

BEZMİALEM VAKIF ÜNİVERSİTESİ
YEMEK ÜRETİMİ (MALZEMELİ) VE SERVİS HİZMETİ ALIMI
TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1- İHALE KONUSU İŞE İLİŞKİN BİLGİLER:

1. HİZMETİN KONUSU

GENEL TANIMLAR

- a) **İDARE** : Bezmialem Vakıf Üniversitesi
- b) **FİRMA** : Yapılan ihale sonucunda ihaleyi kazanarak, ihale konusu olan hizmeti verecek gerçek ya da tüzel kişiliği ifade etmektedir.
- c) **KONTROL TEŞKİLATI**: İDARE tarafından görevlendirilen, ihale dokümanlarına ve ilgili mevzuatlara uygun olarak **YÜKLENİCİ** firmayı her aşamada kontrol etmekle yetkili teşkilatı tanımlar.
2. **HİZMETİN TANIMI** Adnan Menderes Bulvarı (Vatan Cad.) P.K: 34093 Fatih/İSTANBUL adresinde bulunan Bezmialem Vakıf Üniversitesi mutfak ve yemekhanesi ile **İDARE'** nin bildireceği diğer yerler de, malzeme dahil olmak üzere yemeğin hazırlanması, personel için yemekhane, hasta ve refakatçiler için hasta odalarında, **İDARE'** ce belirlenecek muhtelif departmanlarda yemeğin dağıtılması, yemekhane düzeninin ideal servis ve sunum düzeninde açılması, bulaşıkların hastane hijyen anlayışına uygun olarak yıkanması ile ilgili işlerin, gıda mühendisi ve Diyetisyen dahil olmak üzere, hizmetin verilmesinde aksaklık oluşturmayacak şekilde yeterli miktarda işinin ehli personel ile (en az 103 kişi) yürütülmesidir.

3. HİZMETİN ESASLARI

Ortalama ihale süresince verilecek yemek sayıları ve öğünlere dağılımı:

a) Personel/Hasta/Refakatçi Yemeği

PERSONEL/HASTA/REFAKATÇİ YEMEĞİ			
NO	ÜRÜN ADI	MİKTAR	BİRİM
1	Normal Yemek - 4 Kap (Personel Öğle, Akşam; Hasta Öğlen ve Akşam)	364.581	Adet
2	Diyet Yemek (Öğlen - Akşam)(tuzlu ve tuzsuz diyabetik, tuzsuz normal diyet, gızsız diyet , özel diyet)	43.719	Adet
3	Kahvaltı (Normal)	68.214	Adet
4	Kahvaltı (Diyet)	16.334	Adet
5	Kahvaltı (Özel)	3.884	Adet

6	Ara Öğün (Ara Kahvaltı - Ara Öğle- Ara Akşam)	30.825	Adet
7	Yoğurt Bardak (200 gr)	18.118	Adet
8	Bardak Su (180 cc)	401.042	Adet
9	Normal Yemek – 4 Kap (Glutensiz, Pesketaryen, Vejetaryen, Vegan))	1.804	Adet
10	Meyve Tabagi (600gr)	1.800	Adet

b) Öğrenci Yemeği

ÖĞRENCİ YEMEĞİ			
NO	ÜRÜN ADI	MİKTAR	BİRİM
1	2 kap Yemek (Rol Ekmek + Bardak Su Dahil)	18.400	Adet
2	3 Kap Yemek (Rol Ekmek + Bardak Su Dahil)		
3	4 Kap Yemek (Rol Ekmek + Bardak Su Dahil)		
4	Et Yemekleri (Rol Ekmek + Bardak Su Dahil)		
5	Bakliyat ve Tavuk Yemekleri (Rol Ekmek + Bardak Su Dahil)		
6	Prinç, Bulgur Pilavı ve Makarna Çeşitleri		
7	Tatlı Çeşitleri		
8	Salata Çeşitleri		
9	Meyve, Yoğurt, Ayran ve Komposto V.B.		
10	Çorba (Rol Ekmek + Bardak Su Dahil)		
11	4 Kap Yemek Glutensiz, Pesketaryen, Vejetaryen, Vegan (Rol Ekmek + Bardak Su Dahil)		

1.3.2. Bu rakamlar yaklaşık miktarlar olup **İDARE'** yi bağlayıcı değildir.

1.3.3. YÜKLENİCİ' ye yemek ödemeleri günlük yemek yiyen kişi sayılarına göre ödenir.

1.3.4. Üniversitemize kayıtlı öğrenci sayısı 4.131'dir. Öğrenci yemeği, öğrenciler tarafından bedelinin peşin olarak ödenmesi sonrasında verilecektir.

1.3.5 YÜKLENİCİ personel ve öğrenci yemekhanelerinde vejetaryan, pesketeryan ve vegan beslenme tercihinine sahip olanlar bulunması halinde, bu kişilere yönelik alternatif menü hazırlamak ve sunmakla yükümlü olup, söz konusu taleplere ilişkin kişi sayıları ve özel durumlar İDARE tarafından yükleniciye bildirilecektir bu hizmet sözleşme kapsamındaki yemek hizmetine dahil olacak ve ayrıca herhangi bir bedel talep edilemeyecektir

MADDE 2- HİZMETE AİT BİLGİLER

2.1. Hizmetin ifa yeri Bezmialem Vakıf Üniversitesi birimleri Vatan Cad. adresindeki merkez hastane personel yemekhanesi, yoğun bakım, anestezi ve reanimasyon, ameliyathane, zemin kat, VİP servis, 1,2,3,4,5 ve 6. katlardaki klinikler, onkoloji kliniği, üniversite (öğrenci) yemekhanesi, Rektörlük ve Tıp Fak. Dekanlığı Beykoz Yaşam Bilimleri ve Bioteknoloji Enstitüsü, Eyüp Yerleşkesi, Sultangazi İlhan Varank Yerleşkesi, Dragos Hastanesi ve Fatih Semt Polikliniği ile Üniversiteye bağlı olarak açılacak diğer hizmet birimleridir.

2.2. YÜKLENİCİ Vatan Cad. adresindeki merkez hastane mutfak, Dragos Hastanesi mutfak, Eyüp Yerleşkesi mutfakında üretim yapacaktır. Bu hususta gerekli ekipman, araç-gereç ve personel tedarik ve organizasyonunu sağlayacaktır.

2.3. YÜKLENİCİ Vatan Cad. adresindeki merkez hastane yemekhanesi, Dragos Hastanesi yemekhanesi, Eyüp Yerleşkesi yemekhanesinde yemek servis hizmeti sağlayacaktır. **YÜKLENİCİ**, Beykoz Yaşam Bilimleri ve Bioteknoloji Enstitüsü, Fatih Semt Polikliniği, Sultangazi İlhan Varank Yerleşkesi ve Üniversite (öğrenci) yemekhanesi alanlarına merkez hastane mutfakında üretilen yemeklerin transferini ve sunumunu gerçekleştirecektir.

2.4. Üniversite (öğrenci) yemekhanesi, Beykoz Yaşam Bilimleri ve Bioteknoloji Enstitüsü, Fatih Semt Polikliniği, Sultangazi İlhan Varank Yerleşkesi, Eyüp Yerleşkesi alanlarında öğrencilere de yemek hizmeti verilecektir.

2.5. İDARE' nin Beykoz Yaşam Bilimleri ve Bioteknoloji Enstitüsü mutfakında sözleşme tarihi itibarıyla yemek dağıtım, bulaşık yıkama ve yemekhane hizmetlerine ait aşamalarda **YÜKLENİCİ** kendi personelleri görevlendirecek ve bu konuyla ilgili **İDARE'** den herhangi ek bir ücret talep etmeyecektir.

2.6. Tüm yatan hasta ve refakatçilere yemek hizmeti tek kişilik vakumlu paketlenmiş biçimde kapalı taşıma arabaları ile gerçekleştirilecektir. Sunulacak yemek beraberinde çatal, kaşık, bıçak, ıslak mendil kürdan gibi yardımcı malzemeler kağıt poşet (içi selefona kaplı) içerisinde sunulacaktır.

2.7. Üretim mutfak ve yemekhanelerinin sayısı **İDARE'** ce artırılabilir veya azaltılabilir. Hizmet binalarının taşınması halinde yürütülen hizmet taşınan binada devam ettirilir. Ayrıca, yemekhanelere hangi mutfaktan dağıtım yapılacağına da **İDARE'** ce karar verilir.

2.8. Bu hizmet, Bezmialem Vakıf Üniversitesi'nin; malzeme dahil mutfak, yemek dağıtım ofislerinde, personel için yemekhane, hasta odalarında, ayrıca **İDARE'** ce belirlenecek yerlerde yerine getirilecek olan yemek yapımı ve sonrası servis hizmetleri işi olup, gıda mühendisi ve diyetisyen dahil hizmeti aksatmayacak sayıda yeterli personel (en az 103 kişi) çalışacaktır. Hastanemize bağlı taşıma usulü ile yemek hizmeti götürülmesi gereken birimler açıldığında bu birimlere ilave personel, ekipman ve araç temini firma tarafından karşılanacak ve hizmet aksatılmadan yürütülecek, ayrıca yemek ücreti dışında bir ücret ödenmeyecektir.

2.9. YÜKLENİCİ'nin herhangi bir sebeple hizmeti aksatacağının kendisi tarafından beyanı ya da **İDARE** tarafından bu durumun tespit edilmesi halinde **İDARE** hizmeti aksatmayacak tüm tedbirleri (yemek ya da yemek malzemesi, temizlik malzemesi v.b. piyasadan tedarik edilmesi) alır ve bedeli **YÜKLENİCİ** 'nin ilk hakedişinden ödenir. Bu bedel **YÜKLENİCİ** 'nin hakedişi yoksa kesin teminatından mahsup edilir.

MADDE 3 – İDARENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

3.1. Sözleşme imzalanmasının ardından **İDARE** “**EK-3: DEMİRBAŞ LİSTESİ**”nde belirtilen malzemeleri **YÜKLENİCİ**’ye eksiksiz olarak teslim edecektir. **İDARE** tarafından yemekhanelerde mevcut veya sözleşme süreci içerisinde her ne şekilde olursa olsun temin edilen ve yer teslimi esnasında **YÜKLENİCİ**’ye tutanak tutularak teslim edilecek demirbaşlar, işin sonunda evsaf ve miktar olarak **İDARE** tarafından **YÜKLENİCİ**’den aynen teslim alınacaktır. Mutfaklar arası demirbaş transferleri **İDARE**’nin yazılı izni olmadan yapılmayacaktır.

3.2. Aylık Yemek Menüleri (normal, diyet, glutensiz yemek menüleri, kahvaltı, öğrenci yemeği ve öğrenci seçmeli yemeği) , **YÜKLENİCİ** tarafından her ayın en geç on beşine kadar hazırlanarak menü toplantısında **İDARE**’nin onayına sunulacaktır. **İDARE**, gerek gördüğü takdirde menüde değişiklikler yaparak, bir sonraki ayın menüsünü kesinleştirecektir.

MADDE 4- YÜKLENİCİ’NİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

4.1. HİZMETE İLİŞKİN

4.1.1. Her öğünde yemek üretim dağıtımının aksamadan yürütülmesi sağlanacaktır.

4.1.2. Menüdeki yemeklerin kalori ve besin değerleri hesabı, **YÜKLENİCİ** tarafından bilgisayar ortamında hazırlanarak günlük olarak yemekhanelerin uygun yerlerinde asılarak bilgilendirilecektir.

4.1.3. Yemek malzemesi girdileri, **YÜKLENİCİ** tarafından temin edilecek ve Yemek Kontrol Teşkilatı’nın en az bir üyesinin onayı ile ürün kabulü yapılacaktır.

4.1.4. Yemek malzemesi girdilerinin, onaylı yemek menüsüne ve bildirilen yemek sayısına göre tespiti ve tedariki, soğutma odası, depo, killer ve mutfaka nakli, sıhhi koşullarda muhafazası, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, benmariye nakli ve benmari’ de muhafazası, tevzil /sunuşu, yemek salonlarının tertip ve düzeni, tüm depo, bulaşıkların her öğün bitiminde yıkanması, soğutma odaları, depo ve makinaların, teçhizat ve levazımının kabul edilen standartlarda temizliği, tertip ve muhafazası, sağlam ve çalışır halde bulundurulması, vb. gibi tabldot hizmeti dahilinde yapılacak tüm işler **YÜKLENİCİ**’ ye aittir.

4.1.5. Yemek malzeme depo çıkışları, menü gramaj tablolarında belirtilen gramajlar doğrultusunda **İDARE**’nin kontrolünde **YÜKLENİCİ** tarafından yapılacak ve kayıt altına alınacaktır.

4.1.6. **YÜKLENİCİ**’nin tüm faaliyetleri ile kendisine teslim edilen mutfak, yemek salonu gibi tesisleri, ayrıca kendisine ait mutfak ve yemek salonu teçhizatını ve yemek pişirmede kullandığı her türlü girdi malzemeyi tertip, düzen, muhafaza ve kullanım yönüyle sağlık koşullarına uygun olarak icra edip etmediği, **İDARE**’ce belirlenen “Yemek Üretim sorumlusu/ları” denetimi, gözetimi ve yönlendirmeleri ile gerçekleştirilecektir. Bu sorumluların yazılı ve sözlü uyarıları, **YÜKLENİCİ** tarafından anında yerine getirilecektir.

4.1.7. **YÜKLENİCİ** gerektiği durumda Üniversite birimlerine yemek dağıtımı için yeterli sayıda en az 12 m³ panelvan araç bulunduracaktır. Araçlar, kapalı kasa, termoboks ile hijyenik ortamda yemek taşımaya uygun raflı özellikte olacaktır. Çalıştırılacak araç özellikleri, yürürlükteki “gıda hijyeni yönetmeliği”ne uygun olacaktır.

4.1.8. Yemek dağıtım işi, gramajlara uygun şekilde **İDARE**’nin her gün için belirlediği saat ve usullerde yapılacaktır. Yemek dağıtımı ve sunumu, **İDARE**’nin (mesai saatleri dışında Nöbetçi İdari Amir) ilgili yemekleri tat, koku ve görünüm bakımından onaylamasının ardından gerçekleştirilecektir. **İDARE**’nin gerekçesini belirterek onay vermediği yemekler ile ilgili olarak **YÜKLENİCİ** kesinlikle yemek hizmetini aksatmayacak şekilde tedbir almakla yükümlüdür.

4.1.9. **YÜKLENİCİ**, ancak mücbir sebepler nedeni ile ve **İDARE**’nin onayını alarak menüdeki bazı çeşitleri dışarıdan getirilebilecek, menüde (günler arasında) değişiklik yapabilecektir.

4.1.10. **İDARE**’ye ait üretim mutfaklarında; yangın, sel, altyapı tadilatı gibi çeşitli nedenlerle üretim yapılamaması durumunda, **İDARE**’nin uygun gördüğü tedarikçilerden yemek temin edecektir.

4.1.11. Yemek dağıtımı, personel ve öğrenci yemekhanesinde self servis şeklinde olacak, ancak, hastalara **İDARE'** nin uygun gördüğü düzende yatağa aşağıdaki şekilde yapılacaktır.

- a) Yemek tek kişilik vakumlu paketlenmiş biçimde thermo box kutularına konulacaktır.
- b) Merkez Hastane International Clinic servisleri ve Dragos Hastanesi'nde, yatan hasta ve refakatçi yemekleri tepsilerde porselen tabaklar ile sunulacaktır.
- c) Yemek taşıma arabalarına rasyon sayılarına göre yerleştirilecektir.
- d) Aciliyet durumları göz önünde bulundurularak yemek asansörle katlara çıkarılacaktır.
- e) Rasyonda bulunmayan kişilere yemek verilmeyecektir.
- f) Dağıtılan yemeklere ait çöpler toplanıp taşıma arabasına konulacaktır.

4.1.12. YÜKLENİCİ, sözleşme süresince meydana gelecek azalma veya yenilemeleri kendisi karşılayacak, sözleşme bitiminde tutanakla teslim edilen özellik ve sayıdaki tüm malzemeleri eksiksiz olarak **İDARE'** ye iade edecektir. **YÜKLENİCİ** sözleşme bitiminde teslim edilen demirbaş ve teçhizatı sağlam ve çalışır olarak teslim etmek zorundadır. **YÜKLENİCİ'** nin kusurlu kullanımı sebebiyle oluşabilecek her türlü hasar ve eksik **YÜKLENİCİ** tarafından karşılanacaktır. Ancak **YÜKLENİCİ** kusurlu kullanımı sebebiyle oluşabilecek hasar ve eksiklikleri, sözleşme bitiş tarihini takip eden 20 (yirmi) gün içerisinde tamamlayıp **İDARE'** ye teslim etmez ise, **İDARE** hasar ve eksiklikleri kendisi tamamlayıp bedelini **YÜKLENİCİ'** nin teminatından kesecektir.

4.1.13. YÜKLENİCİ, İDARE'ye ait demirbaşları çalışır vaziyette teslim alarak sözleşme süresince kullanabilir. Fakat **YÜKLENİCİ** kendisine teslim edilen demirbaş niteliğindeki teçhizatın yeterli gelmemesi durumunda dışarıdan bu ihtiyacını temin ederek iş sonunda getirdiği araç ve teçhizatları geri alabilir. **YÜKLENİCİ'** nin sözleşme dönemi içerisinde kusurlu kullanımı sebebiyle oluşabilecek her türlü hasar ve eksiklikler **YÜKLENİCİ** tarafından 10 (on) iş günü içerisinde tamamlanır. Bu demirbaşlara ait bakım, onarım, parça değiştirme vb. gibi işlemlere ait masraflar **YÜKLENİCİ'** ye aittir. Demirbaşların 6 (Altı) ayda bir periyodik bakım ve onarımını yaptıracak ve işin sonunda bu malzemeleri aynen (miktar ve evsaf olarak) geri teslim edecektir. Ayrıca **YÜKLENİCİ** kullanmakta olduğu elektronik cihazların da (termometre, terazi vb) bakım ve kalibrasyonunu yapacak ve raporlarını **İDARE** ile paylaşacaktır.

4.1.14. YÜKLENİCİ, EK-16 - İSTENİLEN ARAÇ VE GEREÇ SAYILARI listesinde belirtilen malzemeleri temin edecektir. Bununla birlikte hizmetin görülmesine yönelik malzemeyi, her türlü masrafı kendisine ait olmak üzere tamamlayacak, **İDARE'** nin bilgisi dahilinde getirdiği bu malzemeleri işin sonunda geri alacaktır.

4.1.15. Faturaya esas teşkil edecek öğün adedinin belirlenmesinde; kartlı sistem olan işyerlerinde kartlı sistem verileri, kartlı sistemin olmadığı işyerlerinde **İDARE'** nin uygun gördüğü yöntem sonucu oluşan veriler dikkate alınacaktır. Turnike sistemi aktif olarak kullanılacaktır.

4.1.16. Bulaşık, yemekhane, hazırlık mutfak, yemekhane salonu ve eklentilerinde kullanılacak tüm temizlik ve temizlik malzemeleri **YÜKLENİCİ'** ye aittir. Bu madde kapsamında kullanılacak malzemelerin MSDS raporlarını **İDARE'** ye sunacak ve bu raporların **İDARE** onayı alınacaktır.

4.1.17. Yemek dağıtım elemanları ve aşçılar; elbiseli ve önlüklü, başları kepli veya boneli, elleri eldivenli ve ağızları maskeli, beyaz ortopedik terlikli (yemek üretimi alanında kullanılacak olan ayakkabı ve terlikler ıslak zeminde kaymaya engelleyici özellikte olacak), garsonlar; beyaz gömlek (mevsimine göre kısa veya uzun kollu), siyah pantolon, siyah papyon ve siyah ayakkabılı, bulaşıkçıların ayakkabıları; kompozit burunlu, kaymaz tabanlı olacaklardır. Tüm iş elbiseleri **YÜKLENİCİ** tarafından EK-1'e göre sağlanacaktır. Kullanılan eldiven, maske ve bone bir kez kullanılan cinsten olacaktır.

4.1.18. YÜKLENİCİ, İDARE' nin yemek salonları, mutfak ve mutfak eklentilerinde gerekli her türlü temizliği yapacaktır. Ayrıca, **İDARE'** nin özel organizasyonlarının (kokteyl, toplantı, özel yemek, vb. gibi) olduğu günlerde, **İDARE'** nin isteği doğrultusunda, salon düzenlenmesi (masaların toplanması, vb. gibi) **YÜKLENİCİ** tarafından yapılacaktır.

4.1.19. Üretilen yemekler, ağzı kapalı gastronom tepsi ve küvetlerle; ısı derecesini uzun süre koruyan **YÜKLENİCİ'** ye ait en az 2 adet termoboks, Gıda tüzüğüne uygunluğu tescil edilmiş olan plastik vakum ambalajlarda ile yemekhaneler ile hastalara gönderilecek, yemeklerin taşınması ve dağıtılması esnasında yemeğin görünüm ve nefaseti bozulmayacak, özelliğine ve cinsine göre sıcak veya soğuk olarak muhafaza edilecek ve aynı şekilde servis yapılması sağlanacaktır. Servis sırasında, sıcak sunumu yapılan yemeklerin iç sıcaklıkları en az 65 °C, benmari sıcaklığı en az 85°C olacaktır. Vakum ambalajlarda zeytinyağlı soğuk ve sıcak yemeğin bir arada verilmemesine dikkat edilecek, zeytinyağlı yemeklerin ayrıca paketlenmesi sağlanacaktır.

4.1.20. Et ve tavuk gibi ürünler (-1) - (+3) °C de; pişmiş etler, pastörize süt, peynirler, şarküteri ürünleri, hamur ve hamur işleri (0) - (+5) °C arasında, meyve ve sebzeler (+5) - (+8) °C de, dondurulmuş ürünler (-18) - (-24) °C de uygun depo ve derin dondurucularda saklanacaktır. Hububat, kuru bakliyat ve un gibi ürünler ağzı sıkı ve kapaklı kaplarda saklanacaktır. Kuru gıdaların depolanması, (+15) - (+25) °C aralığında, maksimum %60 nem koşullarında yapılacaktır. Muhafaza ortamları tertip ve düzenli olacak temizlik ve temizlik şartlarına uygun olacaktır.

4.1.21. İDARE mutfaklarında pişirilen yemek, Bezmialem Vakıf Üniversitesi ve bağlı kuruluşların haricinde hiçbir yere sunulmayacaktır.

4.1.22. YÜKLENİCİ mutfakta üretilen yemeklerden ve servise sunduğu yemekhanedeki yemeklerden her gün **İDARE'** nin gözetiminde alınacak yemek örneklerini etiketli olarak asgari 72 saat buzdolabında saklayacaktır.

Mutfakta üretilen yemeklerden alınan numunelerden **İDARE'** nin belirlediği 3 (üç) çeşidini

İDARE' nin belirlediği laboratuvarıda bütün masrafları **YÜKLENİCİ** tarafından karşılanmak üzere ayda en az bir defa tahlil (Mikrobiyolojik tetkikler); **a)** Salmonella spp.

b) b. Stafilokokal enterotoksinler

c) B. Cereus

d) E. Coli

İDARE tarafından gerek görüldüğünde bedeli **YÜKLENİCİ** tarafından karşılanmak üzere; sözleşme süresince Üretim alanı veya Personelden toplam 100 adet swap analizleri yaptırabilecektir.

4.1.23. YÜKLENİCİ çöpleri, şeffaf veya yarı şeffaf çöp poşetleri ile **İDARE'** nin göstereceği yerlere koyacak, çöplerin birikmesine meydan vermeyecek, çöp mahallinin temizliğinde gereken hassasiyeti gösterecektir.

Özellikle yaz aylarında çöplerin kaldırılmasını müteakip her gün sabunlu suyla çöp mahalli yıkanacaktır. Çöp naklinde, giriş ve çıkışlarda kapılara zarar vermeyecek ebatlarda gürültüsüz ve kolay hareket eden, içindeki çöp poşetlerinin yırtılması halinde çöp suyunun dışarı akmasını önleyecek biçimde yaptırılmış plastik veya lastik kenarlı araç veya plastik pedallı kova kullanılacaktır. Çöp toplama yerlerine ağzı kapalı, kalın çöp poşetleriyle ve taşıma sırasında kullanılan yerlerde çevre kirliliği yaratmayacak şekilde taşınması **YÜKLENİCİ** tarafından sağlanacaktır. Bu amaç doğrultusunda kullanılan çöp poşetleri **YÜKLENİCİ** tarafından temin edilecektir.

4.1.24. Bitkisel atık yağlar diğer çöplerden ayrı olarak biriktirilecek ve 06.06.2015 tarih ve 29378 sayılı resmi gazetede yayımlanan "**Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği**" ile belirlenen yükümlülükler yerine getirilmek suretiyle bertaraf edilecektir. Bertaraf ettiğine dair belgeleri **İDARE'** ye teslim edecektir.

