhsatlı kombina, mezbahane, soğuk hava deposu ve parçalanma ünitelerinden 3285 sayılı hayvan sağlığı zabıta kanunu ile ilgili yönetmeliklere uygun olarak kesilmiş depolanmış ve nakledilmiş uygun damgalanmış olacaktır.
3. Teslim edilecek etler kesimden an az 24 saat sonra (rigor mortisi tamamlanmış) teslim edilecektir.
4. Etler soğuk hava zinciri muhafazası bozulmadan (frigorifik) kapalı araçlarla teslim edilecektir. Etler çengellere asılı olacak etler arasında hava sirkülasyonu sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacak, araçta toz, saman, pislik, çöp, yabancı madde olmayacaktır. Etlerin asıldığı çengeller kirli ve paslı olmayacaktır. Teslim edilen etler kefenli olarak getirilecektir. Dondurulmuş etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
5. Etlerin üzerinde kesim tarihi, firma adı ve veteriner hekim onayı belirtilecektir. Etler üzerinde kesimhaneye ait kodlu mühür okunaklı şekilde basılmış olacaktır. Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

6. Muayene komisyonu, gerek görüldüğü durumlarda etlerin alınacak numunelerini muayene komisyonunun belirleyeceği yer ve zamanda masraflar firmaya ait olmak üzere TÜR analizine gönderebilir.
7. Kimyasal özellikleri: Muayene komisyon üyelerince gerek görülerek istendiği takdirde yüklenici firma tarafından etlerin kesim öncesi insan sağlığına zararlı hormonlarla beslenmediğine dair yetkili kuruluşlardan alınacak hormon analizi raporu muayene sırasında ibraz edilecektir.
8. Fiziksel ve duyuşal muayeneler:Komisyonca yapılacaktır. Gerekli görülen durumlarda karkasa insizyon yapılabilecek, içinden uygun parçalar seçilip kızartma veya haşlama ile tadım yapılabilecektir.
9. Grup Özellikleri: Etlerinin hangi gruba ait olduğı ve hangi kalitede olduğı hazırlanacakları mezbahalarda belirlenecek ve buna göre damgalanacaktır. İstendiğinde hayvanın kulak küpesi numarası istenebilecek.
- 10.Hijyenik özellikleri: Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde bu mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olacak ve hayvan sağlık zabıtası tüzüğü ve etlerin tefriş yönetmeliğı hükümlerine göre muayene edilmiş ve buralardaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır. Sığırların kesim öncesi canlı muayenesi (Antemortem muayenesi) ve kesim sonrası (Postmortem muayene) veteriner hekim tarafından yapılacaktır. Sığır but etlerinde veteriner hekim kontrolünü gösteren yenilebilir damgası bulunacaktır.

KISA BUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kısa but, sadece femur kemiğı eti ile beraber gövdeden ayrılmış arka buttur.Teslim alınacak kısa butun yağ bütünlüğü bozulmamış olacaktır.
2. Kesilen hayvanlar 4 yaştan fazla olmamalıdır. Kesildikten sonra kesiti kırmızıdan koyu kırmızıya yakın renkte olacak.
3. Lifleri adaleyesi kesilerek, kesitin muayenesinde etlerin lifleri sık ufak taneler halinde ve adale arasında ve lenf gudellerinde hafif yağ hüzmeleri bulunacaktır.
4. Etlerde hiçbir zaman hastalık belirtisi görülmeyecektir. Kesim sonrasında, teslim anında böbrek yağı bulunmayacaktır.
5. Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olmalı. Teslimat anında hormon veya başka ilaç, aşı v.b. enjeksiyon yapıldığı fark edilen etler kabul edilmeyecektir.
6. Grup Özellikleri: Sığır but etlerinin hangi gruba ait olduğı ve etin hangi kalitede olduğı hazırlanacakları mezbahalarda belirlenecek ve butlar buna göre damgalanacaktır.
7. Hijyenik özellikleri: Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde bu mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olacak ve hayvan sağlık zabıtası tüzüğü ve etlerin tefriş yönetmeliğı hükümlerine göre muayene edilmiş ve buralardaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır. Sığırların kesim öncesi canlı muayenesi (Antemortem muayenesi) ve kesim sonrası (Postmortem muayene) veteriner hekim tarafından yapılacaktır. Sığır but etlerinde veteriner hekim kontrolünü gösteren yenilebilir damgası bulunacaktır.
8. Etin taşındığı araç et taşımaya uygun hijyenik özellikte olacaktır. Frigofirik araçta etler çengelere asılı olarak ve etler arasında hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigofirik araçta koku yayan maddeler toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Etlerin asıldığı çengeller temiz ve beyaz boya ile boyanmış olacaktır. Boyaları yer yer kalkmış ve kavlamış çıkmış olmayacaktır.
9. Toksikolojik özellikler: Sığır but etlerinde patojen mikroorganizmalara ait toksinler ve başka hiçbir toksin bulunmayacaktır. Komisyon üyeleri gerek gördüğünde etleri toksikolojik muayeneye gönderecek. Muayene masrafları yüklenici tarafından karşılanacaktır.
10. Mikrobiyolojik özellikler: Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygun olmalıdır. soğutulmuş ve dondurulmuş halde saklanan sığır but etlerinde aranacaktır. Mikrobiyolojik

muayeneler muayene komisyonlarınca gerek görülen durumlarda mikrobiyolojik analizler yaptırılacak ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

11. Muayene sırasında gerektiğinde etlerin kimyasal mikrobiyolojik ve toksikolojik özellikleri ile ilgili veteriner müdürlüğü ve sağlık bakanlığına bağlı kuruluşlar tarafından verilen raporları istenecektir.
12. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.
13. Her bir parça sığır but eti fiziksel duyu ve işaretleme muayenesi için bir numune olarak kabul edilecektir.
14. İdarenin öngördüğü ve onayladığı koşullardadondurulmuş sığır but etleri için garanti süresi uygun depolama sıcaklığı da (-18°C ve aşağısında) muhafaza edilmek koşuluyla en az 10 ay olacaktır. Garanti süresi Kesim tarihinden itibaren başlayacaktır. Taze kesim etleri garanti süresi 1 hafta olmalıdır. 1 hafta içinde bozulan) etin iadesi yapılacaktır. Ve yerine istenilen kalitede et getirilecektir.
15. İdarenin öngördüğü ve onayladığı koşullarda, ithal etlerin alımında tüm belgeler ve gümrük belgeleri, kesim tarihleri evraklarda belirtilmelidir.
16. Kurumun yemek listesi doğrultusunda farklı yapılacak yemeklerde (köfte gibi) kullanılan etin seçimi idareninöngördüğü şekilde ve miktarlarda hayvanın farklı bölümlerinden alınabilecektir.

