

SANKO ÜNİVERSİTESİ
YEMEK ALIMI, SERVİSİ ve SERVİS SONRASI TEMİZLİK HİZMETLERİ ALIMI
İŞİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME

Madde 1: İŞİN KONUSU

Bu işin konusu; yüklenici firma mutfaklarında yemek pişirme yoluyla SANKO Üniversitesi bünyesinde bulunan mevcut yemekhanede Üniversitemiz öğrencilerine, akademik ve idari personeline verilecek öğle yemeğinin, yemekhaneye taşınması, servisi, bulaşığı ve yemek verdiği yerlerin temizliği ile ilgili tüm hizmetleri kapsamaktadır.

Madde 2: TARAFLAR

Bu şartnamede üniversitemiz "İdare", işi yapacak olan firma ise "Yüklenici" olarak adlandırılmıştır.

Madde 3: İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ

Yüklenici ve idare arasında yapılan sözleşmeden sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için üniversite idaresi tarafından görevlendirilecek bir personel tarafından her türlü taşınır taşınmaz malzeme tespiti yapılacaktır. Bu tespitten sonra taraflar arasında ortak bir tutanak hazırlanacaktır.

Madde 4: ALINACAK HİZMETİN KAPSAMI ve SÜRESİ

1. Yemeklerin pişirilmesi, yüklenici firma mutfaklarında gerçekleştirilecektir.
2. Teknik şartname ekinde bulunan gıda evsafalarına uygun malzeme kullanarak, standart gramajlara uygun lezzet, görüntü (şekil, kıvam, renk uyumu) açısından uygun, porsiyon olarak yeterli, profesyonel bir teknikle yemekler hazırlanacaktır.
3. Yüklenici firma malzeme alımı, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, taşınması, servisi ve yemek sonrasındaki hijyeni sağlamakla yükümlüdür.
4. Yüklenici, söz konusu hizmetin sağlanmasını konusunda bilgi ve tecrübeli, 1 aşçı, 2 aşçı yardımcısı, öğlen servis saatlerinde (11.30-14.00 arası) yemekhanede bulunacaktır.
5. Üniversitemizde öğrenim görmekte olan öğrencilerimize; satışı ve geliri yüklenici firmaya ait olmak üzere alakart servis yemekleri, tatlılar ve kapalı içecekler hazırlanacaktır. Alakart sunum yapılacak yemekler ve gıda maddelerinin cinsleri de idaremiz ve yükleniciyle birlikte hazırlanacaktır. Öğrenciler tatile girdiğinde mevcut yemek miktarında azaltmaya gidilecektir.
6. Hali hazır öğrenci mevcudumuz 1.200 kişidir. İdare öğrenci için çıkarılacak yemeklerin satış miktarı ve ödemeleri hakkında hiçbir taahhütte bulunmaz.
7. Kişi sayısı garanti edilmemekle beraber yemek yiyecek personel mevcudu ortalama 130-150 kişi arasında değişmektedir. Yemekhanede hali hazırda yemek yiyen kişi sayısı ortalama 400 kişidir. Yaz tatili aylarında ortalama mevcut 100 kişi dolayındadır.
8. Menüler aylık olarak yüklenicinin diyetisyeni tarafından hazırlanacak olup, aylık yemek menüsü ilgili ayın 10 gün öncesinden işverenin, idarenin görevlendirdiği bu hizmetin yürütülmesinde ilgilenecek olan kontrol teşkilatının onayına sunulacaktır. Gerek görüldüğü durumlarda idareci tarafından değişiklik talep edilebilir.
9. Yüklenici, idare tarafından onaylanan aylık yemek listesine göre yemek çıkarmak zorundadır. Aylık yemek listesinde değişiklik yapma yetkisi kuruluş idaresinin onayı ile mümkündür.
10. Yüklenici, personel için çıkartılacak yemek menüsüne ait, bir kişilik fiyat teklifi verecektir.
11. Yapılacak sözleşmenin süresi yürürlüğe girdiği tarihten itibaren 6 aydır.

Madde 5: HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİNE İLİŞKİN GENEL ESASLAR

- Yemekhanede kullanılacak her türlü masa ve sandalye idarenin talebi doğrultusunda, masa üstü servis malzemeleri ise eksildikçe ve yıprandıkça (çatal, bıçak, sürahi, servis tepsi, tuzluk, biberlik, kürdan, peçete vb.) yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Yüklenici firma tarafından, her masada tek tip dispenser peçetelik, tek tip baharatlık (Pul biber, karabiber,) tek tip kürdanlık, tek tip kapaklı cam su sürahi bulundurulacaktır.
- Yüklenici faaliyette bulunacağı yemekhanede kendisine tutanak ile teslim edilen her türlü malzemenin muhafaza, bakım ve onarımından sorumlu olacaktır. Bunlar idare tarafından firmaya bir komisyon huzurunda sayılarak teslim edilecek, yine komisyon huzurunda sayılarak teslim alınacaktır. Kullanım sırasında bina ve diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar-zıyan ve kayıpların telafisinde teslim tutanağında belirtilen marka, model, kapasite, sayı vb. özelliklere aynen uyulacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedelleri yükleniciden 3 gün içinde tahsil edilecektir.
- Yüklenici menülerde yer alan yemeklerin/içeceklerin içine giren yiyecek/içecek malzemelerinin ve idare için kullanacağı her türlü gıda maddesinin ve servisinin kalite kriterlerine uygun olmasını sağlayacaktır. Yüklenicinin hazırlayıp servisi sunduğu her tür yiyeceğin mikrobiyolojik ve toksikolojik özellikleri, "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ndeki özelliklere uygun olacaktır.
- Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ve bu gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemeler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" standartlarına ve diğer maddelerde belirtilen yiyecek teknik şartnamesine uygun olacaktır.
- Yüklenici, menülerde yer alan tüm yemeklerin/içeceklerin bir porsiyonlarına giren malzeme gramajlarının, standart yemek tarifelerinin özellikleri ile asgari malzeme ve yemek gramajlarına uygun olmasını sağlayacak şekilde üretim ve servis yapacaktır.
- Yüklenici tarafından sunulan yemekler tazelik, besin değeri ve sunuş biçimi bakımlarından yüksek standartta olacaktır. Yüklenici, standartların korunması ve iyileştirilmesi için gerekli tedbirleri alacaktır.
- Yüklenici idarenin oluşturduğu veya yeniden düzenlediği kendisi ile ilgili tüm politika ve prosedürlere uygun hizmet sunacaktır.
- Hazırlanan yemek listelerini yüklenici firma aynen uygulamak zorundadır. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeni ile istenilen seviyede sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) değişiklik yapılması gerekirse idareden izin alınacaktır.
- Firma, yemekleri verilen sipariş saatlerinde hazır etmek zorundadır.
- İdare, yemek pişirme işinin başlangıcından itibaren hizmet akışının tüm aşamalarda yüklenici firmayı denetleyip doğru bulmadığı konularda düzeltmesi için yüklenici firmayı uyarma hakkına sahiptir.
- İstenilen şartlara uymadığı için geri çevrilen yemeklerin yerine yüklenici tarafından yenisi temin edilecektir. Böyle bir sorun ortaya çıktığında yemeklerin en kısa sürede temin edilmesi esastır. Yemeklerin hangi işletmeden temin edileceği hususunu firma idareye yazılı olarak bildirecek ve söz konusu işletmenin yemek ihtiyacını en kısa sürede karşılayacağını taahhüt edecektir.
- İdare tarafından talep edildiğinde seminer, sempozyum vb. etkinliklerde çay, kahve, su, kuru pasta, aperatif yiyecekler yüklenici tarafından hazırlanılıp servis edilecektir. Hizmet bedeli kurumlar arasında karşılıklı mutabakata göre belirlenecektir.
- İdare tarafından istendiği takdirde ramazan ayında nöbet tutan personel için iftar ve sahur yemeği verilecektir.
- Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve personelin eğitimini vermek zorundadır.
- Yüklenici firma tarafından servis edilen yemeklerden yiyenlerde olabilecek, yemekten kaynaklı besin zehirlenmesi şikayetlerinde, klinik bulgu ve müdavi hekim teşhisinin aynı doğrultuda olması, ayrıca bu durumun laboratuvar bulguları ile desteklenmesi halinde; 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununun 25 inci maddesi gereğince, idare zarara

uğratılmış sayılır ve sözleşme tek taraflı feshedilerek teminatı irat kaydedilir. Bu durumda; zehirlenmeye maruz kalan kişi veya kişilerin, üniversite aleyhine herhangi bir yasal girişim sonucu hak talebinde bulunması halinde, yasal hükümler gereği üniversiteye gelen tüm maddi ve manevi cezaları, yasal faizleri dahil olmak üzere yükleniciye rücuu edilir. Yüklenici bu durumdan dolayı itirazda bulunamaz. Yüklenici firma, ihale dokümanını satın alarak ve değerlendirerek ihaleye katılmasıyla, şartnamedeki tüm düzenlemeleri peşin olarak kabul ettiğini beyan etmiş sayılır.

- Yüklenici firmanın çalıştırdığı personelin kişisel hijyenik kontrollerinin sorumluluğu firmaya ait olup idare denetleme yetkisine sahiptir (saç, sakal, bıyık, tırnak, kıyafet vb.).
- İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma; çalıştığı mekanı, araç gereci, kullandığı gıda maddelerini ve çalıştırdığı personelin hijyen ve gıda tüzüğüne uygunluğunu, resmi kurumlarca tespit ettirip uygunluğunu ve rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.
- Yüklenici Firma, işyerinin çalışması için resmi kurumların istediği; çalışma izni, gıda sicili, üretim izni gibi resmi belgeleri almak ve ibraz etmek zorundadır. Çalıştırdığı personelin yasal evraklarını istenildiğinde ibraz etmek zorundadır.
- Yüklenici, her türlü gıda maddesinin, yemeğinin ve işletmenin; gıda tüzüğü, gıda kodeksi, gıda işletme yönetmelikleri gibi yasal normlara uygun olup olmamasının denetim ve kontrolünü yapan resmi kurumlara (Bakanlıklar, belediyeler, sağlık teşkilatları gibi) karşı sorumludur. Bu hususlarda idare 3 üncü şahıslara muhatap değildir. Yüklenicinin sorumluluğundan doğacak her türlü tazminat, ceza ve ödemeler yükleniciye ait olup yüklenici bu hususu peşinen kabul ve taahhüt eder. Yüklenicinin işletmeye ait her türlü giderlerinin ödenmemesi halinde idare 3 üncü şahıslarla muhatap değildir.
- Yüklenici TSE, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar standardına ait güncel kalite belgesinde sahip olmak ve vermeyi taahhüt ettiği hizmetlerini standardın gereklilikleri kapsamında yürütmekle yükümlüdür.
- Yüklenici yıllık izin, mazeret izni, rapor ve benzeri nedenlerle işe gelmeyen personel tarafından verilmekte olan hizmetin aksatılmaması için gerekli tedbirleri alacaktır.
- Firma sağladığı bütün yiyecek ve içecekleri HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” ile “Gıda Mevzuatı” nda ki kurallara uygun olarak hazırlayacaktır.
- Yüklenici firma, yemekhanelerde ve diğer kullandığı alanlarda, yapmak istediği tadilat konusunda idareye teklifte bulunabilir. İdare bu teklifi inceledikten sonra, teklifin uygun görüldüğünü veya uygun görülmediğini yüklenici firmaya bildirir. Ancak her durumda yapılacak tadilatın masrafları firmaca karşılanacaktır.

5.1.Yemekte Kullanılacak Malzemelerin Özellikleri

Yüklenici, yemekleri hazırlarken veya pişirirken işletme kayıt izni olan markalar ve TSE’ li ürünleri diğer ürünlere tercih edecektir. Belirtilen özellikleri taşımayan veya idarenin uygun görmediği malzemenin kullanılmasına izin verilmeyecektir.

Et: Etli yemeklerde kesinlikle yağsız dana ve kuzu eti kullanılacaktır. Et taze, kokusuz, temiz olacak, veteriner kontrolüne ait damgayı taşıyacaktır. Kıyma, tavuk gibi malzemeler kesinlikle dondurulmuş olmayacaktır. Yüklenici tarafından et temin edilecek Tedarikçi firmanın Veteriner kontrol raporları İdareye teslim edilecektir. Menşei itibarı ile ithal et kullanılmayacaktır.

Tavuk ve kırmızı et: Dondurulmamış taze ve çok iyi temizlenmiş olacak, parçalanmış tavuk eti but ve göğüs olarak verilecektir. Temin edilen etler ithal olmayacaktır.

Kuru gıdalar: Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, fasulye, barbunya, soya fasulyesi gibi kuru gıda maddeleri temiz, kırksız, kuru, küfsüz, kokusuz, böcek yeniksiz, yabancı maddelerden temizlenmiş normal irilikte kolay pişen ve lezzetli olacaktır (1. Sınıf lokantanın kullandığı evsafıta) aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Pilavda kullanılacak pirinç 1 sınıf yerli Osmancık baldo olacaktır.

Sebzeler: Mevsimine uygun sebzeler 1. Sınıf lokantanın kullandığı evsafıta taze, olgun ve normal büyüklükte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacaktır. Aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir.

Meyveler: Mevsimine uygun meyveler taze yenebilecek olgunlukta, normal büyüklükte tat, lezzet ve renkte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, ekşi, buruşuk, yumuşak veya çok sert, kurumuş, kirli, lekeli, olmayacak. Uygun olmayanların servis yapmasına izin verilmeyecektir.

Tatlılar: Hamur işleri, süt mamûlleri (tam yağlı süt), kompostolar, aşure, dondurma, irmik helva günlük pişirilmiş, kendine özgü tat ve kıvamda olacak yanmış tat, yabancı koku ve lezzet bulunmayacaktır. Hamur tatlıları tereyağı olarak hazırlanacak şerbetlerinde glikoz ve mısır şurubu kullanılmayacak, tereyağı esansı kullanılmayacak tatlılar 1.sınıf kalitede olacaktır. Tatlıların kalitesinin istenilen standartta olmadığı tespit edildiğinde servis edilmeden derhal değiştirilecektir.

Börekler: Tereyağı su böreği veya kol böreği (kıymalı, peynirli vb.) olacaktır. Temin edileceği yer idare tarafından kabul görmüş, Tarım ve Orman Bakanlığından gerekli izin ve onayı olan, konusunda uzman sertifikalı personel çalıştıran bir tesis olacaktır. Kullanılacak peynirler, yarım yağlı beyaz peynir olacaktır.

Mevsim salataları: Mevsim salataları (marul, domates, salatalık vs.) en iyi kalitede ve temiz olacaktır.

Yağlar: Yemek ve tatlılarda katı yağ olarak tereyağı ve sıvı yağ olarak ayçiçek ve zeytinyağı kullanılacak, yağlar işletme kayıt izni olan markalar veya TSE belgeli olacaktır. Salata barda kullanılacak zeytinyağı TS 341 standardına uygun üretilmiş olacaktır. Pilav, makarna, börek gibi menülerde kullanılacak tereyağı 1.sınıf olup acılaşmış küflenmiş olmayacaktır. İdare kullanılan yağın seçiminde tasarruf hakkına sahip olacaktır. Yemeklerde bitkisel, margarin gibi katı yağ kullanılamaz böyle bir durumla karşılaşıldığında idare gerekli cezai müeyyideyi uygulayacaktır.

Salça: Yemeklerde domates salçası kullanılacaktır. İmalatçı menşei ve kullanım süresi belirlenmiş orijinal ambalajlarında işletme kayıt izni olan markalar veya TSE belgeli olacaktır.

Yemek Menüsü örneği aşağıdaki şekildedir.

2 HAFTALIK ÖRNEK YEMEK MENÜSÜ				
1. HAFTA				
1. GÜNÜ	2. GÜNÜ	3. GÜNÜ	4. GÜNÜ	5. GÜNÜ
Tarhana çorba	Şehriye Çorba	Yayla çorba	Domates Çorba	Ezogelin Çorba
Etli Nohut	Orman Kebap	Tavuk çöp şiş	Kıymalı karnıbahar	Fırında rosto
Bulgur pilavı	Pirinç Pilavı	Soslu makarna	Patatesli Kol Böreği	Peynirli Erişte
Karışık Turşu	Yoğurt	Portakal	Ayran	Muhallebi
2. HAFTA				
1. GÜNÜ	2. GÜNÜ	3. GÜNÜ	4. GÜNÜ	5. GÜNÜ
Mercimek Çorba	Kremalı mantar çorba	Ezogelin Çorba	Sebze çorbası	Yoğurtlu dövme çorbası
Ekşili Köfte	Fırın Tavuk	Etli Kuru Fasulye	İzmir Köfte	Etli bamya
Peynirli tepsi böreği	Bulgur Pilavı	Pirinç Pilavı	Soslu Spagetti	Şehriyeli bulgur pilavı
Cacık	Şekerpare	Yoğurt	Elma	Komposto

5.2. Verilecek Yemeğin Şekli

- Akademik personel, idari personel ve öğrencilere üniversite yemekhanesinde 1. grup yemek seçmeli olacak şekilde 3 çeşitten oluşan yemek verilecektir. Menü içeriğine uygun olacak şekilde 4. kap olarak porsiyon Salata verilecektir.
- Vejetaryen beslenme alışkanlığı olan bireyler için; 2.kap ana yemek alternatifi olarak etsiz yemek seçeneği sunulacaktır.
- Yemekler self servis tepsileri içerisinde porselen tabaklarda servis edilecektir.
- Öğle yemeği servisi personel, öğretim üyesi ve öğrenciye saat 11.30-14.00 arası verilecektir. Bu saatler dışında yemek servisi yapılmayacaktır. İdare olağanüstü hallerde ve işleyişe göre gerekli gördüğü hallerde yemek teslim ve servis saatlerini değiştirme yetkisine sahiptir.
- Hazırlanan menüler yüklenici diyetisyeni tarafından besin değerleri, porsiyon ve kalori hesaplamaları yapılarak hazırlanacaktır.
- Ekmekler kişi başı 100 gram olarak hesaplanacaktır. Servise sunulacak ekmekler 50 şer gramlık olarak imal edilecek ve saydam ve hava almayacak şekilde poşetlenmiş olarak servise sunulacaktır. Ekmekler yüksek randımanlı undan yapılmış, pişkin ve taze olacaktır. Ekmek servisi ayrıca fatura edilmeyecektir. Ayrıca istenilen ekmeklerin %20'si tam tahıllı/kepek ekmek olarak verilecektir.
- Yemekler kaliteli, lezzetli, doyurucu olarak en az 100 gram ekmek ilavesiyle birlikte, yetişkin bir insanın günlük enerji ve besin maddeleri ihtiyacının en az üçte birini karşılayabilecek şekilde, ortalama 850-900 kalori değerinde olacaktır.
- Yükleniciye, idare tarafından yemek servisinin yapılacağı bildirilen yemekhanede, yüklenici tarafından her masada menaj takımı, kürdan, kâğıt peçete bulundurulacaktır. Ayrıca yeteri kadar baharat büfesi oluşturulacak ve oralarda yeteri kadar sirkelik, yağlık, nar ekşisi, limon suyu ve çeşitli baharatlar (Kekik, kimyon, nane, sumak vs) bulundurulacaktır. Yemek durumuna göre mayonez ve ketçap da baharat/salata büfesinde bulundurulacaktır.
- Kullanılan tüm ekipmanlar, porselen tabak, kâse, servis tepsisi, çatal-kaşık-bıçak, vb. firmaca karşılanacaktır. Kesinlikle plastik ve melamin içerikli malzeme kullanılmayacak ve bu malzemelerle yemek servis edilmeyecektir.
- Aylık menüler yüklenicinin diyetisyeni tarafından hazırlanacak olup ilgili ayın en az 10 gün öncesinde idareye bildirilecektir.
- Yemekler ne çok pişmiş, ne de çiğ olacaktır. Tam kıvamında ve lezzetli pişirilmiş olacaktır. Pişirilen ve hazırlanan yemeklerin bozuk ve insan sağlığına zarar verecek olması halinde, ilgili merciler karşısında yüklenici sorumludur. Bu nedenle doğabilecek her türlü zarar ve tazminatı yüklenici karşılar.
- Üniversitemiz öğrenci ve personelinin yemek hizmeti için gerekli olan gıda evsaf şartnamesindeki bütün yiyecek ve içecekler Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının üretim iznine sahip ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır.
- Bütün ürünler 1.kalitede ve TSE, TSEK, TS EN ISO 9001, ISO 9002 ve HACCP belgelerinden birisine sahip ve üretim tarihi kullanıldığı yıl olmalıdır.

5.3. Yemek Çeşitleri

1. Çeşit Yemekler (Çorbalar)

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBA			SARI MERCİMEK ÇORBA		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Kırmızı mercimek	25	g	Sarı mercimek	25	g
Karabiber	0,02	g	Karabiber	0,02	g
Buğday unu	8	g	Buğday unu	8	g
Kuru soğan	6	g	Kuru soğan	6	g
Salça	7	g	Havuç	3	g
Limon	1/6	ad	Limon	1/6	ad
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Sıvıyağ	7	ml	Sıvıyağ	7	ml
Tereyağı	5	g	Tereyağı	5	g
Kırmızı biber	0,02	g	Kırmızı biber	0,02	g

YEŞİL MERCİMEK ÇORBA			EZOGELİN ÇORBA		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Yeşil mercimek	15	g	Bulgur	3	g
Karabiber	0,02	g	Kırmızı mercimek	20	g
Buğday unu	8	g	Pirinç	3	g
Kuru soğan	6	g	Limon	1/6	ad
Salça	5	g	Buğday unu	8	g
Tuz	1	g	Karabiber	0,02	g
Sıvıyağ	7	ml	Kırmızı biber	0,02	g
Tereyağı	5	g	Salça	7	g
Kırmızı biber	0,02	g	Sıvıyağ	7	ml
			Tereyağı	5	g
			Nane	0,02	g
			Tuz	1	g
			Kuru soğan	6	g

DOMATES ÇORBA			BULGURLU YEŞ. MERCİMEK ÇORBA		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Domates (Yaz)	40	g	Yeşil Mercimek	15	g
Buğday Unu	12	g	Bulgur	3	g
Karabiber	0,02	g	Kuru Soğan	15	g
Süt	20	ml	Domates	10	g
Tuz	1	g	Sivribiber	3	g
Sıvıyağ	7	ml	Salça	7	g
Tereyağı	5	g	Sıvıyağ	7	ml
Kırmızı acı toz biber	0,02	g	Tereyağı	5	g
Salça	10	g	Buğday Un	8	g
			Nane	0,02	g
			Tuz	1	g

YOĞURT ÇORBA			YAYLA ÇORBA		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		

Yoğurt	35	g	Nane	0,2	g
Nane	0,2	g	Pirinç	7	g
Buğday deni	8	g	Tuz	1	g
Tuz	1	g	Sıvıyağ	7	ml
Sıvıyağ	7	ml	Tereyağı	5	g
Tereyağı	5	g	Yumurta	1/30	ad
Buğday Unu	8	g	Yoğurt	35	g
Aşotu	2	g	Buğday Unu	8	g

ŞEHİRİYE ÇORBA			TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBA		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Limon	1/6	ad	Tavuk	5	g
Salça	7	g	Limon	1/6	ad
Arpa veya tel şehriye	7	g	Salça	7	g
Tuz	1	g	Arpa veya tel şehriye	7	g
Sıvıyağı	7	ml	Tuz	1	g
Tereyağı	5	g	Sıvıyağı	7	ml
Buğday unu	8	g	tereyağı	5	g
Maydanoz	1/50	ad	Buğday unu	8	g
Domates	5	g	Maydanoz	1/50	ad
Sivribiber	5	g	Domates	5	g
			Sivri biber	5	g

KREMALI SEBZE ÇORBA			YOĞURTLU ŞEHİRİYE ÇORBA		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Mantar	10	g	Tel veya arpa Şehriye	7	g
Kuru Soğan	5	g	Tuz	1	g
Havuç	5	g	Karabiber	0,01	g
Patates	5	g	Buğday unu	5	g
Maydanoz	1/50	ad	Yoğurt	35	g
Tuz	1	g	Sıvıyağ	7	ml
Karabiber	0,02	g	Tereyağı	5	g
Krema	5	ml	Nane	0,02	g
Sıvıyağ	7	ml	Kırmızı pul biber	0,02	g
Un	8	g			
Süt	30	g			

KREMALI MANTAR ÇORBA	ETLİ DÜĞÜN ÇORBA
Porsiyon Ölçüsü: 200 g	Porsiyon Ölçüsü: 200 g

Mantar	15	g	Et	5	g
Krema	5	g	Karabiber	0,02	g
Dereotu	1/50	ad	Tuz	1	g
Buğday unu	8	g	Sıvıyağ	7	ml
Tuz	1	g	Terayğı	5	g
Sıvıyağ	7	ml	Yumurta	1/30	adet
Süt	30	g	Yoğurt	35	g
			Maydanoz	1/50	adet
			Buğday unu	12	g
			Limon	1/100	adet