4.1.25. Her öğünde tuz, kırmızıbiber, pul biber, karabiber veya yemeğin özelliğine göre nane, sarımsak, kekik v.b. baharatlar, menüye uygun çeşitli soslar (sızma zeytinyağı, nar ekşisi, ketçap; acılı ve tatlı, hardal, mayonez v.b.) yeterli miktarda **YÜKLENİCİ** tarafından sağlanacak, yemek büfelerinde servisten önce koydurulacak ve servis süresince dolu bulundurulacaktır, (yemek masalarında; yeterli miktarda kâğıt peçete, poşet muhafazalı kürdan, tuz, karabiber bulundurulacak)

4.1.26. Mutfak, yemekhane ve bunların müştemilatında yapılacak temizlik ve dezenfekte işlemleri için temizlik ve sarf malzemeleri **YÜKLENİCİ** tarafından karşılanacaktır.

4.1.27. Mutfağa dışarıdan gelen ziyaretçiler için tek kullanımlık önlük, galoş, bone bulunduracaktır.

4.1.28. YÜKLENİCİ' nin işi yürütürken kullanması gereken gıda, temizlik, sarf malzeme listesi, özellikleri EK2' de sunulmuştur. Bu listeye, gerek görüldüğünde ekleme ve miktar artışları olduğunda **İDARE'** nin onayı alınarak kullanılabilecektir.

4.1.29. Yerleşke içerisinde **YÜKLENİCİ'** nin hizmet verdiği Tüm Yemekhane ve mutfaklarda bulunan Yağ tutucuların haftalık periyodik temizliği **YÜKLENİCİ'** tarafından yapılacaktır. Ayda iki yağ tutucusunun bulunduğu kanal periyodik olarak temizlenecektir. Bu temizliklerin yapıldığına dair bilgi formlarını ve yağ tutucudan çıkan atık yağları bertaraf ettirdiklerine dair kayıtları **İDARE'** ye teslim edeceklerdir.

4.1.30. YÜKLENİCİ, Sıfır Atık Projesi kapsamında “Yemek Artığı Kompostlaştırma Makinesi” temini hususunda konu ile ilgili yasal mevzuatlar doğrultusunda yemek üretimi yapılan yerleşkelerde, **İDARE'** den hiçbir ücret talep etmeden yasal zorunluluklara uygun özellikte cihaz ya da cihazları tedarik edecektir.

4.1.31. Masalarda yemek yiyen personele iki adet 180 cc kapalı bardak su verilecektir. Verilecek sular yaz mevsiminde **İDARE'** nin uygun gördüğü ısı derecesinde servis edilecektir.

4.1.32. Haftanın 7 günü sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünler sipariş adedine göre hastanenin çeşitli dağıtım yerlerine nakli, buradaki mutfak ve tesislerde sıhhi koşullarda muhafazası, hasta ve refakatçilere odalarına kadar tek kişilik vakumlu paketlenmiş biçimde Gıda tüzüğüne uygun vakum ambalajlı bölme kaplarda ile nakli, personele ise personel yemekhanesinde sel form tepsilerde porselen tabaklarla sunumu yapılacaktır. Tüm hasta ve refakatçilere kuşluk vakti kahvaltıları sel form tepsilerde ve porselen tabaklar ile sunulacaktır.

4.1.33. Yemekhane masaların üzerindeki önceden servis edilen malzeme, tüm masa üzeri ekipman ve melanj takımlarının eksiksiz bulunmasının kontrolü ve temini **YÜKLENİCİ'** tarafından sağlanacaktır. Personel yemekhanesinde ve tüm katlardaki hastalara yemek beraberinde, ağzı yapıştırılabilir içi sele fon kaplı kağıt, çatal, kaşık, bıçak ambalajı kullanılacaktır. Bu ambalajın içerisinde çatal, kaşık, bıçak, kürdan, ıslak mendil bulunacak ayrıca hasta kısımlarına sunulacak yemekle beraber bu ambalajın içerisinde paketli tuz da bulunacaktır. **4.1.33. YÜKLENİCİ'** firma kullandığı her yerin temizliğini, hastane enfeksiyon kurulunun belirlediği kıstaslara göre yapacaktır. İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır. Ayrıca haftada bir gün genel temizlik yapılacaktır.

4.1.34. Yemekhane ve klinik ofislerinde dağıtılacak yemekler de dahil olmak üzere, yemek taşımaları taşıma araçları ile ve ağzı kapalı olarak gerçekleştirilecektir. Açıkta hiçbir besin taşınmayacak yemekhane yemekleri de kapaklı paslanmaz çelik kaplar ile taşınacaktır. Zorunlu hallerde yemekler streç filmle sarılarak taşınacaktır.

4.1.35. Sabah kahvaltıları hasta ve refakatçilere normal şartlarda sel form tepsilerde ve porselen kahvaltı tabaklarında sunulacaktır. Ancak gerektiğinde **İDARE'** nin izni olmak şartıyla, tek kullanımlık tabaklarda, bıçak ve çatal ile birlikte streç filme sarılmış olarak da dağıtılabilecektir. Gerek bulaşıcı hastalıkların tedavi edildiği kliniklerde gerekse sorumlu diyetisyenin gerekli gördüğü diğer kliniklerde tek kullanımlık (gıda ile teması uygun) servis malzemeleri kullanılacaktır.

4.1.36. YÜKLENİCİ' firma Cumartesi – Pazar ile Resmi ve Dini Bayramlar dahil olmak üzere hiçbir sebeple yemek, kahvaltı, diyet yemeği hazırlama ve sunulması işini aksatamaz. Böyle günlerde Hasta ve Refakatçileri ile Nöbetçi Personelin yemekleri hazırlanıp servisi yapılacaktır. Ramazan ayında oruç tutan Personel için iftar ve sahur yemeği **İDARE'** nin onayıyla hastane diyetisyeninin hazırladığı mönüye göre verilecektir.

4.1.37. Servislerde Gıda tüzüğüne uygun vakum ambalajlı bölme kaplarda ile hasta ve refakatçilerin ayağına kadar servisi yapılan yemeklerin dağıtım sonunda boş kapları **YÜKLENİCİ'** tarafından toplanacak ve mutfak alanı içerisinde bulunan bulaşıkhanede temizlik işleri yapılacaktır. Kesinlikle servislerde yıkama ve temizlik işleri yapılmayacaktır. Yemekhanelerin mutfağın, bulaşıkhanelerin malzeme dahil temizlik hizmetleri **YÜKLENİCİ'** tarafından yapılacaktır.

4.1.38. Depolanacak gıda maddeleri dayanıklılık süreleri göz önüne alınarak en az üç gün ile en fazla yedi günlük miktarda olacaktır. Gıda maddelerinin kabulü ve denetimi **İDARE'** ile müştereken yapılacaktır. **İDARE'** getirilen gıda maddelerini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır. Muayene sonucunda düzenlenecek iki nüsha

geçici muayene komisyon raporunun bir nüshası **İDARE**de, bir nüshası ise **YÜKLENİCİ**'de kalacak ay sonlarında mutabakat sağlandıktan sonra muayene komisyon raporu düzenlenecektir. Gıda maddeleri normalde saat 09.00 ile 12.00 saatleri arasında, değiştirilmesi gerekenler ise 13.00 –14.00 saatleri arasında teslim edilecektir.

4.1.39. Bu hizmette kullanılan doğalgaz, elektrik, su vb. giderleri **YÜKLENİCİ** 'ye aittir. Bu sebeple **YÜKLENİCİ** sözleşme imza tarihinden itibaren 1 ay içerisinde kiralanın alanlara giden elektrik, doğalgaz, su vb. hatlara abone olacak ve abonelik belgelerini **İDARE**'ye sunacaktır. **YÜKLENİCİ**, aboneliğin mümkün olmadığı yerler ile ilgili olarak **İDARE**'ye, aboneliğin mümkün olmayacağına dair ilgili kurumdan temin etmek kaydıyla kanıtlar sunması halinde bu alanlara sözleşme imza tarihinden itibaren 1 ay içerisinde süzme sayaç taktıracaktır. Abone olana veya sayaç taktırana kadarki süreçte ilgili alanlarda yapılan kullanım bedelleri, 3 aylık kullanım bedellerinin ortalaması alınarak **YÜKLENİCİ**'nin hakedişinden kesilmek suretiyle **İDARE**'ye ödenecektir. **YÜKLENİCİ** tarafından mutfakta (yemek üretimi, bulaşık, temizlik v.s. için) kullanılan su, hastanenin İSKİ şebekesinden temin etmekte olduğu su olacaktır. Tüm yerleşkeler dahilinde 2025 yılının Eylül, Ekim Kasım aylarının 3 aylık ortalama su, elektrik ve doğalgaz fatura tutarları aşağıda belirtilmiştir. Bu veriler bilgi amaçlı verilmiş olup tutarlardaki artış veya azalışlar günün ekonomik koşullarına göre değişiklik gösterebilecek olup **İDARE**'nin bu tutarlarla ilgili herhangi bir yükümlülüğü ve taahhüdü yoktur.

4.1.40.

3 AYLIK ORTALAMA	
SU	27.750,19 TL
ELEKTRİK	178.423,62 TL
DOĞALGAZ	209.662,15 TL

Ayrıca **YÜKLENİCİ** her ay Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olarak su analizi yaptıracak ve analiz sonuçlarını **İDARE**'ye yazılı olarak bildirecektir. Sonuçların uygun çıkmaması halinde gerekli düzeltmeler (arıtma cihazı vb) **YÜKLENİCİ** tarafından yaptırılacaktır.

4.1.41. **YÜKLENİCİ** kutlama, toplantı vb. etkinliklerde kullanılmak üzere, **İDARE**'nin talebi doğrultusunda kurum içerisinde yapılan organizasyon için ilgili birimlere, belirtilen sayıda tabak, kaşık, çatal, masa, sandalye gibi malzemeleri temin edecek ve organizasyon bitiminde teslim alacaktır.

4.1.42. **YÜKLENİCİ**, bu teknik şartname kapsamında yürütmekle yükümlü olduğu hizmetleri **İDARE**'nin mevcut şartları doğrultusunda, **İDARE** ile işbirliği içerisinde, afet ve acil durum hallerinde de sağlamaya devam edecektir.

4.1.43. Çalışma alanı içerisinde alkol ve uyuşturucu kullanılması ve bulundurulması kesinlikle yasaktır.

4.2. İŞÇİLERE İLİŞKİN

4.2.1. Çalıştırılacak personelin dağılımı, nitelikleri aşağıda belirtildiği gibi olacaktır.

Görevi	Sayı	Özellikler
Yönetici/Gıda Mühendisi	2	En az 3 yıllık sektörel mesleki deneyime sahip.
Gıda Mühendisi / Diyetisyen	1	En az 3 yıllık mesleki deneyime ve diplomaya sahip.

Aşçıbaşı	3	Tercihen Aşçılık, Gastronomi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği vb. üniversite bölümlerinden mezun ve/veya bonservisli (ustalık belgesine sahip ve aşçıbaşı-aşçı olarak en az 5 yıl, tercihen 5 yıldızlı otel mesleki deneyime sahip)
Aşçıbaşı Yrd.	1	Tercihen Aşçılık, Gastronomi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği vb. üniversite bölümlerinden mezun ve/veya bonservisli (ustalık belgesine sahip ve aşçıbaşı-aşçı olarak en az 5 yıl, tercihen 5 yıldızlı otel mesleki deneyime sahip)
Aşçı	8	Tercihen Aşçılık, Gastronomi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği vb. üniversite bölümlerinden mezun ve/veya bonservisli (ustalık belgesine sahip ve aşçı olarak en az 5 yıl mesleki deneyime sahip)
Aşçı Yrd.	9	Bonservisli
Tatlıcı	2	En az ilkokul mezunu
Kazan bulaşıkçısı	4	En az ilkokul mezunu
Meydancı	4	En az ilkokul mezunu
Toplam servis personeli (Garson)	47	Tercihen lise mezunu olacaktır.
Depocu	2	Erkek, Lise mezunu
Soğuk Mezeci	4	En az ilkokul mezunu
Kasap	1	En az ilkokul mezunu
Yemekhane bulaşıkçısı	7	En az ilkokul mezunu
Şoför	1	En az ilkokul mezunu-Araca uygun sürücü belgeli
TOPLAM	96	

Personelin çalışma saatleri hastane ve bağlı olduğu ünitelerin çalışma sistemine uygun olarak her zaman değiştirilebilecektir. Her gün akşam 1 aşçı yemek dağıtımı bitene kadar nöbetçi olarak mutfakta kalacaktır. Ayrıca, Merkez Hastane ve Dragos Hastane yemekhanesinde 24 saat hizmet verecek şekilde personel planlaması yapılmalıdır.

4.2.2. Firma Yöneticisi veya Vekili (Gıda Mühendisi/ Diyetisyen) Görevleri: YÜKLENİCİ adına yemek yapımı ve sonrası servis hizmetlerinin planlanması uygulanması ve kontrolünden sorumlu olarak İdareci konumunda ve Şirket adına tam yetkili bir kişi **YÜKLENİCİ** Firma tarafından görevlendirilerek **İDARE** ile **YÜKLENİCİ** arasında koordinasyonu sağlayarak, **İDARE** den gelen talep ve aksaklıkların giderilmesinde **YÜKLENİCİ** Firma adına sorumlu olacaktır.

4.2.3. Gıda Mühendisi / Diyetisyen : İhale dokümanındaki kendi branşı ile ilgili kısmın yürütülmesi ile sorumlu olup, yaptığı işlerle ilgili denetleme komitesine bilgi vermekle yükümlüdür.

4.2.4. Katlarda Servis Yapacak Personellerin Görevleri : Mutfaktan servis hastalarına ve refakatçilere sunulacak her türlü yiyecek ile içeceği eksiksiz almak ve yemeklerin benmariler veya thermotray tepsiyle, servis kurallarına uygun biçimde zamanında dağıtılmasını sağlamaktır. Yemeklerin dağıtılması esnasında gerekli olan tüm malzemeleri eksiksiz olarak bulunduracak ve eksikleri zamanında yöneticiye bildirimini yapacaktır. Ayrıca yemek dağıtımı bittikten sonra atıkların uygun çöp poşetleriyle çöpe atımı ve bulaşıkların yıkanmasından sorumludur.

Hizmetin yürütülmesi esnasında; üretim, servis ve sonrası hizmetler **İDARE**'nin gözetimi ve kontrolü altında bulunacaktır.

4.2.5. YÜKLENİCİ, hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın lüzumlu bütün emniyet tedbirlerini zamanında alacak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretecek; itaatsizlik, tedbirsizlik, ihmal, ehliyetsiz işçi çalıştırma veya herhangi bir sebeple vukuu bulacak kazalardan dolayı sorumlu olacaktır.

4.2.6. YÜKLENİCİ, yemek pişirme ve dağıtım işlerinde çalıştırmak üzere işe aldığı personelin;

İlk girişte Portör Muayeneleri ve Kan analizleri (HIV 1+2, Hbs Ag, Anti HCV), Sağlık Raporu istenilecek. Sonrasında aşağıda belirtilen tetkiklerin yaptırılmasına devam edilecektir.

- Gaita Kültürü (Salmonella ve Shigella yönünden, altı ayda bir)
- Dışkıının mikroskopik incelenmesi (Entamoeba, histolytica kistleri, giardia lamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden, altı ayda bir)
- Boğaz ve Burun Kültürü (Staphylococcus aureus yönünden, altı ayda bir) - Akciğer Grafisi (Tüberküloz yönünden, en az yılda bir)

İstenilen belgelerin bir sureti görülmüştür notu yazılarak **YÜKLENİCİ** İşyeri hekimi tarafından **İDARE**'ye teslim edilecek, asılları onaylandıktan sonra **YÜKLENİCİ** tarafından dosyalanacaktır. Herhangi bir bulaşıcı hastalık riski taşıyanlar çalıştırılmayacaktır.

4.2.7. YÜKLENİCİ çalışan personeli işyerinde yatırmayacak, **İDARE**'ce uygulanmakta olan usul ve kaidelere uymalarını sağlayacak, hizmet binaları içinde izinsiz dolaştırmayacaktır.

4.2.8. YÜKLENİCİ, çalıştıracağı tüm personeli **İDARE**'nin onayına sunacak ve **İDARE**'nin olurundan sonra işe başlatacaktır. **YÜKLENİCİ** işe başlamadan önce çalıştıracağı personele ait belge ve bilgileri **İDARE**'ye verecektir.

- TC kimlik numaralı nüfus cüzdan sureti ve fotokopisi,
- SGK işe giriş bildirgesi,
- Adli sicil kaydı,
- Eğitim durumunu gösterir belge,
- Gıda işinde çalışabileceğine ilişkin sağlık raporu ve portör muayenesi,
- 2 adet fotoğraf
- İkametgâh belgesi,
- Bonservis (varsa)

İstenilen belgelerin bir sureti aslı görülmüştür notu yazılarak **İDARE**'ye teslim edilecek ve asılları **YÜKLENİCİ** tarafından dosyalanacaktır. **İDARE** gerek görmesi halinde güvenlik soruşturması yaptırabilecektir.

4.2.9. YÜKLENİCİ, çalıştıracağı işçiler ile ilgili olarak “Yürürlükteki Yasal Mevzuat” hükümleri uygulanacaktır. Burada hüküm bulunmaması halinde 4857 sayılı İş Kanunu hükümleri uygulanacaktır. Bununla birlikte 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu kapsamında çalışmalarını yürütecektir. Ayrıca **YÜKLENİCİ**, yeni başlayan personeline oryantasyon eğitimi verecek, personelin iş sağlığı ve güvenliği eğitimi ile hijyen eğitimi almasını sağlayarak sertifikalarını İDARE ile paylaşacaktır.

4.2.10. YÜKLENİCİ işten ayrılan işçinin yerine en geç 3 (üç) iş günü içerisinde yeni işçi başlatmak zorundadır.

4.3. GIDA MADDELERİNE İLİŞKİN

4.3.1. Yemekte kullanılacak gıda madde ve malzemelerinin tamamı **İDARE'** nin görevlendireceği **Yemek Üretim Sorumlusunun** sürekli denetimine tabi olup, uygun görülmeyen, son kullanma tarihleri geçmiş ya da tarihinden önce bozulmuş ürünler kullanılmayacaktır.

4.3.2. **İDARE'** ce yapılacak denetimlere, **YÜKLENİCİ** Vekili veya Yetkilisi de katılabilir. Herhangi bir kusur veya eksiklik tespit edildiğinde, en az üç imzalı (**YÜKLENİCİ'** nin sorumlu personeli dahil) bir tutanak düzenlenerek şartname ve sözleşme hükümleri çerçevesinde gereği yapılacaktır. Tutanağın **YÜKLENİCİ** Yetkilisi veya vekili tarafından imzalanmaması halinde, imzadan kaçındıkları tutanakta belirtilecektir.

4.3.3. Bütün gıda maddelerini, orijinal ambalajlarında, temiz kaplarda ve vasıtalarda (dış tesirlere karşı muhafazalı ve örtülü, toz, yağmur gibi etkenlerden korunacak şekilde) nakledecektir.

4.3.4. Kızartma yağı ikinci kez **İDARE** onayı ile test kiti analizi sonucu kullanılabilir.

4.3.5. **İDARE'** de kullanılacak gıda maddelerinin Türk Gıda Kodeksi Tebliği ve Gıda Maddeleri Tüzüğünde belirtilen Türk Standartlarına ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının çıkardığı yasal mevzuata uygun olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü **EK-15'**te belirtilen niteliklere uygun olacaktır.

4.3.6. Potansiyel tehlikeli besinlerin taşındığı araçların taşıma sıcaklığı +4 °C, dondurulmuş ürünleri sevk eden frigorifik araçların taşıma sıcaklıkları ise -18 °C nin altında olmalıdır.

Soğuk Depolama:

Soğuk depo/depolar da dışarıdan da görülebilecek şekilde, dijital göstergeli çalışır Termometre bulundurulmalıdır. Depoların sıcaklık ve nem ölçümleri **YÜKLENİCİ** tarafından günlük olarak kayıt altına alınacaktır. Soğuk depolar da nem oranı %75-90 olmalıdır. Bunun için nemölçer alet (higrometre) bulundurulmalıdır. Bu derecelerde kıyma 1-2 gün, parça etler 2-3 günden fazla saklanmamalıdır.

4.3.7. Kuru Depolama:

Kuru depo/depolar veya kilerler de çalışır durumda termometre olmalıdır. Depoların sıcaklık ve nem ölçümleri **YÜKLENİCİ** tarafından günlük olarak kayıt altına alınacaktır.

Kuru depo/depolar veya kilerin gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır. Kuru depo/depolar da nem oranı maksimum %60 olmalıdır. Bunun için nem ölçer (higrometre) çalışır bulundurulmalıdır.

4.3.8. Fiziksel alan/araç-gereç hijyeni; YÜKLENİCİ firma ayda en az 2 defa olmak üzere iş yerini ve sorumluluk alanlarını ilaçlatacaktır. (Bu işlemi de Yetki Belge Sahibi bir firmaya ilaçlama işlerini düzenli olarak yaptırarak, düzenlenen ilaçlama raporlarını **İDARE** ye teslim edecektir.)

4.3.9. Temizlik Hizmetleri; Yemek sonrası ve yemek pişirme sırasında oluşan bulaşıklar mutfak içerisinde bu iş için ayrılmış alanda yapılacak kesinlikle servislerde bulaşık yıkama yapılmayacaktır. Temizlik aşamasında kullanılacak her türlü malzeme firma tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzemeler piyasada bilinen kabul görmüş ve ISO 9001:2015 belgeli olacaktır. Getirilecek her türlü temizlik malzemeleri **İDARE** Muayene Komisyonu tarafından uygun görüldüğü takdirde kabul edilecektir. **YÜKLENİCİ** firma günlük haftalık ve aylık temizlik planını sözleşme başlangıcında **İDARE'**ye sunarak uygulamaya koyar.

a. Mutfak Temizliği : Yer, Duvar ve Koridor Temizliği Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgah ve benzeri yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü (PVC olacak) temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Yer ve koridorlar günde üç kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddeler ile temizlenecektir. Sebze ve meyvelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaktır. Sebze yıkama evyelerinin, el yıkanan

lavabolarının, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfağa girişlerde galoş ve bone kullanılacaktır.

Mutfak girişlerine ayrıca dezenfektanlı paspas koyulacaktır.

b. Besin Hijyeni:

- Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda (75°C ve üzeri) pişirilmelidir. Prop Termometre ile periyodik olarak yiyeceğin iç sıcaklığı ölçülecek ve kayıtları firma Diyetisyeni tarafından tutulacaktır.
- Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır.
- Yiyeceği çözündürme işlemi, (+4°C’de, 72 saati aşmayacak şekilde), orijinal ambalajı içerisinde (çözülme sonucu sızan sıvının çevreye bulaşmaması için bir kap içerisinde) olmalıdır.

3-YÜKLENİCİ firma, mutfak ve yemekhanelerde çalışan personel için anti bakteriyel sıvı sabun bulundurmak zorundadır.

4.3.11. Tedarik Edilecek Gıda Maddelerinin Markalarının Tespiti: Yemek yapımında kullanılacak her türlü gıda maddesinin markalarının tespiti işin başlangıcında YÜKLENİCİ ve İDARE tarafından birlikte yapılır. YÜKLENİCİ aynen uymak zorundadır. Bu listede İDARE’nin onayı olmadan değişiklik yapılamaz.

4.3.12. Yemek Servisinde kullanılacak Malzeme: Yemek servisinde kullanılan çatal, kaşık, bıçak, her türlü porselen tabak, sel form tepsi gibi malzemeler (Ek-3 Demirbaş Listesi’nde öngörülen adetler) sözleşme başlangıcında YÜKLENİCİ tarafından temin edilecek sözleşme dönemi boyunca eksildikçe 3 (üç) iş günü içinde tamamlanacaktır.

MADDE 5- YEMEK ÇEŞİTLERİ VE MENÜLERİ:

5.1. Personel yemeği aşağıdaki grup formatına sadık kalınarak tek düzen içinde 4 (dört) kap olarak sunulacaktır.

KAP	YEMEK ÇEŞİTLERİ	SEÇME
1. Kap	Çorba	Tek çeşit olarak verilecek ve servis süresince bulunacaktır.
2. Kap	Ana Sıcak Yemek	Tek çeşit olarak verilecek ve servis süresince bulunacaktır.
3. Kap	Yardımcı Sıcak Yemek	Tek çeşit olarak verilecek ve servis süresince bulunacaktır.
4. Kap	Meyve/Tatlı/Yoğurt/İçecek/Salata	Menü düzenlemesi doğrultusunda.

a) Bu teknik şartname ilişkisinde bulunan tüm eklerde belirtilen yemek çeşitleri İDARE'nin belirlediği yemek servisi süresince sunuma kesintisiz hazır bulundurulacaktır.

b) Yemekler, az tuzlu ve az baharatlı olacak, günlük olarak sabahları pişirilerek tazeliğine gereken özen gösterilecek, önceki gün veya günlerden kalan, bayat, evsaf ve niteliğini kaybetmiş yemekler kesinlikle kabul edilmeyecektir.

c) Yemekler lezzetli ve güzel görünüme sahip olacaktır. Çorba, ana yemek ve yardımcı yemek sıcak olarak servis edilecek.