TAVUK ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürünlerin ISO 22000 Kalite Belgesi olmalıdır
2. Aşağıda belirtilen mikrobiyolojik analizler idarenin istediği periyotlarda ve idare istediğinde teslimat sırasında yüklenici firma ve idarenin nezaretinde alınacak numune esas alınarak yaptırılacaktır. Bu analizlerde aranan mikrobiyolojik kriterler “Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine ” uygun olmalıdır.
3. Bu analizler resmi bir kurumda yaptırılır.
4. Bu analizlere ait giderler yüklenici firma tarafından karşılanır.

TAVUK BUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. But; iyi etlenmiş aşağı doğru taşıdığı et dolayısıyla yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, sırt kemiği ve kuyruk sokumu alınmış olmalıdır.
2. Her bir tavuk butu 200 g/adet olmalıdır.(±%10 kabul edilebilir.)
3. Parçalanmış tavukların tüy diplerinde tam ya da yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.
4. Göğüs ve butlarda morarmalar ve sararmalar olmayacaktır.
5. Butlar dondurulmuş (şoklanmış) tavuk etinden parçalanmış olmayacaktır.
6. Parça tavukların üzerinde sakatatları olmayacaktır.
7. Parça tavukların üzerinde tüy, toz, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
8. Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen vb. malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.
9. Tavuklar günlük kesim olacak üzerinde firma adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösterir etiket bulundurulacaktır. Tavuğun kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten rapor her gün getirilecektir.
10. Tavuk etini getiren firmanın veteriner hekiminin de düzenlemiş olduğu raporu ve araç dezenfeksiyon belgesi her gün getirilecektir (Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır).
11. Parça tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.

12. Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.
13. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır (Eline eldiven yüzüne maske takacaktır).
14. darece gerek görüldüğü durumlarda tavuk etlerinin TSE şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
15. Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır. Yüklenici firmanın Tarım İl Müdürlüğü'nden çalışma ruhsatı, ISO, HACCP belgelerine sahip olması gerekir (kesim kombinasi, saklama yeri ve parçalama yeri için).
16. Tavuklar entegre tesislerde anatomik şekilde parçalanmış olacaktır.

TAVUK KALÇALI BUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tavuk etleri but olarak tanımlanacak, but olarak alınacaktır.
2. Butlar çıkış yerinden Veteriner Hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekim onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
3. Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
4. Butlar standart boyda dizlerinden kesilmiş olup 300-400 gr/adet olacaktır.
5. Tavuk butlar üzerindeki her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olacaktır. Tüy diplerinde tam ve yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Kart, sert, kararmış ve morarmış olmayacaktır.
6. Butlar kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
7. Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
8. Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.
9. Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
10. Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.
11. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır.(Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
12. İdare gerek görüldüğü durumlarda tavuk etlerinin TSE şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
13. Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal teslimatında bulunacaktır.
14. Tavuklar entegre tesislerde anatomik şekilde parçalanmış olacaktır.

DERİSİZ TAVUK BONFİLE

1. Tavuklar göğüs bölgesinden derisiz ve kemiksiz olacaktır.
2. Derisiz tavuk bonfileler çıkış yerinden veteriner hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
3. Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
4. Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir.
5. Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
6. Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
7. Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
8. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
9. Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
10. Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

DERİLİ TAVUK BONFİLE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tavuklar göğüs bölgesinden derili ve kemiksiz olacaktır.
2. Derili tavuk bonfileler çıkış yerinden veteriner hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk et miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
3. Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
4. Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir.
5. Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
6. Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
7. Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
8. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
9. Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
10. Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

HİNDİ ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Taze kesilmiş, temizlenmiş olacak, hastalık belirtisi olmayacak, kart, sert, siyahlanmış ve morarmış olmayacak, taze besili, semiz ve leziz olacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uyacaktır.
2. Şoklanmış ise şoklama tarihi, son kullanma tarihi, kesim tarihi ve firma adı kesinlikle belirtilecektir.
3. Cinsi beyaz hindi olacak (but kısmı kırmızı, göğüs kısmı beyaz), en geç 30 dakika içinde pişecek kadar yumuşak olacaktır.
4. Tat, koku, renk açısından uygun olup olmadığı muayene komisyonlarınca belirlenecektir.
5. Hormon ve mikrobiyolojik analizler Veteriner Fakültesi, Hıfzı sıhha laboratuvar veya yetkili bir kuruluşdan alınacak raporla belgelenecektir.
6. Duyusal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve hijyenik özelliklere ait raporlar muayene komisyonları tarafından yapılacaktır. Hindi etlerinin kesimhane veya depoları hijyenik duracaktır.
7. Etler soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
8. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
9. Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
10. Hindiler entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

BALIK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olmalıdır.
2. Tuzlu veya tatlı su balıklarının hiç bir bozukluğa uğramadan her türlü tabii vasıflarını ve tazeliklerini muhafaza edecek surette soğuk hava tertibatlı (termoskingli) araçlarla taşınması, ambalajları ve kapları üzerinde balıkların nev'ini (cinsini) üretimini paketleme tarihini, unvanını bildirir yazılı etiketler olmalıdır.