SÜZME MERCİMEK ÇORBA			TARHANA ÇORBA		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Sarı mercimek	25	g	Tarhana	15	g
Karabiber	0,02	g	Salça	5	g
Buğday unu	8	g	Sıvıyağ	7	ml
Kuru soğan	6	g	Tereyağı	5	ml
Havuç	3	g	Buğday unu	8	g
Limon	1/6	ad			
Tuz	1	g			
Sıvıyağ	7	ml			
Tereyağı	5	g			
Kırmızı biber	0,02	g			

SARAY ÇORBA			SEBZE ÇORBA		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Tavuk eti	5		Domates	5	g
Kırmızı mercimek	10	g	Patates	10	g
Tel şehriye	5	g	Pirinç	5	g
Kuru soğan	5	g	Havuç	5	g
Patates	5	g	Kuru soğan	10	g
Salça	5	g	Limon	1/6	ad
Sıvı yağ	7	ml/g	Maydanoz	1/100	ad
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Kırmızı toz biber	0,02	g	Buğday unu	8	g
Karabiber	0,02	ml	Sıvıyağ	7	ml
Pul biber	0,01	g	Tereyağı	5	g
Buğday unu	8	g	Kırmızı biber	0,02	g
Tereyağı	5	g	Salça	7	g
			Sivribiber	5	g
			Bezelye	5	g
			Yeşil fasulye	5	g

2.Çeşit Yemekler (Ana Yemek)

ET YEMEKLERİ					
KIYMALI İSPANAK			KIYMALI BEZELYE		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Et	50	g	Et	50	g
Ispanak	140	g	Bezelye	90	g
Kuru soğan	10	g	Havuç	10	g
Pirinç	3	g	Kuru soğan	10	g
Salça	4	g	Patates	15	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Sıvıyağ	5	ml	Sıvıyağ	5	ml
Karabiber	0.2	g	Kırmızıbiber	0.2	g
Kırmızıbiber	0.2	g	Karabiber	0.2	g
			Salça	5	g
			Maydanoz	1/50	Ad
			Buğday Un	3	g

ETLİ MEVSİM TÜRLÜ (KIŞ)			ETLİ MEVSİM TÜRLÜ (YAZ)		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Et	50	g	Et	50	g
Domates	10	g	Sivribiber	10	g
Sivri biber	10	g	Domates	10	g
Kuru soğan	10	g	Kuru soğan	10	g
Patates	60	g	Patates	40	g
Salça	5	g	Patlıcan	25	g
Tuz	1	g	Taze fasulye	30	g
Sıvıyağ	3	ml	Kabak	25	g
Tereyağı	3	g	Tuz	1	g
Maydanoz	1/50	ad	Sıvıyağ	3	ml
Yeşil fasulye (şoklu)	40	g	Tereyağı	3	g
Havuç	10	g	Maydanoz	1/100	ad
Kırmızı toz biber	0,02	g	Salça	5	g
Karabiber	0,02	g			

ETLİ TAZE FASULYE			ETLİ BEZELYE		
Porsiyon Ölçüsü :200 g			Porsiyon Ölçüsü:180 g		
ET	50	g	Et	50	g
Taze fasulye	130	g	Bezelye	80	g
Domates	10	g	Havuç	10	g
Kuru soğan	10	g	Kuru soğan	10	g
Buğday unu	2	g	Patates	20	g
Salça	5	g	Tuz	1	g
Sıvıyağ	3	ml	Sıvıyağ	3	ml
Tereyağı	3	g	Tereyağı	3	g
Tuz	1	g	Kırmızıbiber	0.2	g
Karabiber	0,02	g	Karabiber	0.2	g
Kırmızı biber	0,02	g	Salça	5	g
			Maydanoz	1/50	ad
FIRINDA PATATES OTURTMA			KIYMALI SEMİZOTU		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		

Et	70	g	Et	50	g
Patates	130	g	Semizotu	140	g
Domates	10	g	Pirinç	5	g
Kuru soğan	10	g	Sıvıyağ	6	ml
Sivri biber	5	g	Salça	5	g
Maydanoz	1/100	ad	Kuru soğan	8.5	g
Karabiber	0,02	g	Domates	14	g
Salça	5	ml	Kırmızı biber	0,02	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Kırmızıbiber	0,02	g			
Sıvıyağ	10	ml			

KIYMALI KAPUSKA			KIYMALI KARNABAHAHAR		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Et	50	g	Et	50	g
Beyaz lahana	130	g	Karnabahar	100	g
Kuru soğan	10	g	Havuç	40	g
Salça	5	g	Sıvıyağ	3	ml
Tuz	1	g	Tereyağı	3	g
Sıvıyağ	5	ml	Tuz	1	g
Karabiber	0,02	g	Karabiber	0,02	g
Kırmızı biber	0,02	g	Salça	5	g
Reyhan	0,02		Kuru soğan	10	g
			Sivribiber	15	g

PATLICAN MUSAKKA			PATATES DOLMA		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü:200 g		
Et	70	g	Et	50	g
Patlıcan (Kızarılabacak)	150	g	Patates	150	g
Sivribiber	10	g	Pirinç	5	g
Kuru soğan	10	g	Kuru Soğan	5	g
Domates	10	ad	Salça	3	ad
Salça	5	g	Tuz	1	g
Sıvıyağ	40	ml/g	Sıvıyağ	5	ml
Sarımsak	1	g	Karabiber	0,2	g
Maydanoz	1/50	ad	Reyhan	0,1	g
Karabiber	0,02	g			
Tuz	1	g			

PATLICAN KARNİYARIK	PATLICAN KEBAP
Porsiyon Ölçüsü: 180 g	Porsiyon Ölçüsü:200 g

Et	70	g	Et	120	g
Patlıcan (1 adet) (Kızartılacak)	110	g	Patlıcan (Kızartılacak)	100	g
Domates	10	g	Domates	10	g
Kuru soğan	10	g	Kuru soğan	10	g
Maydanoz	1/50	ad	Maydanoz	1/100	ad
Salça	5	g	Salça	5	g
Sivribiber	10	g	Sivribiber	10	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Sıvıyağı	40	ml	Sıvıyağ	40	ml
Sarımsak	0,1	g	Buğday unu	3	g
Karabiber	0,02	g	Sarımsak	0,1	g
Kırmızı toz biber	0,01	g	Karabiber	0,02	g
			Kırmızı toz biber	0,01	g

ŞEHZADE KEBABI			ÇÖKERTME KEBABI		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 160 g		
Et	120	g	Et (Kuşbaşı)	100	g
Patlıcan (kızartılacak)	150	g	Sıvıyağ	5	ml
Kuru Soğan	10	g	Kekik	0,02	g
Sivribiber	10	g	Kırmızı Pulbiber	0,02	g
Sarımsak	1	g	Kuru Soğan	10	g
Karabiber	0,02	g	Karabiber	0,02	g
Kırmızı Pul Biber	0,02	g	Yoğurt (marine)	5	g
Salça	5	g	Patates	30	g
Domates	10	g	Yoğurt (üzerine)	50	g
Sıvıyağ	40	ml			
Tuz	1	g			

ARAP TAVA			İSLİM KEBABI		
Porsiyon Ölçüsü: 170 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Et (Kıyma)	100	g	Et (kıyma)	100	g
Patates	100	g	Patlıcan (Kızartılacak)	150	g
Kapya Biber	5	g	Kuru Soğan	5	g
Sivribiber	5	g	Ekmek	5	g
Kuru Soğan	10	g	Maydanoz	0,01	ad
Sarımsak	3	g	Domates	10	g
Kırmızı Pulbiber	0,02	g	Sivribiber	5	g
Karabiber	0,02	g	Salça	5	g
Biber Salçası	5	g	Sıvıyağ	40	ml
Bezelye	10	g	Karabiber	0,02	g
Sıvıyağ	5	ml	Kırmızı Pul Biber	0,02	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g
			Kimyon	0,01	g
ÇİFTLİK KEBAP			SARAY KEBAP		
Porsiyon Ölçüsü:200 g			Porsiyon Ölçüsü:200 g		

Et	130	g	Et	130	g
Patates	90	g	Kuru soğan	10	g
Bezelye	15	g	Sarımsak	1	g
Kuru soğan	10	g	Patates	60	g
Maydanoz	1/10	ad	Mantar	20	g
Sivribiber	15	g	Karabiber	1	g
Tuz	1	g	Un	5	g
Sıvıyağ	15	ml	Tuz	1	g
Buğday unu	5	g	Sıvıyağ	10	ml
Sarımsak	1	g	Süt	35	ml
Nane	1	g	Sivribiber	5	g
			Kaşar	15	g

SEBZELİ KEBAP (YAZ)			SEBZELİ KEBAP (KIŞ)		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü:180 g		
Et	130	g	Et	130	g
Domates	10	g	Domates	10	g
Patates (Kızartılacak)	30	g	Patates (Kızartılacak)	60	g
Patlıcan (Kızartılacak)	30	g	Bezelye	5	g
Kabak (Kızartılacak)	30	g	Havuç	5	g
Sivribiber	10	g	Sivribiber	5	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Sıvı yağ	30	ml	Sıvıyağ	15	ml
Buğday unu	5	ad	Buğday unu	5	gr
Maydanoz	1/50	ad	Maydanoz	1/50	ad
Salça	5	gr	Salça	5	gr
Karabiber	0,02	gr	Karabiber	0,02	gr
Kuru soğan	10	gr	Kuru soğan	15	gr

PÜRELİ DÖVME KEBAP			BAHÇIVAN KEBAP		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü:180 g		
Et	130	g	Et	130	g
Kuru soğan	10	g	Bezelye	10	g
Maydanoz	1/50	ad	Taze fasulye	30	g
Salça	5	g	Kabak	20	g
Sivribiber	10	g	Sivribiber	10	g
Tuz	1	g	Domates	10	g
Sıvıyağ	5	ml	Sıvıyağ	5	ml
Kimyon	0,02	g	Patates	30	g
Yumurta	1/10	ad	Maydanoz	1/50	ad
Ekmek	5	g	Salça	5	g
Karabiber	0,02	g	Tuz	1	g
Patates	60	g	Kuru soğan	10	g
Süt	20	g	Tereyağı	3	g
Tereyağı	3	g			

ORMAN KEBAP		KAĞIT KEBAP	
Porsiyon Ölçüsü:180 g		Porsiyon Ölçüsü:150 g	

Et	130	g	Et	130	g
Karabiber	0,02	g	Kuru soğan	20	g
Kekik	0,02	g	Bezelye	10	g
Bezelye	15	g	Salça	5	g
Kuru soğan	10	g	Tuz	1	g
Patates	60	g	Sıvıyağ	30	ml
Tuz	1	g	Havuç	10	g
Sıvıyağ	10	ml	Sivribiber	10	g
Maydanoz	1/50	ad	Patates (Kızartılacak)	50	g
Sivri Biber	10	g	Domates	10	g
Havuç	10	g	Kekik	0,05	g
Domates	10	g			
Buğday Un	2	g			

PÜRELİ TAS KEBAP			TOKAT KEBAP		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü:180 g		
Et	140	g	Et	130	g
Kuru soğan	15	g	Kuru Soğan	15	g
Maydanoz	1/100	ad	Patates (Kızartılacak)	80	g
Patates	60	g	Patlıcan (Kızartılacak)	40	g
Salça	5	g	Tuz	1	g
Tuz	1	g	Sıvıyağ	40	ml
Sıvıyağ	5	ml	Salça	5	g
Tereyağı	3	g	Kırmızı biber	0,02	g
Domates	20	g	Karabiber	0,02	g
Sivribiber	10	g	Maydanoz	1/100	ad
Süt	10	ml			

ROSTO ET			YUMURTALI KIYMA		
Porsiyon Ölçüsü:150 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Et (Bonfile)	130	g	Et	130	g
Salça	5	g	Domates	20	g
Tuz	1	g	Karabiber	0,02	g
Sıvıyağ	5	ml	Kuru soğan	25	g
Karabiber	0,02	g	Tuz	1	g
Kekik	0,02	g	Sivribiber	20	g
Maydanoz	1/50	ad	Sıvıyağ	5	ml
Sarımsak	1	g	Salça	5	g
Buğday unu	3	g	Yumurta	1/2	ad
Domates	5	g			
Sivribiber	10	g			

IZGARA GARNİTÜR					
Porsiyon Ölçüsü:50 g					
Kabak	20	g			
Havuç	10	g			
Patates	30	g			
Sıvıyağ	10	ml			

ET SOTE			ETLİ ANKARA TAVA		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		

Et	150	g	Arpa şehriye	50	g
Kuru Soğan	30	g	Et	130	g
Maydanoz	1/100	ad	Tuz	1	g
Domates	20	g	Sıvıyağ	4	ml
Sivribiber	20	g	Tereyağı	4	g
Salça	7	g	Domates	5	g
Buğday Un	3	g	Sivribiber	10	g
Sıvıyağ	5	g	Karabiber	0,02	g
			Kuru soğan	5	g

MANTARLI ET SOTE			ÇOBAN KAVURMA		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Et	120	g	Et	150	g
Mantar	50	g	Kuru soğan	35	g
Domates	20	g	Karabiber	0,2	g
Sivribiber	20	g	Sivribiber	25	g
Salça	5	g	Kekik	0,2	g
Tuz	1	g	Sıvıyağ	5	ml
Sıvıyağ	5	ml	Tuz	1	g
Maydanoz	1/100	ad	Un	2	g
Kuru soğan	20	g	Sarımsak	0,1	g
Un	2	g	Domates	10	g
Karabiber	0,2	g			
Kekik	0,2	g			

HAŞLAMA ET			KIZARTMA ET		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü:180 g		
Et (iki parça)	140	g	Et (iki parça)	140	g
Patates	60	g	Karabiber	0,02	g
Kuru soğan	20	g	Buğday unu	7	g
Havuç	10	g	Salça	7	g
Sıvıyağ	5	ml	Tuz	1	g
Maydanoz	1/100	ad	Sıvıyağ	8	ml
Sivribiber	10	g	Sivribiber	10	g
Tuz	1	g	Domates	20	g
Limon	1/30	ad	Patates	50	g
Buğday unu	3	g			

ET DÖNER	ETLİ NOHUT
Porsiyon Ölçüsü: 110 g	Porsiyon Ölçüsü:180 g

Et	170	g	Et	50	g
Karabiber	00,2	g	Nohut	50	g
Tuz	1	g	Domates	15	g
Kuru soğan	20	g	Kuru soğan	10	g
Yoğurt	10	g	Salça	10	g
Kekik	0,2	g	Tuz	1	g
Kuyruk yağı	25	g	Sıvıyağ	5	ml
Soda	2	g	Sivribiber	10	g
Kimyon	0,02	g	Maydanoz	1/100	ad
Kırmızıbiber	00,5	g	Karabiber	0,02	g

ETLİ KURU FASULYE			ELBASAN TAVA		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		
Et	50	g	Et	130	g
Kuru Fasulye	50	g	Buğday unu	10	g
Domates	15	g	Süt	15	g
Kuru Soğan	10	g	Yumurta	1/5	ad
Salça	10	g	Karabiber	0,02	g
Tuz	1	g	Kırmızıbiber	0,02	g
Sıvıyağ	5	g	Sıvıyağ	5	ml
Sivribiber	10	ml	Tuz	1	g
Maydanoz	1/100	ad	Kaşar	10	g
Karabiber	0,02	g	Kuru soğan	10	g

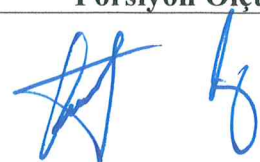
IZGARA KÖFTE(GARNİTÜRLÜ)			KADINBUDU KÖFTE		
Porsiyon Ölçüsü:150 g			Porsiyon Ölçüsü: 120 g		
Et	130	g	Et	100	g
Maydanoz	1/100	adet	Buğday unu	10	g
Kuru soğan	10	g	Kimyon	0,02	g
Yumurta	1/50	g	Yumurta	1/8	g
Ekmek	10	g	Pirinç	10	g
Tuz	1	g	Karabiber	0,02	g
Kimyon	0,02	g	Kuru soğan	10	g
GARNİTÜR			Maydanoz	1/100	ad
Domates	30	g	Sıvıyağ	40	ml
Soğan	30	g	Tuz	1	g

TERBİYELİ KÖFTE	ÇİFTLİK KÖFTE
Porsiyon Ölçüsü:180 g	Porsiyon Ölçüsü: 180 g

Et	100	g	Et	100	g
Buğday unu	5	g	Bezelye	20	g
Köftelik bulgur	5	g	Buğday unu	5	g
Karabiber	0,02	g	Havuç	10	g
Kuru soğan	7	g	Kuru soğan	10	g
Maydanoz	1/50	ad	Patates	30	g
Yoğurt	50	g	Salça	2	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Sıvıyağ	5	ml	Sıvıyağ	8	ml
Kimyon	0,02	g	Yumurta	1/10	ad
Yumurta	1/10	ad	Maydanoz	1/50	ad
Patates	50	g	Kırmızıbiber	0,02	g
Sivribiber	10	g	Karabiber	0,02	g
Limon	1/100	ad	Kimyon	0,02	g
Havuç	10	g	Domates	20	g
			Biber	10	g

SULU KÖFTE			FIRIN KÖFTE		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Et	100	g	Et	120	g
Maydanoz	1/100	ad	Patates	80	g
Patates	70	g	Kırmızıbiber	0,2	g
Buğday unu	5	g	Karabiber	0,2	g
Sıvıyağ	5	g	Kuru soğan	20	g
Kuru soğan	10	g	Salça	5	g
Karabiber	0,02	g	Maydanoz	1/100	ad
Sivribiber	10	ml	Tuz	1	g
Tuz	1	g	Sıvıyağ	7	ml
Salça	5	g	Yumurta	1/20	ad
Domates	5	g	Domates	10	g
Pirinç	5	g	Sivribiber	10	g

HASAN PAŞA KÖFTE (PÜRELİ)	SEBZELİ TEPŞİ KÖFTE
Porsiyon Ölçüsü:180 g	Porsiyon Ölçüsü: 180 g



Et	120	g	Et	100	g
Yumurta	1/50	ad	Kuru soğan	10	g
Ekmek	10	g	Yumurta	1/50	ad
Kuru soğan	10	g	Bezelye	10	g
Sıvıyağ	5	ml	Havuç	10	g
Karabiber	0,02	g	Sivribiber	15	g
Kırmızıbiber	0,02	g	Kabak	10	g
Maydanoz	1/50	ad	Patates	50	g
Patates	60	g	Sıvıyağ	8	ml
Süt	10	ml	Domates	10	g
Tuz	1	g	Karabiber	0,02	g
Kaşar peyniri	10	g	Tuz	1	g
Salça	7	g	Kırmızıbiber	0,02	g
Tereyağı	3	g	Buğday Un	2	g
Buğday unu	7	g	Ekmek	10	g
Kimyon	0,02	g			

DALYAN KÖFTE			İZMİR KÖFTE		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Et	120	g	Et	120	g
Havuç	5	g	Buğday unu	5	g
Karabiber	0,02	g	Köftelik bulgur	10	g
Kuru soğan	10	g	Sivribiber	10	g
Maydanoz	1/50	ad	Domates	10	g
Sıvıyağ	5	ml	Maydanoz	1/50	ad
Bezelye	10	g	Patates	80	g
Ekmek	10	g	Salça	5	g
Tuz	1	g	Tuz	2	g
Kimyon	0,02	g	Sıvıyağ	5	ml
Yumurta	1/30	ad	Kimyon	0,02	g
Buğday unu	2	g	Karabiber	0,02	g
Salça	5	g	Kuru soğan	7	g
Sivribiber	10	g			
Domates	20	g			

SEBZELİ MİSKET KÖFTE	KABAK DOLMA
Porsiyon Ölçüsü: 200 g	Porsiyon Ölçüsü: 200 g

Et	100	g	Et	50	g
Patates	50	g	Kabak (2 adet)	140	g
Havuç	10	g	Pirinç	7	g
Bezelye	10	g	Salça	5	g
Domates	20	g	Kuru soğan	10	g
Yumurta	1/40	ad	Sarımsak	1	g
Kuru soğan	10	g	Dereotu	1/20	ad
Sivribiber	10	g	Nane	0,02	g
Salça	5	g	Tuz	1	g
Patlıcan	10	g	Sıvıyağ	5	ml
Kabak	10	g	Karabiber	0,02	g
Tuz	1	g	Kırmızı Toz Biber	0,02	g
Sıvıyağ	20	ml			
Karabiber	0,02	g			
Kırmızıbiber	0,02	g			
Bulgur	5	g			
Ekmek	5	g			

BİBER DOLMA			ETLİ EV MANTI		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Et	60	g	Hazır Etli Ev Mantı (Şoklu)	100	g
Dolma biber (2 adet)	100	g	Tereyağı	7	g
Pirinç	7	g	Sıvıyağ	3	ml
Salça	8	g	Salça	5	g
Kuru soğan	20	g	Yoğurt	40	g
Maydanoz	1/100	ad			
Domates	10	g			
Tuz	1	g			
Karabiber	0,02	g			
Sıvıyağ	5	ml			

EKŞİLİ KÖFTE			KARIŞIK DOLMA		
Porsiyon Ölçüsü : 180			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Et	100	g	Et	60	g
Kuru soğan	7	g	Domates (1 adet)	80	g
Pirinç	5	g	Dolmalık biber(1 adet)	50	g
Tuz	1	g	Pirinç	7	g
Karabiber	0,02	g	Maydanoz	0,02	ad
Kırmızı Pul Biber	0,02	g	Kuru Soğan	10	g
Bulgur	5	g	Salça	5	g
Nohut	25	g	Sıvıyağ	5	ml
Sıvıyağ	5	ml	Tuz	1	g
Limon	0,01	ad	Karabiber	0,25	g
Yumurta	1/20	ad			
Salça	5	g			
Nane	0,1	g			

TAVUK YEMEKLERİ	
ÇERKEZ KEBAP	PİLİÇLİ BEYKOZ KEBAP

Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Tavuk (Göğüs fileto)	150	g	Tavuk (Göğüs fileto)	80	g
Patlıcan (Kızartılacak)	90	g	Patlıcan (Kızartılacak)	70	g
Sivribiber	10	g	Mantar	10	g
Domates	10	g	Kuru soğan	10	g
Kuru soğan	10	g	Domates	10	g
Karabiber	0,02	g	Sivribiber	10	g
Tuz	1	g	Salça	3	g
Sıvıyağ	30	ml	Patates	30	g
Salça	3	g	Süt	10	ml
Maydanoz	1/100	ad	Tereyağı	5	g
			Tuz	1	g
			Sıvıyağ	35	ml
			Kaşar	10	g
			Karabiber	0,02	g
			Maydanoz	1/100	ad

FIRINDA TAVUK			HAŞLAMA TAVUK		
Porsiyon Ölçüsü:225 g			Porsiyon Ölçüsü:200 g		
Tavuk eti (spec. but)	220 ve üzeri	g	Tavuk eti (spec. but)	220 ve üzeri	g
Patates	50	g	Patates	50	g
Domates	10	g	Sıvıyağ	5	ml
Sıvıyağ	5	ml	Maydanoz	1/100	ad
Tuz	2	g	Tuz	1	g
Maydanoz	1/100	ad	Sivribiber	5	g
Sivribiber	5	g	Havuç (kış)	10	g
Salça	5	g	Bezelye (kış)	10	g
Yoğurt	5	g	Buğday Un	5	g
			Limon	1/100	ad

SOSLU TAVUK KIZARTMA			SEBZELİ TAVUK		
Porsiyon Ölçüsü:230 g			Porsiyon Ölçüsü: 230 g		
Tavuk eti (Baget)	220 (2)	g/ adet	Tavuk eti (Baget)	230(2 adet)	g
Sivribiber	5	g	Buğday unu	3	g
Karabiber	0,02	g	Domates	10	g
Maydanoz	1/100	ad	Karabiber	0,02	g
Patates	50	g	Patates	30	g
Salça	5	g	Sıvıyağ	5	ml
Sıvıyağ	10	ml	Salça	5	g
Tuz	1	g	Sivribiber	7	g
Domates	10	g	Bezelye	7	g
			Havuç	7	g

TAVUK SOTE	TAVUKLU ANKARA TAVA
Porsiyon Ölçüsü: 200 g	Porsiyon Ölçüsü:200 g

Tavuk eti (Göğüs fileto)	175	g	Tavuk (spec. But)	220 ve üzeri	g
Domates	10	g	Karabiber	0,02	g
Sivribiber	25	g	Pirinç	50	g
Maydanoz	1/100	ad	Tuz	1	g
Tuz	1	g	Sıvıyağ	5	ml
Sıvıyağ	5	ml	Tereyağı	2	g
Salça	3	g			
Kuru soğan	25	g			

TAVUK DÖNER			TAVUK ŞİNİTZEL		
Porsiyon Ölçüsü: 120 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		
Tavuk eti (Göğüs fileto)	225	g	Tavuk eti (Göğüs fileto)	150	g
Karabiber	5	g	Yumurta	1/4	ad
Tuz	1	g	Buğday unu	10	g
Kuru soğan	20	g	Sıvıyağ	30	ml
Yoğurt	10	g	Galetta unu	15	g
Kekik	2	g	Tuz	1	g
Kuyruk yağı	15	g			
* Hazır alınan şoklu döner için	180	g			

