

1. KONU

- Bu teknik şartname İSTAÇ AŞ çalışanlarına taşıma usulü ve yerinde üretim şeklinde yemek temini ve servisi işinin yürütülmesinde uygulanacak özel hususları konu alır.

2. KAPSAM

- İSTAÇ AŞ çalışanlarına yemek temini ve servisi işi, İSTAÇ AŞ personelinin görev yaptığı hizmet alanlarını kapsar.

3. TANIMLAR / KAVRAMLAR / KISALTMALAR**İdare: İSTAÇ AŞ**

Yüklenici: İdarenin ücret ödeyerek mal veya hizmet satın aldığı özel ya da tüzel kişilik.

KONTROL TEŞKİLATI: İSTAÇ AŞ Destek Hizmetleri Müdürlüğü İdari İşler Şefliğinin takibinde, belirlenen isimlerden oluşur. Bu kişiler yükleniciye yazı ile bildirilir.

YEMEK: Bir öğünün menüsü; çorba, ana yemek (iki çeşit), yardımcı yemek, tatlılar veya meyveler olmak üzere en az dört çeşittir. (Her gün ana yemek seçmeli menü olacaktır.)

Bir öğünün yemek menüsüne ilave olarak salata çeşitleri, zeytinyağlılar, haşlamalar, turşular, yoğurt ve meşrubat çeşitleri yemek sayısı kadar menüye dahil edilecektir. Salatbar en az 4 çeşit olacaktır.

Salata: 1 kişilik salata en az dört çeşit malzemeden oluşacaktır. Salatbara konulacak malzemeler biber, kıvırcık, göbek, domates, salatalık, soğan, mısır, nane, dereotu vb. oluşur. Salata çeşitleri İdari İşler Şefliğince mevsimine göre değişiklik yapılacaktır.

Zeytinyağlılar: 1 kişilik menüye ilave olarak dahil edilen yiyeceklerdir. Tüm yemekhanelerde bulunan salatabarlar da zeytinyağlılar verilecektir.

Yoğurt: Merkez ve diğer lokasyonlarımızda ise salatbara ilave kapalı yoğurt verilecektir.

Meşrubat: Menüye ilave olarak 1 kişilik meyve suyu ve ayran seçmeli olarak verilir. Burada verilecek meşrubat çeşidi menüye göre belirlenecektir. İdare'nin talebi halinde 200 ml. asitli meşrubat çeşitleri ilave edilecektir.

SERVİS: Yüklenici tarafından tüm yemek masalarına peçetelik, baharatlık, yağdanlık ve İdare'nin istediği malzemeler koyulmalıdır.

SERVİS SAATLERİ: Servis saatleri İSTAÇ AŞ tarafından belirlenip yükleniciye yazı ile bildirilecektir. İSTAÇ AŞ gerekirse her hizmet birimi için değişik servis saatleri belirleyebilir. Servis saatlerinin başlangıcı fiilen yemek verilmeye başlandığı andır. Yemeğin imalatı ile servise sunulduğu zaman arasında en fazla 2 (iki) saat olacaktır.

4. GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ÖZELLİKLERİ**4.1 KEMİKLİ DANA ETİ**

4.1.1 Etler kesimden en az 24 saat sonra kullanılacaktır.

4.1.2 Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük'ün 138. Maddesine göre, doğrudan doğruya et halinde satılan veya çeşitli gıda müstahzarlarının yapılması için kullanılan etlerin, T.C. Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde, bu mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olması ve Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve etlerin Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.

4.1.3 Dondurulmuş et alınmayacaktır.

4.1.4 Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.

4.1.5 Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabakası ile örtülü olacaktır.

4.1.6 Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise % 3 fire düşülecektir.

4.1.7 Muayene komisyonu uygun gördüğü hallerde yemeğin özelliğine göre süt danası istenecektir. Süt danalarında sığır etinde bulunan özellikler aranacaktır.

4.1.8 Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları Ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2018/52) MADDE 5 'e göre, Çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır. Bu gıdalar ve ürünler bozulmuş olamaz, bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olamaz.

4.1.9 Dana etleri en fazla 2 yaşından büyük olmayacaktır.

4.1.10 Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

4.1.11 Kemikli dana eti miktarları, Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği'ne göre belirlenir.

4.1.12 Frigorifik araçlarla (4°C±2'de) gelmeli, nem ve yabancı madde-koku bulaşmayacak şekilde nakliye edilir.

4.1.13 Gıda Hijyeni Yönetmeliği MADDE 8'e göre, ürünlere bulaşma olmaması için kullanılan ekipman, kap, konteyner ve araçların temiz tutulması ve gerekli durumlarda temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi gerekir. Buna göre, Yükleme öncesi yabancı madde, yabancı tat-koku, kimyasal madde bulaşması, görsel kirlilik, ölü ve canlı haşere varlığı açısından kontrol edilir. Araç dezenfekte edilmiş olmalıdır. Her sevkiyat için taşıt ve sıcaklık kontrolü yapılır.