CİĞER ŞARTNAMESİ

DANA VE TAVUK CİĞERİ

1. Ciğerlerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belgelenecek ve genel görünüşleri itibari ile kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer yüreksiz ve kuşbaşı olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Kurum, ciğeribütün veya ızgaralık şeklinde de isteyebilir.
4. Etler koruma soğukluğunu muhafaza edecek (termoking) özel araçlarla getirilecektir.
5. Birimlerimizin ihtiyacı olan gıda evsaf şartnamesindeki yiyecek maddeleri Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ile Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

6. Yüklenci tarafından getirilen malzemelerde her hangi bir bozulma, kokuşma olması halinde malzemeleri getiren yüklenci bunları değıştirmekle yükümlüdür.

YUMURTA

1. Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır.
2. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girinti çıkıntı, pürüzlü olmamalı, kabuğunda çatlak olmamalı.
3. Kabuğunda toprak, pislik, kan lekeleri bulunmamalıdır.
4. Hava boşluğu yüksekliği en fazla 5 mm yi geçmemelidir.
5. Yumurtalar yıkanmamış olmalı üzerindeki parlak cılalımsı kaybolmamalıdır.
6. Yumurta kırıldığı zaman kendine özgü renkte beneksiz, kansız kokusuz olmalı ve yabancı madde bulunmamalıdır.
7. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı parmakla basıldığında hemen kırılmamalıdır. Sarısı tam ortada olmalı.
8. Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı en az 50- 60 gram olmalıdır.
9. Yumurtalar gıda Tüzüğüne uygun olmalıdır.
10. Toplam çatlak yumurtalar ertesi siparişte aynı miktarda yumurta ile değıştirilecektir.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

TAM YAĞLI SÜT

1. Sterilize sütler ekstra veya birinci sınıf çiğ sütlerden (TS 1018) yapılmış tam yağlı olmalıdır.
2. Sterilize sütlerde süt yağ miktarı, yağlı tipte %3'den az olmamalı.
3. Sterilize sütlerde yağsız kuru madde miktarı %8,0 'dan az olmamalıdır.
4. Sterilize sütler, metalimsi, yanık okside olmuş veya doğal sayılmayan tat ve koku taşımamalıdır.
5. Sütler 200 ml, 1 litre veya 10 litrelik ambalajlarda temin edilebilir.
6. Sterilize sütleri hiçbir yabancı madde karıştırılmış olmamalıdır.
7. Sterilize sütler, sütün sterilize ve bileşim özelliklerini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen sıvı, gaz, ışık ve mikro organizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlarda olmalıdır.
8. Hastaneye teslim anında sütün üretim ve hazırlanış tarihi 30 günü geçmemiş olacaktır.
9. Süt ambalajı üzerinde firmanın adı, adresi, standardın işareti ve numarası, son kullanım tarihi, imal tarihi, net ağırlığı bulunmalıdır.
10. Aromalı sütler TS 11192 'ye uygun olarak sterilize edilmiş olmalıdır.

TAM YAĞLI YOĞURT

1. Yoğurtta gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değışikliği olmamalıdır. Yoğurt düzgün kıvamlı, jelimsi yapıda olmalı, dipte tortu, gaz kabarcığı granül ve topakçıkları içermemeli, su salmış olmamalıdır.
2. Yoğurtlar 200 ml'lik tek kullanımlık plastik kaplarda, folyo kapaklı ve vakumlanmış olacaktır veya 10 litrelik plastik kaplarda vakumlu olacaktır.
3. Tam yağlı olacak, yağ oranı % 3.8' den az olmayacaktır.
4. Pastörize süttten yapılmış, homojen, yüzeyi düzgün, kendine has tat ve kokuda olacaktır.
5. Frigorifik araçlarla teslim edilecektir.
6. Yoğurtta asitlik, laktik asit cinsinden %0.8 (35.52 SH)'den az ve %1.6 (71.04 SH)'den fazla olmamalıdır.
7. Yoğurdun 1 gr.'nda Lo adetden çok koliform grubu bakteri, 100 adet' den çok maya ve küf olmamalıdır.
8. Yoğurtta mikrobiyel kontaminantların sayısı (laktik asit bakterileri dışında) gramda 50000'den fazla olmamalıdır.
9. Yoğurt duyuşal değırlendirmelerde her özellikte en az 4 puan olmak şartıyla toplam 20 olacak özelliklere sahip olmalıdır.
10. Yoğurtta peroksi'daz testi negatif sonuç vermelidir.

11. Yoğurt üretiminde kullanılan ambalajlar Sağlık Bakanlığı'nın belirttiği vasıflara uygun olmalı, insan sağlığına zararlı herhangi bir etkiye bulunmamalıdır.
12. Yoğurt ambalajlarında üretim tarihi, son kullanma tarihi, yoğurt tipi, firma ismi vs. bütün bilgiler yer almalıdır. Satışı yapılan yoğurtlarda gramaj (kg veya gr.) eksikliği olmamalıdır.

AYRAN

1. Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalı.
2. Ayranda asitlik, laktik asit cinsinden %0.6 (26.64 SH)'dan aşağı ve %16.7 (71.04SH)'dan yukarı olmamalı.
3. 200 ml'lik paketlerde olmalıdır. En az %1,8 yağ içermelidir.
4. Ayranda yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemeli.
5. Ayranın yoğunluğu 1.02Qtien az olmamalı.
6. Ayranda sofra tuzu (sodyum klorür) en fazla %1 oranında olmalı.
7. Ayranın mililitresinde 10 adet cfu'dan çok koliform grubu bakteri, 100 adet cfu'dan çok maya ve küf olmamalıdır.
8. Ayrarın üretiminde kullanılan ambalajlar Sağlık Bakanlığı'nın belirttiği vasıflara uygun olmalı, insan sağlığına zararlı herhangi bir etkiye bulunmamalıdır.
9. Ayrarın ambalajlarında üretim tarihi, son kullanma tarihi, ayran tipi, firma ismi vs. bütün bilgiler yer almalıdır.

EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

NORMAL EKMEK

1. Üretici firmanın Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izin belgesi olmalıdır.
2. Gıda kodeksine uygun yapılmış olacaktır.
3. Ekmekler günlük ve taze olacaktır.
4. Ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyice pişmiş olacak, bıçak açmış olacaktır.
5. Ekmeklerin tuz miktarı kuru maddede %1,75 den fazla olmayacaktır.
6. Ekmekler acıymış ve ekşimş olmayacaktır.
7. Ekmekleri getiren araç ekmek taşımaya ve temizlik şartlarına uygun olacaktır.
8. Ekmeklerin alt kısmında yapıldığı yeri belirten bir etiket olacaktır.
9. İçi sünger gibi küçük gözenekli ve gözenekleri homojen dağılmış olacaktır.
10. İçinde hamur haline gelmiş un toprakları, ipliklenmiş büyük yarı ve boşluklar bulunmayacaktır.
11. Kurum uygun gördüğü takdirde yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.
12. Ekmek kasaları temiz ve hijyen kurallarına uygun olacaktır.
13. Rutubet miktarı %37, kül miktarı(tuz hariç) (m/m) (kuru maddede) en çok 1 olacaktır.
14. Ekmekler komisyon üyelerinin isteğine uygun şekilde (çiftli, tekli, tava ekmeği) teslim edilecektir.
15. Doğal maya dışında ekmeği kabartmak için herhangi bir kimyasal madde kullanılmayacaktır.
16. Gıda kodeksine uygun undan yapılmış olacaktır.
17. Ekmeklerin ağırlığı 250 gr olacaktır.

POŞETLİ EKMEK (GENEL)

1. Ekmekler taze olacak ve 50 gramlık miktarlarda poşetlenecektir.
2. Ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş olacaktır
3. Tuzlu ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede %1,5 gram dan fazla olmalıdır.
4. Ekmekler acıymış, küflenmiş ve eksik olmayacaktır.
5. Ekmekleri getiren araç kapalı kısa olmalı ve ekmek taşımaya uygun olmalı.
6. Üretici firmanın Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.
7. Ekmek, ambalajları üzerinde net miktarı, özellikleri ve besin öğeleri içeriği yazılı olacaktır. (örneğin-tuzlu, tuzsuz, kepekli şeklinde)

8. Ekmek poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
9. Ekmek poşetleri el değmeden vakumlu sistemle kapatılmalıdır.
10. Ekmek ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır.
11. Kurum uygun gördüğü takdirde, yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.
12. Ekmek idarenin belirlediği saatte ve günlük olarak alınacaktır. Sadece imal tarihinde dağıtılabilecektir.
13. Ekmek yapımında katkı maddeleri kullanılmamalıdır.
14. Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzından olmamalıdır.
15. Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.

EKMEK NORMAL (TUZLU) POŞETLİ

1. 50 gramlık rol ekmek şeklinde 1'er adet poşetlere konmuş olarak gelecektir.
2. Gıda kodeksine uygun yapılmış olacaktır.
3. Tuzlu olacaktır.

EKMEK NORMAL (TUZSUZ) POŞETLİ

1. 50 gramlık roll ekmek şeklinde 1'er adet poşetlere konmuş olarak gelecektir.
2. Gıda kodeksine uygun yapılmış olacaktır.
3. Tuzsuz olacaktır.

KEPEKLİ EKMEK TUZSUZ POŞETLİ

1. 50 gramlık rol ekmek şeklinde 1'er adet poşetlere konmuş olarak gelecektir.
2. %20 oranında buğday kepeği eklenmiş olacaktır.
3. Gıda kodeksine uygun yapılmış olacaktır.
4. Tuzsuz olacaktır.

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Üretici firmanın Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izni olacaktır.
2. Ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
3. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır, Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl olabilir.
4. Dondurulmuş meyve ve sebzeler, taze meyve ve sebzelerde aranan vasıflara sahip olacaktır. Ezik olgunlaşmamış, kurtlu veya böcekli olmayacaktır.
5. Dondurulmuş gıdaların nakliyesinin yapıldığı aracın temizlik kurallarına uygun, soğutucu sistemlerinin sürekli çalışır durumda olması, soğuk zincirin kırılmaması, ürünlerin ısısının teslimat sırasında -18 °C olması gerekmektedir.
6. Ambalajların nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık veya ezik olmayacaktır.
7. Soğutucular satıcı firma tarafından mutfak kapasitesine göre 1 veya 2 adet olarak karşılanacaktır.
8. Dondurulmuş gıdalar mutfak içine teslim alınıp soğutuculara yerleştirildiğinde o gün içinde kullanılmalıdır. Teslim alınan gün içinde kullanılacak miktar önceden belirlenmeli ve fazla miktarda alınarak saklanmamalıdır. (Tüm dondurucu ürünler 1 günlük kullanım olarak gelmeli ve o gün içinde kullanılmalıdır.)
9. Alınabilecek dondurulmuş gıdalar aşağıda listelenmiştir:
 1. Dondurulmuş Balık
 2. Dondurulmuş Bamya
 3. Dondurulmuş Bezelye
 4. Dondurulmuş Brokoli

5. Dondurulmuş Brüksel Lahanası
6. Dondurulmuş Domates (K p)
7. Dondurulmuş Havuç (K p)
8. Dondurulmuş Ispanak
9. Dondurulmuş Kabak
10. Dondurulmuş Karnabahar
11. Dondurulmuş Kereviz
12. Dondurulmuş Kırmızı Biber ( erit)
13. Dondurulmuş Mantı (Kare)
14. Dondurulmuş Mısır
15. Dondurulmuş Patates (1/ 8 Dilim)
16. Dondurulmuş Patates (Catering)
17. Dondurulmuş Patates (K p)
18. Dondurulmuş Patlıcan (K p)
19. Dondurulmuş Taze Fasulye
20. Dondurulmuş Türlü
21. Dondurulmuş Vi ne ( ekirdeksiz)