ÇITIR TAVUK			SEBZELİ TAVUK SARMA		
Porsiyon Ölçüsü : 150 + 20 g			Porsiyon ölçüsü : 150 g		
Tavuk eti (Baget)	220	g	Tavuk eti (Göğsü)	200	g
Süt	5	ml	Sıvıyağ	5	ml
Galetta Unu	10	g	Kuru Soğan	5	g
Yumurta	0,03	ad	Sarımsak	1	g
Tuz	1	g	Soya sosu	2	ml
Sıvıyağ	35	ml	Kekik	0,01	g
Garnitür İçin (Seçmeli)			Kırmızı pul biber	0,02	g
	15	g	Havuç	5	g
Domates / Soğan veya	5	g	Kapya Biber	5	g
Patates (Kızartma)	40	g	Sivribiber	5	g
Sıvıyağ	20	g	Kaşar Peyniri	3	g

TAVUK ÇÖKERTME KEBABI	MANTARLI TAVUK SOTE
Porsiyon Ölçüsü : 150 g	Porsiyon Ölçüsü: 200 g

Tavuk eti (Göğsü)	150	g	Tavuk eti (Göğsü)	150	g
Yoğurt	5	g	Mantar	50	g
Sıvıyağ	35	ml	Sıvıyağ	5	ml
Kekik	0,01	g	Maydanoz	0,01	ad
Kırmızı Pul Biber	0,02	g	Tuz	1	g
Karabiber	0,01	g	Sivribiber	10	g
Kuru Soğan	5	g	Kuru Soğan	20	g
Patates	120	g			
Tuz	1	g			
Yoğurt	50	g			

TAVUK PİRZOLA			ETLİ BAMYA		
Porsiyon Ölçüsü : 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Tavuk eti	200	g	Et	50	g
Patates	60	g	Bamya (Şoklu)	130	g
Tuz	1	g	Havuç	10	g
Kırmızı pul biber	0,02	g	Kuru Soğan	10	g
Sıvıyağ	5	ml	Salça	5	g
Sivribiber	10	g	Sıvıyağ	5	ml
Domates	5	g	Tuz	1	g
Karabiber	0,02	g	Kırmızı Pul biber	0,02	g
Tavuk eti	200	g	Karabiber	0,02	g

3.Çeşit Yemekler

KARIŞIK KIZARTMA			ŞAKŞUKA		
Porsiyon Ölçüsü: 170 g			Porsiyon Ölçüsü: 160 g		
Sıvıyağ	30	ml	Sıvıyağ	30	ml
Patlıcan	60	g	Patlıcan	60	g
Sivribiber	40	g	Sivribiber	20	g
Kabak	50	g	Kabak	60	g
Yoğurt	50	g	Domates	20	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Patates	90	g	Patates	40	g
			Sarımsak	1	ad
			Bezelye	5	g
			Salça	5	g

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA			BARBUNYA PİLAKİ		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon Ölçüsü: 100 g		
Dolma Biber (1 adet)	80	g	Barbunya	30	g

Domates	20	g	Havuç	10	g
Çam Fıstığı	1	g	Kuru Soğan	10	g
Kara Biber	0,02	g	Limon	1/6	ad
Kuru Soğan	20	g	Maydanoz	0,01	ad
Kuş Üzümlü	2	g	Patates	15	g
Pirinç	25	g	Salça	5	g
Zeytinyağı	10	ml	Tuz	1	g
Maydanoz	1/100	ad	Zeytinyağı	7	ml
Nane	0,2	g	Sarımsak	0,2	g
Tuz	1	g	Şeker	0,1	g
Limon	1/6	ad			
Şeker	0,1	g			

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE			ZEYTİNYAĞLI PIRASA		
Porsiyon Ölçüsü: 160 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		
Domates	10	g	Pirasa	150	g
Kuru soğan	20	g	Havuç	15	g
Salça	5	g	Limon	1/6	ad
Taze fasulye	140	g	Pirinç	7	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Zeytinyağı	7	ml	Zeytinyağı	7	ml
Şeker	0,01	g	Şeker	0,1	g

FASULYE PİYAZ			KARNABAHAR KIZARTMA		
Porsiyon Ölçüsü: 90 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Kuru fasulye	30	g	Karnabahar	120	g
Zeytinyağı	7	ml	Yoğurt	50	g
Dilim zeytin	5	g	Yumurta	1/2	ad
Yumurta	1/4	ad	Buğday unu	10	g
Maydanoz	1/200	ad	Sıvıyağ	20	ml
Limon	1/6	ad	Tuz	1	g
Tuz	1	g			
Domates	5	g			
Taze soğan	5	g			

SEBZE GRATEN			PATATES GRATEN		
Porsiyon Ölçüsü: 160 g			Porsiyon Ölçüsü: 160 g		
Havuç	30	g	Patates	150	g

Handwritten signature and number 16

Patates	50	g	Kaşar	5	g
Kabak	40	g	Tereyağı	5	g
Bezelye	10	g	Süt	20	ml
Kaşar	20	g	Buğday unu	10	g
Sıvıyağ	15	ml	Sıvıyağ	5	ml
Tuz	1	g	Karabiber	0,02	g
Buğday unu	10	g	Tuz	1	g
Süt	10	ml			
Yumurta	1/10	ad			
Mısır	10	g			

SADE MAKARNA			SOSLU MAKARNA		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		
Makarna	60	g	Makarna	60	g
Sıvıyağ	5	ml	Salça	5	g
Tereyağı	5	g	Tuz	1	g
Tuz	1	g	Sıvı yağ	5	ml
			Tereyağı	5	g
			Domates	10	g
			Karabiber	0,02	g

SPAGETTİ NAPOLİTEN			KIYMALI MAKARNA		
Porsiyon Ölçüsü: 160 g			Porsiyon Ölçüsü: 160 g		
Spagetti	60	g	Makarna	55	g
Domates	10	g	Et	30	g
Sarımsak	1	g	Karabiber	0,02	g
Sıvıyağ	5	ml	Salça	5	g
Tereyağı	5	g	Tuz	1	g
Fesleğen	0,02	g	Kuru soğan	5	g
Kuru soğan	10	g	Sıvıyağ	5	ml
Maydanoz	1/100	ad	Tereyağı	5	g
Salça	2	g			
Karabiber	0,02	g			

			PEYNİRLİ MAKARNA		
			Porsiyon Ölçüsü: 160 g		
			Çökelek	10	g
			Makarna	60	g
			Maydanoz	1/100	ad
			Tuz	1	g
			Sıvıyağ	5	ml
			Tereyağı	5	g

SEBZELİ BONCUK MAKARNA			ACILI BULGUR PİLAVI		
Porsiyon Ölçüsü: 160 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		
Makarna (Boncuk)	60	g	Bulgur	45	g

Havuç	10	g	Domates	30	g
Sivribiber	10	g	Kuru soğan	15	g
Bezelye	10	g	Salça	2	g
Sıvıyağ	5	ml	Tuz	1	g
Tereyağı	5	g	Sıvıyağ	10	ml
Tuz	1	g	Tereyağı	7	g
			Sivribiber	10	g
			Maydanoz	1/100	ad
			Karabiber	0,02	g

PESTO SOSLU MAKARNA			ALFREDO SOSLU FETTUCİNİ		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon Ölçüsü : 150 g		
Penne Makarna	60	g	Mantar	10	g
Pesto Sos	10	g	Sıvıyağ	5	ml
Krema	10	ml	Krema	10	ml
Tuz	1	g	Spagetti	60	g
			Tuz	1	g
			Karabiber	0,02	g
			Kekik	0,02	g

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI			BEZELYELİ BULGUR PİLAVI		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		
Bulgur	45	g	Bulgur	45	g
Yeşil mercimek	5	g	Bezelye	5	g
Kuru soğan	10	g	Kuru soğan	10	g
Karabiber	0,02	g	Salça	2	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Sıvıyağ	10	ml	Sıvıyağ	10	ml
Tereyağı	7	g	Tereyağı	7	g
Maydanoz	1/100	ad	Sivribiber	10	g
			Karabiber	0,02	g

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI			SALÇALI BULGUR PİLAVI		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		
Bulgur	45	g	Bulgur	45	g
Domates	25	g	Karabiber	0,02	g
Karabiber	0,02	g	Kuru soğan	10	g
Kuru soğan	10	g	Salça	5	g
Salça	2	g	Tuz	1	g
Tuz	1	g	Sıvıyağ	10	ml
Sıvıyağ	10	ml	Tereyağı	7	g
Tereyağı	7	g			
Maydanoz	1/100	ad			
Sivri biber	10	g			
Kırmızı biber	0,02	g			
NOHUTLU BULGUR PİLAVI			SADE PİRİNÇ PİLAVI		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon Ölçüsü: 160 g		
Bulgur	40	g	Pirinç	70	g

Nohut	10	g	Tuz	2	g
Sıvıyağ	10	ml	sıvıyağ	8	ml
Tereyağı	7	g	Tereyağı	7	g
Tuz	1	g			

BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI			SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI		
Porsiyon Ölçüsü:160 gr			Porsiyon Ölçüsü:160 gr		
Pirinç	60	g	Pirinç	60	g
Bezelye	10	g	Sıvıyağ	8	ml
Sıvıyağ	8	ml	Tereyağı	5	g
Tereyağı	5	g	Bezelye	5	g
Tuz	1	g	Havuç	5	g
			Sivribiber	5	g
			Tuz	1	g

ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI			NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI		
Porsiyon Ölçüsü:160 g			Porsiyon Ölçüsü:160 g		
Arpa şehriye	10	g	Pirinç	60	g
Pirinç	60	g	Nohut	10	g
Tuz	2	g	Sıvıyağ	8	ml
Sıvıyağ	8	ml	Tereyağı	5	g
Tereyağı	5	g	Tuz	1	g

ÖZBEK PİLAVI			BUHARA PİLAVI		
Porsiyon Ölçüsü:160 g			Porsiyon Ölçüsü:160 g		
Pirinç	60	g	Pirinç	60	g
Kuru soğan	10	g	Havuç	5	g
Havuç	5	g	Sıvıyağ	8	ml
Tuz	1	g	Tereyağı	5	g
Sıvıyağ	8	ml	Tuz	1	g
Tereyağı	5	g	Kuru soğan	5	g
Karabiber	0,02	g			
İÇ PİLAV			ERİŞTE		
Porsiyon Ölçüsü:160 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		
Pirinç	60	g	Erişte	60	g
Çam fıstığı	1	g	Sıvıyağ	5	ml
Karabiber	0,02	g	Tereyağı	5	g
Kuş üzümü	2	g	Tuz	1	g
Sıvıyağ	8	ml			
Tereyağı	5	g			
Tuz	1	g			

FISTIKLI PİRİNÇ PİLAVI			DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI		
Porsiyon Ölçüsü:150 g			Porsiyon Ölçüsü: 160 g		
Pirinç	60	g	Pirinç	60	g

Çam fıstığı	5	g	Domates	25	g
Karabiber	0,02	g	Salça	1	g
Sıvıyağ	8	ml	Sıvıyağ	8	ml
Tereyağı	5	g	Tereyağı	7	g
Tuz	1	g	Tuz	1	g

ŞEHİRİYE PİLAVI			ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		
Arpa Şehriye	60	g	Bulgur	45	g
Tereyağı	5	g	Şehriye	10	g
Sıvıyağ	5	ml	Kuru soğan	10	g
Tuz	1	g	Karabiber	0,02	g
			Tuz	1	g
			Sıvıyağ	10	ml
			Tereyağı	7	g
			Maydanoz	1/100	ad

CEVİZLİ ERİŞTE			MİLFÖY BÖREĞİ		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon Ölçüsü: 100 g		
Erişte	60	g	Milföy hamuru	100	g
Ceviz	5	g	Beyaz Peynir	20	g
Sıvıyağı	5	ml	Maydanoz	1/50	ad
Tereyağı	5	g	Süt	10	ml
Tuz	1	g	Yumurta	1/10	ad
			Susam	0,02	g
			Sıvıyağ	5	ml

MUSKA BÖREĞİ			TALAŞ BÖREĞİ		
Porsiyon Ölçüsü: 120 g			Porsiyon Ölçüsü: 120 g		
Yufka	100	g	Yufka	100	g
Beyaz peynir	10	g	Kuru soğan	20	g
Maydanoz	1/50	ad	Sivribiber	5	g
Yumurta	1/10	ad	Et	15	g
Sıvıyağ	15	ml	Yumurta	1/40	Ad
Susam	0,02	g	Domates	5	g
PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ			RULO BÖREK		
Porsiyon Ölçüsü:100 g			Porsiyon Ölçüsü:100 g		
Yufka	100	g	Yufka	100	g
Beyaz Peynir	10	g	Beyaz Peynir	10	g
Maydanoz	1/50	ad	Maydanoz	1/50	ad
Sıvıyağ	20	g/ml	Yumurta	1/10	ad
			Sıvıyağ	40	ml

SU BÖREĞİ	GÜL BÖREĞİ
Porsiyon Ölçüsü : 100 g	Porsiyon Ölçüsü:100 g

Buğday unu	50	g	Yufka	100	g
Yumurta	0,8	ad	Beyaz Peynir	10	g
Maydanoz	0,03	ad	Yumurta	1/40	ad
Tuz	1	g	Maydanoz	0,02	ad
Tereyağı	15	g	Süt	25	ml
Beyaz peynir veya civil	15	g	Sıvı yağ	5	ml

ISPANAKLI BÖREĞİ			PATATESLİ BÖREK		
Porsiyon Ölçüsü : 100 g			Porsiyon Ölçüsü: 100 g		
Yufka	100	ad	Yufka	100	ad
Ispanak	15	g	Patates	15	g
Kuru Soğan	5	g	Sıvıyağ	5	ml
Kırmızı pul biber	0,02	g	Kuru Soğan	5	g
Karabiber	0,02	g	kırmızı Pul biber	0,02	g
Tuz	1	g	Karabiber	0,02	g
Yumurta	1/40	ad	Tuz	1	g
Sıvıyağ	5	ml	Yumurta	1/40	ad
Susam	0,02	g	Nane	0,01	g
			Susam	0,02	g

4. Salatalar, Tatlılar, Meyveler

CACIK (SALATALIK)			CACIK (MARUL)		
Porsiyon Ölçüsü: 200 g			Porsiyon Ölçüsü:200 g		
Yoğurt	130	g	Yoğurt	130	g
Salatalık	20	g	Marul	1/40	ad
Tuz	1	g	Tuz	1	g
Dereotu	1/50	ad	Dereotu	1/50	ad
Nane	0,5	g	Sarımsak	0,1	g
Zeytinyağı	4	ml	Nane	0,5	g
			Zeytinyağı	2	ml

HAVUÇ-MARUL SALATA			DOMATES-SALATALIK SÖĞÜŞ		
Porsiyon Ölçüsü: 100 g			Porsiyon Ölçüsü: 120 g		
Havuç	50	g	Domates	50	g
Yeşil Soğan	20	g	Salatalık	50	g
Marul	1/20	ad	Sivribiber	20	g
Zeytinyağı	3	ml			
Limon	1/6	ad			
Dilim zeytin	5	g			
Mısır	5	g			

MARUL SALATA			ÇOBAN SALATA		
Porsiyon Ölçüsü: 70 g			Porsiyon Ölçüsü: 150 g		

Marul	1/30	ad	Domates	80	g
Limon	1/6	ad	Salatalık	40	g
Dilim zeytin	10	ad	Limon	1/6	ad
Kornişon (1 numara)	20	g	Maydanoz	1/50	ad
Mısır	10	g	Kuru soğan	10	g
Zeytinyağı	3	ml	Sivribiber	20	g
			Zeytinyağı	3	ml

HAVUÇ-TURP SALATA			HAVUÇ SALATA		
Porsiyon Ölçüsü: 100 g			Porsiyon Ölçüsü: 100 g		
Havuç	50	g	Havuç	100	g
Limon	1/6	ad	Maydanoz	1/50	ad
Dilim zeytin	5	g	Limon	1/6	ad
Zeytinyağı	3	ml	Zeytinyağı	3	ml
Turp	25	g			
Mısır	5	g			

PATATES SALATASI					
Porsiyon ölçüsü: 100 g					
Patates	100	g			
Yumurta	1/2	ad			
Dilim zeytin	2	g			
Yeşil soğan	5	g			
Maydanoz	1/50	ad			
Karabiber	0,02	g			
Kırmızı biber	0,02	g			
Tuz	1	g			
Zeytinyağı	3	ml			

SEMİZOTU TARATOR			KIRMIZI BİBER(KAPYA) TARATOR		
Porsiyon Ölçüsü: 100 g			Porsiyon Ölçüsü: 100 g		
Semizotu	40	g	Kırmızı biber (kappa)	40	g
Yoğurt	60	g	Yoğurt	60	g
Zeytinyağı	3	ml	Zeytinyağı	3	ml
Maydanoz	1/100	Ad	Maydanoz	1/100	ad
HAVUÇ TARATOR			MENEKŞE SALATA		
Porsiyon Ölçüsü: 100 g			Porsiyon Ölçüsü:100 g		
Havuç	40	g	Kırmızı lahana	80	g
Yoğurt	60	g	Limon	1/6	ad
Zeytinyağı	3	ml	Zeytinyağı	3	ml
Maydanoz	1/100	ad	Sirke	3	g

MEVSİM SALATA (KIŞ)		MEVSİM SALATA (YAZ)	
Porsiyon ölçüsü:130 g		Porsiyon ölçüsü:150 g	

Turp	50	g	Domates	60	g
Havuç	50	g	Salata	50	g
Kırmızı lahana	10	g	Taze soğan	10	g
Dilim zeytin	5	g	Sivribiber	15	g
Zeytinyağı	3	ml	Maydanoz	1/100	ad
Limon	1/6	ad	Zeytinyağı	3	ml
			Limon	1/6	ad

ANTEP EZME			KISIR		
Porsiyon Ölçüsü: 120 g			Porsiyon Ölçüsü: 130 g		
Domates	70	g	Bulgur	40	g
Kuru soğan	50	g	Kuru soğan	5	g
Salatalık	10	g	Yeşil soğan	5	g
Sivribiber	30	g	Kornişon turşu	10	g
Maydanoz	1/20	ad	Domates	5	g
Salça	3	g	Salça	5	g
Kırmızı biber	0,02	g	Tuz	1	g
Limon	1/20	ad	Kırmızı biber	0,5	g
Zeytinyağı	3	ml	Zeytinyağı	8	ml
Tuz	1	g	Maydanoz	1/100	ad
Biber salçası	3	g	Limon	1/6	ad
Sarımsak	1	g	Marul	1/25	adet

KAYISI HOŞAFI			ÜZÜM HOŞAFI		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Kuru Kayısı	40	g	Kuru üzüm	40	g
Şeker	30	g	Şeker	30	g

KAYISI-ÜZÜM HOŞAFI			KAYISI KOMPOSTO		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Kuru üzüm	15	g	Kayısı	50	g
Kuru Kayısı(Gün Kuru)	25	g	Şeker	25	g
Şeker	30	g			

VIŞNE KOMPOSTO			KIZILCIK KOMPOSTO		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Vişne (şoklu)	50	g	Kızılcık	50	g
Şeker	30	g	Şeker	30	g

ERİK KOMPOSTO			AYVA KOMPOSTO		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Erik	50	g	Ayva	60	g
Şeker	30	g	Şeker	30	g
			Karanfil	0,1	g

ŞEFTALİ KOMPOSTO			ELMA KOMPOSTO		
Porsiyon Ölçüsü: 180 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		

Şeftali	60	g	Elma	60	g
Şeker	25	g	Şeker	25	g

KABAK TATLISI			İNCİR TATLISI		
Porsiyon Ölçüsü:150 g			Porsiyon ölçüsü:110 g		
Kabak	200	g	Kuru incir	100	g
Şeker	40	g	Ceviz içi	5	g
Ceviz	10	g	Şeker	20	g
			Tahin	5	g

KEMALPAŞA			TEPSİ KADAYIF		
Porsiyon Ölçüsü: 100 g			Porsiyon ölçüsü:140 g		
Kemalpaşa	20	g	Tel kadayıfı	40	g
Fındık içi	5	g	Ceviz içi	10	g
Şeker	40	g	Sıvıyağ	5	ml
			Tereyağı	10	g
			Limon	1/40	ad
			Şeker	60	g

EKMEK KADAYIFI			KADAYIF DOLMA		
Porsiyon ölçüsü:100 g			Porsiyon ölçüsü: 120 g		
Ekmek kadayıfı	2 ad.	ad	Kadayıf	40	g
Limon	1/100	ad	Ceviz içi	10	g
Şeker	50	g	Sıvıyağ	30	g
Ceviz içi	10	g	Şeker	40	g
Sıvıyağ	30	g	Yumurta	1/2	ad
Yumurta	1/4	ad	Limon	1/100	ad

İRMİK HELVA			LOKMA TATLISI		
Porsiyon Ölçüsü:130 g			Porsiyon Ölçüsü:120 g		
İrmik (1numara)	20	g	Buğday unu	30	g
Sıvıyağ	10	ml	Şeker	40	g
Tereyağı	10	g	Sıvı yağ	20	ml
Şeker	40	g	Maya	1	g
Süt	40	ml	Yumurta	1/20	ad
Kuşüzümü	3	g	Yoğurt	5	g
Çam fıstığı	2	g			

REVANİ			TULUMBA TATLISI		
Porsiyon Ölçüsü: 130 g			Porsiyon Ölçüsü:120 g		

Buğday unu	20	g	Buğday unu	40	g
İrmik	10	g	Limon	1/50	ad
Limon	1/100	ad	Şeker	60	g
Şeker	50	g	Yumurta	1/4	ad
Vanilya	1/100	g	Sıvıyağ	60	ml
Sıvı yağ	3	g	Tereyağı	2	g
Yumurta	1/2	ad			
Hindistan cevizi	0,2	g			
Kabartma tozu	0,5	g			
Ovalette	2	g			

BAKLAVA			SARAY BURMA		
Porsiyon Ölçüsü:130 g			Porsiyon Ölçüsü:100 g		
Buğday unu	40	g	Buğday unu	40	g
Nişasta	15	g	Nişasta	15	g
Yumurta	1/4	ad	Yumurta	1/4	ad
Sıvıyağ	5	ml	Sıvıyağ	5	ml
Tereyağı	15	g	Tereyağı	15	g
Şeker	45	g	Şeker	45	g
Limon	1/50	ad	Limon	1/50	ad
Ceviz içi	15	g	Antep fıstığı	15	g

ŞEKERPARE			AŞURE		
Porsiyon Ölçüsü:130 g			Porsiyon Ölçüsü:180 g		
Buğday unu	30	g	Fındık içi	10	g
Şeker	50	g	Göce buğday	5	g
Sıvıyağ	10	g	Kuru Kayısı (Gün Kuru)	10	g
Tereyağı	10	g	Kuru incir	10	g
Yumurta	1/5	ad	Kuru fasulye	5	g
Vanilya	1/10	ad	Kuru üzüm	10	g
Limon	1/40	ad	Nişasta	5	g
Fındık içi	3	g	Nohut	5	g
İrmik	7	g	Şeker	40	g
Pudra şekeri	8	g	Dut pekmezi	3	g

KEŞKÜL			SÜTLAÇ		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü:180 g		
Süt	160	ml	Pirinç	5	g
Yumurta	1/10	ad	Nişasta	10	g
Nişasta	10	g	Süt	160	ml
Vanilya	0,2	g	Şeker	30	g
Şeker	30	g	Vanilya	0,5	g
Tarçın	3	g	Fındık içi	5	g
			Yumurta	1/10	ad

GÜLLAÇ			KAKAOLU PUDİNG		
Porsiyon Ölçüsü:100 gr			Porsiyon Ölçüsü:180 g		

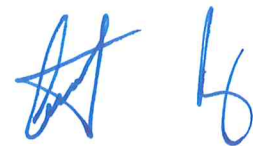
Güllaç yaprağı	30	g	Kakao	2	g
Süt	100	ml	Süt	150	ml
Fındık içi	5	g	Şeker	50	g
Sıvıyağ	1	g	Nişasta	5	g
Şeker	50	g	Çikolata (pralin)	5	g
Vanilya	0,02	g			

SADE PUDİNG			VIŞNE PELTESİ		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü:180 g		
Süt	160	ml	Vişne	60	g
Şeker	30	g	Nişasta	10	g
Nişasta	10	g	Şeker	50	g
Fındık	5	g	Fındık içi	5	g

KALBURA BASTI			BROWNİ		
Porsiyon Ölçüsü: 80 g			Porsiyon Ölçüsü:100 g		
Un	50	g	Süt	40	ml
Şeker	50	g	Sıvıyağ	20	ml
Yumurta	1/6	Ad	Şeker	30	g
Yoğurt	20	g	Buğday unu	50	g
Tereyağı	10	g	Yumurta	1/6	ad
Ceviz	5	g	Kabartma Tozu	1	g
Karbonat	1	g	vanilya	1	g
			Meyve	15	g