5.2. Kahvaltı: Hasta ve refakatçilerine her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Ayrıca gece nöbetçi personele 24:0002:00 arası kahvaltı verilir. Bu kahvaltı ekmek ve çay dışında dört çeşit olarak verilecektir. Bir çeşidi çorba veya söğüş salata olarak verilebilecektir.

Hasta ve refakatçilerinin kahvaltısı sabah 06:30-07:30 arasında dağıtılmalıdır. Çocuk servisinde yatan hastalara çay yerine süt (UHT 200 gr) verilecektir. Kahvaltıda çay yerine süt veya meyve suyu verilebilecektir.

5.3. Diyet hastalarının (Diyabetik ve Diğer Özel Diyetli Hastalar) kahvaltıları: (İDARE’ nin diyetisyeni tarafından belirlenecek menü) Çay (şekerli veya şekerli), Beyaz peynir (tuzsuz beyaz peynir veya tuzsuz kaşar veya

dil peyniri), reçel veya bal, meyve suyu, domates, salatalık (s     mevsiminde), zeytin, yumurta, s  t, ekmek (tuzlu, tuzsuz, glutensiz, kepekli).

Diyet hastalarının içerisinde kurum diyetisyenlerinin bazı hasta gruplarında isteyebileceği özel diyet menüleri firma tarafından karşılanacak, bu şartnamede belirtilen diyet kahvaltı veya diyet yemek fiyatından faturalandırılacaktır. Kahvaltı m n s  yukarıda yazıldığı gibidir. İçinden  ay ve ekmek hariç olmak üzere dört çeşit seçilecektir. Ancak hastanın tıbbi Beslenme tedavisinin özellikle göre bu çeşitler ** DARE** tarafından ayarlanacaktır, miktarları da ** DARE** tarafından belirtilecektir.

Rejim-1 (sıvı berrak), Rejim-2 (sulu yumuşak), diyabetik diyet, tuzsuz diyetler klinik diyetisyenlerin düzenlemesi ve hekimlerin onayı doğrultusunda sabit olmalı ve  artname de belirtilmeli.

Rejim-1 (sıvı berrak) için;

1. Et/ tavuk suyu
2.  ay
3. Tanesiz komposto/ ho af

Rejim- 2 (sulu yumuşak);

1. Muhallebi / sütlaç / pelte
2. Taneli komposto
3. Yoğurt  orbas  / sebze  orbas  / yayla  orbas  / terbiyeli et-tavuk suyu  orbas 
4. Pirinç lapas  / patates püresi
5. Sebze püreleri (yeşil kabak, havuç, enginar, kereviz vb. gaz yapmayan)
6. Yoğurt
7. Kepekli / beyaz galeta
8. Meyve püresi (elma, armut, muz)

Tüm personele, hastalara ve refakatçilere verilen kahvaltılarda aşağıda belirtilen menü içerisinden 2 çeşit peynir, +1 yumurta zorunlu olarak verilmelidir. Kahvaltının diğer 2 çeşidi aylık menü toplantısında ayrıca belirlenecektir.

 DARE tarafından belirlenecek servis ve birimlere ekmek ve çay dışında normal rasyonda 10 çeşit, diyet menüde ise 8 çeşitten oluşan aşağıdaki kahvaltı thermo tepsilerde ve porselen tabaklarda özel kahvaltı verilecektir.

Normal kahvaltı için;

1.  ay
2. Ha lanm   yumurta
3. 35 gram beyaz peynir + 35 gram ka ar peyniri veya 20 gram eritme peynir
4. Unlu mam  l çeşidi
5. 35 gram yeşil zeytin
6. 35 gram siyah zeytin
7. Paket  r n 1 (tahin-pekmez (en az 25 gr), reçel(en az 25 gr), bal (en az 25 gr), tereya  (en az 20 gr), kakaolu fındık ezmesi (en az 25 gr))
8. Paket  r n 2
9. Paket  r n 3
- 10.En az 150 gram domates – salatalık
- 11. orba
- 12.Börek veya Po a a (140 gram)
- 13.Patates kızartması (100 gram)

Diyet kahvaltısı için;

1. Çay
2. Haşlanmış yumurta
3. 35 gram beyaz peynir + 35 gram kaşar peyniri veya 20 gram eritme peynir
4. Unlu mamül çeşidi (TAM BUĞDAY VEYA ÇAVDAR UNUNDAN)
5. 35 gram Siyah zeytin
6. Diyabetik reçel (en az 25 gr)
7. En az 150 gram domates – salatalık - yeşillik (kappa kırmızı biber, maydanoz, göbek salata) 8. Çorba

5.4. Hastaların Öğle Ve Akşam Yemekleri ile Nöbetçi Personelin akşam yemekleri:

Normal yemek yiyen hastalar ile refakatçilerine öğle 4 kap, akşam ise hasta, refakatçi ve nöbetçi personele 4 kap yemek verilir. Tıbbi beslenme tedavilerine destek amacıyla gerek görüldüğü takdirde diyet yemek alan hastalara ara kahvaltıdan takviye yapılabilecektir. Yemeklerde uygulanacak gramajlar bu şartnamede belirtildiği gibi olacaktır. Ana malzeme dışında yemeğin içine girecek yağ, salça, un, baharat, garnitür vb. malzemelerinin miktarları, yemeğin cinsine, servis şekline göre değişiklik gösterebilir.

5.5. Diyet Yemeği Yiyecek Hastaların Öğle Ve Akşam Yemekleri : Yemeklerde zeytinyağı ve ayçiçek yağı kullanılacak, kızartma işlemi yapılmayacak Gerekğinde tuzlu ve tuzsuz olarak iki ayrı tatta pişirilecektir. Diyetisyen talebine göre hastalara yazılacak olan gazsız yemek menüleri verilecek ve diyet yemeği olarak faturalandırılacaktır.

YÜKLENİCİ firma hazırlanacak pesketeryan, vejeteryan ve vegan menüler Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER), ilgili Sağlık Bakanlığı düzenlemeleri ve yürürlükteki mevzuata uygun, dengeli ve yeterli beslenme ilkelerini karşılayacak şekilde planlanacak; vejeteryan menüler et, tavuk ve balık içermeyecek (aksi idarece belirtilmedikçe süt ve süt ürünleri ile yumurta içerebilecektir), vegan menüler ise hayvansal kökenli hiçbir ürün (et, tavuk, balık, süt ve süt ürünleri, yumurta, bal vb.) içermeyecek şekilde hazırlanacak; hasta gruplarına sunulacak menüler idarenin belirleyeceği diyetisyen kontrolünde ve hastanın klinik durumu dikkate alınarak düzenlenecek; sunulan tüm alternatif menüler ana menü ile eşdeğer gramaj, enerji ve besin değeri açısından yeterli olacak, porsiyon azaltımı veya maliyet düşürmeye yönelik uygulamalara gidilmeyecek; üretim, depolama, hazırlık, pişirme ve servis aşamalarında çapraz bulaşmayı önleyici gerekli tüm hijyen ve ayrıştırma tedbirleri yüklenici tarafından alınacaktır.

Diyetli hastaların kahvaltısı ve diyet yemeği listeleri her ay **İDARE** tarafından hazırlanıp **YÜKLENİCİ** bildirilecektir. Diyet yemeği yemesi zorunlu çalışan personelin gereksinimleri, **İDARE'** ce verilmiş listeler doğrultusunda **YÜKLENİCİ** tarafından karşılanmak zorundadır. Gerekli görülen hallerde **İDARE'** nin diyet kahvaltısı ve yemek çeşitlerine her zaman ilave etme yetkisi bulunmaktadır.

Hastaya bireysel olarak hazırlanan tıbbi beslenme tedavisi için gerekli günlük enerji, Protein, yağ, mineral ve vitamin gereksinimlerini sağlayacak yiyeceklerin münüleri **İDARE** tarafından belirlenen diyet listelerinin içeriklerine uygun miktar, çeşit, tat, kıvam ve görünüşte hazırlanmalıdır. Bir öğünde 5-8 çeşit diyet yemeği üretilmelidir. Diyet yemekleri haricinde gerektiğinde özel yemek ve yiyecekleri temin etmek firmanın yükümlülüğündedir. Ayrıca özel diyet uygulanması gereken hastalara verilecek gıda maddelerinin hazırlanması hastanemiz **İDARE'** si nezaretinde ve belirtilen gramajlarda gerçekleştirilecektir.

Birinci Kap : Diyet çorbaların yapımında hazır bulyon ve un kesinlikle kullanılmayacaktır.

* Palyatif Bakım ve diğer özellikli servislerde yatan hastalar için hastane diyetisyeni tarafından belirtilen hastalarda ve günlerde kemik suyu çorba verilecektir.

İkinci Kap : Et yemeği, (Haşlama et, ızgara köfte, haşlama, ızgara veya fırında tavuk buğulama vb.) Sebze yemekleri.

Üçüncü Kap: Tahıl grubu (pilav, makarna vb.)

Dördüncü Kap: Meyve, komposto, sütlü tatlılar, salatalar, yoğurt vb. **5.6. Ara Öğünler:** Hastalara verilecek ara öğünler hastanın tıbbi beslenme tedavisine göre 2 kalemde oluşur. (Ara öğünlerde verilebilecek yiyeceklerin listesi aşağıdadır.)

Ara Öğünde Verilebilecek Yiyecekler:

- Yoğurt (Pastörize, 200 gr lık pakette, alüminyum folyo kapaklı)
- Light Yoğurt (Pastörize, 200 gr lık pakette, alüminyum folyo kapaklı)
- Süt (UHT – 200 gr lık Tetra Pak kutuda)
- Light Süt (UHT – 200 gr lık Tetra Pak kutuda)
- Laktozsuz Süt ve Ürünleri (UHT – 200 gr lık Tetra Pak kutuda)
- Sütlü Tatlı (Şekerli veya tatlandırıcılı)
- Ayran (Pastörize)200 gr
- Hoşaf veya komposto (şekerli veya tatlandırıcılı)
- Nişasta Pelte (şekerli veya tatlandırıcılı, meyveli veya cevizli olabilir.) ☞ Beyaz Peynir (Tuzlu veya tuzsuz)50 gr.
- Meyve—Meyve Suyu (Taze)200 gr.
- Bisküvi (Tuzlu veya Tatlı)20gr. ☞ Grissini 20gr.
- Haşlanmış Patates 200gr.
- Proteinsiz Çörek
- Kurabiye
- Glutensiz Ekmek Çeşitleri (çölyak hastaları için) ☞ Limonata
- Üzüm Pekmezi ve Tahin (40 gr Pekmez, 50 gr Tahin)
- Kuru Yemiş (Fındık, Kuru Üzüm, Kurutulmuş Meyve vb.) 30 gr.lık poşetlerde ☞ Dondurma (Tonsilit ameliyatı sonrası için) sunuma hazır paketler halinde 100gr.
- Çikolata (Gramajı ihtiyaç duyulan hastanın özelliğine göre diyetisyen tarafından belirlenecektir.)

5.7. Kumanya : YÜKLENİCİ, mutfakta meydana gelebilecek muhtemel olağan üstü durum hallerinde ilk üç gün kumanya olarak yemek ihtiyacını karşılayacaktır. Diyet yemek yiyeceklerin yemek ihtiyacı ise, kesinlikle karşılanacaktır. Sorunun giderilmesi üç günü geçtiği takdirde yemek listesinde belirtilen yemekler **İDARE'** nin uygun gördüğü yerden sağlanarak **İDARE'** nin ihtiyacı dışarıdan giderilebilecektir. Bedeli firma tarafından karşılanacaktır. Kumanya, olağanüstü hale göre **İDARE'** ce her zaman değiştirilebilecektir.

Ayrıca, **İDARE** tarafından bildirilen durum (gezi, etkinlik vs) miktarlarda da kumanya istenebilecektir. (Örnek kumanya listesi aşağıda yer almaktadır.)

- a) Kumanya : Kuru köfte, (Söğüş Domates, Salatalık, Patates Kızartması veya mevsimlik salatadan birisi), mevsimlik meyve ve ayran,
- b) Kumanya: Beyaz peynir, yumurta, söğüş domates, salatalık ve mevsimlik meyve
- c) Kumanya : Tavuk şnitzel (Söğüş domates, salatalık, patates kızartması veya mevsimlik salatadan birisi), mevsimlik meyve ve ayran.

5.8. Yılbaşı, Bayram gibi özel günlerde menülere ilaveler yapılabilecektir.

5.9. Ramazan ayında iftar yemeğinde ve sahurda iftariyelik ve çorba mutlaka olacaktır.

5.10. Servis saatleri kahvaltı 06:30-07:30, öğle 11:30-14:00, akşam 18:30-20:00, gece kahvaltısı 24:00- 02:00'dur, ara öğünler 09:00-15:00-20:00'dir.

5.11. Öğrenci yemeği: Öğrencilere, öğrenci yemekhanesinde hafta içi 5 gün, 11:00-14:30 saatleri arasında 3 kap, 4 kap veya ayrı ayrı (tek tek) yemekler halinde olmak üzere ödeme karşılığında verilecektir.

(İDARE gerekli gördüğü zamanlarda servis saatlerinde değişiklik yapabilir.)

5.12 Salata Kasesi Uygulaması

YÜKLENİCİ, öğlen yemeği hizmeti kapsamında, mevcut yemek bedeli maliyeti ile eşdeğer olacak şekilde personel ve öğrenci yemekhanelerinde seçmeli olanaklar sağlanıp; karbonhidrat, protein, yağ ve sebze gruplarını dengeli bir biçimde içeren, tüm besin öğelerinin tek kase içinde sunulduğu “Salata Kasesi” menü içeriğini oluşturup sunacaktır.

Salata Kasesi içeriği aşağıdaki esaslara göre hazırlanacaktır;

1. Kase içerisinde standart olarak yeşillik olacaktır.
2. En az 3 (üç) çeşit karbonhidrat grubundan 1 (bir) adet,
3. En az 2 (iki) çeşit protein grubundan 1 (bir) adet,
4. En az 7 (yedi) çeşit garnitür grubundan 4 (dört) adet,
5. Uygun yağ/yoğurt sos seçeneği,

Personel/ öğrenci talebi doğrultusunda seçilerek kase oluşturulacaktır. Sunulan içerikler dengeli beslenme ilkelerine uygun olacak, porsiyon gramajları mevcut yemek maliyeti ile eşdeğer kalori ve besin değerini sağlayacak şekilde planlanacaktır.

Salata Kasesi menü içeriği hazırlanmadan önce konulacak içerikler İDARE onayına mutlaka sunulacak ve onay alındıktan sonra menü hazırlığı tamamlanacaktır.

MADDE 6- NORMAL YEMEK MENÜLERİNİN HAZIRLANMASI

6.1. Aylık menü oluşturulurken:

a) **Kap; ÇORBA: EK-4'** de çığ gramajları ve listesi verilen çorbalardan, her gün farklı bir tanesi seçilir. Çorba yapımında hazır bulyon kesinlikle kullanılmayacaktır.

b) **Kap; ANA SICAK YEMEK:** Aylık menü oluşturulurken, haftanın 7 günü için;

-Haftanın iki gününde EK-5'e çığ gramajları ve listesi bulunan et yemeklerinden,

-Haftanın diğer bir gününde EK-6' de çığ gramajları ve listesi bulunan köfte yemeklerinden,

-Haftanın diğer bir gününde EK-7' de çığ gramajları ve listesi bulunan tavuk yemeklerinden,

-Haftanın diğer üç gününde EK-8'de çığ gramajları ve listesi bulunan etli kuru baklagil ve etli sebze yemeklerinden seçilir.

-Yukarda bahsedilen yemeklerin içerisindeki etlerin pişmiş gramajları Ek-10 tablosunda belirtilmiştir.

-YÜKLENİCİ, kış aylarında menü planlamasında İDARE'nin uygun gördüğü şart ve özelliklerde ayda 1 ya da 2 kere balık yemeklerini talep edebilecektir.

- Hafta Sonu için uygulanacak menüler için (öğle ve akşam menüsü) **EK-6, EK-7, EK-8** eklerinden alınabilir.

c) **Kap; YARDIMCI SICAK YEMEK: EK-9'**da çığ gramajları ve listesi verilen makarna, pilav ve böreklerden bir tanesi veya **EK-11'**de belirtilen zeytinyağlı sebze çeşitlerinden seçilir

Yukarda bahsedilen börek ve mantının içerisindeki etlerin pişmiş gramajları Ek-10 tablosunda belirtilmiştir.

d) **Kap; MEYVE – TATLI – SALATA: EK-13'** te gramaj ve listesi verilen meyveler temiz ve taze olarak, **EK-14'te** çığ gramaj ve listesi verilen tatlılardan veya **EK-12'**de belirtilen salata çeşitlerinden sunulacaktır,

İDARE yukarıda belirtilen yemek çeşitlerinde ilaveler ve çıkartmalar yapabilir.

6.2. KAHVALTILIK MİKTARLARI

Aşağıdaki tablodaki çeşit ve gramajlarda hazırlanacaktır.

ÇEŞİT	MİKTAR
Yumurta	En az 63 gr 1 adet katı pişmiş
Beyaz peynir + Kaşar veya Eritme Peynir (20 Gr)	70 gr
Tereyağı, reçel, bal, kakaolu fındık krema	Tereyağı 20 gr, diğer ürünler en az 25 gr' lık paketler
Domates, salatalık veya yeşillik çeşitleri	150 gr
Helva	80 gr
Börek veya poğaç	140 gr pişmiş
Meyve Suyu veya süt	200 ml
Ekmek	2 adet 50 gr roll
Zeytin	35 gr siyah veya yeşil
Patates kızartması	100 gr.

6.3. YEMEK MİKTARLARI

Aşağıdaki Tablodaki çeşit ve gramajlarda hazırlanacaktır.

ÇEŞİT	MİKTAR
Ana Yemek	1 Porsiyon
Yoğurt veya Ayran	Yoğurt 200 gr (kutu) veya Ayran 200 ml
Ekmek	50 gr roll

6.4. İdare talebi doğrultusunda sağlık turizmi ile gelen hastalar, VIP hizmet verilmesi gereken özel hastalar gibi özel gruplar, hastane diyetisyeninin tedavi verdiği personel hastalarla ilgili sunulması gereken özel yemek menüleri İdare ve Yüklenici arasında ek protokol düzenlenerek temin edilebilecektir.

MADDE 7- DİĞER HUSUSLAR

7.1 YÜKLENİCİ işe başlamadan önce İDARE'ye ait ilgili üretim alanlarını teslim alırken Dragos Hastanesi'ndeki üretim ve imalathane giriş alanında bulunan duvar tamir boya badana, zemin ve tavanlardaki yapısal sorunları (çatlaklar, kırıklar, döküntüler, çökmeler vb.) giderecektir.

7.2 YÜKLENİCİ iş sürecinde kırılan bozulan eşyaların yerine işleyişi bozmayacak şekilde hemen aynı sahada ürün/malzemeyi temin edip kullanıma verecektir.

7.3 YÜKLENİCİ, ihale sonucunda 18 Mayıs 2026 Pazartesi günü işleyişi aksatmayacak şekilde işe başlayacağını taahhüt edecektir.

7.4 İş bu teknik şartname bu madde ile birlikte 7 (yedi) maddeden ve 16'ekten toplam 66 sayfadan oluşmaktadır

EK-1 PERSONEL KIYAFETLERİ**AŞÇI BAŞI, AŞÇI ve AŞÇI YARDIMCISI KIYAFET ÖZELLİKLERİ**

CİNSİ	MİKTAR		AÇIKLAMA
AŞÇI CEKETİ	4	ADET	2 adet yazlık, 2 adet kışlık
AŞÇI PANTOLONU	2	ADET	1 adet yazlık, 1 adet kışlık (Beyaz)
AŞÇI KEPİ	4	ADET	2 adet yazın, 2 adet kışın (Beyaz)
AŞÇI ÖNLÜĞÜ	4	ADET	2 adet beyaz, 2 adet renkli
ORTOPEDİK TERLİK	2	ADET	1 adet yazın, 1 adet kışın (Beyaz)

GARSON KIYAFET ÖZELLİKLERİ

CİNSİ	MİKTAR		AÇIKLAMA
GARSON GÖMLEĞİ	4	ADET	2 adet yazlık beyaz, 2 adet kışlık (Beyaz)
GARSON PANTOLONU	2	ADET	1 adet yazlık, 1 adet kışlık (Siyah)
GARSON AYAKKABISI	2	ADET	1 adet yazlık, 1 adet kışlık (Siyah)
GARSON PAPYONU	2	ADET	1 adet yazın, 1 adet kışın (Siyah)

BULAŞIKÇI KIYAFET ÖZELLİKLERİ

CİNSİ	MİKTAR		AÇIKLAMA
BULAŞIKÇI TULUMU	4	ADET	2 adet yazlık, 2 adet kışlık
BULAŞIKÇI ÖNLÜĞÜ	4	ADET	2 adet yaz ın, 2 adet kışın (Beyaz plastik olacak)
ORTOPEDİK TERLİK	1	ÇİFT	Lacivert
ÇİZME	2	ADET	Kompozit özellikte olacak

*Aşçıbaşının kıyafeti diğer Aşçı kıyafetlerinden farklı renkte olacaktır.

*Kışlık kıyafetler Kasım ayının ilk haftasında verilecektir.

*Yazlık kıyafetler Nisan ayında verilecektir,

*Sayılar 1 personel içindir. Teknik şartnamede belirtilen kişi sayıları dikkate alınarak maliyet hesabı yapılması gerekmektedir.

* **YÜKLENİCİ** tüm çalışanlara önceden **İDARE** tarafından onaylanacak tip ve şekilde giysilere işlenmiş Bezmialem Vakıf Üniversitesi ve **YÜKLENİCİ**yi belirtir amblem ve armalar ile sembollerini tek tip ve standartta uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.

EK-2: TEMİZLİK MALZEMELERİ İLE İLGİLİ HUSUSLAR

1. YÜKLENİCİ, temizlik ürünlerini kullanacak tüm personeli için aşağıdaki konularda teorik ve işbaşı eğitimleri verecektir. Eğitim Konuları:

- Ürünlerin depolanması, taşınması ve kullanımı sırasında dikkat edilecek güvenlik kuralları ve ilkyardım önlemleri
- Ürünlerin doğru ve uygulama talimatları doğrultusunda kullanımı
- Kişisel temizlik
- Mutfak temizliği
- Bulaşık makinesinin doğru kullanımı ve bakımı

2. YÜKLENİCİ, temizlik kontrolleri sırasında; aşağıdaki hususları dikkate alarak gerçekleştirecektir. Personele verilen eğitimleri imza karşılığında kayıt altına alıp 1 (bir) nüshasını **İDARE**' ye teslim edecektir. a. Bulaşık makinesinde yıkanan malzemelerin temizlik sonuçları kontrol edilecektir.

b. **YÜKLENİCİ**, temizlik ürünlerinin doğru kullanımını sağlamak amacıyla; tedarikçi firmaya kurduracağı dozaj sistemlerinin kalibrasyon ayarlarını ve bakım çalışmalarını **İDARE** nin uygun gördüğü zamanlarda yaptıracaktır. c. Mutfak ve yemekhaneler içinde yer almakta olan, gıda ile ilgili tüm unsurların temizlik kontrolleri aralıksız yapılacaktır.

d. Temizlik ile ilgili kimyasalların, görevli personel tarafından doğru kullanıp kullanılmadığını kontrol ettirerek raporlanmasını sağlayacaktır. Temizlik malzemeleri gıda maddeleriyle bir arada bulunmayacak şekilde depolanmalıdır.

3. Yemekhane Kontrol Teşkilatının yapacağı rutin kontrollerde, **YÜKLENİCİ**'nin anlaşma yaptığı tedarikçi firmayla ilgili olarak;

- Belediye ve Hıfzıssıhha kurallarına uygun, ürün güvenlik formu mevcut ürünler kullanıp kullanmadığı,
- Ürün kalite kriterlerini gösteren analiz sertifikasına sahip olup olmadığı,
- Kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon kimyasallarının gerekli yasal izinleri alınmış ürünler olacaktır. Açık, ambalajı olmayan ürünler asla kullanılmayacaktır.