PLASTİK MALZEMELER TEKNİK ŞARTNAMESİ

ELDİVEN ŞEFFAF NAYLON

1. Large olacak.
2. Bir pakette 4000 adet olacak.

EKMEK PO ETİ

1. Polietilen malzemeden üretilmiş olacaktır
2. 75 x 90 cm ebatlarında olacaktır
3. Rulo halinde olacaktır.
4. Mavi renkte olacaktır

KIRILMAZ TABAK

1. Kırılmaz tabaklar oval olacaktır.
2. Düz yüzeyli olmalıdır.
3. Darbeye karşı dayanıklı olmalıdır.
4. Kırılmaya karşı dayanıklı olmalıdır.
5. Isıya karşı dayanıklı olmalıdır.
6. Kimyasal maddelere karşı dayanıklı olmalıdır.
7. Kırılmaya ve çizilmeye dayanıklı olmalıdır.
8. Bula ık makinesinde yıkanabilir olmalıdır
9. Sararma yapmaz

KIRILMAZ KASE

1. Kırılmaz tabaklar joker kase olacaktır.
2. Düz yüzeyli olmalıdır.
3. Darbeye karşı dayanıklı olmalıdır.
4. Kırılmaya karşı dayanıklı olmalıdır.
5. Isıya karşı dayanıklı olmalıdır.
6. Kimyasal maddelere karşı dayanıklı olmalıdır.

7. Kırılmaya ve çizilmeye dayanıklı olmalıdır.
8. Bulaşık makinesinde yıkanabilir olmalıdır
9. Sararma yapmaz

MASKE LASTİKLİ

1. Standart bir pakette 100 adet olacak
2. Beyaz, örgüsüz ,çift lastikli, ultrasonik dikişli, burun telli olacak.

NUMUNE ALMA POŞETİ

1. Gamma sterilizasyon sertifikası bulunmalıdır.
2. En az 500 mililitre kapasitede olmalıdır.
3. 80-90° deki sıcak yemeklerden numune almaya dayanıklı olmalıdır.
4. Gıdaya uygunluk sertifikası bulunmalıdır.
5. İçerisine numune konulduğunda ayakta durabilen ve ağzı hava almayacak şekilde kilitlenebilir olmalıdır. Üzerine ürün bilgisi etiketi yapıştırılabilir veya yazılabilir olmalıdır.

PEÇETE

1. Bir pakette 100 adet olacak.
2. 24x25 Ebadında olacak.

ŞEFFAF KAŞIK

1. Polistren (PC) kristal-şeffaf malzemeden üretilmiş olmalı
2. Her türlü gıda ya uygun olmalı
3. Dayanıklı olmalı

ŞEFFAF ÇATAL

1. Polistren (PC) kristal-şeffaf malzemeden üretilmiş olmalı
2. Her türlü gıda ya uygun olmalı
3. Dayanıklı olmalı

ŞEFFAF BARDAK (CUP)

1. Polistren (PC) kristal-şeffaf malzemeden üretilmiş olmalı
2. 180 cc kapasiteli ve her türlü gıda ya uygun olmalı
3. Kademeli olmalı
4. Dayanıklı olmalı

PLASTİK BEŞ GÖZLÜ TABAK (KÖPÜK)

1. Polistren (PC) beyaz-köpük malzemeden üretilmiş olmalı
2. 355 mm x 263 mm x 30 mm ebatlarında olmalı
3. 5 gözlü kazır kullanım köpük olmalı
4. Her türlü gıda ya uygun olmalı
- 5.

PLASTİK ÜÇ GÖZLÜ,KAPAKLI TABAK (KÖPÜK)

1. Polistren (PC) beyaz-köpük malzemeden üretilmiş olmalı
2. 3 gözlü hazır kullanım köpük,kapaklı olmalı
3. Her türlü gıdaya uygun olmalı.

PLASTİK KARE KASE (KÖPÜK)

1. Polistren (PC) beyaz- köpük malzemeden üretilmiş olmalı.
2. 18 mm x3 mm ebatlarında olmalı.
3. 1gözlü kazır kullanım köpük olmalı.
4. Her türlü gıdaya uygun olmalı.

KARTON ÇORBA KASESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 400 cc hacimli olmalıdır.
2. Ağız çapı en az 11 cm, taban çapı 10 cm olmalıdır.
3. En az 10 gr ağırlığında olmalıdır.
4. Kendine ait PP'den imal edilmiş kapağı olmalıdır.
5. Çorba kasesi ve kapağı üretici firmasının Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış olan üretim izin belgesi olmalıdır.
6. Muayene kabul aşamasında üretim izin belgeleri istenecektir

STREÇ FİLM

1. Sağlık Bakanlığı'nın üretim izni olmalı
2. Genişliği 30 cm, uzunluğu 300 m olmalı
3. Yüzeye iyi yapışma özelliği olmalı
4. Isıya karşı dayanıklı olmalı
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni olmalı

PLASTİK SUP KÂSE (KAPAKLI)

1. Kâse rengi beyaz olmalıdır.
2. Kâse kapağı şeffaf olmalıdır.
3. Kâse 95x200mm (200cc) kapasiteli olmalıdır.
4. Hammaddesi PS veya PVC olmalıdır.
5. Sıcaklığa (85 ±5 °C) duyarlı olmalıdır.
6. Kâsenin tabanında üretici firma adı olmalıdır.
7. Kâseler koliler halinde teslim edilmelidir.
8. Kâse Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun olmalıdır.
9. Ürünün Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan gıda tüzüğüne uygunluğunu gösterir sayı numaralarının yazılı olması gerekmektedir.