YAŞ PASTA			TARÇINLI MUHALLEBİ		
Porsiyon Ölçüsü:80 g			Porsiyon Ölçüsü:180 g		
Krem Şanti	10	g	Şeker	40	g
Yumurta	1/5	ad	Nişasta	13	g
Un	50	g	Süt	90	ml
Vanilya	1	g	Tarçın	1	g
Şeker	60	g			
Kabartma Tozu	1	g			
Süt	25	ml			
Margarin	5	g			
Kakao	1	g			
Nişasta	10	g			

ISLAK KEK		TİRAMİSU	
Porsiyon Ölçüsü: 100 g		Porsiyon Ölçüsü: 120 g	



Yumurta	0,25	ad	Süt	80	ml
Şeker	50	g	Şeker	30	g
Süt	50	ml	Vanilya	0,1	g
Un	20	g	Un	10	g
Sıvıyağ	15	ml	Yumurta	1/10	ad
Kabartma Tozu	0,1	g	Labne Peynir	10	g
Vanilya	0,1	g	Kedidili	2	ad
Kakao	3	g	İstant Kahve	1	g
Fındık içi	2	g	Kakao	3	g

MUHALLEBİLİ HAVUÇ TATLISI			SOSLU MUHALLEBİ		
Porsiyon Ölçüsü: 100 g			Porsiyon Ölçüsü: 180 g		
Havuç	30	g	Kakao	2	g
Şeker	45	g	Şeker	40	g
Ceviz İçi	10	g	Nişasta	13	g
Süt	100	ml	Süt	90	ml
Nişasta	15	g			
Vanilya	0,5	g			

AYVA TATLISI			ELMA TATLISI		
Porsiyon Ölçüsü: 150 g			Porsiyon ölçüsü: 150 g		
Ayva	200	g	Elma	200	g
Şeker	60	g	Şeker	60	g
Kremşanti	2	g	Kremşanti	2	g
Süt	8	ml	Süt	8	ml
Ceviz İçi	10	g	Ceviz içi	10	g

			KAZANDİBİ		
			Porsiyon Ölçüsü:120 g		
			Süt	100	ml
			Şeker	25	g
			Vanilya	1	g
			Nişasta	12	g

YOĞURT TATLI			SÜTLÜ İRMİK TATLI		
Porsiyon Ölçüsü: 120 g			Porsiyon Ölçüsü: 100 g		
Şeker	15	g	Süt	60	ml
Yoğurt	15	g	İrmik	8	g
Buğday unu	25	g	Şeker	15	g
Yumurta	1/4	g	Vanilya	1	g
İrmik	10	g			
Sıvıyağ	10	ml			
Kabartma tozu	1	g			
Vanilya	1	g			

PORTAKALLI MUHALLEBİ			ŞÖBİYET		
Porsiyon Ölçüsü:180 g			Porsiyon Ölçüsü:80 g		

Şeker	40	g	Buğday unu	35	g
Nişasta	13	g	Şeker	60	g
Süt	90	ml	Sıvıyağ	10	ml
Portakal	5	g	Tereyağı	15	g
			Yumurta	1/4	ad
			İrmik	15	g
			Nişasta	5	g
			Ceviz İçi	5	g

GARNİTÜRLER

PATATES PÜRE GARNİ			PATATES KIZARTMA GARNİ		
Porsiyon Ölçüsü: 100 g			Porsiyon Ölçüsü: 100 g		
Patates	100	g	Patates	120	g
Süt	5	g	Sıvıyağ	30	ml
Tereyağı	2	g	Tuz	1	g
Sıvıyağ	3	ml			
Tuz	1	g			
PATATES KAVURMA GARNİ			DOMATES-SALATALIK SÖĞÜŞ GARNİ		
Porsiyon Ölçüsü: 100 g			Porsiyon Ölçüsü: 80 g		
Patates	100	g	Domates	50	g
Kuru soğan	10	g	Salatalık	40	g
Sıvıyağ	5	ml			
Salça	5	g			
Tuz	1	g			

SÖĞÜŞ GARNİ			SOĞAN GARNİ		
Porsiyon Ölçüsü: 50 g			Porsiyon Ölçüsü: 50 g		
Domates	40	g	Kuru soğan	50	g
Kuru soğan	20	g	Maydanoz	1/50	ad

SUMAKLI SOĞAN GARNİ			YOĞURT GARNİ		
Porsiyon Ölçüsü: 40 g			Porsiyon Ölçüsü: 50 g		
Kuru soğan	40	g	Yoğurt	50	g
Sumak	0,2	g			
Maydanoz	1/100	ad			

KARIŞIK TURŞU			YOĞURT		
Porsiyon Ölçüsü: 70 g			Porsiyon Ölçüsü: 200 g		
Karışık turşu (süzme)	70	g	Yoğurt	200	g

AYRAN			MEYVE SUYU		
Porsiyon Ölçüsü: 200 ml			Porsiyon Ölçüsü: 200 ml		
Ayran	200	ml	Meyve suyu	200	ml

TAHİN HELVASI (SADE)			TAHİN HELVASI (KARIŞIK)		
Porsiyon Ölçüsü: 80 g			Porsiyon Ölçüsü: 80 g		
Tahin Helva	80	gr	Tahin Helva	80	gr
LEZZET SALATA			BROKOLİ SALATA		
Porsiyon Ölçüsü: 120 g			Porsiyon Ölçüsü: 110 g		

Kaşar peyniri (Küp)	10	g	Brokoli(taze)	50	g
Domates	50	g	Havuç	10	g
Salatalık	40	g	Kırmızı capy biber	10	g
Iceberg	0,02	ad	Taze soğan	20	g
Zeytinyağı	3	ml	Mısır	10	g
Mısır	20	g	Biber	5	g
			Zeytinyağı	3	ml
			Limon	1/6	ad

GAVURDAĞI SALATA			AKDENİZ SALATA		
Porsiyon Ölçüsü:150 g			Porsiyon Ölçüsü:130 g		
Domates	80	g	Iceberg	0,02	ad
Salatalık	40	g	Roka	0,2	ad
Biber	10	g	Kaşar peyniri (Küp)	20	g
Zeytinyağı	3	g	Havuç	20	g
Taze soğan	10	g	Domates	40	g
Ceviz	5	g	Mısır	10	g
Kuru soğan	10	g	Zeytinyağı	3	g
Taze nane	0,02	ad	Salatalık	30	g
Maydanoz	0,02	ad	Kırmızı capy biber	5	g

ÇİĞ KÖFTE			MISIR SALATA		
Porsiyon Ölçüsü:80 g			Porsiyon Ölçüsü:110 g		
Taze soğan	10	g	Taze soğan	20	g
Zeytinyağı	3	g	Kornişon turşu	20	g
Domates salça	10	g	Kırmızı capya biber	20	g
Biber salça	10	g	Zeytinyağı	3	g
Köftelik bulgur	40	g	Mısır	50	g
İsot	1	g	Dereotu	0,02	ad
Limon suyu	5	ml	Maydanoz	0,02	ad
Nar ekşisi	5	ml			

KIRMIZIBİBER TARATOR			PATATES TOPLARI		
Porsiyon Ölçüsü:120 g			Porsiyon Ölçüsü:50 g		
Yoğurt dökme	80	g	Patates	100	g
Kırmızı capy biber	50	g	Sıvıyağ	20	ml
Tereyağı	10	g	Pastörize süt(1/1)	20	g
Dereotu	0,02	Ad	Susam	1	g
			Maydanoz	0,02	ad
			Çörekotu	1	g

BRÜKSEL SALATA			SARI SULTAN		
Porsiyon Ölçüsü:100 g			Porsiyon Ölçüsü:120 g		

Taze soğan	20	g	Havuç	60	g
Kırmızı capya biber	5	g	Tereyağı	5	g
Havuç	40	g	Yoğurt dökme	80	g
Iceberg	0,5	ad			
Zeytinyağı	3	g			
Tere	0,5	ad			
Roka	0,5	ad			
Mısır	10	g			

YOĞURTLU BULGUR KÖFTE			PATLICAN SALATA		
Porsiyon Ölçüsü:140 g			Porsiyon Ölçüsü:120 g		
Domates	20	g	Patlıcan	150	g
Yemeklik Ayçiçek yağı	10	g	Biber	10	g
Yemeklik buğday unu	10	g	Taze soğan	10	g
Köftelik bulgur	40	g	Kırmızı capya biber	20	g
Domates salça	5	g	Yemeklik Ayçiçek yağı	30	g
Biber salça	5	g	Domates	20	g
Yumurta	0,01	ad	Limon	1/6	ad
Yoğurt dökme	50	g	Zeytinyağı	3	g

ZEYTİN SALATA					
Porsiyon Ölçüsü:130 g					
Çekirdeksiz yeşil zeytin	50	g			
Mısır	10	g			
Dereotu	0,025	ad			
Taze soğan	15	g			
Zeytinyağı	3	g			
Ceviz içi	5	g			
Kırmızı capya biber	10	g			
Kırmızı toz biber	1	g			
Taze nane	0,02	ad			
Domates	20	g			
Kornişon turşu	20	g			
Nar ekşisi	5	g			

MERCİMEK KÖFTE			RUS SALATA		
Porsiyon Ölçüsü:120 g			Porsiyon Ölçüsü:120 g		

At 6

Kırmızı mercimek	50	g	Bezelye	15	g
Köftelik bulgur	50	g	Havuç	20	g
Maydanoz	0,01	ad	Patates	35	g
Kuru soğan	10	g	Kornişon turşu	15	g
Salça	3	g	Mayonez	35	g
Biber salçası	3	g			
Nar ekşisi	2	g			
Pul biber	1	g			
Karabiber	1	g			
Zeytinyağı	3	g			
kimyon	1	g			

İTALYAN SALATA			CEVİZLİ KARNABAHAH		
Porsiyon Ölçüsü:140 g			Porsiyon Ölçüsü:120 g		
Bezelye	30	g	Karnabahar	80	g
Havuç	30	g	Yoğurt	30	g
Patates	50	g	Zeytinyağı	3	g
Mayonez	20	g	Ceviz içi	5	g
Salam	10	g	Salça	5	g
			Pul biber	1	g

ENGİNAR TARATOR			PATLICAN TARATOR		
Porsiyon Ölçüsü:100 g			Porsiyon Ölçüsü:110 g		
Enginar	80	g	Patlıcan	100	g
Zeytinyağı	3	g	Zeytinyağı	3	g
Yoğurt	20	g	Yoğurt	60	g
Sirke	1	g	Soya sosu	1	g
			Sirke	1	g

ACILI EZME			PEMBE SULTAN		
Porsiyon Ölçüsü:100 g			Porsiyon Ölçüsü:120 g		
Domates	100	g	Kırmızı pancar turşusu	80	g
Taze soğan	10	g	Yoğurt	50	g
Maydanoz	0,02	ad	Zeytinyağı	3	g
Biber salçası	5	g			
Sarımsak	1	g			
Sivribiber	10	g			
Nane	1	g			
Tuz	1	g			
Pul biber	1	g			
Zeytinyağı	3	g			
Nar ekşisi	1	g			

DOMATES-BİBER SÖĞÜŞ		HAVUÇ-TURP RENDE	
Porsiyon Ölçüsü: 150 g		Porsiyon Ölçüsü:100 g	

Domates	100	g	Havuç	50	g
Yeşil Biber	50	g	turp	50	g

SEZAR SALATA			SOĞAN SÖĞÜŞ		
Porsiyon Ölçüsü:130 g			Porsiyon Ölçüsü:100 g		
Havuç	100	g	Kuru soğan	100	g
Iceberg	0,01	ad	Sumak	1	g
Kara lahana	0,02	ad	Zeytinyağı	3	g
Limon	1/6	ad			
Zeytinyağı	3	g			
Reyhan otu	2	g			
Lollo rosso	0,01	ad			
Lor peyniri	25	g			
Taze nane	0,02	ad			
Tere	0,01	ad			
Roka	0,01	ad			

MEYVELER		
ARMUT	180 ve üzeri	g
ÇİLEK	150	g
ELMA	180 ve üzeri	g
KARPUZ (kabuksuz)	300	g
KAVUN (kabuksuz)	300	g
KİRAZ	150	g
MALTA ERİĞİ	150	g
MANDALİNA	200 ve üzeri	g
MUZ	180 ve üzeri	g
PORTAKAL	200 ve üzeri	g
ERİK	150	g
KAYISI	150	g
ÜZÜM	150	g
ŞEFTALİ	200 ve üzeri	g
KİVİ	100	g
NEKTARİ	120 ve üzeri	g

ÖRNEK SALAD-BAR MENÜ (İLKBAHAR - YAZ)			
TARİH	1.ÇEŞİT	2.ÇEŞİT	3.ÇEŞİT
1. HAFTA	Marul Söğüş	Domates Hıyar Söğüş	Sarı Sultan
	Mevsim Salata	Kısır	Yoğurtlu Semizotu
	Akdeniz Salata	Acılı Ezme	Enginar Tarator
	Çoban Salata	Zy. Barbunya Pilaki	Patlıcan Tarator
	Roka Salata	Karışık Kızartma	Havuç Tarator

ÖRNEK SALAD-BAR MENÜ (SONBAHAR - KIŞ)			
TARİH	1.ÇEŞİT	2.ÇEŞİT	3.ÇEŞİT

1. HAFTA	Karnabahar Salata	Yoğurtlu Biber	Mercimek Köfte
	Göbek Salata	Amerikan Salata	Şakşuk
	Mısırlı Göbek Salata	Fasulye Piyaz	Haydari
	Havuç Salata	Kırmızı Lahana	Yoğurtlu Patlıcan
	Lahana Salata	Makarna Salatası	Havuç Tarator

5.4. Yemek Gruplarının Veriliş Sıklığı

1. grup yemekler: Ana yemektir ve büyük parça et yemekleri, tavuk, köfte, kıymalı pide, pizza, döner, hamburger, etli ve kıymalı sebze, etli dolma ve sarmalar, vejetaryen yemek çeşidi, küçük parça et yemekleri/kebablar, etli veya kıymalı kurubaklagil yemeklerinde oluşur.

2.grup yemekler: 2.kap yemeğe uyumlu olarak verilen pilav, makarna, börek, çorbadan oluşacaktır.

3.grup yemekler: 1. ve 2. kaplara uygun meyve, tatlı (hamur, sütlu, meyveli tatlılar), ayran, gazlı içecek, komposto ve hoşafardan oluşacaktır.

4.grup porsiyon Salata tabağından oluşacaktır.

MADDE 6: PİŞİRME

1. Yemeklerin pişirilmesi, yüklenici firma mutfaklarında gerçekleştirilecektir.
2. Kullanılacak malzemelerin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına uygun olacak, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim iznine sahip olmayan hiçbir gıda maddesi üretimde kullanılmayacaktır.
3. Yemeklerde hiçbir şekilde kıvam arttırıcı, hazır gıda ürünü veya lezzet arttırıcı maddeler kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler Türk Gıda Kodeksine uygun ürünlerden olacaktır.
4. Tatlılarda tatlı türüne göre; bitkisel yağı, ayçiçek yağı ve margarin kullanılacaktır. Tüm yemeklerde ise, salata veya zeytinyağı yemeklerde zeytinyağı kullanılacaktır.
5. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici karışımlar kullanılmayacaktır. Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.
6. Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz şurubu kullanılmayacaktır. Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde hijyene dikkat edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.
7. Yiyeceklerin hazırlanması aşamasında besin sanitasyonuna, protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özenle dikkat edilecektir. Her yiyeceğin hazırlama yöntemi farklılık gösterdiğinden yiyeceklerin hazırlanması aşamalarında yüklenici diyetisyeninın göstereceği yöntemler uygulanacaktır.
8. Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar ekte belirtilen reçetelere uygun olacak ve belirtilen gramajlardan aşağı olmayacaktır.
9. Yemek numuneleri idarenin belirleyeceği buzdolabı veya soğuk odada dondurulmadan, steril kaplarda 72 saat süreyle saklanacaktır. Numuneler 300 gramdan aşağı olmayacaktır. Kuruluş sadece numunelerin saklanması için ayrı bir buzdolabı temin edecektir.
10. Yüklenici, idarenin gerek gördüğü hallerde talep etmesi halinde yemek numunesinden bir numuneyi alarak mikrobiyolojik analizini ilde bulunan Gıda Tarım Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğüne götürerek analizini yaptırmak ve sonucunu idareye vermek zorundadır. Numune analizlerinin masrafı yüklenici tarafından karşılanacaktır.
11. İdarede, hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu olduğu takdirde, bütünüyle bu kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kayıplarının tazminatı firma tarafından karşılanacaktır.

MADDE 7: TAŞIMA

1. Yüklenci mutfağında pişen yemekler idarenin yemekhanesine taşınacaktır.
2. Pişirilen yemekler ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen, kapağı deforme olmamış lastikli, kapalı gastronomların konulduğu thermobox (ısıyı koruyan) veya ısı üreten kapalı arabalarla çelik kaplarda yüklenci personeli tarafından taşınacaktır. Ayrıca komposto, çorba gibi sıvı yemekler gastronom üzerinden, sızmayı önleyecek şekilde streç film sarılarak thermobox a yerleştirilecektir.
3. Yemek nakli esnasında yemeklerin kalite ve görüntüsünde bozulmalara sebep olunmayacaktır.
4. Çalışma günlerinde saat 11.00'de idare yemekhanesinde, tüm yemekler servis bankosuna usulüne uygun olarak yerleştirilmiş, sıcak yemekler sıcak olarak, soğuk yemekler soğuk olarak servise hazır hale gelmiş ve gerekli personeliyle dağıtımına başlamak üzere hazır olmalıdır.

MADDE 8: YEMEKLERİN SERVİSİNE İLİŞKİN UYULMASI GEREKEN KURALLAR

1. Yemekler öğle yemeği saatinden en az yarım saat önce servise hazır hale getirilecektir.
2. Yüklenci haftanın her günü yemek servisini idarenin belirlediği saatlerde yürütecektir. Gerek görülmesi halinde önceden haber vermek koşulu ile idare yemek saatlerini değiştirebilir.
3. Yemekler yüklenci personelince ve idarece görevlendirilecek personelin denetiminde, uygun ısıda, sağlığa uygun koşullarda servis yapılacaktır.
4. Servis elemanları idare tarafından onaylanmış servis kıyafetleri ve yemek servisi sırasında eldiven, maske ve kep/bone takarak servis yapacaktır. Bu malzemelerin temini yüklenci tarafından karşılanacaktır.
5. Dağıtım sırasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek yasaktır.
6. Yemekler, yemekhanede bulunan servis bankosunda (sıcak ve soğuk üniteleri mevcuttur) muhafaza edilecek olup, yüklenci tarafından görevlendirilen servis elemanları yemek dağıtımını bizzat yapacaklardır. Yemek servisleri ve yemekhane düzeni, temizliği yüklenci firma tarafından yapılacaktır.
7. Soğuk servis edilmesi gereken yemek/yiyeceklerin 4-6 °C veya altında, sıcak servis edilmesi gereken yemek/yiyeceklerin ise 65 °C veya üzerinde en fazla iki saat içinde servisi yapılacak şekilde ve servis sonuna kadar bu ısıların korunması sağlanacaktır. Tüm sıcakların kontrolleri yiyecek termometresi ile (probe termometre) ile yapılacaktır.
8. Pişmiş yemekler; idarenin görevlendireceği personelin kontrolü sonrası "uygundur" onayından sonra servise sunulacaktır.
9. Yemekhanede yemek servisi, self servis şeklindedir, idarece gerekli görüldüğü hallerde masalara ve şahıslara servis yapılacaktır.
10. Mevcut olan bardak, sürahi ve tuzluk gibi malzemeler idare tarafından yüklenciye teslim edilecek olup, idamesi yüklenciye aittir.
11. Servis öncesi yemekhane, salata bar, masalar, sandalyeler, masa üstünde bulunması gerekli kuver malzemeleri eksiksiz servise hazır olacaktır. Eksilen malzeme derhal yüklenci tarafından tamamlanacaktır.
12. Yemeğini tamamlamış olan personelin ve öğrencinin boşalttığı masaların yemeğe gelecek bir sonraki grup için temizlenip düzenlenmesi hususuna yemek saati bitimine kadar titizlikle uyulacaktır.
13. Yüklenci gün içinde artan yemeği asla başka bir günde/öğünde kullanamaz.
14. Yemekler idare tarafından onaylanmış porselen tabak takımlar, çelik çatal, kaşık ve bıçaklar ile servis edilecektir. Kaymaz serform tepsiler kullanılacaktır.
15. Yemek servislerinde, yıpranmış, çizilmiş, kenarı kırılmış, rengi değişmiş tabaklar ve diğer servis takımları hiçbir şekilde kullanılmayacaktır.
16. Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik olacaktır.
17. Sütlu tatlılar, idare tarafından onaylanmış tek kullanımlık ve/veya alüminyum kaplar ile servis edilecektir.

18. Servis sonrası yemek masaları, malzemeleri ve yemekhanenin temizlenmesi, bulaşıkların toplanması, yıkanması ve sanitize edilmesi, tüm hizmet aşamalarında çöplerin uygun yöntem ve malzemelerle toplanarak atılması hizmetleri yükleniciye aittir. Bu hizmet gerekli kalite standartlarına göre yapılacaktır. Çöp kutuları kapaklı ve ayak pedallı olacaktır. Çöp kutuların içi poşetlenerek çöpler hijyenik olarak idare tarafından belirlenen çöp toplama yerlerine yüklenici tarafından götürülecektir.
19. İdare personeli ve öğrencileri yemeği alırken turnikeden kart okutma/parmak okutma sistemi ile yemek alacaktır. Herhangi bir sebepten yanında kartı olmayan kişiler isim yazdırarak yemek alabilecektir. Listeye kişinin ismi, soy ismi, bölümü yazılarak ve imzası alınarak yemek verilecektir. Gün sonunda toplanan veya çıktısı alınan listelerin bir örneği idareye verilecektir.
20. Hafta sonu, milli ve dini bayram tatillerinde yemek talep edildiğinde, hiçbir nedenle yemek servisi işlemi aksatılmayacaktır.

MADDE 9: HİJYEN/ SANİTASYON SAĞLANMASI

1. Yüklenici hizmetin her aşamasında kalite standartlarına uygun ilkeler doğrultusunda besin, fiziksel alan, araç gereç ve personel hijyenini en üst düzeyde sağlayacak ve bu konuda personeline eğitim vermekle yükümlü olacaktır.
2. Yüklenici yiyecek/içeceklerle ilgili tüm alanlarda haşere/kemirgen kontrolünü sağlamakla yükümlüdür. Haşere/kemirgen oluşmaması için gerekli tüm temizlik ve hijyen önlemleri alınacak, herhangi bir şekilde haşere/kemirgen saptanması sonucu yiyecek/içeceklerle ilgili sektöre uygun nitelikte ve tüketici sağlığını etkilemeyecek mücadele yöntemleri uygulanacaktır.
3. Yüklenici firma, yemekhane, bulaşıkhane ve servis alanlarını ayda bir haşere ve kemirgene karşı Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun şekilde en az ayda bir kez ilaçlanacaktır.
4. Serviste kullanılan tabak, yemek takımları, bardak ve bu gibi küçük donanımlar, yemekhanede yanında bulunan bulaşıkhane, bulaşık makinasında yıkanarak temizlenecektir. Bulaşık makinasında kullanılacak kimyasal temizleyicilerin temini yükleniciye aittir. Her öğün sonunda servis malzemeleri, servis bankosu, taşıyıcılar, banket arabaları, bulaşıkhane, dolap ve tezgahlar, tepsi toplama arabaları, raflar, gerekirse fayanslar, masalar ve yemekhane temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır halde tutulacaktır.
5. Servis benmarilerinin her gün düzenli olarak servis sonrasında içindeki su boşaltılacak, krom malzemeye zarar vermeyecek uygun kimyasalla temizlenecek (Sıvı bulaşık deterjanı, sıvı krem deterjan, kireç çözücü gibi) ve temiz su ile tekrar doldurularak bir sonraki servis için hazır bekletilecektir. Benmarî yüzeyleri servis bitiminde temizlenecek ve gereken sıklıkla paslanmaz yüzey parlatici kullanılacaktır.
6. Tüm temizleme giderleri yükleniciye aittir. Bulaşık ve her türlü temizlikte kullanılacak malzemeler sağlık kurallarına uygun özellikte olacak ve bu malzemeler TSE, ISO 9001-9002 belgesine sahip firma ürünlerinden seçilecektir.
7. Yanlış kullanım, çöp atıkları ve yemek artıklarından oluşan lavabo ve rögar tıkanıklıklarının açtırılması firmanın sorumluluğundadır.
8. Atık yağlar kesinlikle mutfak logarlarına atılmayacaktır. Bu konuda, T.C. Çevre ve Orman Bakanlığının 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim edilecektir.
9. Çöpler uzun süre bekletilmeyip yemekhane alanlarından günlük olarak uzaklaştırılacaktır. Hijyenik olarak toplanılacak ve idare tarafından belirlenen çöp toplama yerlerine yüklenici tarafından götürülecektir.
10. Her boşaltmadan sonra çöp kutuları sıcak, dezenfektan içeren deterjanlı su ile yıkanıp kurutulacaktır.