- 4.1.14** Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği MADDE 14'e göre, memelilerin uzaklaştırılması sırasında karkasa, süt veya kolostrum bulaştırılmaz. Karkaslar ve gövdenin insan tüketimi için amaçlanan diğer kısımları tamamen yüzülmüş olmalıdır. Karkaslarda, görünür dışkısal bulaşma olmamalıdır. Herhangi bir görünür bulaşmanın olması durumunda, bulaşık bölge derhal kesilerek veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif yollarla uzaklaştırılmalıdır. Karkasların zemin, duvar veya çalışma tezgâhları ile temas etmesi önlenir. Hastalık şüphesi olan etler veya insan tüketimi için uygun olmadığı belirlenen etler ve yenmeyen yan ürünler, insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen etlerle temas ettirilmez.
- 4.1.15** Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları Ve Et Ürünleri Tebliği referans alınarak, Dana eti, canlı ve parlak kırmızı renkte olmalı, yüzeyinde aşırı ıslaklık ve yapışkanlık bulunmamalı, et suyu ayrılmamış ve çok az bağlayıcı dokulu olmalıdır. Kaslar arasında görünür özellikte mermerimsi yağ dokusu bulunmalıdır. Yağ dokusu beyaz olmalıdır. Etlerin yüzeyinde kesinlikle hayvan dışkısı veya diğer çevresel etkenlere bağlı bir kirlenme bulunmamalıdır.
- 4.1.16** Türk Gıda Kodeksine uygun et yüzeyi rutubetini kaybetmiş ve kurumaya bağlı olarak donuklaşmış olmamalıdır.
- 4.1.17** Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Madde 145'e göre, kasaplık hayvan etleri, balık ve kümes hayvanları etleri; üzerlerinde bu Tüzükte yazılı tarzda etiketi olmayan veya etiketteki yazıları noksan bulunan her çeşit hayvan etleri, vasıfları üzerinde yazılmış etiketlere uymayan her türlü hayvan etleri, zararsızda olsa herhangi bir kimyevi madde ile muamele edilmiş veya boyanmış her türlü hayvan etleri veya yenilebilir diğer hayvan kısımları taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar. Bu nedenle kullanılamaz.
- 4.1.18** Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük 137'nci maddede yazılı vasıflarını belirtmek üzere hayvanın (İrk, nevi ve cinsini) gösteren bir etiket asılmış olacaktır.
- 4.1.19** Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları Ve Et Ürünleri Tebliği MADDE 7'e göre, Kıymanın bileşiminin belirtilen özelliklere uygun olması gerekir. Kıymadan elde edilen hazırlanmış kırmızı et karışımlarının içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 25 ve tuz oranı kütlece en çok % 2 olur. Köftede hayvansal olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 5'i aşmaması gerekir. Yaprak döner, üretiminde kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı dönerdir ve içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 25, tuz oranı kütlece en çok % 2 olur. Döner üretiminde hayvansal olmayan proteinler, nişasta ve

nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 1'i aşmaması gerekir.

4.1.20 Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları Ve Et Ürünleri Tebliği MADDE 9'a göre, Köftede ve kanatlı köftede hayvansal olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 5'i aşmaması gerekir. Et ürünlerinin kılıflarında yırtık, delik gibi fiziksel kusurların olmaması gerekir.

4.1.21 Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği MADDE 5'e göre, hayvansal dondurulmuş gıdalar söz konusu olduğunda gıdanın üretim tarihi olarak; Karkas, yarım karkas veya çeyrek karkaslar için kesim tarihi esas alınır. İnsan tüketimi için amaçlanan dondurulmuş hayvansal gıdanın 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uyumlu olarak etiketlenmesi sağlanır. Gıda, farklı üretim ve dondurma tarihli ham maddeleri içeren bir partiden üretildiğinde en eski ham maddenin üretim tarihi ve/veya dondurma tarihi esas alınır. Kıyma 2 °C'den, hazırlanmış et karışımları 4 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklığa soğutulur veya iç sıcaklıkları -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulur. Bu sıcaklık koşulları depolama ve nakliye sırasında da sürdürülür.