SIRA	MALZEMENİN ADI	ÖZELLİĞİ
1	STREÇ	0,10 MİKRON
2	ELDE YIKAMA BULAŞIK DETERJANI	TSELİ
3	BONE	PAMUKLU
4	MASKE	PAMUKLU
5	STRAFOR KÖPÜK	5 GÖZLÜ KAPAKLI
6	GALOŞ	LASTİKLİ
7	KÜRDAN	POŞET MUHAFAZALI KÜRDAN
8	5 Li SET (TUZ KAŞIK ÇATAL PEÇETE	PLASTİK, AMBALAJLI

9	BULAŞIK MAKİNA DETERJANI	TSELİ
10	BULAŞIK MAKİNA PARLATICI	TSELİ
11	ÇÖP TORBASI SİYAH	JUMBO BOY
12	ÇAMAŞIR SUYU	TSELİ
13	CAM TEMİZLEME DETERJANI	TSELİ
14	SIVI EL SABUNU	TSELİ
15	DİSPENSER PEÇETE	ÇİFT KATLI
16	HAVLU KAĞIT İÇTEN ÇEKME Lİ	ÇİFT KATLI
17	FIRIN ELDİVEN	KORUMALI
18	BULAŞIK ELDİVENİ	TSELİ
19	MUAYENE SERVİS ELDİVENİ	PUDRASIZ
20	BULAŞIK SÜNGERİ 8*12	SARI YEŞİL
21	NUMUNE POŞETİ 15*10	KİLİTLİ
22	BULAŞIK TELİ	ÇELİK
23	SEBZE DEZENFEKTANI	TSELİ
24	KOLLUK	PAMUKLU
25	YÜZEY TEMİZLİĞİ	YOĞUN ÖZELLİKLİ
26	POŞET ÖNLÜK	NAYLON
27	SUB KASE	150 GR LİK
30	ÇEKÇEK	ÇELİK GÖVDE
31	TIRNAK FIRÇASI	TSELİ
32	SAPLI FARAŞ TAKIMI	PLASTİK
33	OTO FIRÇA	GENİŞ TABAN
34	BAHARAT KOVASI 20 LİTRELİK	PLASTİK
35	ÇÖP KOVASI BASMALI	BATTAL BOY
36	MENAJ TAKIMI	PORSELEN
37	DİSPENSER PEÇETELİK	BEYAZ PLASTİK
38	SERVİS TEPSİSİ	37*53 ÖLÇÜSÜNDE

EK-3 DEMİRBAŞ LİSTESİ**MERKEZ HASTANE YEMEKHANE DEMİRBAŞ DAĞILIMI**

NO	ÜRÜN ADI	KURUMA AİT	FİRMAYA AİT	İDAREYE TESLİM EDİLECEK TOPLAM MİKTAR
1	MASA	92	15	115
2	SANDALYE	100	221	340
3	TV	1	0	1
4	BENMARİ	0	4	4
5	BANKET ARABASI	0	2	3
6	MALZEME DOLABI(KROM)	4	4	8
7	CAMLI TEŞHİR DOLABI	0	1	1
8	MALZEME RAFI	35	25	60
9	TURNİKE	0	1	1
10	EKMEKLİK	0	1	1
11	TEPSİ ARABASI	0	20	25
12	2000'LİK BULAŞIK MAKİNASI	0	2	2
13	10 GÖZLÜ BAHARAT ARABASI	0	1	1
14	YIKAMA EVYESİ	7	3	10
15	ÇALIŞMA TEZGAHI	3	4	7
16	SIYIRMA TEZGAHI	0	2	2
17	TEZGAH DOLAP	7	1	8
18	DUVARA MONTE RAF	2	0	2
19	PAKETLEME MAKİNASI	0	3	3
20	YEMEK DAĞITIM ARABASI	0	7	10
21	KAHVALTI DAĞITIM ARABASI	6	0	10
22	KAZAN YIKAMA TEZGAHI	2	0	2
23	TEZGAH	13	3	16
24	DÖNER OCAK	3	0	3
25	HİJYEN BARİYERİ	1	0	1
26	MALZEME KONTEYNER	1	0	1
27	YER OCAK	6	5	11
28	MAKARNA YIKAMA TEZGAHI	1	0	1
29	SEBZE DOĞRAMA TEZGAHI (BEYAZ)	1	0	1
30	RAFLI ARABA	1	0	1
31	KIYMA MAKİNASI	1	1	1
32	ET DOĞRAMA TEZGAHI(PVC)	1	0	1

33	NUMUNE DOLABI	1	0	1
34	OCAK(DÖRT GÖZLÜ)	0	1	1
35	UN ARABASI	1	6	7
36	SEYYAR KURU GIDA ARABASI	0	1	1
37	SEBZE DOĞRAMA TEZGAHI (YEŞİL RENK)	0	2	2
38	ROBOCOP CL 55 SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI	0	1	1
39	SEBZE PARÇALAMA MAKİNASI	0	1	1
40	PATATES SOYMA MAKİNASI	0	1	1

41	STERİLİZATÖR(BIÇAK)	0	2	2
42	VAKUM MAKİNASI	0	1	1
43	1000'LİK KONVEKSİYONEL FIRIN	0	1	1
44	KÖFTE MAKİNASI	0	1	1
45	TERAZİ	0	4	4
46	KAŞIK KURUTMA MAKİNASI	0	1	1
47	BİLEYLEME MAKİNASI	0	1	1
48	DERİN DONDURUCU 600 LT	0	2	2
49	TRANSPALET	0	1	1
50	MİKSER	0	1	1
51	HAMUR YOĞURMA MAKİNASI	1	0	1
52	ÇIRPMA MAKİNASI	0	1	1
53	20 LT ÇAY POTU	0	7	7
54	5 LT ÇAY POTU	0	2	2
55	400'LÜ ÇAY KAZANI	0	2	3
56	150'Lİ ÇAY KAZANI	0	1	2
57	16 'LI KAMERA SİSTEMİ	0	1	1
58	MUTFAK VE YEMEKHANE SES SİSTEMİ	0	1	1
59	KOMPRESÖR / HAVA TANKI	0	1	1
60	ANA TRAFO SÜZME ELEKTRİK SAYACI	0	1	1
61	SICAK SU SAYACI	0	1	1
62	SOĞUK SU SAYACI	0	1	1
63	TERMOBOX	0	16	20
64	ÇELİK ELDİVEN	0	1	1
65	SİNEKLİK	0	5	6
66	SANAYİ TİPİ VANTİLATÖR	0	3	4
67	YEMEK KAŞIK	0		1500
68	YEMEK ÇATAL	0		1500
69	YEMEK BIÇAK	0		1500
70	KASE	0		2500
71	YEMEK TABAĞI 180 CC	0		1500
72	DÜZ TABAK 19 CM	0		1500

73	DÜZ TABAK 17 CM	0		1500
74	KAYIK TABAK 17 CM	0		1500
75	TEPSİ	0		1500
76	PEÇETELİK	0		115
77	PLASTİK PALET	0	25	30
78	MENANJ TAKIMI	0		115
79	MASAÖRTÜSÜ	0		230
80	TURNİKE	0	1	2
81	SOYUNMA DOLABI	0	114	114
82	AYAKKABI DOLABI	0	60	60
83	KAMASAN TEKNE	0	5	6
84	1000'LİK KAZAN	0		9
85	750'LİK KAZAN	0		4
86	500'LÜK KAZAN	0		8
87	250'LÜK KAZAN	0		10
88	100'LÜK KAZAN	0		8
89	50'LÜK KAZAN	0		6
90	KIZARTMA TAVA	0		8
91	SİVRİ KAZAN	0		10
92	GN 1/1 200 GASTRONOM	0		50
93	GN 1/1 150 GASTRONOM	0		100
94	GN 1/1 100 GASTRONOM	0		50
95	GN 1/1 60 GASTRONOM	0		40
96	GN 1/2 150 GASTRONOM	0		25
97	GN 1/2 100 GASTRONOM	0		25
98	GN 1/2 200 GASTRONOM	0		25
99	GN 2/1 150 GASTRONOM	0		30
100	GN 2/1 100 GASTRONOM	0		20
101	DAVLUMBAZ	2	0	2

ÜNİVERSİTE YEMEKHANE DEMİRBAŞ DAĞILIM LİSTESİ				
NO	ÜRÜN ADI	KURUMA AİT	FİRMAYA AİT	İDAREYE TESLİM EDİLECEK TOPLAM MİKTAR
1	MASA	0	58	58
2	SANDALYE	0	246	250
3	BENMARİ	0	2	2
4	BENMARİ SALATBAR	0	1	1
5	TV	1	1	1
6	BANKO	0	2	2

7	CAMLI TEŞHİR DOLABI	0	1	1
8	MALZEME TEZGAHI	3	11	14
9	MALZEME RAF	0	3	3
10	MALZEME DOLABI	0	1	2
11	SOYUNMA DOLABI	0	8	8
12	KAMERA SİSTEMİ	1	1	2
13	BANKET ARABASI	0	2	2
14	EKMEKLİK	1	1	2
15	BARBEKÜ	0	2	2
16	DUVARA MONTE RAF	0	2	2
17	DUVARA MONTE DOLAP	1	0	1
18	DAVLUMBAZ	1	0	1
19	TEZGAH ALTI DOLAP	1	0	1
20	KAŞIK KURUTMA MAKİNASI	0	1	1
21	TEZGAH ALTI BUZDOLABI	0	1	1
22	2000'LİK BULAŞIK MAKİNASI	0	1	1
23	PARAVAN	0	4	4
24	HİDROFOR	0	1	1
25	KOMBİ	0	1	1
26	ŞOFBEN	0	1	1
27	PASLANMAZ SU TANKI 1000 LT	0	1	1
28	YIKAMA EVYESİ	1	0	1
29	FIRIN	1	0	1
30	ÇİFT TEPSİLİ ARABA	0	3	5
31	TEK TEPSİLİ ARABA	0	7	10
32	MALZEME DEPOSU 15 METREKARA	0	1	1
33	SİNEKLİK	0	2	3
34	YEMEK KAŞIK	0		600
35	YEMEK ÇATAL	0		600
36	YEMEK BIÇAK	0		600
37	KASE	0		1000
38	YEMEK TABAĞI 180 CC	0		600
39	DÜZ TABAK 19 CM	0		600
40	DÜZ TABAK 17 CM	0		600
41	KAYIK TABAK 17 CM	0		600
42	TEPSİ	0		600
43	PEÇETELİK	0		60
44	MENANJ TAKIMI	0		60
45	MASAÖRTÜSÜ	0		120
46	TURNİKE	0	1	1

DRAGOS HASTANE YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ				
NO	ÜRÜN ADI	KURUMA AİT	FİRMAYA AİT	OLMASI GEREKEN TOPLAM MİKTAR
1	KAZAN TAŞIMA ARABASI	2	0	2
2	MALZEME RAFI	19	0	20
3	HAMUR MAKİNASI	1	0	1
4	KASAP DOLABI	2	0	2
5	FIRIN	1	0	1
6	YIKAMA EVYESİ	2	0	2
7	TEZGAH DOLAP	6	0	7
8	TEZGAH ALTI DOLAP	2	0	2
9	TEZGAH ALTI SOĞUTUCULU DOLAP	1	0	1
10	ET DOĞRAMA TEZGAHI	1	0	1
11	KARAKAZAN YIKAMA TEZGAHI	2	0	2
12	YEMEK ARABASI	3	0	3
13	BANKET ARABASI	6	2	0
14	BENMARİ	1	1	1
15	SALAT BAR	1	1	1
16	TEPSİ TAŞIMA ARABASI	2	0	2
17	MASA	29	5	35
18	SANDALYE	0	186	200
19	KAŞIKLIK	1	0	1
20	YER OCAĞI	0	5	5
21	4 GÖZLÜ SETÜSTÜ OCAK	0	1	1
22	DÖNER OCAĞI	0	1	1
23	DÖNER BIÇAĞI	0	1	1
24	TURNİKE	0	1	1
25	GN 1/1 200 GASTRONOM	0	20	20
26	GN 1/1 150 GASTRONOM	0	20	20
27	GN 1/1 100 GASTRONOM	0	15	15
28	GN 1/2 150 GASTRONOM	0	10	10
29	GN 2/1 150 GASTRONOM	0	15	15
30	GN 2/1 100 GASTRONOM	0	10	10
31	500'LÜK TENCERE	0	1	1
32	KIZARTMA TAVASI	0	1	1
33	PATATES SOYMA MAKİNASI	0	1	1
34	KAMASAN TEKNE ARABA	0	3	3
35	SANAYİ TİPİ BLENDER	0	1	1
36	KIYMA MAKİNASI	0	1	1
37	ÇELİK ELDİVEN	0	1	1

38	SANDALYE MİNDERLERİLERİ	0	186	186
39	SANAYİ TİPİ BULAŞIK MAKİNASI	0	1	1
40	2 KAPAKLI ÇELİK DOLAP	0	1	1
41	TARTI	0	1	1
42	MİKRODALGA FIRIN	0	2	1
43	MUTFAK ROBOTU	0	2	2
44	SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI	0	1	1
45	KROM RAF	0	5	5
46	TEZGAHALTI DOLAP	0	2	2
47	MERMERLİ TEZGAH	0	1	1
48	BIÇAK STERİLİZATÖRÜ	0	1	1
49	TEK GÖZLÜ YIKAMA EVYESİ	0	1	1
50	KROM MASA	0	2	5
51	KROM BAHARATLIK DOLABI	0	1	1
52	KROM SEHPA	0	1	1
53	BOŞ ARABASI	0	4	4
54	TEPSİ TAŞIMA ARABASI	0	1	1
55	2 KATLI KROM SERVİS ARABASI	0	3	3
56	FIRIN TEPSİ ARABASI	0	2	2
57	YEMEK PAKETLEME MAKİNASI	0	1	1
58	ÇAY KAZANI	0	2	2
59	TERMOS	0	1	1
60	SİNEKLİK	0	3	1
61	YEMEK KAŞIK	0	255	400
62	YEMEK ÇATAL	0	185	400
63	YEMEK BIÇAK	0	150	400
64	KASE	0	235	700
65	YEMEK TABAĞI 180 CC	0	220	400
66	DÜZ TABAK 19 CM	0	385	400
67	DÜZ TABAK 17 CM	0	170	400
68	KAYIK TABAK 17 CM	0	200	400
69	YEMEK TEPSİ	0	200	400
70	PEÇETELİK	0	34	35
71	MENANJ TAKIMI	0		35
72	MASAÖRTÜSÜ	0	25	70
73	TURNİKE	0	1	1

BEYKOZ YERLEŞKESİ YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ				
NO	ÜRÜN ADI	KURUMA AİT	FİRMAYA AİT	OLMASI GEREKEN TOPLAM MİKTAR
1	MASA	9	0	9
2	SANDALYE	54	0	54
3	BENMARİ TAKIM (SICAK YEMEK, KAŞIKLIK, EKMEKLİK)	1	0	1
4	TEK GÖZLÜ EVYE VE SİYİRMA TEZGAHI	1	0	1
5	3 KAPAKLI TEZGAH ALTI (+4) DOLAP	1	0	1
6	TEK GÖZ EYELİ YIKAMA KROM TEZGAH	1	0	1
7	4 RAFLI MALZEME TEZGAHI	1	0	1
8	UN ARABASI	1	0	1
9	TEPSİ ARABASI	2	0	2
10	BULAŞIKHANE DAVLUMBAZ	2	0	2
11	GİYOTİNLİ 1000'LİK BULAŞIK MAKİNASI	1	0	1
12	DUVARA MONTE RAF	1	0	1
13	ÇİFT TEPSİLİ ARABA	2	0	2
14	SİNEKLİK	0	1	1
15	YEMEK KAŞIK	0	60	60
16	YEMEK ÇATAL	0		60
17	YEMEK BIÇAK	0		60
18	KASE	0		100
19	YEMEK TABAĞI 180 CC	0		60
20	DÜZ TABAK 19 CM	0		60
21	DÜZ TABAK 17 CM	0		60
22	KAYIK TABAK 17 CM	0		60
23	YEMEK TEPSİ	0		60
24	PEÇETELİK	0		9
25	MENANJ TAKIMI	0		9
26	MASAÖRTÜSÜ	0		18
27	TURNİKE	0		1
28	YEMEKHANE SOĞUK SU SAYACI	0	1	1
29	YEMEKHANE SICAK SU SAYACI	0	1	1
30	YEMEKHANE ELEKTRİK SAYACI	0	1	1

SULTANGAZİ YERLEŞKESİ YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ				
NO	ÜRÜN ADI	KURUMA AİT	FİRMAYA AİT	OLMASI GEREKEN TOPLAM MİKTAR
1	TEK GÖLÜ SIYIRMA TEZGAHI	0	1	1
2	ÇİFT GÖZLÜ EVYE	0	1	1
3	GİYOTİNLİ 1000'LİK BULAŞIK MAKİNASI	0	1	1
4	BULAŞIKHANE DAVLUMBA	0	1	1
5	KROM YIKAMA TEZGAH	0	1	1
6	3 RAFLI TAŞIMA ARABASI	0	1	1
7	4 RAFLI KROM TEZGAH	0	3	3
8	PLASTİK MASA	0	9	9
9	PLASTİK SANDALYE	0	30	30
10	DİKDÖRTGEN MASA	0	24	24
11	RENKLİ SANDALYE	0	130	130
12	BANKET ARABASI	0	1	1
13	3 RAFLI KROM TEZGAH	0	3	3
14	BENMARİ TAKIM (KAŞIKLIK, SOĞUK DOLAP, SOĞUK)	0	1	1
17	BENMARİ SALATBAR	0	1	1
18	BENMARİ DAVLUMBAZ	0	1	1
19	ÇİFT TEPSİLİ ARABA	0	6	6
20	TEK TEPSİLİ ARABA	0	1	1
21	SİNEKLİK	0		3
22	YEMEK KAŞIK	0		150
23	YEMEK ÇATAL	0		150
24	YEMEK BIÇAK	0		150
25	KASE	0		300
26	YEMEK TABAĞI 180 CC	0		150
27	DÜZ TABAK 19 CM	0		150
28	DÜZ TABAK 17 CM	0		150
29	KAYIK TABAK 17 CM	0		150
30	YEMEK TEPSİ	0		150
31	PEÇETELİK	0		25
32	MENANJ TAKIMI	0		25

33	MASAÖRTÜSÜ	0		50
34	TURNİKE	0		1
35	YEMEKHANE SOĞUK SU SAYACI	0	1	1
36	YEMEKHANE SICAK SU SAYACI	0	1	1
37	YEMEKHANE ELEKTRİK SAYACI	0	1	1

EYÜP YERLEŞKESİ YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ				
NO	ÜRÜN ADI	KURUMA AİT	FİRMAYA AİT	OLMASI GEREKEN TOPLAM MİKTAR
1	TELEVİZYON	1	0	1
2	4 RAFLI KROM TEZGAH	0	17	12
3	3 RAFLI TAŞIMA ARABA	0	1	1
4	(+4) DEPO 10 METREKARE	0	2	2
5	GİYOTİNLİ BULAŞIK MAKİNASI	0	1	1
6	TEK GÖZLÜ EVYE	0	3	3
7	YIKAMA TEZGAHI	0	1	1
8	TEK GÖZLÜ SIYIRMA TEZGAHI	0	2	2
9	TARTI 0-300 KG	0	1	1
10	ÇİFT TEPSİLİ ARABA	0	5	5
11	TEK TEPSİLİ ARABA	0	11	11
12	SANDALYE	0	227	227
13	MASA (6'LI)	0	35	35
14	2 RAFLI TAŞIMA ARABASI	0	1	1
15	KAZAN TAŞIMA ARABASI	0	6	6
16	BENMARİ TAKIM (KAŞIKLIK, SICAK, SOĞUK)	0	1	1
17	BENMARİ TEK KAPAKLI SOĞUK DOLAP	0	1	1
18	BENMARİ CAMLI TEŞHİR (+4) DOLAP	0	1	1
19	3 GÖZLÜ DUVAR ÜSTÜ MALZEME DOLABI	0	1	1
20	YER OCAĞI	0	6	6
21	4 LÜ SET OCAK VE FIRIN	0	1	1

22	DOĞALGAZLI FIRIN	0	1	1
23	DAVLUMBAZ	0	4	4
24	2 RAFLI KROM TEZGAH	0	3	3
25	2 SÜRGÜLÜ KAPAKLI DOLAP	0	2	2
26	TEK EVYELİ LAVOBA	0	2	2

27	BIÇAK STERİLİZATÖRÜ	0	1	1
28	4 RADYANLI DÖNER OCAĞI	0	1	1
29	GN 2/1 100 GASTRONOM	0	16	16
30	YANGIN TÜPÜ	0	2	2
31	750'LİK KAZAN	0	1	1
32	500'LÜK KAZAN	0	2	2
33	250'LÜK KAZAN	0	3	3
34	100'LÜK KAZAN	0	3	3
35	50'LÜK KAZAN	0	4	4
36	KIZARTMA TAVA	0	2	2
37	SİVRİ KAZAN	0	4	4
38	GN 1/1 200 GASTRONOM	0	6	6
39	GN 1/1 150 GASTRONOM	0	9	9
40	GN 1/1 100 GASTRONOM	0	10	10
41	600 LT DERİN DONDURUCU	0	2	2
42	DELİKLİ TAVA	0	5	5
43	SEBZE DOĞRAMA	0	1	1
44	ÇİFT EVYELİ TEZGAH	0	1	1
45	PATATES SOYMA MAKİNASI	0	1	1
46	DUVAR ÜSTÜ KROM TEZGAH	0	1	1
47	HAMUR YOĞURMA MAKİNASI	0	1	1
48	UN ARABASI	0	2	2
49	ÇALIŞMA MERMER TEZGAH	0	1	1
50	KIRMIZI RENK ET DOĞRAMA TEZGAHI	0	1	1
51	KIYMA MAKİNASI	0	1	1
52	KAMASAN MARKA ARABA	0	1	1
53	SİNEKLİK	0	3	3
54	YEMEK KAŞIK	0		400
55	YEMEK ÇATAL	0		400
56	YEMEK BIÇAK	0		400
57	KASE	0		700
58	YEMEK TABAĞI 180 CC	0		400
59	DÜZ TABAK 19 CM	0		400
60	DÜZ TABAK 17 CM	0		400
61	KAYIK TABAK 17 CM	0		400
62	YEMEK TEPŞİ	0		400
63	PEÇETELİK	0		35

64	MENANJ TAKIMI	0		35
65	MASAÖRTÜSÜ	0		70
66	TURNİKE	0		1
67	SOĞUK SU SAYACI	0	1	1
68	SICAK SU SAYACI	0	1	1
69	ELEKTRİK SAYACI	0	1	1

FATİH SEMT POLİKLİNİĞİ YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ				
NO	ÜRÜN ADI	KURUMA AİT	FİRMAYA AİT	OLMASI GEREKEN TOPLAM MİKTAR
1	MASA	0	4	4
2	SANDALYE	0	14	16
3	BENMARİ SICAK YEMEK	0	1	1
4	BENMARİ SALATBAR	0	1	1
5	KONTEYNİR	1	0	1
6	5 GÖZLÜ TEPŞİ	0	60	60
7	YEMEK KAŞIK	0	60	60
8	YEMEK ÇATAL	0	60	60
9	YEMEK BİÇAK	0	60	60
10	PEÇETELİK	0	4	44
11	MENANJ TAKIMI	0	4	4
12	MASAÖRTÜSÜ	0	8	8
13	SOĞUK SU SAYACI	0	1	1
14	SICAK SU SAYACI	0	1	1
15	ELEKTRİK SAYACI	0	1	1
16	SOYUNMA DOLABI	0	1	1

EK-4 NORMAL YEMEK MENÜSÜ ÇORBA ÇEŞİT VE GRAMAJLARI

Yayla Çorbası	Kremalı Sebze	Kremalı Sebze Çorba(kış)	Ezogelin Çorbası
Yoğurt 50 gr. Pirinç 20 gr. Yumurta 1/8 Adet Un 10 gr. Yağ 5 gr. Nane 0.5 gr. Tuz 1 gr.	Kabak 25 gr. Havuç 25 gr. Taze Fasulye 25 gr. Patates 25 gr. Un 5 gr. Süt 20 gr Yumurta 1/20 Adet Yağ 5 gr. Limon 1/8 Adet Tuz 1 gr.	Kereviz 25 gr. Havuç 25 gr. Lahana 25 gr. Patates 25 gr. Un 5 gr. Süt 20 gr Yumurta 1/20 Adet Yağ 5 gr. Limon 1/8 Adet Tuz 1 gr.	Mercimek 20 gr. Pirinç 10 gr. Un 5 gr. Yağ 5 gr. Bulgur 10 gr. Karabiber 0.5 gr. Kuru nane 0.5 gr. Salça 10 gr. Limon % adet Tuz 1 gr.
Köylü çorba	Ayran Aşı Çorba	Düğün Çorbası	Mengen Çorba
Aşurelik buğday 15 gr Nohut 5 gr K.fasulye 5 gr Yoğurt 50 gr K.nane 0.5 gr. Yağ 5 gr. Un 5gr Tuz 1 gr	Aşurelik Buğday 20 gr Nohut 10 gr Yoğurt 50 gr Nane 0,5 gr Mısır isteğe göre 5 gr Zeytinyağı 5 gr Tuz 1 gr	Dana eti 20 gr. Un 10 gr. Süt veya yoğurt 50 gr. Yumurta 1/8 adet Limon 1/8 adet Yağ 5 gr .Tuz 1 gr.	Tavuk Göğüs Eti 25 gr Yoğurt 50 gr Un 10 gr Yumurta 1/8 Adet Dereotu 1/10 adet Salça 5 gr Sıvı Yağ 5 gr Tuz 1 gr
Pirine Çorbası	Mercimek Çorbası	Kremalı Mantar Çorbası	Erişteli Yeşil Mercimek
Pirinç 20 gr. Domates 25 gr. / 5gr.salça Yağ 10 gr. Maydanoz 1/10 Demet Tuz 1 gr. Limon 1/8 Adet	Mercimek 40 gr. Un5gr. Yağ 10 gr. Salça 5 gr. Limon 1/8 adet Tuz lgr.	Mantar 20 gr. Un 5 gr. Süt 20 gr Yumurta 1/20 adet Limon 1/8 adet Yağ 5 gr. Tuz 1 gr.	Y. Mercimek 30 gr. Erişte 7 gr. Yağ 5 gr. Un 5 gr. Salça 5 gr. Nane 1 gr Tuz 1 gr
Tarhana Çorba	Kaşarlı Domates Çorbası	Şehriye Çorba	Patates Çorba
Tarhana 20 gr. Salça 5 gr. Yağ 10 gr. Nane 0.5 gr Tuz 1 gr.	Un 20 gr. Süt 20 gr. Salça 15 gr. Yağ 10 gr. Kaşar 5 gr. Tuz 1 gr.	Şehriye 20 gr. Salça 10 gr. Limon 1/8 Adet Yumurta 1/8 Adet Un 5 gr. Tuz 1 gr.	Patates 100 gr. Süt 50 gr. Un 5 gr. Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.
Gemici Çorba	Şafak Çorba	Alaca Çorba	Tavuk Suyu Çorba
Yoğurt 50 gr Aşurelik Buğday 10 gr Kuru Fasulye 5 gr Nohut 5 gr Yumurta 1/12 Adet Un 3gr Nane 1 gr Sıvı Yağ 1 gr Tuz 1 gr	Süt 20 gr Tel Şehriye 5 gr Domates 10 gr Yeşil Biber 5 gr Un 5 gr Sıvı Yağ 5 gr Tuz 1 gr	Yeşil Mercimek 35 gr Aşurelik Buğday 10 gr Un 5 gr Sıvı Yağ 5 gr Salça 5 gr Tuz 1 gr	Şehriye 10 gr. Şehriye 10 gr. Tavuk 30 gr. Süt 5 gr. Yağ 10 gr. Un 5 gr. Tuz 1 gr.

Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak belirlenir. Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır. Mevsime göre yemeklerde domates ve biber kullanılacaktır.

EK-5 NORMAL YEMEK MENÜSÜ ET YEMEKLERİ ÇEŞİT VE GRAMAJLARI			
Tas Kebabı	Terbiyeli Haşlama Et	Et Döner	Pürelı rosto et
Dana Eti 160 gr. Patates 100 gr. Soğan(Kuru) 20 gr. Salça 10 gr, Yağ 30 gr. Tuz 1 gr.	Dana Eti 160 gr. Patates 100 gr. Havuç 20 gr. Yoğurt 20 gr. Un 10 gr. Yağ 10 gr. Yumurta 1 adet. Limon 1/8 adet. Tuz 1 gr.	Dana eti 160gr Gömlek yağı 20gr Yoğurt 10 gr Kuru Soğan 20gr Sıvı Yağ 10gr Karabiber 0,4gr Kekik 0,4gr Tuz 1gr	Dana eti 160 gr. Patates 100 gr. Salça 10 gr. Un 10 gr. Süt 20 gr. Yağ 20 gr. Tuz 1gr.
Osmanlı Kebab	Kağıt Kebab	Orman Kebabı	Et Sote
Dana eti 160 gr. Mantar 50 gr. Patates 100 gr. Yeşil Biber 20 gr. Yumurta 1/8 Adet Süt 20 gr. Un 10 gr. Kaşar 10 gr. Kara Biber 0.5 gr. Sıvı Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 160 gr. Patates 50 gr. Havuç 25 gr Bezelye 25 gr. Kuru Soğan 25 gr. Salça 10 gr. Sıvı Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 160 gr. Patates 100 gr. Kuru Soğan 20 gr. Yağ 20 gr. Havuç 25 gr. Kekik 0.5 gr. Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 160 gr. Kuru Soğan 20 gr. Yeşilbiber 20 gr. Yağ 10 gr. Domates 30gr. Salça 5gr. Kekik 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Tuz 1 gr.
Mantarlı Et Sote	Bahçıvan Kebabı	Çoban Kavurma	Kapama ET
Dana eti 160 gr. Kuru Soğan 20 gr. Yeşilbiber 20 gr. Yağ 10gr. Domates 30gr. Salça 5gr. Kekik 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Tuz 1 gr. Mantar 40 gr.	Dana eti 160 gr. Patates 100 gr. Havuç 20 gr. Bezelye 20 gr. Kuru soğan 20 gr. Salça 10 gr. Yağ 30 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 160 gr. Yağ 10 gr. Kuru Soğan 20 gr. Salça 5 gr. Domates 50 gr. Biber(mevsimlik) 30 gr. Tuz 1 gr.	Koyun Eti 160gr. Patates 100 gr. Kuru Soğan 20 gr. Salça 10 gr. Yağ 20 gr. Tuz 1 gr.
İslim kebabı	Çiftlik Kebab	Patlıcan Kebab	Macar Gulaş
Dana eti 160 gr. Patlıcan 200 gr. Kuru soğan 25 gr. Domates 30 gr. Yağ 30 gr. Maydanoz 1/10 demet Salça 5 gr. Yeşilbiber 20 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 160 gr. Patates 100 gr. Havuç 20 gr. Bezelye 20 gr. Kuru Soğan 10 gr. Maydanoz 1/10 demet Salça 10 gr. Sıvı Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 160 gr. Patlıcan 200 gr. Kuru soğan 25 gr. Domates 30 gr. Yağ 30 gr. Maydanoz 1/10 Demet Salça 5 gr. Yeşilbiber 20 gr Tuz 1 gr.	Dana eti 160 gr. Havuç 20gr. Bezelye 10gr. Un 5gr. Salça 5gr. Yağ 5gr Tuz 1 gr.

El Basan Tava	Ankara tava	Şehriyeli Güveç	Manisa Kebabı
Dana eti 160 gr. Yumurta 1 Ad. Yağ 10 gr. Un 10 gr. Yoğurt 50 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 160 gr. Pirinç 60 gr. Yağ 10 gr. Karabiber 0.5 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 160 gr. Şehriye 50 gr. Yağ 10 gr. Salça 5 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 160g Patlıcan 25 g Havuç 25g Patates 25g Salça 2g Yağ 15g Yufka 200g Kara biber 0,5g

Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak belirlenir. Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır. Mevsime göre yemeklerde domates ve biber kullanılacaktır.

EK-6 NORMAL YEMEK MENÜSÜ KÖFTE YEMEKLERİ ÇEŞİT VE GRAMAJLARI

Pürelili Hasan paşa	Terbiyeli Köfte	Çiftlik Köfte	İzmir Köfte
Dana Eti 120 gr. Patates 100 gr. Süt 20 gr. Soğan 10 gr. Kimyon 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Salça 10 gr. Maydanoz 1/10 demet Sıvı Yağ 10 gr. Yumurta 1/8 Ad. Tuz 1 gr.	Dana Eti 120 gr. Un 10 gr. Pirinç 10 gr. Yoğurt 20 gr. Yumurta %Ad. Kimyon 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Maydanoz 1/10 demet Nane 1 gr. Yağ 10 gr. Limon 1/8 Ad. Tuz 1 gr.	Dana Eti 120 gr. Patates 100 gr. Havuç 20 gr. Bezelye 20 gr. Kimyon 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Kuru Soğan 10 gr. Maydanoz 1/10 demet Salça 10 gr. Yağ 10 gr. Yumurta 1/8 Ad. Tuz 1 gr.	Dana Eti 120 gr. Patates 50 gr. Domates 30 gr. Yumurta % adet Maydanoz 1/10 demet Biber 20 gr. K.Soğan 20 gr. Salça 15 gr. Karabiber 0,5 gr. Kimyon 0,5 gr. Yağ 15 gr. Tuz 1 gr.

İslim Köfte	Sebzeli Köfte	Adana Köfte	Fırın Köfte
Dana Eti 120 gr. Patlıcan 200 gr. Domates 20 gr. Yeşil Biber 15 gr. Kara Biber 0.5 gr. Kuru Soğan 10 gr. Maydanoz 1/8 Demet Salça 10 gr. Sıvı Yağ 30 gr. Tuz 1 gr.	Dana Eti 120 gr. Patates 50 gr. Patlıcan 50 gr. Kabak 50 gr. Havuç 20 gr. Bezelye 20 gr. Maydanoz 1/8 Demet Sıvı Yağ 20 gr. Tuz 1 gr.	Dana Eti 120 gr. Kuyrukyağı 20 gr Kuru soğan 20 gr Yumurta 1/10 adet Maydanoz 1/10 demet Kırmızıbiber 0,4 gr Tuz 1 gr	Dana Eti 120 gr. Patates 100 gr. Karabiber 0.5 gr. Kuru Soğan 10 gr. Salça 10 gr. Maydanoz 1/10 demet Yağ 30 gr. Yumurta 1/8 Ad. Tuz 1 gr.
Tavuk Köfte	Mititi Köfte	Pürelı Kadın Budu Köfte	Pürelı Dalyan Köfte
Tavuk Göğüs 120 gr. Yumurta 1/8 Adet Maydanoz 1/8 adet Kuru Soğan 20 gr. Kimyon 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Sıvı Yağ 15 gr. Tuz 1 gr.	Dana Eti 120 gr. Kuru Soğan 20 gr. Maydanoz 1/8 Demet Yumurta 1/8 adet Kimyon 1 gr. Karabiber Igr. Sıvı Yağ 20 gr. Tuz 1 gr.	Dana Eti 120 gr. Patates 100 gr. Süt 20 gr. Yumurta 1/2 adet Un 10 gr. Kimyon 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Maydanoz 1/10 demet	Dana Eti 120 gr. Patates 100 gr. Havuç 20 gr. Bezelye 20 gr. Kuru soğan 10 gr. Salça 1.5 gr. Kimyon 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Süt 20 gr.
Sulu Köfte	Kuru Köfte	Tuz 1 gr.	Maydanoz 1/10 Demet Dereotu 1/10 Demet Yağ 10 gr. Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.
Dana eti 120 g Domates 20 g Yumurta 1/8adet Maydanoz 1/10 demet Biber 20 g Kuru soğan 10 g Yağ 5 g Kereviz 50 g	Dana Eti 120 gr. Kimyon 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Kuru Soğan 10 gr Maydanoz 1/10 demet Yağ 30 gr. Yumurta 1/8 Ad. Tuz 1 gr		

Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak belirlenir Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır.
Mevsime göre yemeklerde domates ve biber kullanılacaktır.

EK-7 TAVUK YEMEKLERİ

Tavuk Döner	Tavuk Kavurma	Tavuk Sote	Meksika Kebabı
Derili Tavuk göğsü 175 gr. Kuyruyağı 20 gr. Yoğurt 10 gr. Kuru soğan 20 gr. Sıvı yağ 10 gr. Kırmızı biber 0.4 gr. Kekik 0.4 gr. Tuz 1 gr.	Tavuk eti 120 gr. Patates 50 gr. Havuç 20 gr. Konserve bezelye 20 gr. Salça 10 gr. Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.	Tavuk Eti 120 gr. Patates 50 gr. Havuç 25 gr. Bezelye 25 gr. Kuru Soğan 25 gr. Salça 10 gr. Sıvı Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.	Tavuk Göğüs Eti 175 gr. Kuru Soğan 5 gr. Yoğurt 5 gr. Salça 2 gr. Kekik 0.5 gr. Kara Biber 0.5 gr. Pul Biber 0.5 gr. Susam 3 gr. Sıvı Yağ 15 gr. Sarımsak % adet Kabak 25 gr. Havuç 25 gr. Tuz 2 gr. Yufka 200gr
	Şnitzel	Fırın Tavuk ve Fırın Baget	
	Tavuk 175 gr. Galeta unu 30 gr. Yumurta % Adet Sıvı Yağ 30 gr.	Tavuk Eti(kemikli) 250 gr. Salça 10 gr. Sıvı Yağ 20 gr. Tuz 1 gr.	
Tavuk Kavurma	Mantarlı Abant Kebabı	Hindi-Tavuk sote	Ciğer sote
Tavuk Eti 175 gr. Yeşil Biber 20 gr. Domates 20 gr. Kuru Soğan 10 gr. Sıvı Yağ 20 gr. Kara Biber 0.5 gr. Salça 10 gr. Tuz 1 gr.	Tavuk Eti 150 gr. Mantar 40 gr. Kuru soğan 20 gr. Yeşilbiber 20 gr. Domates 20 gr. Sıvı Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.	Tavuk/hindi 175 gr. Kuru soğan 20 gr. Yeşilbiber 20 gr. Sıvı Yağ 10 gr. Kekik 0.5 gr. Karabiber 0.5 gr. Tuz 1 gr.	Ciğer 200 gr. Kuru soğan 20 gr. Sıvı Yağ 20 gr. Salça 10 gr. Yeşil Biber 10 gr. Tuz 1 gr
Tavuk Roti	Arnavut Ciğer	Köri Soslu Tavuk	
Tavuk Baget (kemikli) 250 gr. Kara Biber 0.5 gr. Pul Biber 0.5 gr. Kekik 0.5 gr. Sıvı Yağ 20 gr. Tuz 1 gr.	Ciğer 200 gr. Un 10 gr. Kırmızı Biber 0.5 gr. Kara Biber 0.5 gr. Sıvı Yağ 30 gr. Tuz 1 gr.	Tavuk 175 gr. Yeşil biber 20 gr. Domates 20 gr. Kuru soğan 10 gr. Salça 10 gr. Yağ 20 gr. Köri 1 gr. Kara biber 0,5 gr.	

Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak belirlenir.

Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır.

Mevsime göre yemeklerde domates ve biber kullanılacaktır.

EK-8 NORMAL YEMEK MENÜSÜ ETLİ KURUBAKLAGIL VE ETLİ SEBZE YEMEKLERİ CESİT VE GRAMAJLARI

Etli Terbiyeli Kereviz	Etli Biber Dolma	Etli Yaz Türlüsü	Patlıcan Karnıyarık
Dana Eti 80 gr. Kereviz 200 gr. Limon 1/8 Adet Yumurta 1/8 Adet Yoğurt 20 gr. Un 5 gr. Sıvı Yağ 10 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 40 gr. Dolma biber 150 gr. Pirinç 15 gr. Kuru soğan 25 gr. Salça 5 gr. Domates 25 gr. Sıvı yağ 15 gr. Yoğurt 100 gr. Maydanoz 1/10Demet Nane 1/10Demet Tuz 1 gr.	Dana eti 80 gr. Patlıcan 50 gr. Kabak 50 gr. Taze bamya 20 gr. Patates 50 gr. Taze fasulye 30 gr. Domates 30 gr. Yeşilbiber 20 gr. Salça 5 gr. Yağ 10 gr. Kuru soğan 20 gr. Tuz	Dana eti 80 gr. Patlıcan 200 gr. Kuru soğan 25 gr. Domates 25 gr. Yağ 15 gr. Maydanoz 1/10Demet Salça 5 gr. Sıvı yağ 30 gr. Tuz 1 gr.
Kıymalı Karnabahar	Kabak Dolma (yoğurtlu)	Etli Bezelye	Patates Oturtma
Dana eti 80 gr. Karnabahar 200 gr. Kuru soğan 25 gr. Salça 10 gr. Sıvı yağ 15 gr. Tuz 1 gr. Yoğurt 50 gr	Dana eti 40 gr. Kabak 200 gr. Pirinç 15 gr. Dereotu 1/6 Demet Kuru soğan 25 gr. Salça 10 gr. Sıvı yağ 15 gr. Yoğurt 100 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 80 gr. Bezelye 150 gr. Salça 10 gr. Sıvı Yağ 10 gr. Kuru soğan 20 gr. Patates 20 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 80 gr. Patates 200 gr. Kuru soğan 25 gr. Salça 5 gr. Domates 25 gr. Maydanoz 1/10 Adet Sıvı Yağ 25 gr. Tuz 1 gr.
Etli Bamya	Kabak Öğreten	Yumurtalı Ispanak	Patlıcan Musakka
Dana eti 80 gr. Bamya 150 gr. Tuz 1 gr. Salça 10 gr. Sıvı Yağ 10 gr. Kuru soğan 20 gr.	Beşamel sos 20gr. Kabak 200 gr. Sıvı yağ 15 gr. Kuru soğan 25 gr. Salça 10 gr. Yoğurt 100 gr Tuz 1 gr.	Yumurta 1 Adet Ispanak 200 gr. Kuru soğan 25 gr. Sıvı yağ 15 gr. Salça 10 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 80 gr. Patlıcan 200 gr. Sıvı yağ 15 gr. Kuru soğan 25 gr. Domates salçası 5 gr. Tuz 1 gr.
Taze Fasulye	Etli Taze Fasulye	Etli Kuru Fasulye	Etli Nohut
Taze fasulye 200 gr. Domates 25 gr. Kuru soğan 5 gr. Yağ 25 gr. Tuz 1 gr.	Dana eti 80 gr. Taze fasulye 150 gr. Domates 25 gr. Yağ 15gr	Kuru Fasulye 70 gr. Dana eti 50 gr. Kuru soğan 10 gr. Tuz 1 gr Sıvı Yağ 20 gr.	Nohut 70 gr. Dana eti 50 gr. Kuru soğan 10 gr. Tuz 1 gr

Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak belirlenir. Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır. Mevsime göre yemeklerde domates ve biber kullanılacaktır.

EK-9 NORMAL YEMEK MENÜSÜ PİLAVLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER ÇEŞİT VE GRAMAJLARI

Şehriyeli Pirinç Pilavı	Sebzeli pilav	Mevane Pilavı	Fırın Makarna
Pirinç 60 gr.	Pirinç 60gr	Bulgur 60 gr.	Süt 50 gr.
Kuru soğan 10 gr	Havuç 1Ogr	Kuru soğan 10 gr	Makarna 60 gr.
Tuz 1 gr	Salça 5 gr.	Salça 5 gr	Yumurta % Adet
Şehriye 10 gr.	Bezelye 1Ogr	Bezelye 1Ogr	Kaşar peynir 20 gr
Şehriye 10 gr.	Karabiber 0.2 g	Tuz 1 gr.	Un 10 gr. Yağ 20 gr.
Yağ 10	Dere Otu 1/10		

Domatesli Pirinç Pilavı

Kuru nane 0.2 gr.
Pirinç 60 gr.
Domates 50 gr.
Pul biber 0.2 gr
Tuz 1 gr.
Tuz 1 gr.
Maydanoz 1/10 Adet

Bulgur Pilavı	Domatesli Bulgur Pilavı	İç Pilav	Mercimekli Bulgur Pilavı
Bulgur 60 gr.	Bulgur 60 gr.	Pirinç 60 gr.	Bulgur 40 gr.
Salça 10 gr.	Domates 50 gr.	Kuş üzümü 5 gr.	Yeşil mercimek 20 gr.
Kuru soğan 10 gr.	Sivri Biber 20 gr.	Çam Fıstığı 5 gr.	Kuru soğan 10 gr.
Yağ 20 gr	Kuru soğan 10 gr.	Karabiber 0.5 gr.	Salça 10 gr.
Tuz 1 gr.	Yağ 20 gr.	Yağ 20 gr.	Yağ 25 gr.
	Tuz 1 gr.	Tuz 1 gr.	Tuz 1 gr.
		Dereotu 1/20 Demet	

Soslu Makarna	Peynirli Makarna	Spagetti Makarna	Nohutlu Pirinç Pilavı
Makarna 60 gr.	Makarna 60 gr.	Makarna 60 gr.	Pirinç 50 gr.
Salça 10 gr.	Peynir 20 gr.	Salça 10 gr.	Nohut 20 gr.
Yağ 20 gr.	Yağ 20 gr.	Yağ 20 gr.	Yağ 20 gr
1 gr.	Tuz 1 gr.	Tuz 1 gr.	Tuz 1 gr.
Peynirli Börek	Peynirli Kol Böreği	Patatesli Kol Böreği	Ispanak Kol Böreği
Yufka 75 gr.	Yufka 75 gr.	Yufka 75 gr.	Yufka 75 gr.
Yumurta % Adet	Peynir 20 gr.	Patates 50 gr.	Ispanak 50 gr.
Yağ 20 gr.	Yumurta 1/4 Adet	Soğan 10 gr.	Yumurta % Adet
Peynir 20 gr.	Maydanoz 1/8 Adet	Yumurta 1/4Adet	Maydanoz 1/8 Adet
Süt 50 gr.	Süt 50 gr.	Maydanoz 1/8 Adet	Soğan 10 gr.
Tuz 1 gr.	Yağ 20 gr.	Süt 50 gr.	Süt 30 gr.
	Tuz 1 gr.	Yağ 20 gr.	Yağ 20 gr

Menemen

Domates 100 gr.
Biber 50 gr
Soğan 25 gr.
Maydanoz 1/10Adet
Yumurta 1 Adet

Yağ 10 gr.

Tuz 1 gr.

Talaş Böreği

Milföy 100 gr
Yumurta 1/15 Adet
yağ 5 gr. Soğan 20 gr.

Bezelye 10 gr.
Kuru soğan 20 gr.
Karabiber 0.5 gr.
Sıvı Yağ 10 gr.
Tuz 1 gr.

Kıymalı Börek

Yufka 75 gr.
Dana eti 50 gr.
Yumurta 1/8 Adet
Yağ 20 gr.
Süt 50 gr.
Maydanoz 1/8 adet

Tuz 1 gr.

Sosvete Mantısı

Dana Eti 100 gr.
Yufka 100 gr. Yoğurt 100 gr.

Salça 10 gr.
Kuru Soğan 10 gr.
Sıvı Yağ 10 gr.
Kara Biber 0.5 gr.
Tuz 0.5 gr.

Sigara Böreği

Yufka 75 gr.
Peynir 20 gr.
Maydanoz 1/8 Adet
Yumurta 1/8 Adet
Yağ 30 gr.

Mantı (Dondurulmuş)

Mantı 60 gr.
Havuç 10 gr. Et 45 gr. Yoğurt 100 gr. Sıvı

Nane 0.5 gr.
Kırmızı biber 0.5 gr
Sumak ekşi 0.5 gr.
Sarımsak 5 gr.
Tuz 1 gr.

Peynirli Milföy Böreği

Dond. Milföy Hamuru 100 gr.
Peynir 20 gr.
Maydanoz 1/8 Adet
Yumurta 1/8 Adet

Cin Böreği

Yufka 75 gr.

Kıyma/tavuk 40 gr.

Bezelye 10 gr.

Yoğurt 100 gr. Sıvı

Ceviz 5 gr.
Karabiber 0.5 gr.
Yumurta % adet
Galeta Unu 20 gr.
Sıvı Yağ 30 gr. Tuz 1 gr.

Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak belirlenir.

Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır.

Mevsime göre yemeklerde domates ve biber kullanılacaktır.

EK-10 KIRMIZI ET İÇEREN ÜRÜNLERİN ÇİĞ VE PİŞMİŞ GRAMAJLARI

ÜRÜN	ÖZELLİK	ÇİĞ GRAMAJ	PİŞMİŞ GRAMAJ (en az)
KIRMIZI ET YEMEKLERİ	Kemiksiz	160	95
KÖFTE YEMEKLERİ	Kemiksiz	120	85
ETLİ SEBZE YEMEKLERİ	Kemiksiz	80	60
ETLİ DOLMA	Kemiksiz (Kıyma)	40	42
ETLİ BAKLİYAT	Kemiksiz	50	42
KIYMALI BÖREK	Kemiksiz (Kıyma)	50	40
SOSYETE MANTISI	Kemiksiz	100	80

Tabloda, etli yemeklerin içerisindeki çiğ ve pişmiş et gramajları belirtilmiştir.

Ek-5 , Ek-6 , Ek-8 , Ek-9 tablolarında belirtilen çiğ et miktarları ölçümü, pişmiş yemekten alınacak numuneler üzerinden yapılacak olup, EK-10 tablosunun pişmiş gramaj sütununda belirtilen gramajlar esas alınacak ve tabloda belirtilen et miktarları denetime esas olacaktır.

Kırmızı et yemekleri grubuna, Ek-5'de yer alan ürün grupları dahildir.

Köfte yemekleri grubuna, Ek-6'de yer alan ürün grupları dahildir.

Etli Sebze Yemekleri, Etli Dolma ve Etli Bakliyat grubuna Ek-8'da yer alan ürün grupları dahildir. Kıymalı

Börek ve Sosyete Mantısı grubuna Ek-9'da yer alan ürün grupları dahildir.