11. Yüklenici kullandığı her yerin temizliğini her zaman temiz tutacak ve haftada en az 1 gün genel temizlik yapılacaktır.
12. Yüklenici, temizlikte kullanılan her türlü temizlik malzemesini (idarenin kabul edeceği şekilde) kendisi temin edecektir. Yüklenici faaliyet gösterdiği mekanların ve kapların her türlü temizliğini hijyenik koşullara uygun olarak kendisi yapacaktır.
13. Yemek servisinde kullanılan tüm ekipmanlar, çapraz bulaşmayı engelleyecek şekilde bekletilmeden uygun kimyasallarla yıkanacak, kurulanmadan tekrar servise çıkarılmayacaktır.
14. Çiğ sebze ve meyveler, sebze/meyve dezenfektanları (klor tabletleri vb.) ile yıkanıp, çok iyi durulanacaktır.

MADDE 10: DEPOLAMA

1. Yüklenici, yemekhanedeki servis bankosundaki tezgah dolaplarında, dağıtımaya yönelik servis ve gıda malzemesini, soğuk teşhir dolabında kullanacağı dağıtımaya yönelik uygun gıda maddesini depolayıp muhafaza edebilir.
2. Muhafaza sorumluluğu yükleniciye aittir. Yüklenici malzeme kaybından idareyi sorumlu tutamaz.
3. Tüm servis bankosu ve tezgâhlar, idarenin her isteyeceği zamanda denetime hazır durumda bulundurulacaktır. Denetleme sonucu uygun şartları taşımayan veya kullanım süreleri dolmuş malzeme tespit edildiğinde imhası istenecektir.

MADDE 11: YÜKLENİCİNİN ÇALIŞTIRACAĞI PERSONELE İLİŞKİN HUSUSLAR

1. Yüklenici firma bünyesinde, yemek dağıtım saatleri içerisinde Hastane yemekhanesinde bulunmak üzere bir gıda mühendisi istihdam edecektir.
2. Yüklenici firma, personel kıyafetlerinin renkleri, Kurumunda uygun göreceği bir renk olacaktır. Sözleşmede belirtilen işe başlama tarihinden, işin bitimi tarihine kadar bu kıyafetler giyilecektir.
3. Firma tarafından çalıştırılacak her personel için dosya tutularak, içinde kimlik bilgileri ve güvenlik ile ilgili evrakları bulundurulacak ve firma bu hususta İdare tarafından denetlenecektir.

Firma çalıştıracığı personelin dosyasında aşağıda belirtilen belgeleri bulundurmak zorundadır.

- a) Nüfus cüzdanı fotokopisi (Kurumca "ASLI GİBİDİR" onaylı)
 - b) Savcılıktan alınmış iyi hal kâğıdı
 - c) Kurumca hazırlanıp çalışanlarca doldurulmak üzere, firmaya verilecek personel bilgi formu,
 - d) Sağlık raporu
 - e) Diploma (Proje Müdürü, Diyetisyen, Gıda Mühendisi için)
 - f) Aşçılık belgesi (Aşçıbaşı, aşçı ve aşçı yardımcıları için)
 - g) Periyodik muayene belgeleri (Portör kartları)
 - h) Hijyen belgesi fotokopisi (Kurumca "ASLI GİBİDİR" onaylı)
4. Firma, çalıştırdığı personelin 6 ayda bir periyodik sağlık kontrollerini yaptırıp, portör muayeneleri ile akciğer filmleri ve portör kartlarını düzenlemek zorundadır. Ayrıca muayene sonuçlarını idareye bildirmek ve personelin dosyasında bulundurmak zorundadır.
 5. Firma tifo, para tifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli veya basilli dizanteri gibi gıda temizliği ile ilgili enfeksiyonlara ve cilt hastalıklarına yakalanmış veya bunların taşıyıcısı olan personeli derhal idareye bildirerek ve idarenin talimatları doğrultusunda gerekli tedbirleri alacaktır.
 6. Yemekhane firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın ve benzeri durumlarda zarar yüklenici firmadan tazmin edilecektir.
 7. Firma, çalıştığı mekânlarda malzeme ve personelinin iş sağlığı ve iş güvenliğini sağlamakla yükümlüdür. Yüklenici, ihale konusu hizmetin verilmesi süresince; işvereni olduğu işçilerin sağlığını korumak ve iş güvenliğini sağlamak için gerekli şartları 6331 sayılı İş sağlığı ve Güvenliği kanununa göre tam olarak oluşturmakla yükümlüdür. İdare bu hususlarda kesinlikle sorumlu tutulamaz.

8. Yüklenici çalıştırdığı personelin, yemeğini ve ulaşım giderlerini kendisi karşılayacaktır. Personelin ulaşımından kaynaklanacak tüm aksaklıklarda sorumluluk yüklenici firmada olacaktır.
9. Herhangi bir iş kazası durumunda, yüklenici firma tarafından derhal iş kazası raporu tutulacak ve idareye bilgi verilecektir.
10. Yüklenici firma iş kanunu, iş sağlığı ve iş güvenliği hükümlerine göre, işçilerin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık tedbirlerini alacak ve tehlikeli şartlar altında çalışmalarına izin vermeyecektir.
11. Sosyal Güvenlik Kurumu mevzuatı gereği her türlü işçi, işveren hakkındaki kanunlardan dolayı işçi alınması veya işçi ücretlerinin ve haklarının ödenmesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden ve usulüne uygun yapılmayan işlemlerden doğabilecek tüm sorumluluklar yüklenici firmaya aittir.
12. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma veya bırakma durumunda, hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
13. Yüklenici, çalıştıracağı personele ait isim listesini ve kimin hangi işle görevlendirildiğini idareye yazıyla bildirecektir. Bu listenin bir örneğini iş yerinde her çalışan personelin görebileceği bir yere asacaktır. Çalışan personel görevlendirildiği işi fiilen yapacaktır.

HİZMET KALİTESİ VE DENETİMİNE İLİŞKİN ESASLAR

1. Pişirilen ya da hazır yemeklerin kalite kontrolü, yüklenici firmanın diyetisyeni veya gıda mühendisi ile idarenin görevlendireceği personel tarafından kontrol edildikten sonra servise sunulacaktır. Yapılan kalite kontrolünde, kontrol yapan yüklenici diyetisyeni/gıda mühendisi veya idarenin görevlendireceği personelden biri dahi yemeğin servisinin uygun olmayacağı kanaatine varırsa yemek servisi yapılmayacaktır. Bu durumda, yemeğin servise uygun olmadığına karar veren görevli, gerekçelerini belirterek tutanak tutmalıdır.

MADDE 12: YEMEK SAYILARI ve ÖDEMELER

1. İdare bir gün sonraki gün öğünleri için, yemek yiyecek kişi sayısını en geç saat 12.00 ye kadar yüklenici yetkilisine bildirecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç yapıldığında bir önceki günün sayıları esas alınacaktır.
2. Yüklenici diyetisyeni tarafından yazılan ve idare tarafından onaylanan bir sonraki aya ait aylık yemek listesi, idareye ilgili ayın en az 10 gün öncesinden verilmesi gerekir.İdare tarafından onaylanan menü yükleniciye en geç ayın 25'inde (yirmi beşinde) teslim edilmiş olacaktır.
3. Yüklenicinin hizmet esnasında kullandığı su, elektrik, ısıtma ve soğutma enerji bedellerinden herhangi bir ücret talep edilmeyecektir. Yüklenici bu kalemlerdeki hizmeti gerçekleştirirken tasarrufa riayet edip, israfı engellemek için hassasiyet gösterecektir.
4. Yükleniciye, gün içerisinde kişi başı yenilmiş olan yemeğin miktarı kadar bedel ödenecektir.
5. Bir ay sonunda verilen yemeklerin toplamı alınacak, faturası düzenlenerek gerekli ödeme evraklarıyla yürürlükteki mevzuata göre ödemesi ay bitiminden sonraki 15 gün içerisinde yapılacaktır.
6. Yüklenici, alakart olarak servise sunulan yemek ve diğer ürünlerin bedelini; arttığı, bozulduğu veya herhangi bir nedenle de olsa idareden talep edemez.

MADDE 13: CEZAİ MÜEYYİDE ve FESİH HÜKÜMLERİ

1. Yemeğin zamanında servise sunulmaması, yemeğin istenilen evsafa çıkmaması, bozuk olması, servis malzemesi ve servis alanları temizliğinde belirgin sorun olması, şartname hükümlerinden herhangi birine uyulmaması halinde durum yüklenicinin veya temsilcisinin de imzalayacağı bir tutanakla tespit edilir. Yüklenicinin veya temsilcisinin imzalamaması halinde

idarece tek taraflı düzenlenecek tutanak yükleniciyi bağlayacaktır.

2. Şartname hükümlerine kısmen veya tamamen uyulmaması durumunda idare aşağıdaki haklarını kullanabilir.
 - a. Usulsüzlük cezası keserek sözleşmenin aynen ifasını ister.
 - b. İhbarda bulunmaya, protesto çekmeye, mehil vermeye veya yüklenicinin rızasını almaya ve bunun gibi yasal merasime gerek kalmaksızın sözleşmeyi tek taraflı fesih edebilir. İdare oluşan zararını (getirilmeyen yemeğin bir başkasından alınması, evsafi uygun olmayan bir yemeğin yerine yemek getirmemesinden doğan zararlar, demirbaş malzemeye verilen zararlar gibi) yüklenicinin alacağından tahsil edebilir. Yüklenicinin alacağı tutar, idareye verdiği zararın tutarını karşılamıyorsa, idare zararını tazmin için yasal takip başlatacaktır, idare söz konusu zararların hesaplanması da dahil olmak üzere bu maddenin uygulanmasına ilişkin olarak hiçbir itirazda bulunamaz veya defî dermeyan edemez.
3. Firma işe süresinde başlamadığı takdirde her geçen gün için sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza kesilir.
4. İdarenin onayı alınmaksızın aylık yemek listesinde değişiklik yapıldığının her tespitinde sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza uygulanır.
5. Yüklenicinin, İdarenin kendisine çalışma süresince kullanmak amacıyla teslim ettiği demirbaşları kaybetmesi, hasar vermesi, kırması veya bu gibi nedenlerle geri verememesi halinde; malzeme bedelini günün rayiç değeri üzerinden idareye ödeyecektir.
6. Sözleşme bitiminde mutfak, yemekhane ve diğer birimleri malzemeleri ile birlikte ertesi gün yemek hazırlanacak durumda, faal ve temiz olarak yemek servisi yapılabilecek şekilde temiz ve hazır teslim edecektir. Bu kurala uyulmayan her 1 gün için sözleşme bedelinin bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza uygulanır.
7. Yüklenici firma günlük ürettiği yemeklerden steril kaplarda numune olarak 72 saat +4 C soğuk odada (Kilit sistemi mevcut) saklamak zorundadır. Herhangi bir şekilde idare tarafından talep edildiğinde bunlar test edilmeye hazır bulundurulacak ve bu testler için yapılan harcamalar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Bu kurala uyulmadığı takdirde her bir tespit için sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza uygulanır.
8. Yüklenici firma personeli resimli yaka kartı takmakla ve üretim ve dağıtım sırasında eldiven, bone, maske, önlük, sıhhi terlik giymekle yükümlüdür. Ayrıca çalışanlar firmanın temin edeceği özel elbiseleri giyecektir. Bu kurala uyulmadığı takdirde her bir tespit için sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza uygulanır.
9. Yemeklerin içinde yabancı madde çıktığında tutanak tutulup her bir tespit için sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza uygulanır. Çıkan yabancı maddeden dolayı öğrenci veya personelin olası yapacağı veya yapmış olduğu sağlık masrafları var ise tamamını yüklenici firma karşılamak zorundadır.
10. Günün menüsünde yer alan yemeklerin belirlenen yemek saatleri içerisinde erken bitmesi durumunda birinci defada yazılı uyarı yapılır, sonrası tekrarı halinde her tespit için sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza uygulanır. Yemek sırasında bulunan öğrenci ve personel için mutlaka ana yemek yerine geçebilecek ikame bir yemek verilecektir. Bu kurala uyulmadığı takdirde de her bir tespit için sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza uygulanır.
11. Yemek dağıtılması sırasında gramaja uyulmadığının tespiti halinde her bir tutanak için sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza uygulanır.
12. Yemekhanelde kesintisiz yemek servisi yapılacaktır. İdarenin bilgisi dışında yemek hizmetinin devam ettirilmediğine dair her tespitte sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza

uygulanır.

13. Yüklenici çalıştırdığı personelinin hijyen eğitim belgelerini idareye sunmakla yükümlüdür. Yüklenici firma işe başlarken yemek yapım ve dağıtımında çalıştıracağı personel için herhangi bir hastalığı bulunmadığına dair sağlık raporu verecek ve idare tarafından istenmesi halinde kontrol muayenelerini ve tetkiklerini yaptırıp idareye zamanında bildirecektir. Cilt hastalıklarına ve enfeksiyonlara(Hepatit dahil) yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personel çalıştırılmaz. Mutfak çalışanlarında iş başlangıcında sarılık testleri yaptırılacak ve sonuçlarını idareye bildirecektir. Bu kurala uyulmadığı takdirde her bir tespit için sözleşme bedelinin %0,10'u (on binde on) oranında ceza uygulanır.
14. Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve personelinin hizmet içi eğitimini, yetkili kişiler ile yapmak zorundadır. Öğrenci veya personelin hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alması ve bu durumun laboratuvar bulguları ile desteklenmesi halinde, sözleşme tek taraflı feshedilebilecek ve teminatı irat kaydedilecektir. Zehirlenmeye maruz kalan kişi veya kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kayıpları ve maddi tazminatı, firma tarafından karşılanır.
15. Yüklenicinin,ihale dokümanı ve sözleşme hükümlerine uygun olarak taahhüdünü yerine getirmemesi durumunda ve teknik şartnamede belirtilen maddelerdeki cezaların toplam miktarının aynı ay içerisinde sözleşme bedelinin % 2'sine (yüzde iki) ulaşması ya da aynı ay içerisinde cezai müeyyideler kısmında belirtilen ceza maddelerinden bir tanesinin 4 kez uygulanması halinde belirtilen ceza uygulaması ile beraber idarenin en az 10 gün süreli ve nedenleri açıkça belirtilen ihtarına rağmen aynı durumun devam ettiğinin tespiti halinde ayrıca protesto çekmeye gerek kalmaksızın kesin teminatı ve varsa ek kesin teminatlar gelir kaydedilir ve sözleşme feshedilerek hesabı genel hükümlere göre tasfiye edilir.
16. İdare, yüklenicinin sözleşme şartlarından herhangi birine uymaması halinde (VI/1 ve 2. Maddeleri de dahil) fesih ve tazminat hakları saklı kalmak üzere o aya ait hak ediş bedelinin % 10 'na kadarını usulsüzlük cezası olarak kesme yetkisine sahiptir.
17. Yüklenici, idarenin yazılı muvafakati olmaksızın taahhüdünü kısmen veya tamamen devredemez.
18. İşin yapılmasından dolayı veya esnasında; bir kaza, zehirlenme, veya meslek hastalığı meydana geldiği takdirde maddi manevi tüm sorumluluk yükleniciye ait olacak ve zarar gören 3'üncü şahıslarında dahil talep edeceği her türlü tazminatlar rücu davası açmasına gerek kalmadan, yüklenici tarafından karşılanacaktır.
19. Uyuşmazlık halinde GAZİANTEP Mahkemeleri ve İcra Daireleri yetkilidir. İş bu şartname 7 ana madde ve 7 sayfadan ibarettir. 3 adet ek, şartnameye iliştilmiştir.

EK-A: Yemeklerde kullanılacak gıda maddelerinin gramaj listesi

EK-B: Yemek porsiyonları asgari gramaj listesi

EK-C: Sanko Üniversitesi demirbaş listesi

EVSAF ŞARTNAMELERİ

Kurumun ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri Tebliği'ne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

A- ETLER:

KEMİKLİ - KEMİKSİZ DANA ETİ VE KUZU ETİ:

Dana Eti: “Bovinae” alt familyasının “Bos Taurus” türüne giren 12 aylıktan 2 yaşına veya damızlıkta kullanılabilece kadar ki enenmemiş erkek kasaplık hayvanlardan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçalarıdır.

Karkas: Tekniğe uygun olarak kesilmiş kasaplık hayvanın kanının akıtılıp, yüzölçümü iç organlarının boşaltılıp baş ve ayaklarından ayrılarak soğutulduktan sonra elde edilen gövdesidir.

*** Alınacak Et;**

1. But ve kol sayısı eşit olmak kaydıyla ekstra sınıfta kemikli taze dana karkas et olacaktır.
2. Taze kuzu karkas olacaktır(kurum isteği doğrultusunda alınacaktır).

Ürün Özellikleri:

1. Kasaplık danalar usulüne göre kesilmiş, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrek, , idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu, böbrek yağları, salkım yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu dördüncü kuyruk omurundan ayrılmış olacaktır.
2. Bu şartname kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılan etlerin sağlık kontrolünden geçirildiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu ayrıca hangi hayvan etine ait olduğunu belirten Hayvan sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve bu kanuna istinaden çıkarılmış Hayvan sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğine uygun olarak sağlık damgasını taşıması zorunludur. Bu damgaların kesinlikle okunabilir olması gerekmektedir.
3. Etler, sağlığa zararsız mavi renkli boyayla, bozulmayacak, silinmeyecek şekilde sağlık kontrol (veteriner) damgası ile damgalanacaktır. Etin üzerinde kesim tarihi, kalitesi ve grubunu gösteren damga mutlaka olacaktır. Etler “dana” damgasıyla damgalanmış olacaktır.
4. Etlerde, derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmemektedir.
5. Bir miktar yağ dokusu etle birlikte alınıp kızartma işlemi yapıldığında kokuşma hissini veren koku bulunmayacaktır.
6. Etlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu v.b. hiçbir yabancı tat ve koku bulunmayacak, tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.
7. Etler yaşına etlilik ve yağlılık durumuna göre kendine has görünümde, cüssede, kokuda ve renkte olacaktır.
8. Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
9. Etlerde et ve yağ renginde değişme, yeşilimsi, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu, lekeler, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan, sümüksü ifrazat oluşumu görülmemektedir.
10. Karkas et içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.
11. Etlerin kabulü, kesimden en az 24 saat sonra yapılacaktır. Et lifleri çok ince ve kesit yüzeyleri kadife görünümünde, rengi açık kırmızı ile normal kırmızı olmalıdır.
12. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
13. Dondurulmuş et alınmayacaktır.
14. Etlere; Et entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Yüklenici etlerin hangi tesiste kesilmiş olduğunu alıcıya ispatlamakla yükümlüdür.
15. Etlere ait veteriner hekim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu teslim mekanında komisyona verilecektir.
16. Etler ithal olmayacaktır.

Taze Kuzu KARKAS Etine Ait Özellikler:

1. Irk, yaş, cinsiyet, etlilik ve yağlılık durumuna göre kendine has görünümde, cüssede, kokuda ve renkte olmalıdır.
2. Kasaplık kuzu gövde etleri; yaş ve beslenme şekline göre süt kuzusu ve ot kuzusu diye adlandırılan her ırktan kasaplık kuzuların usulüne uygun olarak kesilmiş, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrekleri, üreme organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları, pelvis boşluğu yağları alınmış, yağlı kuyruklularda kuyruğu kesilmiş bütün haldeki

gövdeleridir. İstenilişine göre; a) süt kuzusu gövde eti; tam etli yağlı, et rengi açık pembe-koyu pembe, lifleri ince, ağırlıkları en az 12 kg olmalıdır. b) Ot kuzusu gövde eti: Tam etli yağlı, et rengi pembe-açık kırmızı, kıvamı orta veya sert elastiki, lifleri ince ağırlıkları en az 18 kg olmalıdır.

3. Kesildikleri resmi mezbahaların damgasını taşımalıdır. etlere ait veteriner hekim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu teslim mekanında komisyona verilecektir.
4. Kuyruk, böbrek yatağı, üreme organı ve bunların yağları çıkarılmış olacaktır.
5. Et rengi pembeden çok açık kırmızıya değişen renkte ve diri görünümde olmalıdır.
6. Kuzu karkaslar tam etli, az veya orta yağlı olacaktır. Yağın etin içindeki dağılımı homojen olmalıdır.(Mozaik görüntüsü), yağ etin belli bölgelerinde toplanmış olmamalıdır.
7. Kabuk yağı düzgün ve kalınlığı maksimum 0,5 cm. olabilecektir.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2'inci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde pestisitlerin miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Veteriner İlaç Kalıntı Düzeyleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde veteriner ilaç tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 6'ıncı bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Hijyen: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7'inci bölümüne uygun olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

* **Alınacak etlerin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksinin “Mikrobiyolojik Kriterle Tebliği”ne uygun olacaktır.**

	n	C	m	M
Aerobik mezofilik bakteri (kob / g)	5	2	5 x 10 ¹	5 x 10 ⁶
Echerichia coli (kob/ g)	5	2	5 x 10 ¹	1 x 10 ²
Echerichia coli O157: H7 (kob/ g)	5	0	Bulunmamalı	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	2	1 x 10 ²	5 x 10 ³
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	25 g'da bulunmamalı

Diğer Hususlar:

1. Et entegre tesis; karkas ete ait “Gıda Üretim Sertifikası” olacaktır.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kemikli dana eti ve kuzu etini Hıfzısıhha Enstitüsü ve/veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standartı ve Türk Gıda Kodeksi hükümlerine göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'uncu bölümüne uygun olmalıdır.

2. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'unucu bölümüne izin ambalaj materyalleri kullanılarak, temiz, yeni, sağlam, kokusuz ve sağlığa zarar vermeyecek şekilde gövdeyi saran fileler (kefenler) içerisinde getirilecek ve filelerin (kefenlerin) ağzı bağlanmış olacaktır.

Taşıma:

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümüne ilave olarak;

1. Etler frigorifik (0 – 4 ° C) araçlarla taşınacaktır. Teslim esnasında etin ölçülen iç sıcaklığı +10°C 'nin üzerinde olmayacaktır.
2. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte soğutmalı olacaktır.
3. Soğutmalı araçta etler çengellere asılı olarak ve etler arasında hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır.
4. Etlerin asıldığı çengeller, temiz ve paslanmaz çelikten olacaktır.
5. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, etin yenilmeyen kısımları, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
6. Taşıma için kullanılan araç başka bir işte kullanılmayacaktır.
7. Etleri depolara taşıyacak personelin kıyafetleri günlük temizlenmiş iş kıyafeti olacaktır. Temiz önlük, bone ve eldiven kullanılacaktır.
8. Yukarıda sayılan ürün özellikleri ile ambalaj ve taşıma koşulları muayene sırasında aranacaktır.

TAVUK ETİ:

Piliç Eti: Tavuktan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçalardır.

- * **Alınacak tavuk eti**
- 1) **Kalçalı piliç budu**
- 2) **Piliç göğüs**
- 3) **Piliç göğüs fileto**

Ürün Özellikleri:

1. Piliç etleri en çok 45 günlük olacak, günlük kesilmiş ve temizlenmiş olacaktır.
2. Piliç but ve göğüs içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.
3. Piliçlerde kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
4. Piliçlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir tat ve koku, bulunmayacaktır. Tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.
5. Piliçlerde derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma olmayacaktır.
6. Piliçler hastalıklı, zayıf, iyi gelişmemiş, eti ve derisi doğal renginden farklı olmamalıdır.
7. Piliç göğüsler iç organlarından tamamen arındırılmış olmalıdır.
8. Piliç butların deri hariç tüm yağları alınmış olmalıdır.
9. Ayrıca piliç budun arka kısmındaki yağ kitlesi de temizlenmiş olmalıdır.
10. 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, 600 gr.dan aşağı olmayacaktır. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu ayrılmış ve 300 gr.dan aşağı olmayacaktır.
11. Piliçler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.
12. Piliçler entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Entegre tesise ait veteriner kesim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu muayene komisyonuna ibraz edilecektir.
13. Muayene komisyonu tarafından fiziksel muayene yapılacaktır.



PİLİÇ GÖĞÜS FILETO: Derisiz, kemiksiz piliç göğüs loblarının hafifçe dövülerek hazırlanan üründür.

1. Filetoların bir adetinin ağırlığı 150 gr (± 10) olacaktır.
2. Filetolarda deri parçası ve yağlı kısım bulunmayacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri:

Aşağıdaki mikrobiyolojik kriterlere uygun olacaktır.

	n	C	m	M
Aerobik mezofilik bakteri (kob / g)	5	2	5×10^1	5×10^6
Echerichia coli (kob/ g)	5	2	5×10^1	1×10^2
Echerichia coli O157: H7 (kob/ g)	5	0	Bulunmamalı	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	2	1×10^2	5×10^3
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	25 g'da bulunmamalı

*En Muhtemel Sayı tablosuna göre(/g)

n; Analize alınacak numune sayısı.

c ; “M” değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı

m ; (n – c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer.