DERİN DONDURUCU ŞARTNAMESİ

1. Kapağı kilitlenebilir olmalı
2. İzolasyon yüksek yalıtım özelliğine poliüretan malzeme ile sağlamalı
3. Cihazın dış boyası özel daldırma tekniği ile yapılmış olmalı, paslanmaz olmalı.
4. Kapak açıldığında otomatik yanan aydınlatma ışığı bulunmalı
5. Defrost suyunu tahliye etme donanımına sahip olmalı
6. İçine yerleştirilen tüm (sebze, meyve v.b.) malzemeleri dondurma özelliğine sahip olmalı ve donduruculuğunun malzemelerin koruyabilmeli
7. Düşük elektrik harcamalı, ekonomik olmalı
8. Dondurulmuş olarak gelen malzemelerin uzun sürede aynı özellik ve soğuklukta kalmasını sağlayabilmeli
9. Çalışma aralığı -15 / -25°C olmalı.
10. Termometre ayarlanabilir veya cihaza sonradan eklenebilir olmalı

11. Boyutları en az;

Genişlik İç/Dış/Paketli: 1935/2055/2145 mm

Derinlik İç/Dış/Paketli: 510/715/750 mm

Yükseklik İç/Dış/Paketli: 680/835/950 mm olmalı.

TERMAFOR YEMEK SERVİS TEPSİSİ ŞARTNAMESİ

1. Gıda tüzüğüne uygun ABS hammaddeden üretilmiş olmalıdır.
2. +85 °c ısıca - 40 °c soğuğa dayanıklı olmalıdır.
3. Bulaşık makinesinde yıkanabilir olmalıdır.
4. Özel izolasyonu ile sıcaklar sıcak, soğuklar soğuk olacak şekilde servis yapılabilmeli ve muhafaza edebilmelidir
5. FCKW-FREİ poliüretan köpük ile izole edilmiş olmalıdır.
6. Tepsinin iç kısmında tabak (çeşitli boyutlarda) koymak için özel bölmeleri olmalıdır.
7. Tepsiler tabaksız kullanılamamalıdır.
8. Tepsiler ve kapaklar üst üste istif edilebilir özellikte ve yapıda olmalıdır.
9. Tepsi ve kapak kapandıktan sonra, dışarı ile hiç bir bağlantı olmamalı, yemekler hijyenik ve ısı seviyesi korunarak servis edilebilmelidir.
10. Bulaşık makinasında yıkanılabilir, tepsinin içine aşağıda belirtilen özellik ve boyutlarda malzemeler yerleştirilebilir. Termotepsi içinde; 1 adet 12 cm kâse, 1 adet 17 cm tabak, 1 adet 21 cm tabak, 1 adet 14 cm tabak, 1 adet bardak, 1 adet ekmek ve çatal kaşık yeri bulunmalı, tam kapanmalıdır, Sağlık bakanlığı ve tarım bakanlığından gıda nizamnamesine uygun olmalıdır.

EK:4

YEMEK ÇEŞİTLERİNİN GRUPLANDIRILMASI

KAHVALTI, NORMAL YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ

KAHVALTI

Kahvaltıda sıralanmış listeden besinlerin 4 çeşidi diyetisyen tarafından sistemli yerleştirilecektir. 100 gram ekmek kaptan sayılmayacak, her yemekle servis edilecektir. Tereyağ+bal, tereyağ+reçel tek kap sayılacaktır. Diyetisyenin gerekli gördüğü hallerde ekmek yerine bisküvi, grissini, poğaç, börek verilecektir.

ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ

Her hastaya ve refakatçısına, nöbetçi personele öğle ve akşam 4 ayrı çeşit yemek verilecektir. Gündüz normal mesai yapan personele 4 çeşit yemek verilecektir.

Yemek saatleri yönetim tarafından belirlenerek firmaya önceden bildirilecektir. Ekmek çeşitlerinin dışında tutulacaktır. Normal yemekler, belirtilen sayılara göre tuzlu ve tuzsuz olarak ayrı pişirilecektir.

Her öğünde 2.kap esas yemektir, her öğün için kurum tarafından 4 çeşit yemek verilmesi talep edildiğinden çorba sabit tutulmuştur. Çorba yanına her kaptan bir seçenek eklenecektir. Kahvaltı normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanacak gramajlar aşağıdaki listelere göre olmalıdır. Ana malzemelerin dışında yemeğin içine girecek yağ, salça, tuz, baharat, un, garnitür vb. malzemelerin miktarı yemeğin cinsine göre değişebilir.. Firma, geliştirdiği standart yemek tariflerini Hastane Beslenme ve Diyet Bölümü Diyetisyenliğine getirecektir.

EK:5
ÖRNEK YEMEK LİSTELERİ
ÖRNEK

14 GÜNLÜK ÖRNEK R1-R2-R3, DİYET, ARAÖĞÜN(A1,A2,A3) ÖRNEK YEMEK LİSTELERİ

R1 (GÜNLÜK)

SABAH	ÖĞLE	AKŞAM
Çay + Et/Tavuk suyu	Meyve suyu/Limonata + Et/Tavuk Suyu	Bitki çayı + Tanesiz Hoşaf

R2 – KAHVALTI

Meyve suyu	Yumurta	Tahin-Pekmez
Çay	Beyaz Peynir	Yağ-Reçel
Süt	Krem Peynir	Fındık ezmesi
Çay	Beyaz Peynir	Yağ-Reçel
Meyve suyu	Yumurta	Tahin-Pekmez
Çay	Beyaz Peynir	Yağ-Reçel
Süt	Krem Peynir	Fındık ezmesi
Çay	Beyaz Peynir	Yağ-Reçel
Meyve suyu	Yumurta	Tahin-Pekmez
Çay	Beyaz Peynir	Yağ-Reçel
Süt	Krem Peynir	Fındık ezmesi
Çay	Beyaz Peynir	Yağ-Reçel
Süt	Krem Peynir	Fındık ezmesi
Çay	Beyaz Peynir	Yağ-Reçel