EK-11 NORMAL YEMEK MENÜSÜ ZEYTİNYAĞLI SEBZELER ÇEŞİT VE GRAMAJLARI

Zeytinyağlı Bakla	Zeytinyağlı Barbunya Pilaki	Zeytinyağlı Kereviz	Zeytinyağlı Pırasa
Taze bakla 200 gr. Taze soğan 25 gr. Zeytinyağı 15 gr. Dereotu "A Adet Yoğurt 100 gr. Limon 1/8 Adet Tuz 1 gr.	Barbunya 50 gr. Patates 30 gr. Havuç 20 gr. Salça 10 gr. Zeytinyağı 20 gr. Limon 1/8 Adet Un 5 gr. Tuz 1 gr.	Kereviz 200 gr. Kuru soğan 25 gr. Havuç 25 gr. Limon Yı Adet Zeytinyağı 15 gr. Patates 25 gr. Bezelye 10 gr. Tuz lgr.	Pırasa 200 gr. Zeytinyağı 15 gr. Havuç 25 gr. Salça 10 gr. Limon Yi Adet Pirinç 5 gr. Maydanoz 1/10 Demet Tuz 1 gr.
Zeytinyağlı Lahana Sarması	Kabak Graten	Karışık Yaz Kızartması	Zeytinyağlı Biber Dolması
Lahana 200 gr. Pirinç 20 gr. K.Soğan 30 gr. Salça 15 gr. Maydanoz 1/10 demet Kuş üzümü 10 gr. Çam fıstığı 10 gr. Kuru nane 0.5 gr Tuz 1 gr.	Kabak 200 gr. Kaşar peyniri 10 gr. Un 10 gr. Süt 40 gr. Yumurta % Adet Kıyma 40 gr. Yağ 10 gr. Tuz lgr.	Patlıcan 50 gr. Biber 50 gr. Sıvı yağ 40 gr. Yoğurt 100 gr. Patates 50 gr. Kabak 50 gr. Tuz 1 gr.	Dolma Biber 150 gr. Pirinç 40 gr. Domates 20 gr. Soğan 20 gr. Çam fıstığı 5 gr. Kuş üzümü 5 gr. Limon YA Adet Zeytinyağı 20 gr. Karabiber 0.5 gr. Salça 5 gr. Nane 0.5 gr. Tuz 1 gr.
İmambayıldı	Şakşuka	Yoğurtlu Karışık Kızartması	Zeytinyağlı Taze Fasulye
Patlıcan 200 gr. Domates 50 gr. Zeytinyağı 10 gr. Salça 5 gr. Kuru soğan 25 gr, Sivri biber 10 gr. Tuz 1 gr.	Patlıcan 75 gr. Patates 75 gr. Domates 50 gr. Yeşil Biber 30 gr. Sıvı Yağ 30 gr. Sarımsak % adet Tuz 1 gr.	Karnabahar 100 gr. Havuç 100 gr. Yoğurt 100 gr. Yumurta % Adet Un 20gr. Sıvı yağ 30 gr. Tuz 1 gr.	Taze fasulye 150gr. Soğan 20 gr. Salça 10 gr. Zeytinyağı 10 gr. Tuz 1 gr.

Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak belirlenir.

Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır.

Mevsime göre yemeklerde domates ve biber kullanılacaktır.

EK-12 NORMAL YEMEK MENUSU SALATA ÇEŞİT VE GRAMAJLARI

Karışık Salata (vaz)	Karışık Salata (kıs)	Aysberg Salata	Patates Salata
Domates 100 gr. Salatalık 30 gr. Taze soğan 10 gr. Maydanoz 1/10 Adet Sivri biber 20 gr. Limon % Adet Zeytin 10 gr. Tuz 1gr.	Marul 1/6 Adet Kış havuç 20 gr. Kış lahana 30 gr. Soğan 12 gr. Limon % Adet Dereotu 1/10 adet	Aysberg 1/6 adet Domates 50 gr. Kuru Soğan 15 gr. Mısır 10 gr. Zeytinyağı 5 gr. Limon % adet Tuz 1 gr.	Patates 200 gr. Zeytinyağı 5 gr. Limon % Adet Maydanoz 1/8 Demet Taze soğan 25 gr. Zeytin 10 gr. Domates 50 gr. Charleston biber 20 gr. Tuz 1 gr.
Kırmızı Pancar Salata	Pivaz	Sebze Garnitür	Kereviz Salatası
Kırmızı pancar 150 gr. Maydanoz % Demet Sirke 5 gr. Limon % Adet Zeytinyağı 20 gr. Taze soğan 20 gr. Tuz 1gr.	K.Fasulye 50 gr. K. Soğan 20 gr Yumurta % Adet Maydanoz 1/10 Demet Zeytin 10 gr Zeytinyağı 10 gr Limon X Adet Tuz 1 gr	Patates 30 gr Kabak 30 gr Havuç 30 gr Bezelye 30 gr Maydanoz 1/10demet Kırmızı Biber 0,5 gr Sıvı Yağ 10 gr. Tuz 1 gr	Kereviz 100 gr Süzme Yoğurt 50 gr Mayonez 10 gr Ceviz İçi 5 gr Maydanoz 1/10 demet Sarımsak 1 gr Tuz 1 gr
Makarna Salatası	Brokoli Salatası	Rus Salatası	Cacık
Makarna 40 gr Turşu 10 gr Havuç 10 gr Mayonez 10 gr Süzme Yoğurt 30 gr Dereotu 1/10 demet Tuz 1 gr.	Brokoli 100 gr Havuç 50 gr Zeytinyağı 10 gr Sarımsak 1 gr Limon % adet Tuz 1 gr	Patates 100 gr Havuç 25 gr Bezelye 25 gr Turşu 10 gr Mayonez 15 gr Tuz 1 gr	Yoğurt 100 gr Salatalık 50 gr Nane 0,5 gr Zeytinyağı 5 grgr Tuz 1 gr
			Turşu (karışık) 100 gr

Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak belirlenir. Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır.

EK-13 NORMAL VE DİYET MENÜ MEYVE ÇEŞİT VE GRAMAJLARI

Elma 200 gr.
Armut 200 gr.
Üzüm 200 gr.
Şeftali 200 gr.
Erik 200 gr.
Mandalina 200 gr.
Portakal 200 gr.
Kayısı 200 gr.
Kavun 350 gr. (kabuksuz)
Karpuz 350 gr. (kabuksuz)
Kiraz 200 gr.
Çilek 200 gr.
Yenidünya 200 gr. Muz
200 gr

Listede olmayan meyvelerin gramajları, verilen gramaj listesindeki benzer meyveler temel alınarak belirlenir.

EK-14 NORMAL YEMEK MENÜSÜ TATLI ÇEŞİT VE GRAMAJLARI

Revani	Aşure	Kalbura Bastı	Osmanlı Lokumu
Un20gr. Şeker 50 gr. irmik 30 gr. Yumurta % Adet Yağ 20 gr. Hindistan cevizi 0.5 gr Ceviz içi 10 gr.	Buğday 15 gr. K.Nohut 15 gr. K.Fasulye 15 gr. Şeker 50 gr. Üzüm 5 gr. K.Kayısı 5 gr. Fındık 5 gr İncir 5 gr	Un50gr. Şeker 50 gr. Yumurta 1/8 Adet Yoğurt 20 gr. Yağ 10 gr. Ceviz içi 10 gr. Karbonat 1 Adet	Hindistan cevizi 20 gr. Ceviz 10 gr. Un 15 gr. Süt 70 gr. Toz şanti 5 gr. Şeker 20 gr. Baklava cevizli, fıstıklı 130 gr
Sütlaç	Tel Kadavıf	Keşkül	İncirli Keşkül
Süt 200 gr. Şeker 50 gr. Pirinç 20 gr. Nişasta 10 gr. Tarçın 0.5 gr. Vanilya 0.5 gr.	Kadayıf 50 gr. Şeker 50 gr. Ceviz 10 gr. Yağ 10 gr. Limon 1/10 Adet	Süt 200 gr. Şeker 50 gr. Yumurta 10/1 Adet Nişasta 10 gr. Fındık 5 gr. Vanilya 5 gr.	Süt 200 gr. Şeker 50 gr. Yumurta 10/1 Adet Nişasta 10 gr. Fındık 5 gr. Vanilya 5 gr. incir 10 gr.
Şekerpare	Pelte	Tulumba Tatlısı	Meyveli sütlü tatlı
Şekerpare(kuru) 50 gr Şeker 50 gr Ceviz 10 gr Vanilya 0.5 gr	Nişasta 20 gr. Şeker 50 gr. Meyve suyu 100 gr. (Limon, portakal, vişne)	Un 50 gr. Şeker 50 gr. Yumurta 14 Adet Yağ 20 gr.	Süt 150gr. Nişasta 20gr Şeker 50gr. Vişne/çilek 25gr. Vanilya 0.5gr.

Sütlü irmik tatlısı	Lokma Tatlısı	Güllaç	Kazandibi
Süt 150gr. İrmik 20gr. Nişasta 10gr. Vanilya 1gr. Ceviz/findık 10gr.	Un 50 gr. Şeker 50 gr. Yağ 30 gr. Tarçın 0.1 gr. Maya 2 gr.	Güllaç 40 gr Şeker 50 gr Süt 160 gr Ceviz 5 gr Findık 5 gr	Süt 150gr. Şeker 50gr. Nişasta 15gr. Vanilya 0.5gr.
İrmik Helvası	Kakaolu Puding	Ayva Tatlısı	Kemalpaşa Tatlısı
İrmik 50 gr. Şeker 50 gr. Yağ 20 gr. Çam fıstığı 0.5 gr. Tarçın 0.5 gr.	Süt 200gr. Kakao 5gr. Nişasta 30gr. Şeker 50gr Hindistan cevizi 0.5gr	Ayva 200gr. Ceviz 5gr Findık 5gr.	Kemalpaşa Tatlısı 40 Şeker 50 gr. Ceviz 10 gr. Hindistan Cevizi 0.5
Ekmek Kadayıfı	Kabak Tatlısı	İncir Tatlısı	Karışık Hoşaf
Ekmek kadayıfı 30gr. Şeker 50gr. Kaymak 5gr.	Kabak 300 gr. Şeker 50 gr. Ceviz içi 10 gr.	Kuru incir 60 gr Şeker 50 gr Süt 20 gr Ceviz içi 10 gr	Kuru üzüm 25 gr Kuru kayısı 25 gr Şeker 40 gr
Maraş Dondurma(kap)	Kayısı Hoşafı	Üzüm Hoşafı	Erik Hoşafı
Dondurma 100 ml.	Kuru Kayısı 50 gr. Şeker 40 gr.	Üzüm 50 gr. Şeker 40 gr.	Kuru Erik 50 gr. Şeker 40 gr.

Listede olmayan Tatlılarda kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer tatlılar temel alınarak belirlenir.

Şerbetli tatlılar u100-130 g porsiyon

Sütlü tatlılar 200-220 g porsiyon

EK-15 KULLANILACAK GIDA MADDELERİNİN NİTELİKLERİ

EKMEK:

Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına uygun francala unundan pişmiş net 50 gr roll (yuvarlak) ekmekler halinde olacaktır.

İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.

Ekmekler, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki Evsafta olacaktır.

Ekmekler kapalı poşet içinde olacaktır.

Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.

Ekmekler 50' er gr lık ambalajlı roll (yuvarlak) ekmek biçiminde olup Beyaz, Çavdar, Tam Buğday Ekmeği olarak toplam günlük yemek sayısının %50 fazlası adedince olacaktır.

A- ETLER:

DANA ETİ :

- 1- Etlerin kabulü, kesiminden en az 24 saat en çok 36 saat sonra yapılacaktır.
- 2- Etler Belediye mezbahasında kesilmiş ve damgalanmış olacaktır. Veteriner raporu ile beyan edilecektir.
- 3- Dondurulmuş et alınmayacaktır.
- 4- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
- 5- Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabakası ile örtülü olacaktır.
- 6- Etlerin kesilen hayvana ait kulak numaraları kesim raporunda belirtilecektir.
- 7- Etler yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu, kahverengimsi olmayacaktır.
- 8- Dana etleri en fazla 2.5 yaşından büyük olmayacaktır.
- 9- Etler koruma soğukluğunu muhafaza edecek (Frigorifik) özel araçlarla getirilecektir.
- 10- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 11- Yemek listesindeki mönü durumuna göre, idare tarafından but ağırlıklı et istenilebilir.
- 12- Et kalitesi açısından;
 - Lifleri ince kesit yüzeylerinde taneler çok sık veya sık,
 - Kesit yüzü kadife görünüşte,
 - Etin kıvamı sıkı ve elastiki,
 - Etin rengi ortama göre açık pembeden kırmızıya kadar, kabuk yağı katı ve sert olacaktır.
- 14- Genelde etler yağsız olacaktır (Yağ oranı %10'u geçmeyecektir)
- 15- Etlerin sevkiyatı frigorifik araçlarla yapılacaktır. Etler bu arabalara yüklenmeden önce arabaların sterilizasyonunun yapıldığı bir raporla beyan edilecektir.
- 16- Kıymalar, dana etinden; hekim, gıda mühendisi, Yemekhane Kontrol Teşkilatı gözetiminde imal edilecek, mamul olarak satın alınmayacaktır.
- 17- Etler tüketilene kadar kapalı yerlerde muhafaza edilecek, et ve et ürünlerinin porsiyonlama ve temizleme işleri sadece döner ve adana yapılırken iki gün önceden diğerleri bir gün önceden başlatılacaktır. Döner imalatı **YÜKLENİCİ** tarafından **İDARE** mutfağında gerçekleştirilecek olup, dışarıdan herhangi bir firmadan, hazır olarak temin edilmeyecektir.
- 18- Etler dana karkas olarak üretime alınacaktır.
- 19- Gelen etlerin sıcaklık ve pH kontrolleri **YÜKLENİCİ** tarafından yapılarak kayıt altına alınacaktır.

KOYUN BUT :

- 1- Etlerin görünüşü güzel, temiz ve kendine has kokusu olacaktır.
- 2- Burulmuş erkek koyun eti olacak, yaşlı koç veya keçi eti olmayacaktır.
- 3- Koyunlar 1.5 ile 4 yaş arasında, hastalıksız ve veterinerce damgalı olacaktır.
- 4- Etlerde normal oranda (asgari 0.5 cm kalınlığında) bir yağ tabası bulunacaktır.
- 5- Etler koyun karkas olarak üretime alınacaktır.
- 6- Karaciğer, iştakembe, bağırsakla, pankreas, dalak ile göğüs boşluğu organlarından akciğer ve kalp, diz kapaklarından aşağı kısımlar, iç yağlar, baş ve kuyruk et olarak alınmaz.
- 7- Kıvrık koyun alınmayacaktır.
- 8- Böbrek ve böbrek çevresi yağları et olarak alınmaz.
- 9- Etler teslim alınmadan en az 24 saat önce kesilmiş olacaktır.
- 10- Gelen koyun etlerinde et oranı %80 olacak, görünen yağ olmayacaktır.

TAVUK ETİ :

1-Tavuklar göğüs ve but olarak alınacaktır.(1. Sınıf Tavuk) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 150 gr'dan aşağı olmamalı. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış ve 150 gr'dan aşağı olmamalı.

2-But ve göğüsler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.

3-Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.

4-Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.

5-Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.

6 - Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya

Firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.

- Tavuk etlerinin tipi, sınıfı, Kesim tarihi,
- Son tüketim tarihi,
- Veteriner hekim onayı,
- Teslim eden firma adı ve kaşesi,

7 Tavuklar, görülerek ve koklanarak muayene edilir.

8.-Piliç/tavuk etleri ithal olmayacaktır.

9-Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır. 10-Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.

11- Gerekli görüldüğünde tavuk ve hindi etleri **İDARE**'nin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri **YÜKLENİCİ** tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulur.

HİNDİ ETİ:

1-Hindiler but ve göğüs olarak parçalanmış getirilecek. Taşlık ve sakatat kısımları ile boyun kısmı yağ ve kuyruk kısmı tartıya dahil edilmeyecektir. Siparişler kilo gram üzerinden verilecektir.

2-Hindiler günlük olarak kesilecek, kart olmayacaktır.

3-Deride ve ette kızarıklık, zedelenmişlik ve kötü koku olmayacaktır.

4-Dondurulmuş hindi alınmaz. Taze kesilmiş korunmuş TSE'ye uygun ambalajlarda teslim edilecektir. 5-Hindiler ithal olmayacaktır.

DANA CİĞERİ

1- Cığerlerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belgelenecek ve genel görünüşleri itibari ile kusursuz olacaktır.

2- Karaciğer sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir.

BALIK ETİ;

1. Renk, koku ve doku yönünden taze balık özelliklerini taşıması,

2. Çözülüp tekrar dondurulmuş ürün olmamalı ve soğuk zincir bozulmamış frigofirik araçlarda teslim edilecek. 3. Yumuşama, dağılma, sümüksü yapı ve yabancı madde içermeyecek nitelikte olmalı

4. Balık uskumru, somon, levrek ya da çipura olarak kılçıksız tedarik edilecektir.

5. Donuk yanığı bulunmayacak.

6. Aşırı buzlanma ve yoğun buz kristali oluşmamalı.

TAVUK YUMURTASI :

1-Yumurtanın şekli muntazam olmalı. girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.

2-Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.

- 3-Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
- 4-Hava boslu yüksekliği en çok 5 mm yi geçmemelidir.
- 5-Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik , koku ve tada haiz olmalıdır.
- 6-Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli , rengi parlak olmalı , parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
- 7-Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 63' gr dan az olmayacaktır. Yumurtaların 10 tanesi tartıldığında 630 gr' dan düşük olmamalıdır.
- 8-Yumurtalar Gıda Tüzüğü ve TSE ye uygun olacaktır.
- 9-Yumurtalar karton kolilerde getirilmelidir.

SOSİS

- 1- Dolgun, kırmızıya yakın renkte, düzgün görünüşlü, gevrek, kendine özgü tat ve kokuda olacak. Üzerinde küf, lekeler, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşme olmayacaktır.
- 2- Patojen mikro organizma ve E.Coli iç organ boya tek tırnaklı hayvan eti bulunmayacak, nem miktarı en çok %65, tuz %3, protein %15, potasyum ve nitrat en çok 200mg/kg., nişasta en çok %5 olacaktır.
- 3- Üzerinde parmakla basıldığında iz bırakmayacak, kılıf altında yağ kümeleri birikmiş olmayacak, büküldüğünde kolayca kırılmayacak, kesildiğinde bıçağı yapışmayacak, hafif tütsülü baharatlı haşlanmış et kokusu ve lezzetinde olacak.
- 4- Piyasada satılan iyi cins (birinci sınıf) mallardan ve ambalajlı olacaktır. Gerektiğinde tahlile gönderilecektir.
- 5- Ambalaj üzerinde; firmanın ticaret unvanı, adresi, TS işaret ve numarası, imalat seri / kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imal tarihi, son kullanma tarihi bulunmalıdır.

B- SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ:

SÜT:

- 1- Pastörize süt 1. sınıf yarım yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %1-5 m/v)
- 2- Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.
- 3- E. Coli bulunmamalıdır.
- 4- 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin (TS 1019) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalı, 1 mi de toplam bakteri sayısı 20.000 den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0.5 mi si 0.05 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.

A.Küçük Ambalaj (küçük süt): -200 gr. Olmalı.

- UHT tekniği ile yapılmış olmalı.
- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı.
- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı.
- Kutular ezik, delik, patlak ve kirli olmamalı.

B.Büyük Ambalaj:

Özel ihtiyaçları karşılamak amacıyla toplu beslenme yapılan yerlerde pastörize süt özel ambalajlara konularak getirilir.

İŞARETLEME:

Resmi kurum dışında gelen pastörize süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve/veya basılır.

- Üreticinin ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescil markası,
- Bu standartın işaret ve numarası (TSE 1019),
- Seri/kod numarası
- Malın adı,-Sınıfı,-Tipi,

- Net miktarı (en az İt. Olarak),
- İmal tarihi (en az ay olarak),

YOĞURT:

Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını artırmak için çözülebilme oranı en az%98 olan özellikleri standardına (TSE 1330) belirtilen nitelikler) uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt tozu kullanılabilir. -Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır,

- Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı,
- Yağsız katı madde miktarı 100 gr. en az 12 gr. Olmalı,
- Yoğurdun 1000 gr.da 10'dan çok koliform bakteri 100'den çok maya ve küf olmamalı, E.Coli bulunmamalıdır,
- Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.

ÖZELLİKLERİ:

- Parlak süt rengine serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, - Kendisine has hafif ekşimsi tatda ve hoş kokulu olmalı.

AMBALAJLAMA:

- Yoğurt, sıhhi şartlarda el değmeden üretilen özel ambalajlarda alınır -Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek maddelerden yapılmış olmalıdır.
- Firma aylık olarak 3000 adede kadar belirlenecek ambalajlı yemeği İdare talebi doğrultusunda ilgili birimlerde çalışan personele verecektir. Bu doğrultuda 3000 adede kadar olan ambalaj bedeli firma tarafından faturalandırılmayacaktır.
- Ambalajlar kolay açılabilir ve taşınırken dökülmeyecek özellikte olmalıdır.

İŞARETLEME:

Yoğurt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve/veya basılır. ...

- Üreticinin ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescil markası,
- Bu standartın işaret ve numarası ,
- Seri/kod numarası, Malın adı,
- Sınıfı, Tipi,
- Net miktarı (en az İt. Olarak), İmal tarihi (en az ay olarak)

POŞET YOĞURT:

1-Yoğurtlar günlük olacaktır. Normal yemekte tam yağlı ve Miktarı 200 gr'dan az olmayacaktır. Light (yarım yağlı) yoğurt 200 gr olacaktır. Sağlığa zararı olmayan tek kullanımlık plastik yada karton kaplar içinde getirilecektir. 2- Kapların üzerinde veya kapaklarında, yoğurdun son kullanım tarihi, bileşimi, özellikleri, firma adı, imal tarihi, ağırlığı açık ve okunur şekilde yazılı olacaktır.

3-Yoğurtlar pastörize edilmiş süttten yapılmış ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır. Yoğurtların kıvamı normal ve pürüksüz, yüzeyi düzgün olacak, tadı ekşi olmayacaktır ve uzamayacaktır.

4-Yoğurtlarda en az yağ miktarı, tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda %1,5 olmalıdır.

POŞET AYRAN:

1-Ayranlar günlük olacaktır.

2-Sağlığa zararlı olmayan, bir kez kullanılan plastik veya karton kaplar içinde getirilecektir. 3-Miktarı 200 cc dan az olmayacaktır.

4-Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.

5-Ayranların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olduğu, imal ve son kullanma tarihi, özellikleri, Üretici firmanın adı, adresi varsa tescilli markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. 6-Ayranlar TS 6800 standartlarına uygun olacaktır.

7-Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.

MARAŞ USULÜ DONDURMA:

- 1-Pastörize keçi sütünden imal edilmiş olup 100 gr lık kutularda ambalajlanmış olmalıdır.
- 2-Kutu üzerinde üretici firmanın adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, besin değerlerini gösterir tablo bulunmalıdır.
- 3-Kendine özgü hoş lezzeti(tat ve koku) ve aroması, ağızda çiğnenirken erime özelliğine sahip özlü biraz çiğnenebilen elastik(sert, esnek) tekstürü homojen(tekdüze) parlak beyaz rengi, erimeye karşı dayanıklı ve düşük ısıda niteliklerini uzun süre muhafaza edebilmelidir.
- 4-Depolama ve muhafaza sıcaklığı -18°C ve -22°C arasında olmalıdır.
- 5-Yapımı ve muhafazası sırasında büyük buz kristalleri oluşmamalıdır.
- 6-Ekşime ve renk değişikliği olmamalıdır.
- 7-Yabancı tat ve renk değişikliği olmamalıdır.
- 8-Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Frigorifik araçlarda teslim edilmelidir.

KAŞAR PEYNİRİ:

1. Dış görünüşü; kehribar sarısı renkli, sert, çok kalın olmayan bir dış kabuk olmalıdır.
2. İç görünüşü ise sarımsı beyaz-sarı renkli olmalıdır.
3. Koku ve tat olarak ise hafif tuzlu, dolgun ve oldukça keskin olmalıdır.
4. Kuru madde oranı %58-60 arasında olmalıdır. Kuru maddede yağ oranı yarım yağlı, minimum %20 olmalıdır.
5. Tuz (NaCl) oranı en fazla %7 olmalıdır.
6. Nem oranı ise en fazla %45 olmalıdır.

BEYAZ PEYNİR (TAM YAĞLI) :

- 1-Beyaz peynir, çiğ süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen, kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir.
- 2-1. sınıf tam yağlı sert peynirlerden olmalıdır. (TS 591).
- 3-Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
- 4-Beyaz peynirler setçe kalıplar halinde hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234 e uygun tenekelerde alınır. (Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir.
- 5-Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.)
- 6-Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
- 7-Peynir tenekeleri açıldığında malash (mantarlaşmış) olmayacaktır.
- 8-Kafi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
- 9-Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40 dan daha az olmayacaktır.
- 10-Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
- 11-Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
- 12-Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. A.Ü. Ziraat Fakültesi, A.O.Ç. gibi resmi kurumlar dışında alınacak peynir tenekelerinin üzerinde "Tam yağlı beyaz peynir" ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı,imalat tarihi(ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler kabartma veya çıkmayan boya ile yazılacaktır.