M ; “c” sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer

Bunun dışındaki özellikler Türk Gıda Kodeksi “Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği”ne uygun olacaktır.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ’nin 2’nci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 4’üncü bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde Pestisit miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 5’inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Veteriner İlaç Kalıntı Düzeyleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde veteriner ilaçları tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 6’ıncı bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Hijyen: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 7’inci bölümüne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE’ nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi “Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları tebliği” hükümleri geçerlidir.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta taze piliç ve göğüs filetoyu Hırfzısıhha Enstitüsü ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.
3. Ayrıca analiz sonuçları TSE’ nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi“Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları tebliği” ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

“Türk Gıda Kodeksi”nin 9’uncu bölümündeki ambalajlama bölümü uygun olacaktır.

1. Ek olarak; Piliçler net ağırlığı en çok 15 kg olan perfore oluklu mukavva ambalajlarda temiz polietilen malzemeye sarılı bir şekilde taşınıp teslim edilecektir.

2. Filetolar ağırlığı en çok 10 kg olan perfore oluklu mukavva ambalajlarda temiz polietilen malzemeyle sarılı bir şekilde taşınıp teslim edilecektir.
3. Piliçler ambalajlara düzgün bir şekilde sıralanarak dizilmiş olacaktır.
4. Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
 - Firma adı, adresi
 - Malın adı
 - Net ağırlığı
 - İmal ve son kullanma tarihi(gün, ay ve yıl olarak)
 - “Türk Gıda Kodeksi”nin Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları tebliği”ne uygundur ibaresi
 - Depolama şartları

Taşıma:

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 10’uncu bölümüne ilave olarak;

1. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte soğutmalı olacaktır.
2. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Frigorifik araçlar 4 – 6 ° C de olacaktır.
3. Taşıma için kullanılan araç başka herhangi bir işte kullanılmayacaktır.
4. Teslim anında piliçlerin ölçülen iç sıcaklığı en çok +7° C olacaktır.
5. Ürün teslim alınırken Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000: 2005 belgesi ile kesim raporu ve araç dezenfeksiyon raporu istenecek ve Kontrol Teşkilatına teslim edilecektir.

B- SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ:

SÜT:

UHT İçme Sütü: çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyuşal özelliklerde en az değişikliğe yol açarak, bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemi ile yok edilerek, opak ambalaj veya paketleme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütüdür.

UHT (Ultra High Temperature) : Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden en az 135 °C de 1 saniye, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıl işlemdir.

Kimyasal Özellikleri:

- Süt yağı miktarı (gr /100 ml)
1. Yarım yağlı sütlerde en az 1,5 g/100ml olacaktır.
 2. Tam yağlı sütlerde en az 3gr/100ml olacaktır.
 3. Yağsız sütlerde en çok 0,15 g/100ml olacaktır.
 4. Yağsız kuru madde miktarı en az %8,5 (m/ m) olacaktır.

Katkı Maddeleri : Çiğ ve içme sütlerinde kullanımına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin ikinci bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Çiğ süt ve içme sütlerinde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin dördüncü bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları: Çiğ süt ve içme sütlerinde pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin beşinci bölümünde belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Veteriner İlaç Tolerans Düzeyleri : Çiğ süt ve içme sütlerinde veteriner ilaç kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin altıncı bölümünde belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen: Çiğ süt ve içme sütleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin yedinci maddesinde yer alan genel kurallara uygun üretilmelidir.

Mikrobiyolojik Özellikler : Sütlerde mikrobiyolojik özellikler "Türk Gıda Kodeksi" mikrobiyolojik kriterleri tebliğine uygun olmalıdır.

Diğer Hususlar:

Üretici firma Çiğ süt ve ısıtılmış sütler için "Gıda üretim sertifikası"na sahip olacaktır. Ayrıca HACCP veya ISO 22000: 2005 belgesine sahip olacaktır. Bu belgeler mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TSE'nin ilgili standart ve Türk Gıda Kodeksi "Çiğ süt ve ısıtılmış sütler tebliği" hükümleri geçerlidir.

Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta sütü Hıfzısıhha Enstitüsü ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.

Ayrıca analiz sonuçları TSE'nin ilgili standart ve Türk Gıda Kodeksi "Çiğ süt ve ısıtılmış sütler tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama :

1. UHT Sütler: Yağlı sütler 1 kg'lık (1/1) ve 200 gr'lık (1/5), 5 kg'lık ve yağsız sütler 500 gr'lık (1/2) ağırlıkta; sıvı, gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen ambalajlara aseptik olarak ambalajlanacaktır.
2. Sütlerin ambalajları, deforme olmuş, bombaj yapmış, patlak, çöküntülü v.b. bozulma belirtileri göstermiş olmayacaktır.
3. Ambalajların dışına veya aralarına akmış, sızmış süt görülmeyecektir. Ambalajlar birbirine yapışmış olmayacaktır.
4. Birim ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.

- Firmanın adı ve adresi
- Malın adı (UHT süt)
- Tipi, çeşidi
- Net hacmi
- İmal tarihi (ay, yıl olarak)
- Son kullanma tarihi (ay, yıl olarak)
- Seri/ Kod numarası, parti numarası
- Sütün tabi tutulduğu ısıtılmış işlem niteliği
- Süt yağı miktarı (%)

Birim ambalajlar; taşımada bunların ve TS 1119'a uygun mukavva kutu ambalajlara konulacaktır. Ambalaj malzemesi parçalanmadan, deforme olmadan, içindeki süt ambalajlarını dışarıdan gelecek fiziksel etkenlere karşı koruyacak kalınlık ve sağlamlıkta olacaktır.

5. UHT sütlerin garantisi malın kabulünden itibaren en az 4 ay olacaktır.

Taşıma:

1. Sütlerin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Araçların içleri temiz olacaktır. Sütler araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
3. Araçlarda nem olmayacaktır. Mukavva kutu ambalajlar ıslanmış olmayacaktır.

YOĞURT

Yoğurt: Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus ve Streptococcus thermophilus bakterilerinin laktik asit fermentasyonu ile meydana gelen koagüle üründür.

Ayran: Kuru maddesi ayarlanan süte yoğurt kültürü ilave edilerek, içilebilir kıvamda hazırlanan fermente süt ürünüdür.

Ürün Özellikleri:

1. Yoğurt ve Ayran üretiminde, "Türk Gıda Kodeksi – Çiğ Süt ve Isıl İşlem görmüş İçme Sütler Tebliği'nde" belirtilen şartlara uygun süt kullanılacaktır.
2. Yoğurt ve ayran da hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
3. Yoğurt yarım yağlı yoğurt olacak ve en az % 1,5 oranında süt yağı içerecektir. Gerektiğinde en fazla
4. % 0.15 oranında süt yağı içeren yağsız yoğurt alınacaktır.
5. Ayran tam yağlı ayran ve en az % 1,5 oranında süt yağı içerecektir. İsteğe göre ayranlar tuzsuz olarak getirilecektir.
6. Ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği'ne uygun olarak getirilecektir.

Duyusal Özellikleri:

1. Yoğurt temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan homojen görünüşte olacaktır.
2. Yoğurt kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, homojen, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, serumu hemen ayrılmayan, dille damak arasında kolay dağılmayan kıvamda olacaktır.
3. Yoğurt ve ayran kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olacaktır.
4. Yoğurt ve ayran da hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Yoğurt kovalarının diplerinde süt yanığı dahil yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Yoğurtların bulunduğu kovaların dış yüzeyleri ve kapağı dahil temizlenmiş olacaktır.

Kimyasal Özellikleri:

Yoğurt ve ayrana ait kimyasal ve diğer özellikler aşağıdaki gibi olacaktır.

Yoğurt ve Ayrana Ait Kimyasal ve Diğer Değerler

	YOĞURT	AYRAN
	(En az)	(En az)
Süt proteini (ağırlıkça %)	4	2,8



Titrasyon asitliği (Laktik asit olarak ağırlıkça %)	0,6	0,6
Etanol (%hacim/ağırlık)	-	-
Toplam Spesifik Mikroorganizma (kob/g)	10 ⁷	10 ⁶
Etikette belirtilen toplam ilave Mikroorganizma (kob/g)	-	-
Mayalar (kob/g)	-	-
Yağsız Kuru Madde (ağırlıkça %)	12	6

Katkı Maddeleri: Bu Şartname kapsamındaki ürünlerinde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Katkı Maddeleri Bölümü'ne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamındaki ürünlerinde bulaşanlar miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Pestisitler: Bu şartname kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri Bölümü'nde açıklanan "Veteriner İlaçları için Tolerans Düzeyleri ve Yasal Arınma Sürelerine Ait Değerlere" uygun olacaktır.

Hijyen: Yoğurt ve ayran Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hijyen Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmiş olmalıdır.

1. Ayranın, kaplara doldurulması ve sızdırmaz bir şekilde kapatılması otomatik olarak yapılacaktır.
2. Temizlik ve dezenfeksiyondan sonra tekrar kullanılabilir cam tipi dışındaki kaplar, ayranın tekrar ambalajlama ve paketlenmesinde kullanılmazlar.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Yoğurt ve ayrana ait mikrobiyolojik kriterler aşağıdaki gibi olacaktır.

	N	c	m	M
Koliform*	5	2	9	95
E. coli*	5	0	<3	-
Maya, (kob/ml)	5	2	1.0 x 10 ¹	1,0 x 10 ²
Küf (kob/ml)	5	2	1.0 x 10 ¹	1.0 x 10 ²

*En Muhtemel Sayı tablosuna göre(/g)

N; Analize alınacak numune sayısı.

c ; "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı

m ; (n – c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer.

M ; "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer

Bunun dışındaki özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma yoğurt ve ayrana ait Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesine sahip olacaktır. Muayene komisyonuna bu belgeler iletilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Fermente Süt Ürünleri Tebliği" hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta yoğurt ve ayranı Hıfzısıhha Enstitüsü ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Fermente Süt Ürünleri Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Taşıma ve Depolama :

1. Bu şartname kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Yoğurtların teslimi esnasında; ölçülen iç sıcaklığı +10 °C üzerinde olmayacaktır.

Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme:

Bu şartname kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme – İşaretleme Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.

1. Ayran net ağırlığı; 200 gr olan orijinal ambalajında ve yoğurt 5 veya 10 kg'lık, poşet yoğurt 200 gr lık, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen Gıda ambalajlamasında kullanılabilir iznine sahip polistiren veya uygun plastik ambalaja el değmeden doldurulup kapatılacaktır. Ayran paketlerine ilave pipet olacaktır.
2. Yoğurt ve ayran ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde basılır, yazılır ya da etiketlere yazılarak yapıştırılır.

- Firmanın ticari unvanı ve adresi veya tescilli markası
- Türk Kodeksi “Fermente sütler” tebliğine uygundur ibaresi
- Tipi
- İmalat tarihi(gün, ay olarak)
- Parti, seri ve kod numarasından en az biri
- Net kütlesi (en az gr olarak)
- Son kullanma tarihi veya raf ömrü
- Muhafazası

KAŞAR PEYNİRİ:

Ürün Özellikleri:

- 1- Peynirler piyasanın iyi cins kaşar peyniri olacak, iyi cins kaşar peynirinin kendine has tadı, rengi, kokusu olacaktır.
- 2- Ambalaj üzerinde pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi bulunmalıdır.
- 3- Kaşar peyniri kalıp halinde olacak, fare yenikli, fena kokulu, kurtlu, kirli, kabarık, kesik, kırık, ezik, dağılmış ve derin çatlaklı (derin çatlaktan maksat dış yüzeyden itibaren 1 cm.yi geçen çatlaklar) olmayacaktır.
- 4- Peynirin içerisinde ağırlaştırıcı madde antiseptik ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 5- Kaşar peynirlerinde süt yağ miktarı (kuru madde üzerinde) % 40'tan aşağı olmayacaktır.

Ambalajlama:

- 1- Kaşar peyniri kalıpları ambalajlar üzerinde

- firma adı,
- malın adı, tipi,
- net ağırlığı,
- tanıtıcı işareti,
- imal tarihi yazılmış olacak ve 1- 1.5 kg.lik paketler içinde getirilecektir.

- 2- Ambalajların üzerinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın (TKİB) izni, Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluğu ibaresi bulunacaktır.
- 3- Teslim sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

BEYAZ PEYNİR

Beyaz peynir: Çiğ sütlerin veya karışımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi, bu işleme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen mamuldür.

★ **Alnacak beyaz peynirlerin tipi yağlı, sınıfı ise birinci sınıf olacaktır.(TS591 evsafına uygun şekilde)**

Duyusal ve fiziksel özellikleri:

Beyaz peynirler, kalıplar halinde ve kalıplar birbirinden kolaylıkla ayrılacak şekilde, derinlemesine, diziler arasına, tabana paralel olarak yağlı kağıt, polietilen, polipropilen ve benzeri maddeler konarak istif edilecektir. Aynı malzemeden; en üst kalıp dizisinde, yandan ikinci sıradaki bir kalıbın kolayca yerinden alınmasını sağlayacak şekilde çıkarma malzemesi bulunacaktır.

Peynirler kendine özgü parlak beyaz, homojen ve düzgün prizmatik görünümlü bozulmamış kalıp şeklinde olacaktır.

Peynirler düzgün, pürüzsüz, lekesiz, homojen kesitli olacaktır. Fazla sert veya fazla yumuşak olmayacaktır. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.

Kendine özgü koku ve tatla olacaktır.

Beyaz peynirlerde yabancı madde bulunmayacaktır.

Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.

Peynir tenekeleri açıldığında malaşlı (mantarlaşmış) olmayacaktır.

İmal tarihinden itibaren en az 5-6 ay geçmiş olmalıdır.

Kimyasal özellikleri:

Rutubet miktarı kütleye en çok % 60 olacaktır.

Titrasyon asitliği, laktik asit cinsinden kütleye en çok % 3 olacaktır.

pH değeri 4,5'in üzerinde olacaktır.

Tuz miktarı, katkı maddede (peynir kuru maddesinde) kütleye en çok % 10 olacaktır.

Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) % 40'dan daha az olmayacaktır.

Kuru maddedeki yağ içeriği kütleye en az % 30 olacaktır.

Nişasta ve nişastalı maddeler bulunmayacaktır. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.

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

Mikrobiyolojik özellikleri:

Beyaz peynirin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Katkı Maddeleri:

Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar:

Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları:

Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın beyaz peynire ait “Gıda Üretim Sertifikası”na ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesine sahip olacaktır.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE’ nün ilgili standarttı ve “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta beyaz peyniri Hıfzısıhha Enstitüsü” ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE’ nin ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne göre değerlendirilecektir.
5. Örnekleme için getirilen partiden muayene komisyonunun tespit ettiği miktar kadar teneke rasgele açılır, üstten, aradan ve en alttan numuneler alınır ve incelenir.

Ambalajlama:

1. Beyaz peynirler teneke veya vakumlu laminasyonlu polietilen malzemeden yapılmış ambalajlarda alınacaktır.
2. Beyaz peynirler sertçe 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 tekneye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir.)
3. Teneke kutuların hiçbir yerinde delik, sızıntı, pas bulunmayacak, biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olmayacaktır.
4. Tenekelerin gıda ile temas eden yüzeyi kalay üzeri lakla kaplı olacaktır. Kutular kenetli olduğu takdirde kenet yerleri kenet lakı ile laklanmış olacaktır.
5. Kutularda kenetlenen yerlerin yüzeyleri birbiri ile sıkı bir şekilde uyumuş olacaktır. Kutularda sızdırmaya yol açabilecek herhangi bir imalat hatası bulunmayacaktır.
6. Beyaz peynirler net olarak en çok 20 kg’lık ağırlıktaki ambalajlarda olacaktır.
7. Teneke kutu ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler kapaklardan biri veya gövde üzerine silinmeyecek, bozulmayacak ve sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış, basılmış veya litograf baskı ile kutulara yazılmış olacaktır.
 - Firma adı, adresi
 - Ürün adı
 - Seri ve parti numarası
 - İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
 - Kuru maddedeki yağ oranı
 - Muhafaza sıklığı
 - “Pastörize süttten yapılmıştır.” İfadesi
 - Türk Gıda Kodeksi’ne uygundur ibaresi
8. Satıcı firma peynirlerin kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu süre içerisinde kutularda bombaj yapan ve bozulan olursa bu peynirleri yenileriyle hemen değiştirilecektir.
9. Teslim sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

Taşıma:

1. Beyaz peynirin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Taşıma ve Depolama Bölümü’nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Beyaz peynir kuruma frigorifik (0 – 4 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Beyaz peyniri etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

- 3- Araçların içleri temiz olacaktır. Beyaz peynir araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
 - 4- Araçlarda nem olmayacaktır.
- Teslim esnasında eritme peynirin iç sıcaklığı +5°C 'nin üzerinde olmayacaktır

C.SEBZE VE MEYVE ŞARTNAMESİ:

TAZE SEBZE VE MEYVELER:

Meyveler:

Mevsim meyvesi olup, taze ve kaliteli olacaktır. Yenebilecek olgunlukta, normal büyüklükte tat, lezzet ve renkte olacaktır. Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, yumuşak, çok sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli ve ham olmayacaktır.

HAVUÇ:

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

KIVIRCIK:

- 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- Hiyarlar 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 piyasanın iyi cins sarı patateslerden 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 % n50'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.
- 3- Soğanlar sapsız olacaktır.
- 4- Filizlenmiş ve filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında % 3'e kadar, yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı % 2'yi geçmeyecektir.

- 5- Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde, soğanların % 50'si 60 gr.'dan, % 30'u 50 gr.'dan aşağı olmayacaktır.
- 6- Çuvalar içinde soğan kabukları bulunmayacak, olduğu takdirde müteahhit tarafından ayıklanacaktır.

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:

- Kasım ayının başında Nisan ayı başına Nisan ayı başına kadar lalettayin alınıp tartılacak 100 (yüz) adet limon ağırlığı 8,5 (sekiz buçuk) kg.'dan ve beher limonun ağırlığı 75 gr.'dan aşağı olmayacaktır.

LAHANA:

- 1- Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif yeşilimtrak 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. Havalının lahanaları dolduracak 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 müteahhit fireyi nazara alarak miktarda %10 fazla getirerek muayeneye arz etmek mecburi yetindedir.

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- Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- 3- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- 4- Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecektir, vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.

KURU SARIMSAK:

Yeni mahsul olup, yaprakları kesilmiş, çürük, ezik olmayacaktır.

TAZE BİBER (ÇARLİSTON, DOLMALIK BİBER):

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

TAZE KABAK:

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

DOMATES:

- 1- Piyasada 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- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, bozuk, küflü olmamak kaydı ile) % 3'e kadar aynen alınır.
- 5- İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı %10'u geçmeyecektir.
- 6- Domatesler temiz ve sağlam sandık içinde getirilecektir.

PATLICAN:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
- 2- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi sararmış), ham, acı ve gün vurmuş 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, haşereleşmiş, 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, pörsümüş 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 olamamak şart ile kabul edilir.

DEREOTU - NANE:

- 1- Piyasadaki iyi cins dere otundan alınacak, demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Demetlerin deste kalınlığı normal olacak tartıldığında 50 gr.'dan az olmayacaktır.

MAYDANOZ:

- 1- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- 2- Demetlerin tamamı aynı cins olacak, en küçüğü 75 gr.'dan az olmayacaktır.

KESTANE KABAĞI (BAL KABAĞI):

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

KIRMIZILAHANA:

- 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 pörsümüş olmayacaktır.
- 2- En küçüğü 150 gr.'dan az olmayacaktır.

SİVRİ BİBER:

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

BEZELYE (ARAKA):

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

SEMİZOTU:

- 1- Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarında olacaktır.
- 2- Sararmış, pörsümüş, 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:

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

TAZE BAKLA:

- 1- Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır.

- 2- Büküldüğünde kırılacak, tazelik evsafıta olacaktır.
- 3- Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırıkmış 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 karnabahardan olacaktır.
- 2- Beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
- 3- Karnabaharların sapları çiçek kısımdan 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 arasında 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- 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- Mandalinalar piyasa teamüllü tahta sandık ambalajlar içinde getirilir.

AYVA:

- 1- Piyasada satılan orta ve 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, kurt yenikli, küflü, tozlu, topraklı, kirli, çamurlu olmayacaktır.
- 3- Yenildiği zaman boğazı tıkayın, 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- 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 yumuşamamış olacaktır.
- 3- Kavunların üzeri kirli ve çamurlu 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, elyafli ipliklenmiş ve ekşimiş olmayacaktır.
- 3- Üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- 4- Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.

İNCİR:

- 1- Aydın malı iyi cins, olgun ve tatlı olacaktır.
- 2- Ezik, kurtlu, ekşimiş, küflü 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- Elmalar temiz kasalar içinde, teslim edilecektir.

ARMUT:

- 1- 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.

SIKMALIK PORTAKAL:

Sıkmalık portakal tatlı, sulu olacak ezik, ekşi, kemale ermemiş, yeşil olmayacaktır.

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 getirecektir.

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 taneler olmayacaktır.
- 3- Kirazlar temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

ÇİLEK:

- 1- İyi cins çileklerden olacaktır.
- 2- Çilekler temiz olacak çöp, yaprak toz vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham, küf kokulu, küflü, parçalanmış kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
- 3- Tekli kasalar içinde getirilecektir.

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.

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.

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.
- 5- Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.

TAZE BAMYA:

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

KURU ERİK:

Piyasada satılan iyi cins ve yeni yıl mahsulü yeni eriklerden 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. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVELERİN EVSAF ŞARTNAMESİ:

- 1- Dondurulmuş ürünler üzerinde firma adı, adresi, cinsi, Tarım Köy İşleri Bakanlığının çalışma izni ve ISO parti numarası, imalat ve son kullanma tarihi yazılı ve kapalı, orijinal ambalajlarda gelmelidir.

2- Dondurulmuş ürünler soğuk zinciri kırılmayacak şekilde frigofrik arabalarda getirilmelidir. Her ürün poşeti üzerinde muhafaza ısı derecesi belirtilmiş olmalıdır.

D.UN, UNLU MAMULLER VE KURU GIDA:

EKMEK:

Ekmek; ekmeklik buğday ununa içilebilir nitelikte su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*), gerektiğinde “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nde izin verilen katkı maddeleri ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’ndan üretim izni almış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek katkı karışımları katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun şekilde yoğrulup, çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür.

Ürün Özellikleri:

1. İmalatta eksi maya kullanılmayacak, pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
2. Yüksek randımanlı undan yapılmış olmalıdır.
3. Ekmekler normal, kepekli ve 100’er gramlık ambalajlı roll ekmek olacaktır.

Duyusal Özellikler:

- Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.
- Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri, bunların toprakları ve yabancı madde bulunmamalı, rengi beyaz krem ve homojen olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi “Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği” hükümleri geçerlidir.

Kimyasal Özellikler:

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	Rutubet % (m/m) en çok	Özellikleri Kül(tuz hariç) % (m/m) en çok kuru maddede	Tuz % (m/m) en çok kuru maddede
Ekmek	38	0.85	1.75

Katkı Maddeleri: Ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme:

- Ekmeklerin konulduğu kasaların içerisine temiz şeffaf poşetler yerleştirilecek ve ekmeklerin üzeri ikinci bir paket kağıdı veya şeffaf naylonla kapatılacaktır.
- Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz ve sağlam olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.

Taşıma ve Depolama:

- Ekmeği kuruma getiren arabanın içi temiz olmalı, kasalar direk zemine konulmamalı, altlarına plastik veya mukavva platformlar konulmalıdır.
- Müteahhit firma ekmeği kurumun istediği tevzi yerlere teslim edecektir.

- Teslimatta firmayı temsilen 1 kişi bulunacaktır.

BUĞDAY UNU:

Buğday Unu: yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesi ile elde edilen üründür.

Ürün Özellikleri:

- 1- Buğday unu yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve/veya parçalarını içermemelidir.
- 2- Buğday unlarının nem oranı maksimum % 14.5 olmalıdır.
- 3- Buğday unları Tip 650 sos yapımı için kullanılacaktır.
- 4- Kuru Maddede protein miktarı ekmeklik unlarda minimum % 10.5 ve özel amaçlı unlarda minimum % 7 olmalıdır.
- 5- Buğday unlarında asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum % 0.07 olmalıdır.
- 6- Tatlı yapımı için özel amaçlı un (pastalık, bökreklik) kullanılacaktır.
- 7- Ürünler Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'ne uygun olacaktır.

Ambalajlama:

- 1- Ambalajlar 50 kg lık net un ağırlığında bez torbalarda olmalıdır.
- 2- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
- 3- Ambalajların Üzerinde;
 - Firmanın işaret unvanı ve adı,
 - Adresi,
 - Varsa tescilli markası,
 - Malın tipi,
 - Malın adı,
 - Malın çeşidi, (Ekmeklik, bisküvilik vs.),
 - Yapım tarihi (gün, ay, yıl olarak),
 - Net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
- 5- Ambalajlama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır ve ürün ambalajı üzerinde bunu gösteren ibaresi bulunmalıdır.
- 6- Ürünler teslim alınırken Gıda Üretim Sertifikası ve TSE veya ISO belgesi istenecektir.