R2 –DİYABETİK KAHVALTI

Bitki Çayı	Yumurta	Labne Peynir
Çay	Yumurta	Beyaz Peynir
Süt	Yumurta	Krem Peynir
Bitki Çayı	Yumurta	Labne Peynir
Çay	Yumurta	Beyaz Peynir
Süt	Yumurta	Krem Peynir
Bitki Çayı	Yumurta	Labne Peynir
Çay	Yumurta	Beyaz Peynir
Süt	Yumurta	Krem Peynir
Bitki Çayı	Yumurta	Beyaz Peynir
Çay	Yumurta	Beyaz Peynir
Süt	Yumurta	Krem Peynir
Çay	Yumurta	Labne Peynir
Süt	Yumurta	Beyaz Peynir

R3- KAHVALTI

Çay	Krem peynir	Siyah zeytin	Söğüş
Süt	Beyaz peynir	Tereyağ-Bal	Söğüş
Çay	Yumurta	Beyaz peynir	Siyah zeytin
Meyve suyu	Kaşar peyniri	Yeşil zeytin	Fındık ezmesi
Çay	Beyaz peynir	Siyah zeytin	Tahin-pekmez
İhlamur	Yumurta	Kaşar peyniri	Tereyağ-Bal
Çay	Kaşar peyniri	Siyah zeytin	Söğüş
Çay	Beyaz peynir	Yeşil zeytin	Söğüş
Bitki çayı	Kaşar peynir	Siyah zeytin	Tereyağ-reçel
Süt	Krem peynir	Siyah zeytin	Fındık ezmesi
Çay	Beyaz peynir	Yeşil zeytin	Söğüş
Çay	Yumurta	Krem peyniri	Siyah Zeytin
Meyve suyu	Kaşar peyniri	Siyah Zeytin	Söğüş
Çay	Yumurta	Beyaz Peynir	Yeşil Zeytin

R3 DİYABETİK KAHVALTI

Çay	Krem peynir	Siyah zeytin	Söğüş
Süt	Beyaz peynir	Tereyağı	Söğüş
Çay	Yumurta	Beyaz peynir	Siyah zeytin
Süt	Kaşar peyniri	Yeşil zeytin	Söğüş
Çay	Beyaz peynir	Siyah zeytin	Söğüş
İhlamur	Yumurta	Kaşar peyniri	Söğüş
Süt	Kaşar peyniri	Siyah zeytin	Söğüş
Çay	Beyaz peynir	Yeşil zeytin	Söğüş
Bitki çayı	Yumurta	Kaşar peyniri	Zeytin
Süt	Krem peynir	Siyah zeytin	Söğüş
Çay	Beyaz peynir	Yeşil zeytin	Tereyağı
Çay	Yumurta	Krem peyniri	Zeytin
Süt	Kaşar peyniri	Siyah Zeytin	Söğüş
Çay	Yumurta	Beyaz Peynir	Zeytin

R2 -ÖĞLE AKŞAM

Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Patates Püre	Muhallebi
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Komposto
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Ayran
Çorba (Tanesiz)	Patates Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Muhallebi
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Patates Püre
Çorba (Tanesiz)	Patates Püre	Ayran
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Komposto
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Yoğurt

Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Ayran
Çorba (Tanesiz)	Patates Püre	Muhallebi
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt

R2 DİYABETİK - ÖĞLE AKŞAM

Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Sebze püre
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Meyve püre
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Sebze püre
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Meyve püre
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Sebze püre
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Meyve püre
Çorba (Tanesiz)	Sebze Püre	Yoğurt
Çorba (Tanesiz)	Kıyma Kavurma	Meyve püre

R3 - ÖĞLE AKŞAM

EZOĞELİN ÇORBA	TANDIR/LAVAŞ	BULGUR PİLAVI	AYRAN
TARHANA ÇORBA	ETLİ TAZE FASULYE	BÖREK	MEYVE
DOMATES ÇORBA	ETLİ NOHUT	PİRİNÇ PİLAVI	CACIK
TARHANA ÇORBA	İZMİR KÖFTE	ERİŞTE	SALATA
MERCİMEK ÇORBA	KARNİYARIK	PİRİNÇ PİLAVI	YOĞURT
SOĞUK MISIR ÇORBA	KEKİKLİ TAVUK	BULGUR PİLAVI	BURMA
SEBZE ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE/PÜRE	ISPANAK BORANI	MEYVE
MERCİMEK ÇORBA	İTALYAN KEBAP	YOĞURTLU SEMİZOTU	KOMPOSTO
TARHANA ÇORBA	BAGET HAŞLAMA	FIRIN MAKARNA	YOĞURT
TOYGA ÇORBA	ETLİ TÜRLÜ	BULGUR PİLAVI	KEŞKÜL
EZOĞELİN ÇORBA	ET SOTE/PÜRE	ERİŞTE	SALATA
SEBZE ÇORBA	ETLİ KURUFASÜLYE	PİRİNÇ PİLAVI	CACIK
DOMATES ÇORBA	PATLICAN MUSAKKA	SPAGETTİ	MEYVE
MERCİMEK ÇORBA	KÖFTE/PATATES	YOĞURTLU SEMİZOTU	ŞEKERPAZE
TARHANA ÇORBA	BAGET HAŞLAMA	BULGUR PİLAVI	YOĞURT

R3 DİYABETİK – ÖĞLE AKŞAM

Domates çorba	İzmir köfte	Yoğurtlu mor lahana	Meyve
Tarhana çorba	Kıyma kavurma	Zeytinyağlı Patlıcan	Ayran
Yayla çorba	Fırın tavuk	Zeytinyağlı Fasulye	Yoğurt
Domates çorba	Sulu köfte	Yoğurtlu Kabak	Meyve
Sebze çorba	Kıyma kavurma	Zeytinyağlı fasulye	Ayran
Tarhana çorba	Tavuk haşlama	Zeytinyağlı Türlü	Yoğurt
Domates çorba	Fırın baget	Yoğurtlu Kabak	Meyve