13-Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.

14-Tuzsuz peynir kurumun sipariş ettiği miktar ve günlerde (haftada 2 kez) fiberglas kap içinde kendine has suyu ile (miktar net ağırlık olarak hesaplanır), üzeri kalın paket kağıdı veya kalın naylon ile kapalı olarak kalıplar halinde getirilir. Diğer özellikler beyaz peynir ile aynıdır.

KAHVALTILIK TEREYAĞI:

1-Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmaz 2-Süt yağı miktarı kütlece en az %82 olmalı,

3-Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok %18 olmalı.

4-Homojen renkte ve 1 gr da 20 den fazla küf ve maya bulunmamalıdır.

5-Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

6-Rutubet miktarı kütlece en çok %15 olmalıdır.

7-Tereyağları, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özellikleri bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum veya kalay folyo,yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmamış olacaktır. Ambalaj içindeki tereyağı miktarı net 15 gr olacaktır.

8-Ambalajların üzerinde; firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işaret numarası (TS 1331),seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, imal tarihi (gün, ay, yıl olarak)ve son kullanma tarihi veya raf ömrü ne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

POŞET (ERİTME) PEYNİR:

1-TS 2176/T1 ya uygun, su miktarı %60 dan yukarı olmamalı,

2-Eritme peynir kendine ve içine konulan maddeye has renk ve kokuda olmalıdır 3-Tuz miktarı kuru maddede %7 den çok olmamalıdır.

4-Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının %16 sini geçemez.

5-Muayeneler bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılır.

6-Eritme peynirler en az 20 şer gr lık, öncelikle alüminyum folyo içerisinde üçgen prizma şeklinde ambalajlanır. Bunların birkaçı bir arada mukavva, plastik vs gibi insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içine konularak yapılır.

7- Ambalajların her birinin üzerinde, firma adı ve tescilli markası, adresi, TM işareti, standardın işareti ve numarası, malın adı, katkı maddesi gurubu, tipi ve yağ miktarı (yarım yağlı olacaktır). Net ağırlığı (KG veya GR olarak), seri ve parti numarası, her bir üçgen üzerinde imal ve son kullanma tarihi okunaklı, silinmeyecekbozulmayacak şekilde yazılı olacaktır.

C- UN, UNLU MAMULLER VE KURU GIDA:

BUĞDAY UNU:

1-Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs., yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

2-Yaş glüten normal elastikiyette olmalı. 3-Rutubet %14 den fazla olmamalıdır

4-Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.

5- Un ambalajlarında; firmanın işaret unvanı ve adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası (TS 45007T2), malın tip malın adı, malın çeşidi (Ekmeklik, bisküvilik vs.),yapım tarihi (gün, ay, yıl olarak), net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.

6-Tatlı yapımı için Tip 1 un alınacaktır.

MUAYENE: Muayeneler ambalaj, duyuşsal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duyuşsal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.

NIŞASTA:

1- Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır. 2- Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

3- Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18 den çok olmayacaktır.

4-Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

5- Standart ambalajlar içerisinde, üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.

PİLAVLIK PİRİNÇ :

1- Baldo cinsi pirinç olacaktır.

2- Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz, tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.

3- Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu, bozulmuş, ıslanmış- kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.

4- Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.

5- Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.

6- Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı %1 i geçmeyecektir.

7- Taş, toprak, kum gibi maddelerin miktarı %5 i geçmeyecektir.

8- Pirinçler rutubetli olmayacak, her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.

9- İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir.

10- Pirinçler standart olarak, temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.

11- Malın cinsi, net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

PİRİNÇ UNU :

1-Pirincin usulüne göre öğütülerek elenmesi suretiyle hazırlanmış ve piyasada satılan iyi cins pirinç unlarından olacaktır.

2- Yalnız pirinçten yapılmış olacak, yabancı diğer unsurları içermeyecektir.

MAKARNA :

1- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.

2- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır. 3- Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde ambalaj döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.

4- Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.

5- Makarnalar orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.

- 6- Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, yapanın(firmanın) adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
- 7- Makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacaktır.
- 8- Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
- 9- Rutubet %13 ü geçmeyecektir.
- 10-Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
- 11-Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makarna,burgu vs gibi) Belirlenecektir

ŞEHİRİYE:

- 1-Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- 2- Görünüş renk, koku ve lezzetlen normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu lezzetsiz, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri mütenacis olacaktır. 3- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
- 4- Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dk kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağıtmayacaktır.
- 5- Şehriyeler temiz, orijinal, yeni, kapalı ve ambalaj içinde teslim edilecektir.
- 6- Ambalaj üzerinde cinsi,irmikten yapıldığı, net ağırlığı, üreticinin adı-adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
- 7- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır. 8- Şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- 9- Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
- 10- Rutubet %13 ü geçmeyecektir.

İRMİK:

- 1- Sert ve buğdaydan usulüne göre elde edilmiş, un kepeğinden ayrılmış, arzuya binaen ve ince irmiklerden olacaktır. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topraklanmış, acımış, kızışmış ve bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır. 2- Rutubet oranı %14 ü geçmeyecektir.
- 3- GMT (Gıda Maddesi Tüzüğü)'ne ve eklerindeki evsafa uygun en iyi cins evsafıta temiz irmik olacaktır.
- 4- İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli irmiklerden olacaktır.
- 5- Ambalajın üstünde veya içindeki etikette üretici firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

AŞURELİK BUĞDAY:

- 1-Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
- 2-Küflü, küf vb. kokulu, acı ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal,lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır.
- 3-1 cm2 sinde 144 delik bulunan (No:00) elekten geçen az kısmı %005 gr dan fazla olmayacaktır.
- 4- Kum, taş, toprak, çöp vb. ot tohumları olmayacaktır. 5- Rutubet miktarı %13 ü geçmeyecektir.
- 6- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette üretici adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

YUFKA:

- 1-Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 311-313.cü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra ve ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.
- 2-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. 3- Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş ve çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
- 4- Yufkaların teslimi temiz kağıt ambalajlar içinde olacaktır.
- 5- Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kg dan yukarı olmayacaktır. 6- Ambalajlar üzerinde üretici adı ve kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır.

NOHUT:

- 1- Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ısıtılıp kurutulmuş olmayacaktır.
- Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2 den ve rutubeti %14 den fazla olmayacaktır.
- 2- Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- 3- 200 gr nohut tartıldığında 240 adedi geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adedi geçmeyecek şartı ile %1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası reddedilecektir. 4- Standart ambalajlarda teslim edilecektir.
- 5- Ambalaj üzerinde veya içindeki etikette üretici firma ismi, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

BULGUR:

- 1- Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. 2- Rutubet %13 den çok olmayacaktır.
- 3- Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284/T5 e uygun olmalıdır.
- 4- Bulgur, bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dış kısmı ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir. 5- Standart ambalajlar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cins üretici firma adı , net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK:

- 1- İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- 2- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa taneler miktarı %1 den, rutubet %14 den fazla olmayacaktır. 3- Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir.
- 4- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette üretici firma adı, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

YEŞİL MERCİMEK

- 1-Yeni sene mahsulü, iyi ve normal vasıflarda, yeter derecede kurumuş, taneleri mümkün olduğu kadar homojen ve normal büyüklükte olacaktır.
- 2-Çürük, küflü, ıslak, yeteri derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır. 3-Bütün tanelerin pişme durumu aynı olacaktır.
- 4-Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler %2 den fazla olmayacaktır.
- 5-Gelişi güzel alınıp tartılacak 100 adet mercimeğin ağırlığı 4 gr. aşağı olmayacaktır.

6-Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

KURU FASULYE :

- 1-Kuru fasulyeler son sene mahsulü olduğu gibi, iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, küflü ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- 2- Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- 3- Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.
- 4- Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak; böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
- 5- Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır. 6- Rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.
- 7- Teslimat, standart, sağlam ve temiz çuvallar içinde olacak, çuvalların üzerinde veya içine konan etikette firma adı, adresi, imal tarihi, cinsi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

KURU BARBUNYA FASULYE :

- 1- Kuru barbunya fasulyeler son sene mahsulleri olup, mümkün olduğu kadar mütecanis, umumiyetle dolgun ve kendine mahsus renkte olacaktır.
- 2- Buruşmuş, çürük, küflü ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- 3- Barbunya fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır. 4- Barbunya fasulyenin gelişi güzel alınan 100 adedinin ağırlığı (kusurlular çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan dan aşağı olmayacaktır.
- 5- Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.
- 6- Karışık cins olmayacaktır.
- 7- Teslimat temiz, sağlam standart çuvallarda olacak, çuvallarda veya içindeki etikette firma adı-adresi, malın cinsi, imal tarihi, net ağırlığı belirtilmelidir.

TOZ ŞEKER :

- 1- TS 861 de belirtildiği gibi sınıf2 tipi olmalıdır.
- 2- Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3- Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
- 4- İthal şeker olmayacaktır. (Şekerpancarından yapılmış olacaktır.)
- 5- Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyaftı, karton, kağıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
- 6- Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası (TS 861),malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.

KAKAO:

Topaklanmış olmayacak ve koyu renkte olacaktır. Ambalajı üzerinde üretici firma adı, adresi, markası, net ağırlığı, imal tarihi, son kullanım tarihi yazılı olacaktır.

SOFRA TUZU :

- 1- Kendine uygun normal görünüm, renk lezzet ve çekilme iriliğinde olacak, içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.
- 2-140 C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCl içerecektir.

- 3- Sofra tuzları naylon torbalar içinde getirilecektir.
- 4- İyotlu tuz getirilecektir.

KIRMIZIBİBER

Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır. Açık kilo hesabı ile alınır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.

KARABİBER - YENİBAHAR:

- 1- Tane karabiberden çekilmiş toz karabiber olacaktır.
- 2- Rutubet en çok %12 olacaktır.
- 3- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- 4- Yenibahar: Usulüne göre öğütülmüş toz yenibahar olacaktır.
- 5- Rutubet en çok % 10 olacak, kendine has koku ve lezzeti olacaktır. 6- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imalat tarihi, net ağırlığı olacaktır.

KEKİK - NANE:

1-Kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı. 2-Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

KİMYON:

- 1- Rutubet en çok %10 olacaktır.
- 2- Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.
- 3- İçinde yabancı madde olmayacaktır.
- 4-Ambalaja üretici firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

ÇAY:

- 1- Özel kokuda, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
- 2- İçinde çöp, ot, toz, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 3- Boyalı olmayacaktır.
- 4- Rutubeti %9'dan, küllü %7 den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır. Avarya ve seylan tipi çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit edilir. Ambalajları rutubet alıp küflenmemiş, özel kokulu olacaktır.

VANİLYA:

Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır Ambalajlar içerisinde olacak, ambalajlar üzerinde cinsi, markası ve gramajı yazılı olacaktır.

KUŞ ÜZÜMÜ:

- 1- Piyasada satılan iyi cins ve son sene mahsulü kuru kuş üzümünden olacaktır.
- 2- Güvelenmiş, kurtlu, böcekli, küflü, fena kokulu, ekşi, acı çürük, bozuk, ıslak, kurumamış, şekerlenmiş, sulanmış, taşlı, topraklı, kirli ve topaklanmış olmayacaktır. 3- Standart temiz bez veya naylon torbalar içerisinde teslim edilecektir.

ÇAM FISTIĞI:

- 1- Yeni sene mahsul iyi cins çam fıstıklardan olacaktır. 2- Küflü, küf kokulu, acımuş, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecektir. Rutubet miktarı % 8 i geçmemelidir.
- 3- Standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim Bitecektir.

KURU ÜZÜM:

- 1- Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16 dan fazla olmayacaktır.
- 2- Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
- 3- Standarda uygun 14 kg geçmeyen sandıklar içinde olacak, sandıkların üzerinde soğuk damga veya şablonla cins, net kilo miktarı, imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılmış olacaktır.

FINDIK İÇİ:

- 1- İyi cins kavrulmuş findık içinde, yeni sene ürünü olacaktır.
- 2- Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yeniklik, 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, findık 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.

KURU İNCİR:

- 1- Son sene ürünü tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- 2- Kurtlu, kurt yenikli böcekli, küflü, küf kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.
- 3- Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu, kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
- 4- Her bir incirin ağırlığı 80 gr aşağı olmayacaktır. 5- Kuru incirler piyasa teamüllü ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık üzerinde cinsi, net kilo ağırlığı, üretim tarihi, son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır.

ŞEKERPAZE KURU KAYISI :

- 1- Piyasada satılan iyi cins şekerpare kuru kayıslardan olacaktır.
- 2- Çürük, küf ve fena kokulu, küflü, kurt yenikli, taşlı-topraklı, tozlu-çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, doğal görünümü değişmiş olmayacaktır. Kendine özgü lezzet ve görünümde olacaktır.
- 3- Şekerpare- kuru kayısılar piyasa teamülü temiz ve sağlam sandıklar içerisinde getirilecektir ve her sandık içeriği standart miktarlarda bulunacak; sandıklar üzerinde cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri şablonla yazılmış olacaktır.

KURU ERİK

Piyasada satılan iyi cins ve yeni yıl mahsulü yeni eriklerden olacaktır.

CEVİZ İÇİ :

- 1- Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.
- 2- Çürük, küflü, küf kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı-topraklı, kirli, çok siyahlaşmış, fazla kırıklı, parçalanmış, ezilmiş ve acımuş olmayacaktır.
- 3- Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş, acımamış ve ekşimemiş olmalıdır.

- 4- Cevizlerin dış ve iç kabukları çıkarılmış olmalıdır.
- 5- Dış ve iç kabuklar toplamı (kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan) %1 i geçmemeli.
- 6- İçinde yabancı madde bulunmayacak ve Yemekhane Kontrol Teşkilatının beğeneceği evsafa olacaktır. 7- Piyasaya teamüllü sandık ambalajlarda getirecek, ambalajlarda firma adı, cinsi, imal ve son kullanma tarihi ve net miktarı yazılı olacaktır.

GÜL SUYU:

Sağlığa zarar vermeyen TS 5555/T1 de belirtilmiş, plastik, 250 g'lık şişelerde, kendine has tat, renk ve kokuda olmalı; içinde yabancı bir katkı maddesi olmamalı, homojen olmalıdır. Şişe üzerinde imal ve son kullanma tarihi, üretici firma adı, tescilli markası yazılı etiket bulunmalıdır.

SİRKE:

- 1- Berrak görünüşte, kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
- 2- Kapalı olarak şişeler içinde teslim edilir.
- 3- Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

MEŞRUBATLAR:

1. Meyve suyu, kola çeşitleri (kola, light kola, portakal, mandalina), gazoz, ayran ve maden suları piyasada imaline resmen müsaade edilmiş ve TSE' li olacaktır.
2. Meyve suları % 100 meyve suyu olacak içlerinde herhangi bir katkı maddesi bulunmayacaktır. En az 3 (üç) çeşit olacaktır)
3. % 100 meyve suları bulunamaması halinde, **İDARE**'nin onayı alınarak, içinde insan sağlığına zararlı katkı maddeleri bulunmayan nektarlı içeceklerde verilebilecektir.
4. Tüm meşrubatlar soğuk olarak servis yapılacaktır.
5. Kola verileceği zaman **İDARE**'nin vereceği miktar kadar diyet kola bulundurulacaktır.
6. Anılan meşrubatların evsaf ve kaliteleri Yemekhane Kontrol Teşkilatınca belirlenecektir.
7. Poşetler ezilmiş, delik, patlak, tozlu ve kirli olmayacaktır.
8. Son kullanma süresine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir. Yukarıdaki tüm ürünler 200ml olup **İDARE** tarafından bildirilen yemek sayısı toplamı kadar en az 5 çeşit bulundurulacaktır.

D- YAĞLAR

ZEYTİNYAĞI (Sızma):

- 1-Adedi hararete mayi ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır. 2- Rengi, altın sarısı, yeşilimsi sarı veya açık sarı renkte olabilir. 3- Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
- 4- Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır. 5 °C derecede yoğunluğu 0.910-0.915, 25. derecede refraksiyonu 59-63, iyot derecesi 79-88, asiditesi (asit oleik olarak) %1,5 olacaktır. 5- Acılık teamülü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müsbet olacaktır.
- 6- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE damgası olacaktır.
- 7-Yağ evsafı ve kalitesi Yemekhane Kontrol Teşkilatınca belirlenecektir.

AYÇİÇEKYAĞI:

- 1- Adedi hararete mayi ve berrak olmalıdır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- 2- Rengi altın sarısı veya açık sarı olacaktır.
- 3- Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
- 4- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal ve son kullanma tarihi, TSE damgası olacaktır.
- 5-Yağ evsafı ve kalitesi Yemekhane Kontrol Teşkilatınca belirlenecektir

E-TATLILAR TELKADAYIF:

- 1- Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 311-313 üncü maddelerinde yazılı evsafa uygun şekilde ekstra veya ekstra undan usulüne uygun şekilde hazırlanmış olacaktır.
- 2- Teller birbirine yapışmış olmayacaktır.
- 3- Fena koku içermeyecek, su miktarı %16 yi geçmeyecektir. Döküm kadayıflarından olacaktır.
- 4- Teslimat temiz naylon torbalar içinde olacaktır.
- 5- Ambalaj üzerinde firma adı ve kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır.

EKMEK KADAYIFI:

- 1- Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 311-313 üncü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra ve ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
- 2- Pişmeden önce herhangi bir gayri tabii lezzet veya tat ile koku ve acılık hissedilmeyecektir.
- 3- İyi cins ekmek kadayıfı olacaktır. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurtlu, kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- 4- Ekmek kadayıfları ince ve her tarafları aynı kalınlıkta olacaktır. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Pişirildiği zaman normal derecede büyüyecektir.
- 5- Temiz ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Mer'i mevzuat hükümlerine göre üzerlerinde etiket bulunacaktır.

YASSI KADAYIF

Birbirine yapışık çift olmak üzere piyasada satılan iyi ve taze çeşitten olacak, itinalı bir sürede pişirilmiş olup yanık, yapışkan, rutubetli, küflü ve kokulu, fena kokulu olmayacaktır. Bir parçası ağızda çiğnendiği zaman acı, ekşimiş, fena koku ve çatırtı hissedilmeyecektir. Yassı kadayıflar düzgün bir şekilde kağıtlara sarılmış olarak teslim edilecektir.

BAL:

- 1- TSE damgalı olmalıdır. Ballar tahammür etmeye başlamış, ekşimiş, tüylenme, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır.
- 2-Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır.
- 3- Poşetin üzerinde firma adı, imal ve son kullanma tarihleri bulunmalı, 20 gr' dan aşağı olmamalıdır.

POŞET REÇEL :

- 1- Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıttak büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Reçelin rengi, kokusu ve tadı, kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
- 2- Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.
- 3- Reçelerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız, kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Reçeller, meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
- 4- Reçelerde şekerlenme ve ekşime olmayacak, yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
- 5- Reçelerde TS 2066 ve 2600 kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır.
- 6- Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller **YÜKLENİCİ** firma tarafından geri alınıp değiştirilecektir.
- 7- Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj, üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek sureti ile kaplanacaktır.
- 8- Reçelin bulunduğu ambalajda net ağırlık en az 25 gr gr olacaktır.
- 9- PVC temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet ambalajlı reçeller ambalajlı kutular içinde teslim edilecek, kutudaki reçel sıraları arasına kağıt konulacaktır.

10-Poşet reçel küvetlerin üzerinde firma adı ve markası, TM deyiimi, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin adları, imal ve son kullanma tarihleri, meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.

POŞET TAHİN PEKMEZ KARIŞIMI:

- 1-Karışımın konduğu ambalajda net ağırlık en az 25 gr. olacaktır,
- 2-Tahin oranı % 40 ve Üzüm pekmezi oranı %60 olacaktır,
- 3-TGK tahin-pekmaz tebliğine uygun, TSE veya ISO belgesi ile Tarım ve Köy İşleri üretim izini tarih ve numarası olacaktır,
- 4-Gıda ambalajlama tebliğine uygun olacaktır.

KAKAOLU FINDIK EZMESİ:

- 1-Karışımın konduğu ambalajda net ağırlık en az 25 gr. olacaktır,
- 2-Bileşiminde en az %10 süt kuru maddesi içeren sütlü çikolataya %15-%40 arasında ince öğütölmüş fındık veya fındık püresi ilavesi ile elde edilmiş olacaktır.
- 3-TGK tahin-pekmaz tebliğine uygun, TSE veya ISO belgesi ile Tarım ve Köy İşleri üretim izini tarih ve numarası olacaktır,
- 4-Gıda ambalajlama tebliğine uygun olacaktır.

PEKMEZ

Koyu renk ve kıvamda, kendine has koku ve lezzete olacak. Pekmezlere hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacak. Pekmez temiz ve passız tenekeler içinde teslim edilecek. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

ZEYTİN (SİYAH VEYA YEŞİL):

- 1- İdare'nin onayladığı, iyi terbiye edilmiş, az tuzlu 1. sınıf, iri taneli, kuru sele zeytinlerden olacaktır.
- 2- Ezik, acı, çürük, küflü ve fena kokulu, canlı ve cansız parazitli, kurt yenikli ve parazit ifrazını içermeyecektir. 3- Zeytinler içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı %1 i geçmeyecektir. Zeytin içinde mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneleri bulunmayacaktır. 1 kg zeytin sayıldığında 250 adedi geçmeyecektir. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35 den aşağı olmayacaktır. 100 gr daki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 gr kadar çekirdek alınacaktır.
- 4- Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir.

F- KONSERVELER

İÇ BEZELYE:

- 1- İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkininde olacaktır.
 - 2- Kapalı kutularda sterilize edilerek 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 yazılacaktır.
 - 3- K conserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makinayla kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır.
- Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.

- 4- Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- 5- Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
- 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- Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %Q,5 den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- 8- İç bezelye konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu beklenecektir.
- 9- Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir. 10- Bezelye konservelerin net sebze ağırlığı (akit makamın isteği) gramdan aşağı olmayacaktır. Net sebze, sebze gramajlarından fazla gelenlere (akit makamca istenen) gram sayılacak ve işbu fazlalıklar için **YÜKLENİCİ** firma herhangi bir itiraz ve talepte bulunmayacaktır.
- 11-Net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır. Konservenin Vezin Kontrolü: İçindeki suyun süzülmesi (Süzme işlemi, bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damlam kesilinceye kadar beklemek) suretiyle yapılır. Kutular arasındaki tesadüf edebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar, açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilirler.

TAZE FASULYE KONSERVESİ:

- 1-Konserve yapımında kullanılan taze fasulyelerin özellikleri TS 797 ye uygun olmalıdır.
- 2-Konservedeki fasulyeler aynı çeşitten etli, kılçıksız, dağılmamış, fazla yumuşamamış, oldukça sert durumda olmalı, dolgu suyu fazla bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %2 yi geçmemelidir. 3-Konserve edilmiş taze fasulyeler çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 4-Taze fasulye konservesi içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır. Konservede, süzme ağırlığı net ağırlığının % 70 inden az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10 undan çok olmamalıdır. 5-Taze fasulye konservelerinin ambalajları üzerine firmanın adı veya tescilli markası ve adresi Türk Malı deyimi veya TM işareti, bu standardın işareti veya numarası (TS1468) , malın adı ve çeşidi seri numarası, süzme ve net ağırlığı, imalat tarihi (yıl olarak) yazılı olmalıdır.
- 6-Konservelerin muayenesinde kutular şişkin olmayacak, bekleme sırasında şişkinlik olduğu takdirde **YÜKLENİCİ** firma değiştirecektir.
- 7-Taze fasulye konservesi, kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır, muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. (%03) Konserve fasulyeler, içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.

DOMATES SALÇASI:

- 1-Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak sureti ile hazırlanmış olacaktır (TS 1466)
- 2-Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- 3-Su miktarı %82 den tuz miktarı %12 den, kül miktarı (tuz hariç) %1.1 dan, külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı % 0.1 den fazla olmayacaktır.
- 4-Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
- 5- Mer'i mevzuatta gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir. 6- Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir

zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.

7-Bozulma işareti gösteren kutular, **YÜKLENİCİ** firma tarafından derhal değiştirilecektir. 8- Komisyon belirli miktarda Light ler için tuzsuz salça alacaktır.

9-Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarından düşülecektir .(%01) Konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.

TÜRLÜ KONSERVESİ:

1-Kendisine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat koku ve madde bulunmamalı içindeki sebzeler fazla sert veya fazla pişmiş olmamalıdır.

2-İçindeki tuz ve limon tuzundan başka bir katkı maddesi bulunmamalı, dolgu suyu içindeki tuz miktarı %2 yi, limon tuzu veya suyu % 0.3 ü geçmemelidir.