4.1.22 Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği MADDE 32'e göre, kıyma ve hazırlanmış et karışımları gıda kodeksi etiketleme mevzuat hükümlerine uygun olmak zorundadır.

4.2 KEMİKLİ KOYUN ETİ

4.2.1 Etlerin görünüşü güzel, temiz ve kendine has kokusu olacaktır. Burulmuş erkek koyun eti olacak yaşlı koç veya keçi eti olmayacaktır.

4.2.2 Koyunlar 1.5 ile 3 yaş arasında, hastalıksız ve veterinerce damgalı olacaktır.

4.2.3 Etlerde normal oranda (asgari 0,5 cm kalınlığında) bir yağ tabası bulunacaktır.

4.2.4 Karaciğer, iškembe, bağırsakla, pankreas, dalak ile göğüs boşluğu organlarından akciğer kalp diz kapaklarından aşağı kısımlar iç yağlar baş ve kuyruk et olarak alınmaz.

4.2.5 Kıvırcık koyun eti kullanılmayacaktır.

4.2.6 Böbrek ve böbrek çevresi yağları et olarak alınmaz.

4.2.7 Etler kesimden en az 24 saat sonra kullanılacak.

4.2.8 Kesimi yapılan koyun etlerinde et oranı % 80 olacak görünen yağ olmayacaktır.

4.3 TAVUK ETİ

- 4.3.1** Tavuklar, Kuru Yolum tekniğiyle hazırlanmış olacaktır.
- 4.3.2** TS 8057'ye göre kesilmiş, soğutulmuş ve sıcaklığı - 2°C ilâ + 4°C olan günlük piliç eti olacaktır.
- 4.3.3** Tavuklar göğüs ve but olarak alınacaktır. (1. Sınıf tavuk) Göğüs: Hijyenik şartlarda, tekniğine uygun olarak kesilmiş taze piliçlerin tüyleri temizlendikten sonra göğüs, sırt kısmı, kemikleri ve derisinin alınmasıyla elde edilen üründür. 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 almamalı. Bu iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış arka orta ayrılmış kuyruk sokumu alınmış ve 300 gr dan aşağı olmamalı.
- 4.3.4** Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği, TS 12325 referans alınarak Kendine has renk, koku ve görünüşte, parça bütünlüğü bozulmamış olmalı ve kemikler kırık veya parçalı olmamalıdır. Bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, yabancı koku sinmemiş ekşi koku ve bozuk et kokusu olmamalıdır.
- 4.3.5** But ve göğüsler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.
- 4.3.6** Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde taşınacaktır.
- 4.3.7** Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
- 4.3.8** Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
- 4.3.9** Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
- 4.3.10** Bu standardın işareti ve numarası,
- 4.3.11** Tavuk etlerinin tipi, sınıfı,
- 4.3.12** Kesim tarihi,
- 4.3.13** Teslim tarihi,
- 4.3.14** Tavuklar bütün ya da parça et olacaktır.
- 4.3.15** Tavuk kıymasından yapılan ürünler veya hazır satılan tavuk ürünleri (şinitzel, pane gibi) kullanılmayacaktır.
- 4.3.16** Veteriner hekim onayı,
- 4.3.17** Teslim eden firma adı ve kaşesi,
- 4.3.18** Tavuklar, görülerek ve koklanarak muayene edilir.

4.3.19 Frigorifik araçlarla 2 - 4°C' de gelmeli, nem ve yabancı madde-koku bulaşmayacak şekilde nakliye edilir. Nakliye aracında yabancı madde, yabancı tat-koku, kimyasal madde bulaşması, görsel kirlilik, ölü canlı haşere varlığı açısından kontrol edilir. Her sevkiyat için taşıt ve sıcaklık kontrolü yapılır.

4.3.20 Taşımada firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.

4.3.21 Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.

4.4 DANA CİĞERİ

4.4.1 Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

4.4.2 Ciğerler sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibariyle kusursuz süt danasından olacaktır.

4.4.3 Karaciğer bütün ve taze gelecektir.

4.4.4 Kurum ciğerleri bütün veya ızgaralık şeklinde isteyebilir.

4.5 KAVURMA

4.5.1 Kavurma: Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun, Büyükbaş veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin kemiksiz olarak, boyutları 7 cm'yi geçmeyen parçalar halinde doğrandıktan sonra belirli oranlarda tuz ve etin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilmesiyle hazırlanan ısıtılmış et ürününü olacaktır.