Sebze çorba	Kıymalı mercimek	Zeytinyağlı Patlıcan	Ayran
Şehriye çorba	Et sote	Zeytinyağlı Fasulye	Yoğurt
Tarhana çorba	Sulu köfte	Zeytinyağlı Kabak	Ayran
Sebze çorba	İzmir köfte	Yoğurtlu Semizotu	Meyve
Şehriye çorba	Kıyma kavurma	Zeytinyağlı Patlıcan	Ayran
Yayla çorba	Et sote	Yoğurtlu Kabak	Meyve
Tarhana çorba	Kekikli Tavuk	Zeytinyağlı Bezelye	Yoğurt

ARA ÖĞÜNLER : A1, A2, A3 ; 2 HAFTALIK ÖRNEK LİSTE

GÜN	A1	A2	A3
1.	SÜT	SÜT + MEYVE	PEYNİR+EKMEK+AYRAN
2.	KOMPOSTO	ÇAY+KEK	ÇAY+SİMİT+PEYNİR
3.	LİMONATA MEYVE+SÜT+BİSKÜVİ	POĞAÇA+AYRAN	
4.	ÇAY POĞAÇA+AYRAN+MEYVE	KISIR+ AYRAN	
5.	PATATES PÜRE PEYNİR+EKMEK+MEYVE	MERCİMEK KÖFTE+ÇAY	
6.	MUHALLEBİ	PIRİNÇ LAPASI+YOĞURT	KEK+SÜT+MEYVE
7.	AYRAN YUMURTA+EKMEK+ÇAY	KEŞKÜL+MEYVE	
8.	MEYVE SUYU +SİMİT+PEYNİR	MEYVE SUYU+KEK	ÇAY
9.	AYRAN	SİMİT+PEYNİR	KEK+ÇAY+MEYVE
10.	MEYVE PÜRE	BÖREK+AYRAN	MEYVE+SÜT+KEK
11.	YOĞURT PEYNİR+EKMEK+ÇAY	POĞAÇA+AYRAN	
12.	MEYVE PEYNİR+EKMEK+ÇAY	PATATES PÜRE+AYRAN	
13.	KOMPOSTO YUMURTA+PEYNİR+EKMEK	MUHALLEBİ+MEYVE	
14.	ÇAY PEYNİR+EKMEK+MEYVE	MERCİMEK KÖFTE+AYRAN	

EK:6

Diyet Yemek İçeriği Menülerindeki Besin Miktarlarının Gramaj Karşıllığı Listesi

NOT: BU LİSTEDEKİ GRAMAJLAR HASTA DİYET LİSTESİNDEKİ MENÜYE UYGULANACAKTIR. Diyet yemekleri hazırlanırken, et miktarları için diyet et yemekleri tablosundaki gramajlar baz alınacak olup, diğer malzemelerde ise normal yemek gramaj tablosundaki ölçüler esas alınacaktır. Ancak yemeklerde tuz kullanılmayacak, yağ ve salça miktarı yarıya düşürülecektir. Sıvıyağ ibaresi olan yemeklerde ayçiçek yağı ; salça ibaresi olan yerlerde domates salçası kullanılacaktır.

Diyetlerde verilecek meyvelerin gramajları diyet meyveleri tablosuna göre verilecektir.

Diyet yemek menüsünde çorba,et yemeği,zeytinyağlı veya yoğurtlu sebze,meyve veya Yoğurt/ayran olarak 4 kap bulunacaktır. Kliniklerde hastalığa özgü bir menü uygulanması gerektiğinde firmaya 7 gün önceden haber verilecektir.

DİYET MEYVELERİ

Elma	100 gram
Armut	100 gram
Üzüm	120 gram
Mandalina	150 gram
Portakal	150 gram
Kavun	200 gram
Karpuz	200 gram
Kiraz	120 gram
ilek	200 gram
Kayısı	200 gram
Muz	150 gram
Yeşil erik	150 gram
Kırmızı erik	150 gram
Şeftali	150 gram
Yeni Dünya	150 gram
Nektarin	150 gram

DİYET ET YEMEKLERİ

Terbiyeli Haşlama et	100 gram
Rosto et	100 gram
Biftek	100 gram
Bonfile	100 gram
Et sote	100 gram
Izgara köfte	100 gram
İzmir köfte	100 gram
Çiftlik köfte	100 gram
Fırın köfte	100 gram
Kemikli Tavuk	150 gram
Kemiksiz Tavuk	100 gram
Izgara tavuk köfte	100 gram
Izgara balık	150 gram
Fırın balık	150 gram

EK 7
AYLARA GÖRE ALINACAK SEBZE VE MEYVELER

Salatalık	Mayıs - Kasım
Kabak	Mayıs – Kasım
Bezelye	Nisan-Haziran
Semizotu	Nisan – Eylül
Dolma biber	Haziran – Ekim
Taze fasulye	Mayıs – Ekim
Taze bakla	Nisan – Haziran
Patlıcan	Haziran – Kasım
Domates	Haziran – Kasım
Kavun	Temmuz – Kasım
Karpuz	Haziran – Ekim
Üzüm	Temmuz – Ekim
Muz	Her ay
Vişne	Temmuz – Ağustos
Kiraz	Haziran – Temmuz
Çilek	Mayıs – Temmuz
Malta eriği	Mayıs – Haziran
Kırmızı erik	Haziran – Eylül
Şeftali	Temmuz Eylül
Kayısı	Haziran-Ağustos
Kuru soğan	Her ay
Maydanoz	Her ay
Limon	Her ay
Patates	Her ay
Dereotu	Her ay
Taze soğan	Ocak-Şubat Hariç
Kıvırcık Marul	Temmuz-Ağustos-Eylül hariç