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

NIŞASTA:

Ürün Özellikleri:

- 1- Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
- 2- Nişasta beyaz renkte, homojen görünüşlü toz halinde olmalı, yabancı tat ve koku, yabancı madde ihtiva etmemelidir. Acılaşmış, küflenmiş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliğini değiştirmiş olmamalıdır.
- 3- Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

- 4- Rutubet buğday nişastasında % 16, mısır nişastasında % 13 'den çok olmayacaktır.
- 5- Diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.

Ambalajlama:

Ambalajlar taşıma ve saklama süresince nişastaları iyi durumda tutacak ve dışarıdan bulaşmayı önleyecek nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, sağlam, yamasız ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. 25 kg.lık ambalajlar içinde olmalıdır. Ambalajlarda firmanın ticari unvanı, adresi, tescilli markası, malın adı, imal tarihi, net ağırlığı, bu standardın numarası yazılmalıdır.

Muayene komisyonu gereğinde nişasta cinsinde tercih yapılabilir.

Ambalajlama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır ve ürün ambalajı üzerinde bunu gösteren ibaresi bulunmalıdır.

Ürünler teslim alınırken Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

MERCİMEK UNU:

Ürün Özellikleri:

- 1- Mercimek unu temiz, kendine özgü renk, tat, koku ve görünüşte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, ayrıca kızışmış, acımış, ekşimiş, küllenmiş, kokuşmuş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmemiş olmalıdır.
- 2- Mercimek unları aynı renk mercimeklerden işlenmiş olmalı, içinde başka renkten mercimek parçacıkları bulunmamalıdır.
- 3- Mercimek unları içinde böcek, kurt, küf ve diğer canlı, cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri bulunmamalıdır.
- 4- Rutubet miktarı % 14'den fazla olmamalıdır.
- 5- Mercimek unlarında kuru maddede kül miktarı %3'den fazla, serbest asitlik %0.050'den fazla olmamalı, protein miktarı (kuru madde) en az % 25 olmalıdır.

Ambalajlama:

Ambalajlar yeni, temiz ve içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek nitelikte olmak üzere insan sağlığına zararsız maddelerden yapılmış 250 gr ve 500 gr'lık paketler şeklinde olmalıdır. Ambalajların ağzıları katlanarak, yapıştırılmak, toplanarak bağlanmak veya madeni şerit ile tutturularak kapatılır.

Ambalajların üzerinde, firma adı, ünvanı, seri numarası, malın adı, çeşidi, imal tarihi, net ağırlığı okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve etiket halinde takılır.

TARHANA:

Ürün Özellikleri:

Tarhana yapımına giren un, yoğurt, domates, biber, sağlığa zararsız koku verici bitkiler ve tuz gibi besin maddeleri kendi vasıflarına (TS 2882) uygun olmalıdır.

Doğal besin maddelerinin dışında tat verici herhangi bir katkı maddesi katılmayacaktır.

Tarhanada renk sarımtırak turuncu, kendine özgü kokuda ve tatlı tadında olmalıdır.

Kirlenmiş bozulmuş olmamalı, içinde yabancı organik madde ve gözle görülebilen küf olmamalıdır.

Protein en az % 12, nem en çok % 10 olmalıdır.

Tuz miktarı kuru maddede % 5'ten çok olmamalıdır.

Ambalajlama:

Ambalajlama uygun olmalıdır. Üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak) yazılmalıdır.

Ambalaj üzerinde tarhana yapımında kullanılan malzemelerin ismi yazılmalıdır.

Komisyon istediğinde firma numune getirmek zorundadır.

PİRİNÇ

Oryza Sativa L. Türüne giren kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenleme işlemi uygulanarak embriyo ve kabuk ile leürone'un kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen tane ürünüdür.

Uzun Taneli Pirinç: Tane boyu 6.0 mm den fazla ve aynı zamanda uzunluk/genişlik oranı 2'den fazla 3'den az olan veya tane boyu 6.0 mm den fazla ve aynı zamanda uzunluk/genişlik oranı 3 ve 3'ten fazla olan pirinçtir.

Ürün Özellikleri:

1. Üç gruba ayrılan pirinç çeşitlerinden uzun taneliler gurubuna giren BALDO olmalıdır.
2. Pirinç kendine has tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermemelidir
3. Pirinçlerin ve kırık pirinçlerin rutubet miktarı en fazla % 14.5 olmalıdır.
4. Farklı kriterlerdeki pirinçler olmamalıdır.
5. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1'i geçmeyecektir.
6. Pirinç içerisindeki kırık tane oranı % 5'i geçmeyecektir.
7. İthal pirinç olmamalıdır.
8. Pirinçler 1 kg. pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu taktirde kabul edilecektir.
9. Burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi "Pirinç Tebliği" hükümleri geçerlidir.

Katkı Maddeleri: Ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ikinci bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama:

1. Standart olarak net 50 kg. olabilecek temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
2. Ambalajın üzerinde firmanın ticari unvanı, varsa tescilli markası, malın adı (pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı, üretim yeri, ürün yılı, parti numarası, brüt-net ağırlığı (kg olarak), işlem tarihi olacaktır.
3. Ürünlerin ambalajlanması, etiketleme ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-işaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
4. Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

PİRİNÇ UNU:

Ürün Özellikleri:

- 1- Pirincin usulüne göre öğütülerek elenmesi suretiyle hazırlanmış ve piyasada satılan iyi cins pirinç unlarından olacaktır.
- 2- Rengi beyaz, mütecanis olmalı, siyah noktalar içermemelidir.
- 3- Nem miktarı % 14'den fazla olmamalıdır.
- 4- Pirinç unu temiz, kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Ayrıca; kızışmış, ekşimiş, acımış, kokmuş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmiş olmamalıdır.
- 5- Yalnız pirinçten yapılmış olacak, yabancı diğer unsurları içermeyecektir.

Ambalajlama:



1. Ambalajlar yeni temiz ve içindeki malın iyi bir durumda koruyabilecek nitelikte olmak üzere insan sağlığına zararsız maddelerden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, ticaret unvanı, adresi varsa tescilli markası, seri numarası, imal tarihi, net ağırlığı (gr veya Kg olarak) belirtilmelidir.
2. Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

MAKARNA

Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir üründür.

Ürün özellikleri:

1. Makarna kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
2. Makarnanın rutubet miktarı en çok % 13 olmalıdır.
3. Sade makarnada kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
4. Sade makarnanın protein miktarı kuru maddede en az % 10.5 olmalıdır.(Nx5.7)
5. Sade makarnada suya geçen madde miktarı kuru madde esasına göre en çok % 10 olmalıdır.
6. Sade makarnaya tuz katılmamalıdır.
7. Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye v.b şekillerde istenebilir.
8. Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi içermeyecektir.
9. Makarnalar % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.

Katkı Maddeleri:

1. Makarnalar kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacaktır.
2. Makarna üretiminde kullanılan katkı maddeleri “ Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri” bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama:

1. Makarnalar orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
2. Makarna biçimleri etiket üzerinde belirtilmelidir.
3. Makarna isimleri tanımlarda belirtilen şekliyle ambalajda yer almalıdır.
4. Ambalajın üzerinde;
 - Firmanın ticaret unvanı,
 - Varsa tescilli markası,
 - Malın adı, çeşidi,
 - Üretim seri / kod numarası,
 - Üretim tarihi; ay, yıl olarak,
 - Net ağırlığı,
 - Son kullanma tarihi veya raf ömrü,
 - Ürünün hazırlandığı başlıca maddelerin adı ve içeriği belirtilmiş olmalıdır.
5. Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

ŞEHİRİYE:



Ürün Özellikleri:

- 1- Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- 2- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri mütenacis olacaktır.
- 3- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitler ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- 4- Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynak suya atılarak 20 dk. Kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Piştiği anda kaygan ve parlak görünümde olmalıdır.
- 5- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- 6- 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.
- 7- Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
- 8- Rutubet % 13'ü geçmeyecektir.
- 9- Kül miktarı % 1'den fazla olmayacaktır.
- 10- Külün % 10'luk miktarda klorhidrik asitte erimeyen kısmı %15'den, alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile % 0.05 gr.'dan fazla olmayacaktır.
- 11- Kuru glüten miktarı % 10'dan az olmayacaktır.

Ambalajlama:

1. Şehriyeler temiz, orijinal, yeni, kapalı ambalaj içinde teslim edilecektir.
2. Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
3. Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

İRMİK

Buğday irmiği, yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış triticum durum buğdayının irmik öğütme tekniğine uygun olarak öğütülmesi ile elde edilen bir üründür.

İnce İrmik: 125-450 mikron eleklerin arasında kalan mamüldür. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı % 20'yi geçmemelidir.

Ürün Özellikleri:

1. Sert ve buğdaydan usulüne göre elde edilmiş, un kepeğinden ayrılmış, isteğe göre ince irmiklerden olacaktır.
2. Buğday irmiği kendine has tat ve kokuda olmalı, canlı veya cansız böcek ve /veya parçaları içermemelidir.
3. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış olmayacaktır.
4. Rutubet miktarı en çok % 14.5 olmalıdır.
5. İrmikteki protein miktarı kuru maddede en az % 10.5 olmalıdır.
6. İrmikteki asitlik en çok % 0.05 olmalıdır.
7. İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli irmiklerden olacaktır.
8. Burada yer almayan diğer hususlarda Türk Gıda Kodeksi "İrmik Tebliği" hükümleri geçerli olacaktır.

Katkı Maddeleri:



1. İrmik üretiminde kullanılan katkı maddeleri “ Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri” bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama:

1. Ambalajlama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme- İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
2. Ambalajda ;
 - Ürünün cinsi,
 - Firma adı,
 - Adresi,
 - İmal tarihi,
 - Son kullanma tarihi,
 - Net ağırlığı bulunmalıdır.
3. Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

AŞURELİK BUĞDAY:

Ürün Özellikleri:

- 1- Normal vasıflardaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
- 2- Küflü, küf benzeri 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 vesair ot tohumları olmayacaktır.
- 5- Rutubet miktarı % 13'ü geçmeyecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.
2. Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

YUFKA:

Ürün Özellikleri:

- 1- Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 2- Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı % 20'yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş ve çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.

Ambalajlama:

1. Yufkaların teslimi temiz kağıt ambalajlar içinde olacaktır.
2. Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kg 'dan yukarı olmayacaktır.
3. Ambalajlar üzerinde firma adı ve kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır
4. Ambalajların üzerinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın iznini aldığı ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Tebliği'ne uygunluğunu belirten ibare olmalıdır.

NOHUT:

Ürün Özellikleri:



- 1- Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsız da olsa yabancı madde miktarı % 2'den ve rutubeti %14'den fazla olmayacaktır. TS142 evsafına uygun olmalıdır.
- 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 % 2 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası reddedilecektir.

Ambalajlama:

1. Standart çuvallarda teslim edilecektir.
2. Çuval üzerinde veya içindeki etikette üretici firma ismi, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.
3. Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

BULGUR:

Ürün Özellikleri:

Sert buğdayların (triticum) durum tekniğine uygun olarak temizlenmesi, haşlanması, kurutulması, dövülüp elenerek kepeklerinden ayrılması ve kırılması ile elde edilen ürün olmalıdır.

Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır.

Rutubet % 13'den çok olmayacaktır.

Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1'i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TS 2284'e uygun olmalıdır. 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 maddeye ihtiva etmeyecektir.

Ambalajlama:

- 1- Standart çuvallar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cinsi, üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Ambalaj üzerinde okunaklı olarak;
 - o Firmanın adı,
 - o Bulgurun tipi (iri tip, pilavlık şeklinde),
 - o İmal tarihi (ay ve yıl olarak),
 - o Parti seri veya kod numaralarından en az birisi,
 - o Net ağırlığı, en az gr veya kg ,
 - o Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü olacaktır.
- 2- Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

MERCİMEK

A-KIRMIZI MERCİMEK:

Ürün Özellikleri:

- 1- İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- 2- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağılamak 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.

B-YEŞİL MERCİMEK:

Yeni sene mahsulü, iyi ve normal vasıflarda, yeter derecede kurumuş, taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olacaktır. Çürük, küflü, ıslak, yeteri derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır. Bütün tanelerin pişme durumu aynı olacaktır. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler % 2'den fazla olmayacaktır. Gerek taneler arasında canlı bit olmayacaktır. Gelişi güzel alınıp tartılacak 100 adet mercimeğin ağırlığı 4 gr. aşağı olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksi Mercimek tebliğine uygun olacaktır.

Ambalajlama:

- 1- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette;
 - o Üretici firma adı,
 - o Cinsi,
 - o Net ağırlığı,
 - o İmal tarihi yazılı olacaktır.
- 2- Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

KURU FASULYE

Kuru fasulye, baklagiller (Leguminosae) familyasının, fasulye (Phaseolus vulgaris L.) türüne giren bitki çeşitlerinin kurutulmuş taneleridir.

Ticaret borsalarında muamele gören, Dermason veya Horoz tiplerinden olmalıdır.

Horoz "tane renkleri beyaz, şekilleri uzunca silindirik ve taneleri genellikle orta büyüklüktedir" tanımına uymalıdır. Dermason "renkleri beyaz, şekilleri dolgunca yassı olup, bir uçları, diğer uçları yuvarlak ve taneleri genellikle büyükçedir" tanımına uymalıdır.

Duyusal ve Fiziksel Özellikleri:

1. Kuru fasulyeler son mahsulü olduğu gibi, iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, küflü ıslak, kızışmış, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
2. Kuru fasulyelerde; canlı- cansız parazitler, bunların aksamı ve ifrazatları bulunmayacaktır.
3. Çavdarmahmuzu, diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı herhangi bir madde ihtiva etmeyecek, boyanmayacak ve yağlamayacaktır.
4. Boy sınırları içerisinde kalmak üzere belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylardan olan tane karışımı toplamı ağırlıkça % 10'u geçmeyecektir.
5. İçinde bulunan yıl elde olunan kuru fasulyeler ile daha önceki yıl veya yıllarda elde olunan kuru fasulyeler birbirine karıştırılmayacaktır.
6. Satın alınacak kuru fasulyeler son sene ürünü olacak ve önceden ısıtılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün kuru fasulyelerin pişirme süresi 3,5 saati geçmeyecektir.
7. İrilik ve çeşit bakımından homojen olacaktır.
8. Yabancı madde miktarı en çok % 1 olacaktır.
9. Kalbur altı miktarı ağırlıkça en çok % 1 olacaktır.
10. Bozuk tane miktarı ağırlıkça en çok % 1 olacaktır.
11. Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı % 2'den fazla olmayacaktır.
12. Diğer çeşitlerden taneler ağırlıkça en çok % 5 olacaktır.



Kimyasal özellikleri: Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 14,5 olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı (TS141) ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kuru fasulyeyi Hıfzısıhha Enstitüsü" ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
3. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince kuru fasulyeleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.
2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.
3. Kuru fasulyeler polipropilen çuvallara veya içindeki miktarda kuru fasulyeyi taşıyabilecek sağlamlıkta jüt kanaviçe çuvallara konulacaktır. Çuvallar hiç kullanılmamış(yeni) olacaktır.
4. Çuvallar ağızları eksiz sicim veya polipropilen veya naylon iplerle yanlardan kulak yapılarak dikilecektir.
5. Ambalaj ağırlıkları en çok net 50 kg olacaktır.
6. Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- Malın adı
- Parti numarası
- Çeşidi, Derecesi, boyu
- Ürün yılı
- Son kullanma tarihi
- Net ağırlığı
- Muhafaza şartları
- Türk Gıda Kodeksi'ne göre üretildiği ibaresi
- Üretim izni tarihi ve numarası

7. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklenen ürünlerle hemen değiştirilecektir.

8. Ürün teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi getirilecektir.

KURU BARBUNYA FASULYE:

Ürün Özellikleri:

- 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 (kusurluları çıkarıldıktan sonra) 40 gr.'dan aşağı olmayacaktır.
- 5- Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı % 2'den fazla olmayacaktır.
- 6- Karışık cins olmayacaktır.

Ambalajlama:

1. Teslimat temiz, sağlam standart çuvallarda olacak, çuvallarda veya içindeki etikette;
 - Firma adı-adresi,
 - Malın cinsi,
 - İmal tarihi,
 - Net ağırlığı belirtilecektir.
2. Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

ŞEKER

Beyaz şeker; Polarizasyonu en az 99.7°Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakkarozdur.

Rafine şeker; Polarizasyon, invert şeker içeriği ve kurutma kaybı değerleri bakımından beyaz şekerle aynı karakteristik özellikleri taşıyan ve toplam puanı en fazla 8 olan üründür.

Pudra şekeri; Topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş beyaz şekeri ifade eder.

Ürün özellikleri:

1. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
2. Şeker ambalajları içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Alınacak şekerler Türk Gıda Kodeksi Gıda Tebliğine uygun olmalıdır.

Katkı maddeleri:

1. Ürünler “Türk Gıda Kodeksi” Gıda Katkı Maddeleri Tebliğine uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve Etiketleme –İşaretleme:

1. Rafine beyaz şekerlerde ürün ismi olarak “beyaz şeker” ifadesi de kullanılabilir.
2. Tatlı v.b yapımı dışında kullanılacak olan şeker paketli kesme şeker halinde alınacaktır.
3. Pudra şeker üretiminde nişasta kullanılması durumunda nişastanın varlığı ve bulunduğu maksimum miktarı etiket üzerinde açıkça görülmelidir.
4. Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafı, 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.
5. Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.
6. Ürün teslim alınırken Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP ve ISO 22000: 2005 belgesi getirilecektir.

IHLAMUR

Tozlu ve topraklı olmayacaktır. Piyasanın en iyisi olacak ve komisyonun begeneceği evsafa olacaktır. Çiçek oranı fazla olacaktır.

KAKAO

- Kakao tozu; temizlenmiş, kabuğu soyulmuş veya kavrulmuş kakao çekirdeğinin toz haline getirilmesi ile elde edilen ve kuru madde üzerinden küttelece en az % 20 oranında kakao yağı içeren toz halindeki üründür.
- Yağı azaltılmış kakao tozu; kuru madde üzerinden küttelece minimum % 10'a eşit veya fazla ancak % 20'den az kakao yağı içeren toz halindeki üründür.

Ürün Özellikleri:

1. Ürün kendine özgü, tat, koku ve renkte olacaktır.
2. Topaklanmış olmayacaktır.
3. Piyasanın en iyisi olacaktır.
4. Muayene komisyonunu beğeneceği evsafı ve koyu renkte olacaktır.
5. Kakao tozunda ve yağı azaltılmış kakao tozunda rutubet miktarı küttelece en fazla % 9 olmalıdır.

Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme:

1. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlenir.
 - Firmanın adı, adresi
 - Türk Gıda Kodeksi'nin "Kakao Tebliği"ne uygundur ibaresi
 - Malın adı
 - Üretim tarihi(ay ve yıl olarak)
 - Son kullanama tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Net ağırlığı (gr olarak)
2. Ürünlerin etiketinde içerdiği kakao yağının belirtilmesi gerekir.
3. Alkalize işlem görmüş ürünlerde 'alkalize işlem görmüştür' ifadesinin etiket üzerinde bulundurulması zorunludur.
4. Ürün teslim alınırken Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP ve ISO 22000:2005 belgesi getirilecektir.

TUZ

Ana maddesi sodyum klorür olan ve ham tuzdan insan tüketimine uygun nitelikte üretilen üründür. Sofra tuzu; doğrudan tüketiciye sunulan, ince toz haline getirilmiş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş tuz halinde alınacaktır.

Ürün Özellikleri:

1. Tuz beyaz renkte olmalı ve yabancı madde içermemelidir. Sofra tuzu homojen olmalı, tane büyüklüğü; göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı, 210 µm'lik elekten ise en çok % 20'lik kısmı geçecek büyüklükte olacaktır.
2. Rutubet miktarı sofratuzunda küttelece en çok % 0.5 olmalıdır.
3. Sodyum klorür miktarı; katkı maddeleri hariç olmak üzere sofratuzunda kuru maddede en az % 98 olmalıdır.
4. Sofratuzuna 50- 70 mg/kg oranında potasyum iyodür veya 25-40 mg/kg potasyum iyodat katılması zorunludur.
5. Tuzda asitte çözünmeyen madde miktarı, asitte çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere küttelece en çok % 0.5 olmalıdır.
6. Tuzda suda çözünmeyen madde miktarı, suda çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere küttelece en çok % 0.5 olmalıdır.

Katkı Maddeleri:



Ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin gıda katkı maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Bunların dışında tuza magnezyum oksit en çok 20 g/kg, iyot ilave edilen tuza sodyum tiosülfat en çok 1000 mg/kg katılabilir.

Ambalajlama:

1. Ürünlerin ambalajlanması, etiketleme ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-işaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
2. Sofra tuzunda; ürün adı "iyotlu sofra tuzu" olarak belirtilmelidir.
3. Sade rafine tuzları özellikle bozulmayacak şekilde kapalı ambalajlar içinde satışa sunulacaktır.
4. Ambalaj üzerinde hangi çeşit sofra tuzu olduğu, imalatçı firmanın tescil edilen markası ile adresinin ve seri numaralarının içindeki katkı maddelerinin cins ve miktarı olacaktır.
5. Ürün teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

BAHARAT:

Bu şartname, öğütülmüş formdaki tüm baharatları kapsar.

Bu şartnamede geçen;

Baharat: Çeşitli bitkilerin tohum, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, yaprak gibi kısımlarının parçalanması, kurutulması, öğütülmesi ile elde edilen gıdalar renk, tat, koku ve lezzet verici olarak katılan doğal bileşikler veya bunların karışımını,

Baharat Karışımı: Temizlenmiş, kurutulmuş ve ayrı ayrı sınıflandırılmış baharattan elde edilen karışımı,

Yabancı Madde: Baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki veya bitki parçaları dışında, kendinden başka her türlü maddeyi,

Kurutma: Baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki veya bitki parçalarının doğal veya yapay yollarla kurutulması işlemi,

Öğütme: Baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki veya bitki parçalarının tekniğine uygun olarak temizlenip, kurutulduktan sonra öğütülmesi işlemi,

Boy Özelliği: Öğütülmüş baharatın % 90'ının geçebileceği elek göz açıklığı değerini,

Bozuk Tane: Çürümüş, küflenmiş, ezilmiş, topaklanmış, filizlenmiş, kızışmış, nemden bozulmuş, hastalıklı, böcek yenikli taneleri,

Hafif Tane: İçeri kısmen veya tamamen boş olan karabiber taneleri,

Siyah Tane: Dış kabukları tamimiyle soyulmamış koyu renkli karabiber tanelerini veya tamamen boş olan beyaz biber tanelerini,

Şekerlenmiş Tane: İçinde veya dışında kolayca fark edilebilen, görünüşünü ve tadını olumsuz yönde etkileyen şeker kristalleri oluşmuş kuş üzümü taneleri,

Az gelişmiş ve cılız tohum: Kahve veya kırmızı renkli tohumlar ile kırık, olgunlaşmamış ve buruşuk tohumları,

Kırık Yaprak: En çok ¼'ü kopmuş yaprağı,

Lekeli Yaprak: Yüzeyinin 1/5'inden fazlasında çillenme, benek, şerit, adacık ve benzeri görünüşte renk farkları bulunan yaprakları,

Pul Kırmızıbiber: Capsicum cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmamış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup, sapları alındıktan sonra yarı öğütülerek pul haline getirilmiş, belirli oranlarda yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılarak su ile tavllanmış halini,

Kırmızıbiber: Capsicum cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup, sapları alındıktan sonra öğütülmüş halini,

Karabiber: Piper nigrum L türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurtulmuş olan gri, kahve veya siyah renkli, yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali,

Karanfil: *Eugenia caryophyllata* Thunb. Türüne giren bitkilerin açılmamış çiçek tomurcuklarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş tane veya öğütülmüş halini,

Çam Fıstığı: *Pinus pinea* L. türüne giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş, embriyonu da bulunan endosperm kısmını,

Defne Yaprığı: *Laurus nobilis* L. türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

Fesleğen – Reyhan: *Ocimum basilicum* L. türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

Kekik: *Organum*, *Satureja*, *Thymus*, *Thymbra* ve *Majorana* cinslerine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

Kimyon: *Cuminum cyminum* L. türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan tohumlarının tane veya öğütülmüş halini,

Kuş Üzüümü: *Vitis vinifera* L. türüne giren çekirdeği oluşmamış veya tam gelişmemiş ufak taneli üzümlerin yıkanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş hali,

Nane: *Mentha* cinsine giren kültür bitkilerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprakları saplarından sıyrılıp ufalanmış hali,

Sumak: *Rhus coriaria* L. türüne giren bitkilerin meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra belirli oranda sofr tuzu katılarak öğütülmüş hali,

Tarçın: *Cinnamomum* cinsine giren bitkilerin, dalları ve genç sürgülerinin kabuklarından, mantar ve paranza dokusunun sıyrılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutularak öğütülmüş halini,

İfade eder.