3-Türlü konserveinde sebzeler, süzildükten sonra aşağıdaki oranlarda bulunmalıdır: Taze fasulye %25-

30

Patlıcan %25-30 Biber %5-

10

Domates % 10-15 Sakız kabağı

%10-15 Bamya

%10-15

4-Türlü konserve de süzme ağırlığı net ağırlığının %70 den az, tepe boşluğu kabın hacminin %10 undan çok olmamalıdır.

5-Türlü konserve TS 791-794-1205-1255 de belirtilen özelliklere uygun olacaktır.

Ambalajların üzerinde firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, TM işareti, standardın işareti ve numarası, malın adı ve çeşidi, imalat seri numarası, süzme ve net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

6-Türlü konserve kutuları ihaleye esas olan birim üzerinden alınır. Kutular şişkin olmayacaktır. 1/1 lik kutularda olacaktır. Kutular açıldığında yukarıdaki şartlara haiz olarak alınacaktır. Bekleme ile oluşan şişkin kutuları **YÜKLENİCİ** firma değiştirmekle yükümlüdür.

7-Türlü konserve kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır Muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. (%03) Konserve türlüler içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.

BAMYA KONSERVESİ:

1-Taze bamya konserve kendine özgü tat ve kokuda olmalı, içindeki bamyalar, bütün, körpe, çekirdeği küçük ve sertleşmemiş ve başları kesilmiş, fazla yumuşamamış, dağılmamış ve ezilmemiş olmalıdır.

Konserve deki bamyaların boyu 1.5-6 cm. arsında olmalıdır.

2-Taze bamya konservelelerinde tuz limon tuzu, koruk suyu, limon suyu ve domates suyundan başka katkı maddesi bulunmamalıdır.

3-Konserve nin süzme ağırlığı %70 den az ve tepe boşluğu kabın hacminin % 10'undan çok olmamalıdır.

4-Dolgu suyu içindeki tuz miktarı %2 yi, limon tuzu %5 i geçmemelidir.

5-Taze bamya konservelelerinin ambalajları üzerinde Firmanın adı, tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve numarası (TS1467) malın adı, imal tarihi, imalat seri numarası, TM işareti, net ağırlığı yazılı olacaktır.(Konserve sultani çeşitten yapılmışsa belirtilmelidir.)

6-Taze bamya konserve kutu üzerinde yazılan süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır, muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. (%03) Konserve bamyalar içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.

KURU BAMYA

Piyasada satılan yeni sene mahsulü ve yerli malı olacaktır. İpliklere dizili, kurutulmuş mümkün mertebe aynı büyüklükte çiçek bamyalarından olacaktır. Kendine mahsus iyi kokuda olacaktır. Kurtlu, küflü, böcekli, fena kokulu olmayacak pişirildiğinde dağılmayacaktır.

DONDURULMUŞ GIDALARIN GENEL ÖZELLİKLERİ:(Sebze - meyve - unlu gıdalar)

- 1-Dondurulmuş gıdalar (40 mikron kalınlığında) 2,5-10 kg'lık kapalı poşetlerde (polietilen) teslim edilecektir. Ürün etiketleri eksiksiz olmalı, kolilerde patlak, yırtık olmamalıdır.
- 2-Dondurulmuş gıdalar (-12°C) – (-18°C) arası sıcaklıkta ve %90-95 nisbi nem ortamında ve soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslim edilecektir. Bu araçlar dışındaki, araçlarla teslim edilecek gıdalar kabul edilmeyecektir.
- 3-Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme, renk değişikliği, karlanma ve ambalajın bozuk olması (ambalajın yırtılmış, delinmiş olması, hava alması v.b.) durumlarında ürün teslim alınmayacaktır.
- 4-Ürünlerin çürük, olgunlaşmamış, kurtlu veya böcekli olmaması gerekir.
- 5-Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı bulunacaktır.
- 6-Kullanım sırasında dondurulmuş sebze, meyve paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde ya da pişirme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş gıdalar **YÜKLENİCİ** firma tarafından değiştirilecektir.
- 7-Üretici firmanın ISO 9001, ISO 22000 ve HACCP belgelerine sahip olması gerekmektedir. 8-Dondurulmuş ürünler koşullarına uygun taşıma ve depolaması yapılmalıdır.
- 9-Ürünlerin tümü yerli ürün olmalıdır.

DONDURULMUŞ TAZE BEZELYE

- 1-Dondurulmuş gıdaların teslim alımı sırasında ürünün ısı derecesini ölçmek amacıyla en az iki tane uygun amaçlı ısı ölçer cihazı bulundurulacaktır.
- 2-Dondurulmuş taze bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- 3-Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. 3 numara iri boy olacaktır.
- 4-Kendine has tat koku ve renginde olmalı yabancı madde bulunmamalıdır. 5-Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

DONDURULMUŞ TAZE İSPANAK

- 1-Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
 - 2-Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
 - 3-Kendine has tat koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
- Aynı parti numaralı ürün alınacaktır. Donuk kalıp şeklinde ıspanak alınmayacaktır. 4-Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

DONDURULMUŞ TAZE BAMYA

- 1-Dondurulmuş taze bamyada körpe, çekirdekli, küçük ve sertleşmemiş olacak, bamyaların başları alınıp yıkandıktan, boylama işlemine tabi tutulduktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- 2-Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3-Kendine has tat, koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Yemekhane Kontrol Teşkilatı sivri veya tombul bamyaya seçimi yapacaktır.

4-Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE

1-Dondurulmuş taze fasulye günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra hücre zarı parçalanmadan IQF(tek tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

2-Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle yabancı madde kesinlikle bulunmamalıdır. Aynı parti numaralı ürün getirilecektir.

3-Kendine has tat koku ve rengine yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Haşlanıp bakıldıktan sonra kabul edilecektir.

4-Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU

5-10 kg lık ambalajda yeni üretim olmalıdır. Un Linçi kalite olup -18 derecede dondurulmuş olarak teslim edilecek, Türk standartlarına uygun olacaktır. Çözülmüş, ezilmiş (parçalanmış), gevşemiş ürün olamayacaktır. İmal ve son kullanım tarihi ambalaj üzerinde belirtilecektir. Bir adedi 100 gr olmalı Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olmalıdır. Firigolu araçlarla teslim edilmelidir.

DONDURULMUŞ MEYVELER(KOMPOSTO İÇİN)

Üretim ve son kullanma tarihi, **YÜKLENİCİ'** nin adı, üretim yeri ambalaj üzerinde basılı olmalı taze meyvelerde aranan vasıflara aynen sahip olmalıdır. Vişneler etli, iri taneli (irili ufaklı olmayacak) kendine has lezzette olmalıdır. İçinde yabancı madde olmamalı sezon ürünü olmalıdır.

DONDURULMUŞ MANTI

Birinci kalite bohça şeklinde 5 yada 10 kg. ambalajlarda alınacaktır. Kayseri mantısı olacak paketlerdeki ürün birbirine yapışmış şekli bozulmuş olmamalı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalıdır.

DONDURULMUŞ BROKOLİ

Tohumlanmış, kart, sararmış, buruşuk, kirli olmayacak, koyu yeşil rengini koruyacak ne çok küçük ne çok büyük olmayacak sapları kart olmayacak, iki çiçekli olacaktır. Mevsim ürünü olmalı kalibresi 40-60 mm olmalıdır.

DONDURULMUŞ KARNABAHAAR

Rengi sararmış çiçekleri porsumuş kararmış olmayacak en az iki çiçekli olacaktır. Kendi doğal rengine taze olmalı kalibresi 30-60 mm olmalıdır.

DONDURULMUŞ MISIR

Dondurulmuş mısırın kalibresi ortalama 5 mm olacak doğal rengine (çok koyu yada çok açık olmayacak) porsumuş olmayacaktır. Taneler birbirine yapışık yada erimiş olmayacak içinde yabancı madde bulunmayacak, sezon ürünü olacaktır.

DONDURULMUŞ ENGİNAR

TS 11242 ye uygun orta boy olmalıdır. Yaprakları ayrılmış içi temizlenip çanak şekli verilmiş olmalıdır. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır. 4 veya 5 adet x2,5 kg lık kolilerde donuk olarak teslim alınacaktır.

TAZE SEBZE VE MEYVELER HAVUÇ:

1- Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.

- 2- Ezik, çürük, donmuş, porsumuş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
- 3-Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4- Kırık havuçlar %3 e kadar alınır.
- 5- Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm' den az ve 5 cm' den fazla olmayacaktır.

KIVIRCIK (SALATA) :

- 1- Piyasada satılan iyi cins salatalardan olacaktır.
- 2- Kökü sararmış, dış yaprakları kesilmiş olacaktır. Islak, çürük, ezik, tozlu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat, kartlaşmış, tohuma kaçmış, acı lezzet ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.
- 3- Salataların ağırlığı 200 gr dan aşağı olmayacaktır. 200 gr dan aşağı gelenler 150 gr dan aşağı gelmemek kaydıyla %5 e kadar aynen alınır.

SALATALIK (HIYAR) :

- 1- Hıyarlar körpe ve taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, pörsük, çürük, ezik ve basralı olmayacaktır. 2- Boyu 20 cm den, çapı 4 cm den aşağı olacaktır.

PATATES:

- 1-Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
- 3- Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden, filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında %2 ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar %2 yi geçmeyecektir.
- 4- Çapa yaralı patatesler %2 yi geçmeyecektir.
- 5-Kusurlular hariç veya normal iyi vasıflı patatesler, alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin %50 si 80 gr dan, %30 u 50 gr dan aşağı olmayacaktır.

KURU SOĞAN:

- 1- Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, kesik, yumuşamış, porsuk, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır. 3- Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde, soğanların %50 si 60 gr dan, %30 u 50 gr dan aşağı olmayacaktır. 4- Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak, 5- İthal soğan olmayacaktır.

PIRASA:

- 1- Piyasada satılan iyi cins ve olgunlaşmış olacaktır.
- 2- Çamurlu, cılız, porsuk, çürümüş, karalaşmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır.
- 3- Pırasaların beyaz kısımlarını takip eden yeşil kısımlarının boyu 20 cm den fazla olmayacak şekilde kesilmiş olacaktır. Yaprak boyları 25 cm olan pırasa miktarı %5 e kadar aynen alınır. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olacaktır.
- 4- Pırasaların kalınlığı kutur itibariyle 2,5 cm den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmın tam ortasından yapılır.
- 5- Pırasalar piyasa teamüllü demetler halinde alınır.

LİMON :

- 1-Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır.
- 2- Yeşil, ezik, çürümüş, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Devamlı Gramaj Durumu :

- 100 (yüz) adet limon ağırlığı 8,5 (sekiz buçuk) kg dan ve beher limonun ağırlığı 75 gr dan aşağı olmayacaktır.

ISPANAK:

- 1- Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
- 2- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- 3- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- 4- Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecektir, vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.

PAZI:

- 1-Piyananın en iyi cinsi olup piyasada bulunduğu müddetçe alınır.
- 2-Taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacak, sararmış, soğuktan donmuş, çürük, kızışmış olmayacak, aralarında yabancı yapraklar bulunmayacaktır.

LAHANA:

- 1-Piyanada satılan iyi cins beyaz veya hafif yeşilimtırak renkte taze ve olgun lahanalardan olacaktır. 2-Kurtlanmış, ezik, tohuma kaçmış, dağılmış yapraklar halinde, çamurlu, çürük donmuş ve kızarmış haşarat yenikli olmayacaktır.
- 3-Lahanalar top halinde olacaktır.
- 4-Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren 5 cm den fazla olmayacaktır. 5-Lahanaların ağırlığı en az 2 kg olacaktır.
- 6-Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kat yaprakları alınmış olacaktır. Havalarda lahanaları donduracak derecede soğuk olduğu aylarda (Aralık- Ocak-Şubat) soğuktan muhafaza kastı ile % 10 fire düşmek şartıyla lahanalar dış kabukları ile birlikte teslim edilebilir. İkmalin aksamaması ve ihtiyacın karşılanabilmesi için bu gibi hallerde **YÜKLENİCİ** firma fireyi nazara alarak miktarda %10 fazla getirerek muayeneye arz etmek mecburiyetindedir.

KURU SARIMSAK

Yerli ve yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş, çürük, ezik olmayacaktır.

TAZE BİBER (ÇARLİSTON , DOLMALIK BİBER) :

- 1-Taze olup çürük, bozuk, ezik, pörsük olmayacaktır.
- 2-Orta boyda dolmalık olarak lüzumuna göre sivri biber de alınabilecektir.

TAZE KABAK :

- 1-Piyanada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
- 2-Çürük, buruşmuş, sararmış, porsumuş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- 3-Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

DOMATES :

- 1-Piyanada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- 2-Domateslerin en küçüğü 50 gr dan aşağı olmayacaktır.
- 3-Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5 e kadar aynen alınır.
- 4-İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı % 10'u geçmeyecektir. 5-Domatesler temiz ve sağlam sandık içinde getirilecektir.

PATLICAN :

- 1-Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
- 2Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi sararmış), ham, acı ve gün vurmüş olmayacaktır.
- 3-Patlıcanlar orta büyüklükte, en aşağı 150 gr olacaktır.
- 4-Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

TAZE SOĞAN:

- 1-Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır.
- 2-Taze soğanların yeşil kısımları kurumuş, böceklenmiş, kurt yenikli, lekeli, kararmış, sararmış, bayat, çürük, ezik, çamurlu, ıslak olmayacaktır.
- 3-Soğanlar arasında bulunabilecek erkek soğan miktarı % 5 e kadar aynen % 10 a kadar fazlası fireli olarak kabul edilecektir.
- 4-Taze soğanlar dağınık olmayacak demetler halinde teslim edilecektir.

MARUL:

- 1-Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, porsumuş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır. 2-Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır.
- 3-Çamursuz, taze, göbekli olacaktır, göbeği açık olanlar % 5 e kadar aynen alınacaktır.
- 4-Her marulun ağırlığı 500 gr dan aşağı olmayacaktır. İlk ve son turfanda da 400' gr dan aşağı olmamak şart ile kabul edilir.

DERE OTU - NANE :

- 1-Piyasadaki iyi cins dereotundan alınacak, demetler halinde bağlanmış olacak.
- 2-İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. 3-Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. (100 + - 10 gr.)

MAYDANOZ:

- 1-Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. (100 + - 10 gr.)

BAL KABAĞI :

- 1-Yeni yıl ürünü doğal tatta dış kabuğu sarı ve yeşil renkte piyasada satılanların en iyi cinsinde olacaktır.
- 2-Kabakların en küçüğü 3 kg dan az olmayacaktır.
- 3-Çürümüş, donmuş, çözülmüş ve ezik olmayacaktır.

KIRMIZI LAHANA :

- 1-Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.
- 2-Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
- 3-Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr dan aşağı olmayacaktır.

KIRMIZI TURP :

- 1-Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu, içleri porsumuş olmayacaktır.

SİVRİ BİBER :

- 1-Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır.
- 2-Boy 10-15 cm arasında olacaktır. Ezik, çürük, kokmuş, porsumuş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı nebat bulunmayacak.
- 3-Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.

BEZELYE (ARAKA) :

- 1-Arakalar taze ve körpe olacaktır.
- 2-Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır.
- 3-İçinde hiçbir yabancı nebat bulunmayacak, birince sınıf bezelye olacaktır.

SEMİZ OTU :

- 1-Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarında olacaktır.
- 2-Sararmış, porsumuş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır.
- 3-Demetler halinde, kökleri yenecek kısımdan itibaren kesilmiş olacaktır. Demetler içinde yabancı cisimler bulunmayacaktır.

TAZE FASULYE:

- Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katıyen kılçıklı olmayacaktır.
- 2-Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır.

TAZE BAKLA.

- 1-Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır
- 2-Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafta olacaktır.
- 3-Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı olmayacaktır.

KEREVİZ:

- 1-Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden olacaktır.
- 2- Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır.
- 3- Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir.
- 4- Kerevizlerin her biri 200 gr dan aşağı, 400 gr dan yukarı olmayacaktır.

KARNİBAHAR:

- 1- Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.
- 2- Beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
- 3Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
- 4- Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
- 5- Rengi hafiften olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.
- 6- Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik ve böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar olmayacaktır.
- 7- Karnabaharlar arsında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5 i aşmamak şartıyla aynen alınır.
- 8- Karnabaharların üzerinde 2 adetten fazla yaprak bulunmayacaktır.

PORTAKAL:

- 1- Piyasada satılan iyi cins, kemale ermiş, tabii rengini almış, kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.
- 2- Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, küflü, porsuk, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın, sertleşmiş olmayacaktır.
- 3- Beher adet portakal 200 gr dan dan aşağı olmayacaktır. 4- Portakallar piyasa teamüllü sandık veya sepetler içinde alınır.

MANDALİNA:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabii rengini almış, kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
- 2- Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.
- 3- Mandalinaların beheri 100 gr dan dan ve 10 adedi 1 kg dan aşağı olmayacaktır.
- 4- Mandalinalar piyasa teamüllü tahta sandık ambalajlar içinde getirilir.

AYVA:

- 1- Piyasada satılan orta veya büyük boydaki, cins, kemale ermiş, yeşilimtırak veya sarı renkte ve kendine mahsus kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ayvalardan olacaktır.
- 2- Ayvaların lezzeti acı, tatsız, ham, çürük, ezik, yanık, kurtlu, kurtyenikli, küflü, tozlu, topraklı, kirli, çamurlu olmayacaktır.
- 3- Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk olanlar kabul edilmeyecektir.
- 4- Ayva tanelerinin en küçüğü 200 gr dan aşağı olmayacaktır.
- 5- Ayvalar temiz ve sağlam sandık veya küfelerde getirilecektir.

ŞEFTALİ:

- 1- Piyasanın iyi cins, kemale ermiş, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki şeftalilerden olacaktır. 2- Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, küflü olmayacaktır.
- 3- Şeftalilerin toplam gramajı 200 gr dan az olmayacaktır. Daha az gramajda olanlar %5 oranında alınır.
- 4- Şeftaliler temiz ve tahta ambalajda getirilecektir.

TAZE ÜZÜM :

- 1- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
- 2- Ezik, ekşi, çürük, küflü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümler olmayacaktır.
- 3- Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı %5 e kadar aynen kabul edilir. (Taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
- 4- Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

KAVUN:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
- 2- Kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, içi salyalanmış, kelek ve yumuşamış olmayacaktır.
- 3- Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- 4- Kavunların en küçüğü 3 kg dan dan aşağı olmayacaktır.
- 5- Dilim kabuksuz kavun servisi 200 gr' dan az olmayacaktır.

KARPUZ:

- 1- Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- 2- Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı ipliklenmiş ve ekşimiş olmayacaktır.
- 3- Üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- 4- Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.
- 5- Karpuzun en küçüğü 3 kg dan dan aşağı olmayacaktır.
- 6- Dilim kabuksuz karpuz servisi 350 gr' dan az olmayacaktır.

ELMA:

- 1 -İyi cins elmalardan olacaktır.
- 2-Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp aynı kalitede olacaktır.
- 3-Elmalar cinsine göre koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.
- 4-Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- 5-Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
- 6- Amasya elması olması halinde rengi koyu pembe veya kırmızı, tatlı ve olgun olacaktır. 7-Elmalar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.
- 8- Elmaların toplam gramajı 200 gr dan az olmayacaktır. Daha az gramajda olanlar %5 oranında alınır.

ARMUT:

- Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır. 2-Armutlar sulu ve tatlı olacak buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
- 3-Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
 - 4-Teslimat kış aylarında 2 veya 3 sıralı yaz aylarında tek sıralı kasalarla olacaktır.
 - 5- Armutların toplam gramajı 200 gr dan az olmayacaktır. Daha az gramajda olanlar %5 oranında alınır.

SIKMALIK PORTAKAL:

- 1-Sımalık portakal tatlı, sulu olacak ezik, ekşi, kemale ermemiş, yeşil olmayacaktır.
- 2- Portakalların toplam gramajı 200 gr dan az olmayacaktır. Daha az gramajda olanlar %5 oranında alınır.

VIŞNE :

- 1-Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins aşılı vişnelerden, taze, etli, iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik, çürük, ham, bayat, küflü, tozlu, topraklı ve çamurlu olmayacaktır.
- 2-Temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.
- 3- Servis edilen vişne miktarı 200 gr' dır.

KİRAZ:

- 1-Piyasada satılan iyi cins, kemale ermiş taze ve lezzetli napolyon kirazlardan olacaktır.
- 2-Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı, bozuk, kurumuş, pislikli taneleri olmayacaktır. 3-Kirazlar temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.
- 4- Servis edilen kiraz miktarı 200 gr' dır.

ÇİLEK:

- 1 -İyi cins çileklerden olacaktır.
- 2- Çilekler temiz olacak çöp, yaprak toz vs yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır. Ezikmiş, ekşimiş, ham, küf kokulu, küflü, parçalanmış, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır. 3-Tekli kasalar içinde getirilecektir.
- 4- Servis edilen çilek miktarı 200 gr' dır.

MALTA ERİĞİ:

- 1-Taze olgun olacak, ham olmayacak, çürük, ezik, lezzetini kaybetmemiş olacak, haşere tarafından yenilmiş veya yenilmeye yüz tutmuş yaralı olmayacak, satılan malta eriğinin en iyisi olacaktır.
- 2- Servis edilen malta eriği miktarı 200 gr' dır.

KIRMIZI ERİK -YEŞİL ERİK :

- 1 -İyi cins kendine has renk ve lezzette kızarmış taze eriklerden olacaktır.
- 2-Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş, çatlak olmayacaktır.
- 3-Tekli temiz kasalarda teslim edilecektir.
- 4- Servis edilen eriklerin miktarı 200 gr' dır.

TAZE KAYISI:

- 1-Şekerpare, tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır.
- 2-Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden dolayı ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
- 3-Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
- 4-Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir. 5Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.
- 6- Servis edilen kayısı miktarı 200 gr' dır.

TAZE BAMYA:

Piyasada mevsimine göre satılan iydegili cins ve körpe bamyalardan olacaktır. Kuru, tohuma kaçmış, kararmış, sararmış, pörsük, ıslak, çamurlu, topraklı ve kurlu olmayacaktır.

TARHANA

Tarhanada renk sarımtırak turuncu koku ve tat kendine özgü olacaktır. Tarhana T:S:E. 2882' ye uygun biçimdeki ambalajlar içinde gelecek, üzerinde yapım tarihi ay ve yıl olarak yazılı olacak, imalatçı firmanın adı ve adresi olacaktır.

MUZ:

- 1-Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacak ham ve sert olmayacaktır.
- 2-Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır.
- 3-Her birinin ağırlığı 200 gr' dan az olmayacaktır.
- 4-Muzlar tahta sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

TAZE KAYISI:

- 1-Şekerpare, tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır.
- 2-Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden dolayı ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
- 3-Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
- 4-Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir. 5Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.
- 6- Servis edilen kayısı miktarı 200 gr' dır.

EK-16 - İSTENİLEN ARAÇ VE GEREÇ SAYILARI

Izgara ocak	4 adet
Polietilen kesim tahtası	10 adet
Sebze yıkama makinası	1 adet
Sebze yıkama teknesi	1 adet
Büyük boy süzgeç	10 adet
Paslanmaz çelik fırın tepsisi	150 adet
Büyük boy kazan kepçesi	25 adet
Büyük boy kevgir	20 adet
250 lt tekerlekli çöp arabası	15 adet
Kazan taşıma arabası	10 adet
Thermotray tepsi taşıma aracı	23 adet (asansör boyutuna uygun çift gözlü)
Thermotray tepsi	750 adet (4+1 gözlü ısı ve hijyen koruyucu homojen mandallı)
Yemek taşıma arabası	15 adet (Asansöre uygun boyutta, ısı koruyuculu)
Katı meyve presi	1 adet
Ev tipi bulaşık makinesi	1 adet
90 lık diyet tenceresi	5 adet
60 lık diyet tenceresi	9 adet
Panelvan tipi araç	1 adet

EK-3: DEMİRBAŞ LİSTESİ'nin "ÖNGÖRÜLEN" sütununda belirtilen değerler alanlarda bulunması gereken minimum adetleri göstermektedir. **YÜKLENİCİ, İDARE**'nin sahip olduğu demirbaşları göz önünde bulundurarak öngörülen adetleri tamamlayacak şekilde ilgili malzeme ve araç gereçleri tedarik etmekle yükümlüdür. Bununla birlikte EK-3: DEMİRBAŞ LİSTESİ'nde bulunan malzeme/araç gereçlere ilave olarak yukarıdaki malzemeleri de tedarik edecektir. Yukarıda belirtilen adetler alanlarda bulunması gereken minimum değerleri ifade etmekte olup işin yürütülebilmesi için gerekli görülen malzeme/araç gereçler **YÜKLENİCİ** tarafından temin edilecektir.

Araç ve gereçlerin kullanım esnasında eskimesi, yıpranması, kırılması ve kullanılmaz durumda olması halinde **İDARE**'nin bildirimine gerek kalmaksızın değişimi-yenilenmesi yapılacağına dair noter onaylı taahhütname **İDARE**'mizle kurum arasında imzalanacak olan sözleşme esnasında verilmesi zorunludur.