PRALİN:

Ürün Özellikleri:

1. Piyasada satılan en iyi kalitede, kakao yağı, kakao tozu ve şekerden(sakarozyapılmış olmalıdır.
2. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir katkı maddesi olmamalıdır. Acı, kötü kokulu olmamalıdır.

Ambalajlama:

1. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 10 kg luk ambalajlarda teslim edilmelidir.
2. Ambalajlar üzerinde; firma adı, adresi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan pralin müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak kaydı ile değiştirilecektir.

VANİLYA:

Ürün Özellikleri:

1. Vanilyalar, sağlam, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, bozuk bulunmamalıdır. Vanilini ve diğer tat, koku ve lezzet verici maddeleri yitirmiş olmamalıdır.
2. Usulüne uygun şekilde fermente ettirilip kurutulmuş bulunmalıdır. İçlerinde canlı böcek bulunmamalı, çıplak(gerektiğinde tashih edilmiş) gözle bakıldığında ölü böcek veya böcek kalıntılarıyla kemirici yenikleri görülmemelidir. TS 4028 evsafına uygun özellikte olmalıdır.

Ambalajlama:

1. Vanilyalar, piyasaya ambalajlı olarak arz edilir. 5 gr.'lık ambalajlar içerisinde olacaktır. Ambalaj üzerine: Firmanın ticaret unvanı ve ya kısa adı, adresi, parti numarası, malın adı, tipi, derecesi, içerdiği vanilin miktarı, ağırlıkça yüzde olarak (biliniyorsa) , üretim yılı, net veya brüt ağırlığı (kg, brüt ağırlık verildiğinde darası kg).

KUŞ ÜZÜMÜ:

Ürün Özellikleri:

- 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 topraklanmış olmayacaktır.
- 3- Standart temiz bez veya naylon torbalar içerisinde teslim edilecektir.

KURU ÜZÜM:

Ürün Özellikleri:

- 1- Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16'dan fazla olmayacaktır.
- 2- Çekirdeksiz taze üzümlerin (sultani ve yuvarlak çekirdeksiz) tekniğine uygun olarak güneşte kurutulmuş, ağartılmış veya ağartılmamış şeklindedir. Yapışmış olmamalıdır, ekşimemiş, küflenmemiş, şekerlenmemiş olmalıdır. Kaynatıldığı zaman normal dolgunlukta olmalıdır.
- 3- Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

Ambalajlama:

- 1- Ambalaj yeni, temiz, kuru, kokusuz, içindeki malın özelliklerini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen uygun malzemelerden yapılmalıdır. Bunların net ağırlığı 15 Kg'ı geçmemelidir. Ambalaj üzerinde firma adı, parti numarası, tipi (örneğin 10 numara), net ağırlığı, ürün yılı yazılı olacaktır.
- 2- Teslimat sırasında gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

FINDIK İÇİ:

Ürün Özellikleri:

- 1- İyi cins kavrulmuş findık içinde, yeni sene ürünü olacaktır.
- 2- Findık içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 3- Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4- Kırık tane miktarı % 1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 5- İyi kavrulmuş, bayatlamamış, 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:

Ürün Özellikleri:

- 1- Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- 2- Kurtlu, kurt yenikli böcekli, küflü, küf kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimemiş olmayacaktır.

- 3- Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu, kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
- 4- Her bir incirin ağırlığı 20 gr.'dan aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu ağırlık tuttuğu takdirde, 20 gr.'dan noksan incirler, 15 gr.'dan aşağı olmamak şartıyla % 10'a kadar aynen kabul edilir, fazlası reddedilir.

Ambalajlama:

- 1- Kuru incirler piyasa teamüllü ve sağlam poşet veya kutular içinde getirilecektir ve her sandık üzerinde cinsi, net kilo ağırlığı, üretim tarihi, son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır.
- 2- Teslimat sırasında gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

CEVİZ İÇİ:

Ürün Özellikleri:

- 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 acımış 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 geçmemelidir.
- 6- İçinde yabancı madde bulunmayacak ve muayene komisyonunun beğeneceği evsafa olacaktır.

Ambalajlama:

1. Piyasada teamüllü sandık ambalajlarda getirilecek, ambalajlarda firma adı, cinsi, imal ve son kullanma tarihi ve net miktarı yazılı olacaktır.
2. Teslimat sırasında gıda üretim sertifikası ve TSE veya ISO belgesi istenecektir.

GÜL SUYU:

Sağlığa zarar vermeyen TSE'de belirtilmiş, plastik, 250 gr.'lık şişelerde, kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır.

SİRKE:

- 1- Berrak görünüşte, kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
- 2- Kapalı olarak 70 cc'lik şişeler içinde teslim edilir.
- 3- Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi, seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

D- YAĞLAR:

ZEYTİNYAĞI:

Zeytinyağı: Sadece zeytin ağacı meyvelerinden elde edilen yağlardır.



Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile gıda olarak doğrudan tüketilebilecek natürel zeytinyağları karışımından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gr.da 1.5 gr.dan fazla olmamalıdır.

Ürün Özellikleri:

1. **Zeytinyağı:** Rafine zeytinyağı ile gıda olarak doğrudan tüketilebilecek natürel zeytinyağları karışımından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gr.da 1.5 gr.dan fazla olmamalıdır.
2. Adedi hararete mayı ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır.
3. Rengi altın sarısı, yeşilimsi sarı veya açık sarı renkte olabilir.
4. Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
5. 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.
6. Acılık teamülü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müspet olacaktır.

Ambalajı:

- 1- Ambalajı temiz, passız ve yeni tenekelerde olacaktır. Tenekeler, yağ ile temas sahalarında kurşun, antimon, bakır gibi zehirli elementleri içermemelidir.
- 2- Ambalajı üzerinde
 - Firmanın adı,
 - Markası,
 - İçeriği
 - Mal tarihi,
 - Son kullanma tarihi olacaktır.
- 3- Brüt 17 kg.'lık, net 16,380 kg.'lık kutularda getirilecektir.
- 4- Ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-işaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- 5- Ürünler teslim alınırken Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000: 2005 belgesi istenecektir.

AYÇİÇEK YAĞI:

Ayçiçeği Yağı: Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilen yağdır.

Ürün Özellikleri:

1. Adedi hararete mayı 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. Burada yer almayan hususlar Türk Gıda Kodeksi “bitki adı ile anılan yemeklik yağlar tebliği”ne uygun olacaktır.

Ambalajlama:

1. Ambalajı üzerinde
 - Firmanın adı,
 - Markası, içeriği,

- İmal ve son kullanma tarihi olacaktır.
- 2. Brüt 17 kg.'lık, net 16.380 kg.'lık kutular içinde gelecektir.
- 3. Ürünler teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000: 2005 belgesi istenecektir.

MISİRÖZÜ YAĞI:

Mısır bitkisi tanelerinin embriyolarından elde edilen yağdır.

Ürün Özellikleri:

- 1- Adedi hararete mayı ve berrak olacaktır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- 2- Rengi koyu sarı renkte olacaktır.
- 3- Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacak, herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
- 4- Burada yer almayan hususlar Türk Gıda Kodeksi “bitki adı ile anılan yemeklik yağlar tebliği’ne uygun olacaktır

Ambalajlama:

1. Ambalajı üzerinde
 - Firmanı adı,
 - Markası,
 - Cinsi,
 - İmal ve son kullanım tarihleri olacaktır.
2. Brüt 17 kg'lık, net 16.380 kg.'lık kutularda getirilecektir.
3. Ürünler teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005belgesi istenecektir.

E- TATLILAR:

- 1- Hazır olarak dışardan getirtiliyorsa getirilen yerin Gıda Üretim Sertifikası, kuruma teslim edilmesi gerekmektedir.

Tahin Helvası (meyveli veya kakaolu)

1. Tahin helvası; şeker, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit ve gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ve gerektiğinde çeşni maddeleri ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen, ince lifli yapıdaki üründür.
2. Çeşni maddeleri; fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler, kuru meyve şekerlemeleri ile kakao vb. gıda maddeleridir.
3. Sade tahin helvası; çeşni maddesi ve aroma maddesi içermeyen tahin helvasıdır.
4. Çeşnili tahin helvası; çeşni maddelerinin katılması ile elde edilen tahin helvasıdır. Yabancı madde; tahin helvası üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki, kabuk ve çekirdek dahil her türlü maddedir.

Ürün Özellikleri:

1. Tahin helvası kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
2. Tahin helvası kendine has homojen, ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.
3. Hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. (Haşere, haşere parçaları, böcek kalıntıları vb.)
4. Tahin helvasındaki yağ susam yağı olmalıdır. Tahin helvasında susam yağı dışında başka bir yağ satılmaz. Ancak toz kakao satılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelebilen yağ bulunabilir.

5. Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden kuru meyve şekerlemeleri ve fındık fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler bütün veya parça halinde katılmalı ve ürünün net kütleindeki oranı en az %8 olmalıdır.
6. Burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi “Tahin Helvası Tebliği” hükümleri geçerlidir.

Kimyasal Özellikleri:

BİLEŞENLER	KÜTLECE
Susam Yağı (en az %)	27.5
Tahin miktarı (en az %)	52
Protein (en az %)	11
Toplam Şeker (sakkaroz cinsinden) (en çok %)	47
Rutubet (en çok %)	3
Ham selüloz (en çok %)	1.2
Kül (en çok %)	1.7
Peroksit sayısı (extrakte edilen yağda) (en çok meq/kg)	10
Asitlik (extrakte edilen yağdan oleik asit cinsinden) (en çok %)	2
Helvada saponin (en çok %)	0.1
Niştalı maddeler	Bulunmamalı

Katkı Maddeleri: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Katkı Maddeleri Bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Bu ürünlerde renklendirici kullanılmaz.

Hijyen: Ürünler ‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara ve Türk Gıda Kodeksi- Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’ne uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama:

1. Ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası, adresi, parti numarası, mamulün cinsi ve tipi, içerik, katkı maddelerinin isimleri içindeki şekerin cinsi ve oranı, imal ve son kullanma tarihi silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır. Çeşni ilaveli ürünlerde ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilir.
2. 75 gr.lık paketler halinde olmalıdır.
3. Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi’nin “Tahin helvası Tebliği”ne uygundur ibaresi yer almalıdır.
4. Bütün ürünlerin gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005belgesi olmalıdır.

TEL KADAYIF:

Ürün Özellikleri:

- 1- Teller birbirine yapışmış olmayacaktır.
- 2- Fena koku içermeyecek, su miktarı % 16’yı geçmeyecektir. Döküm kadayıflarından olacaktır.
- 3- Teslimat temiz naylon torbalar içinde olacaktır.
- 4- Ambalaj üzerinde firma adı ve kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır.
- 5- Türk Gıda Kodeksi Gıda Tebliği’ne uygun olmalıdır.
- 6- Ürünlerin gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000: 2005 belgesi olmalıdır.
- 7- Hazır olarak dışardan getirtiliyorsa getirilen yerin Gıda Üretim Sertifikası’nın kuruma teslim edilmesi gerekmektedir.

EKMEK KADAYIFI:

Ürün Özellikleri:

- 1- Pişmeden önce herhangi bir gayri tabii lezzet veya tat ile koku ve acılık hissedilmeyecektir.
- 2- İyi cins ekmek kadayıfı olacaktır. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurtlu, kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- 3- Ekmek kadayıfları ince ve her tarafları aynı kalınlıkta olacaktır. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Pişirildiği zaman normal derecede büyüyecektir.
- 4- Temiz ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunan Türk Gıda Kodeksi hükümlerine göre üzerlerinde etiket bulunacaktır.
- 5- Hazır olarak dışardan getirtiliyorsa getirilen yerin üretim iznini kuruma teslim etmesi gerekmektedir.

YASSI KADAYIF:

Birbirine yapışık çift olarak 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. Hazır olarak dışardan getirtiliyorsa getirilen yerin üretim iznini kuruma teslim etmesi gerekmektedir.

ŞAMBABA VE KEMALPAŞA TATLISI:

Piyananın en iyisi ve komisyonun beğeneceği evsafa olacaktır. Hazır olarak dışardan getirtiliyorsa getirilen yerin üretim iznini kuruma teslim etmesi gerekmektedir.

ŞEKERPARE - KURU KAYISI:

Ürün Özellikleri:

- 1- Piyasada satılan iyi cins şekerpare-kuru kayısılarından olacaktır.
- 2- Çekirdeği çıkarılmadan yaş olarak kükürtleme odalarında kükürtlenip, kurutulduktan sonra çekirdeği çıkarılan kayısı olmalıdır.
- 3- Kuru kayısının nem miktarı % 25'i, yabancı madde % 1, kükürt dioksit % 0.20'yi geçmemelidir.
- 4- Kurutulma sırasında besin değerini yitirmemiş olmalıdır. Renk kendine özgü olmalı, siyaha yakın ya da kükürtlemeden dolayı çok açılmış olmamalıdır.
- 5- 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.
- 6- Şekerpare için hazır olarak dışardan getirtiliyorsa getirilen yerin üretim iznini kuruma teslim etmesi gerekmektedir.

Ambalajlama:

- 1- Şekerpare-kuru kayısılar piyasa teamülü temiz ve sağlam sandıklar içerisinde getirilecektir ve her sandık içeriği 20 kg'ı geçmemek üzere hepsi standart miktarlarda bulunacak; ambalajlarda iç yüzeyi yağlı kağıt, jelatin, selafon gibi meyveleri koruyacak örtü bulunmalı, ambalaj üzerinde firmanın adı, tescilli markası, adresi, Türk malı deyimi, meyvenin adı, parti numarası, tipi, sınıfı, boyu, net ve brüt ağırlığı yazılmalıdır. Üretim tarihi de belirtilmelidir.
- 2- Ürünlerin gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi olmalıdır.

Diğer Hususlar:

- 1) Üretici firma bala ait "Gıda üretim sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca HACCP veya ISO 22000:2005 belgesine sahip olacaktır. Belgeler mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

- 2) Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nin ilgili standartı Türk Gıda Kodeksi "Bal Tebliği" hükümleri geçerlidir.
- 3) Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta balın Hıfzısıhha Enstitüsü ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.
- 4) Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standartı ve Türk Gıda Kodeksi "Bal Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Katkı Maddeleri: Bala hiçbir katkı maddesi katılmayacaktır.

Mikrobiyolojik özellikleri: Balın mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Ambalajlama Etiketleme ve İşaretleme:

Bal Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama Etiketleme ve İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıdaki gibidir.

- 1) Etikette balın orijini; bal ifadesinin yakınında belirtilecektir.
 - 2) Etikette balın toplandığı yıl; üretim tarihi olarak, balın satışa hazır geldiği tarih; dolum tarihi olarak ifade edilecektir.
 - 3) Etikette balın piyasaya sunulmuş şekli belirtilecektir.
- Ayrıca;
- 4) Ballar 20 gramlık ambalajlarda olacaktır.
 - 5) Kullanılan ambalaj materyalleri için Tarım ve Köy işleri Bakanlığında Gıda da kullanılabilir izni olması zorunludur.
 - 6) Ambalajlarda sızıntı ve akıntı olmayacaktır.
 - 7) Birim ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlenir.
 - Firmanın adı, adresi
 - Türk Gıda Kodeksi'nin "Bal Tebliği"ne uygundur ibaresi
 - Malın adı
 - Grubu ve tipi
 - Üretim tarihi(ay ve yıl olarak)
 - Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Net ağırlığı (gr olarak)
 - 8) Satıcı firma balın kabul tarihinden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Satıcı firma bozulan, bombaj yapan ürünleri yenileri ile değiştirmek zorundadır.

F- KONSERVELER:

İÇ BEZELYE:

Ürün özellikleri;

- 1- İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkinde olacaktır.
- 2- Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
- 3- 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.
- 4- 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 % 0,5'den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- 5- İç bezelye konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu bekleneyecektir.

6- 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.

7- Bezelyeler 3 no'lu bezelye olacaktır.

8- 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 müteahhit herhangi bir itiraz ve talepte bulunmayacaktır.

9- Kutular, net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.

Ambalajlama;

1. 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.

2. Konserve 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 makineyle kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.

3. Evvelce herhangi bir sebeple içerdiğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.

4. Birim ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlenir.

- Firmanın adı, adresi
- Malın adı
- Üretim tarihi(ay ve yıl olarak)
- Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
- Net ağırlığı (gr olarak)

5. Ürünler teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

Konservenin Vezin Kontrolü: İçindeki suyun süzülmesi (Süzme işlemi, bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damla 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:

Ürün özellikleri;

1- Konserve yapımında kullanılan taze fasulyenin özellikleri TS 797'ye uygun olmalıdır.

2- Konserveyedeki fasulyeler aynı çeşitten etli, kılçıksız, dağılmamış, fazla yumuşamamış, oldukça sert durumda olmalı, dolgu suyu fazla bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı % 2'yi geçmemelidir.

Konserve edilmiş taze fasulyeler çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır. TS 1468 evsafına uygun olmalıdır.

3- Taze fasulye konservesi içinde tuzdan başka herhangi bir katı maddesi bulunmamalıdır. Konserve, süzme ağırlığı net ağırlığının % 70'inden az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10'undan çok olmamalıdır.

Ambalajlama;

4- Taze fasulye konservelerinin ambalajları üzerine firmanın adı veya tescilli markası ve adresi Türk Malı deyimi veya TM işareti, bu malın adı ve çeşidi seri numarası, süzme ve net ağırlığı, imalat tarihi (yıl olarak) yazılı olmalıdır.

- 5- Konservelerin muayenesinde kutular şişkin olmayacak, bekleme sırasında şişkinlik olduğu takdirde müteahhit firma değiştirecektir.
- 6- Taze fasulye konservesi, kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır, muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. (% 03) Konserve fasulyeler, içinde bulunan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.
- 7- Ürünler teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

KONSANTRE DOMATES SALÇASI:

Ürün özellikleri;

- 1- Salçalar kendine özgü kırmızı renkte olmalıdır.
- 2- Kendine özgü tat ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
- 3- İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçaları, gözle görülebilen kendi kabukları ve çekirdekleri dahil, erimemiş tuz ihtiva etmeyecektir.
- 4- Patojen mikroorganizmaları veya bunların toksinlerini ihtiva etmeyecektir.
- 5- İnvert şeker miktarı toplam kuru maddenin % 40'dan az olmamalıdır.
- 6- Asiditesi susuz asit cinsinden kuru maddede % 10'dan fazla olmamalıdır.
- 7- Küf miktarı (Howard metoduna göre) karelerin % 60'ını geçmemelidir.
- 8- Külün %10'luk HCl'de çözülmeyen kuru maddede % 0.3'ten çok olmamalıdır.
- 9- Tuzsuz kuru madde miktarı en az % 29 olacaktır.
- 10- Tepe boşluğu kabın hacminin % 10'undan fazla olmamalıdır.

Ambalajlama;

1. Domates salçalarının kutuları hiç kullanılmamış yeni, temiz, sağlam, passız tenekelerden yapılmış olmalıdır. Kutuların hiçbir yerinde delik, gaz sızıntısı, salça bulaştığı bulunmamalıdır.
2. Domates salçalarının konulduğu kutuların kapakları içe basık veya düz olacak bombaj görülmemelidir.
3. Kutuların içinde okunaklı olarak firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, malın adı (domates salçası), tipi, kuru madde oranı, katılmış ise tuz miktarı, imal, seri ve parti numarası, net ağırlığı ve yapıldığı yıl yazılı olmalıdır.
4. Alımlar yeni yıl tarihi üzerinden yapılacaktır.
5. Ürünler teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000 belgesi istenecektir.

DOMATES SALÇASI:

- 1- Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrışmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle 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'den, külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı % 0.1'den fazla olmayacaktır.
- 4- Tuzsuz kuru madde miktarı % 29 olacaktır.
- 5- Tepe boşluğu kabın hacminin % 10'undan fazla olmamalıdır.
- 6- Domates salçalarının konulduğu kutuların kapakları içe basık veya düz olacak bombaj görülmemelidir.
- 7- 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.

- 8- Özel yönetmeliğinden gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- 9- Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olamayacaktır. 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.
- 10- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmasını müteahhit taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
- 11- 5 kilogramlık kutularda teslim edilecektir. (İdare isterse 1 kg.'lık kutularda da isteyebilir). Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alacaktır.
- 12- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarından düşecektir (% 01). Konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.
- 13-Domates salçası HACCP VEYA ISO 22000:2005 belgesine sahip, piyasada kabul görmüş birinci sınıf olacaktır.

TÜRLÜ KONSERVELER:

Ürün özellikleri;

- 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 % 3'ü geçmemelidir.
- 3- Türlü konservesinde 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 konservede süzme ağırlığı net ağırlığının % 70'den az, tepe boşluğu kabın hacminin %10'undan çok olmamalıdır.
- 5- Türlü konservesi TS 791-794-1205-1255'de belirtilen özelliklere uygun olacaktır.

Ambalajlama;

- 1- Ambalajların üzerinde firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, TM işareti, malın adı ve çeşidi, imalat seri numarası, süzme ve net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
- 2- Türlü konservesi 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 müteahhit değiştirmekle yükümlüdür.
- 3- Türlü konservesi kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır. Muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. (% 03) Konserve türler içinde bulunan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.
- 4- Ürünler teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

BAMYA KONSERVESİ:

Ürün özellikleri;

- 1- Taze bamya konservesi kendine özgü tat ve kokuda olmalı, içindeki bamyalar, bütün, körpe, çekirdeği küçük ve sertleşmemiş ve başkaları kesilmiş, fazla yumuşamamış, dağılmamış ve ezilmemiş olmalıdır. Konservedeki bamyaların boyu 1.5-6 cm. arasında olmalıdır.
- 2- Taze bamya konservelerinde tuz, limon tuzu, koruk suyu, limon suyu ve domates suyundan başka katkı maddesi bulunmamalıdır. Evsafı TS 1467 ye uygun olmalıdır.
- 3- Konservenin 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.

Ambalajlama;

1. Taze bamya konservelerinin ambalajları üzerinde Firmanın adı, tescilli markası ve adresi, malın adı, imal tarihi, imalat seri numarası, TM işareti, net ağırlığı yazılı olacaktır. (Konserve sultani çeşitten yapılmışsa belirtilmelidir.)
2. Taze bamya konservesi 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.
3. Ürünler teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

SİYAH ZEYTİN (TS 774) :

Ürün özellikleri;

- 1- Yeni yıl mahsulü, sadece tuz ile salamura edilmiş % 8–12 lik salamurada 8-10 ay bırakılmak suretiyle acılığı giderilmiş olmalıdır. Asit veya başka bir maddeyle acılığı giderilmemelidir. Ancak Türk Gıda Kodeksi'nde müsaade edilen cins ve miktarlarda koruyucu maddeler içerebilir.
- 2- Zeytin taneleri temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Eti çekirdeğinden ayrılmalı, gevşek, ezik, akçıl, saplı, çekirdek parçalı olmamalıdır.
- 3- Her türlü parazit, böcek veya böcek kalıntısı içermemeli, kirli, kokuşmuş özellikleri kaybolmuş, bozuk dolgu maddeli veya küflenmiş olmamalıdır.
- 4- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg.da en çok 1 adet olmalıdır
- 5- Kiloda ortalama dane adedi 270–280 olmalıdır.
- 6- Burada yer almayan diğer hususlarda Türk Gıda Kodeksi ve TS774 evsafına uygun olmalıdır,

Ambalajlama;

- 1- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, tipi ve stili aynı olmalıdır.
- 2- Ambalaj üzerinde firma adı, markası, kalite sınıfı, zeytin tipi, miktarı, net ağırlığı, imalat seri numarası, imal ve son kullanma tarihi, kullanılmasında ve depolanmasında dikkat edilecek hususlar yazılı olacaktır.
- 3- Ürünler teslim alınırken gıda üretim sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

G- TAVUK YUMURTASI:

Yumurta; evcil tavuktan elde edilen kabuklu yumurtadır.



Ürün Özellikleri:

1. Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
2. Yumurta kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
3. Çürümüş, kokuşmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş olmayacaktır.
4. Kabuk kalınlığı 0.2 mm'nin altında olmayacaktır.
5. Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmayacaktır.
6. Yumurtanın şekli muntazam olacak, girintili, çıkıntılı pürüzler olmayacaktır.
7. Tabağa kırıldığı zaman sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmayacaktır.
8. Yumurtalar yıkanmamış olacak, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmayacaktır.

*A Sınıfı yumurta alınacaktır.

A Sınıfı yumurta;

- Katikula ve Yumurta Kabuğu: normal, temiz, hasarsız,
- Hava Boşluğu: 6 mm. Den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecek
- Yumurta Akı: Berrak, saydam, jel kıvamında olacak ve yabancı madde içermeyecek
- Yumurta Sarısı: Işık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, membranda yırtık olmayacak. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecek.
- Mikroorganizma: Yumurta içeriğinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit içermeyecek

Ambalajlama:

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ambalajlama ve etiketleme, işaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.

Teslim alınırken Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi olacaktır