4.6 BALIKLAR

4.6.1 Gözleri kanlanmamış, parlak vaziyette olacaktır.

4.6.2 Solungaçları açık kırmızı renkte, balığın genel görünüşü parlak ve gri vaziyette olacaktır.

4.6.3 Mevsimine göre çupra, palamut, kefal, hamsi, kalkan, istavrit, barbun, alabalık vb. alınabilir.

4.6.4 Balıklar bozulmaya uğramadan tazeliğini muhafaza eder şekilde nakil edilecektir.

4.6.5 Balıklar temiz kasalarda nakil edilecektir.

4.6.6 Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği MADDE 5'e göre, hayvansal dondurulmuş gıdalar söz konusu olduğunda gıdanın üretim tarihi olarak; balıkçılık ürünleri için hasat veya avlanma tarihi esas alınır.

4.6.7 Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne göre, taze balıkçılık ürünleri, çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünleri, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler; buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza edilir. Buz altında muhafaza edilen taze balıkçılık ürünlerinde buzun erimesi sonucu oluşan su, ürünlerle temas ettirilmez. Canlı balıkçılık ürünleri, gıda güvenilirliğini ve canlılığını olumsuz

etkilemeyecek şartlarda ve sıcaklıkta nakledilir. Buna göre, frigorifik araçlarla 2 - 4°C' de gelmeli, nem ve yabancı madde-koku bulaşmayacak şekilde nakliye edilir. Nakliye aracında yabancı madde, yabancı tat-koku, kimyasal madde bulaşması, görsel kirlilik, ölü canlı haşere varlığı açısından kontrol edilir. Her sevkiyat için taşıt ve sıcaklık kontrolü yapılacaktır.

Not: İlgili firma pişmiş olarak getireceği et ve et ürünlerinin tavuk, hindi mamullerini T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan çalışma izini almış kombine ve tesislerden almış olacaktır.

4.7 SÜT

- 4.7.1** Pastörize süt 1.sınıf yağlı süt olmalıdır. (Yağ oranı % 3 m/v)
- 4.7.2** Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az % 8 m/v olacaktır.
- 4.7.3** Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği, Süt Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler referans alınacaktır.
- 4.7.4** Kurumumuz, tedarikçilerden satın aldığı ürünlerde bir defaya mahsus olarak ilgili yönetmeliğe göre bedeli tedarikçi tarafından karşılanmak üzere resmi kurumlarda veya yurtiçi/yurtdışı kuruluşlarca akredite olmuş özel bir laboratuvarında akredite analiz yaptıracaktır.
- 4.7.5** Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/12) 'ne göre pastörize süt, pastörizasyon işlemi uygulanarak üretilen ve üretiminden hemen sonra 6 °C'yi geçmeyecek sıcaklığa soğutulan içme sütüdür. Alkali fosfataz testi yapıldığında ürünler negatif reaksiyon gösterecek şekilde olacaktır. Yüksek sıcaklıkta pastörizasyonda, 85°C ve üzerinde kısa süreli uygulanan ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz ve peroksidad testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon göstermelidir. Ürünün kendine has kokusu, rengi ve görünüşü olmalıdır. Ürün homojen olmalıdır.
- 4.7.6** Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/12) 'ne göre, pastörizasyon işlemi çiğ süte en az 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içerir.

NOT: UHT süt ise UHT işlemi uygulandıktan sonra aseptik koşullarda ambalajlara dolum yapılarak üretilen içme sütünü tanımlar. UHT içme sütleri kapalı ambalajında 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 günlük inkübasyonun veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra yapılan sterilizasyon kontrolünde mikrobiyal üreme göstermez. Kullanılan kutu sütler UHT işlemdir ve uzun süre dayanıklıdır.

Süt Ambalajlama

- Küçük ambalaj (Kutu Sütü)
- 200 gr olacak.
- UHT tekniği ile yapılmış olacaktır.
- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunacaktır.
- T.C. Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- Kutular delik ezik patlak ve kirli olmayacaktır.
- Büyük ambalaj:
- 1000 gr olacaktır.
- UHT tekniği ile yapılmış olacaktır.
- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunacaktır.
- T.C. Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- Kutular delik ezik patlak ve kirli olmayacaktır.
- Özel ihtiyaçları karşılamak amacıyla toplu besleme yapılan yerlerde pastörize süt alüminyumlu ambalajlarda getirilecektir.

Süt İşaretleme

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

- Firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescil markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 1019)
- Seri/kod numarası
- Malın adı
- Sınıfı
- Tipi
- Net miktarı (Litre olarak)
- Üretim ve son tüketim tarihi

4.7.7 Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Madde 27'e göre, pastörize sütlerin hazırlanma gününü izleyen iki gün içinde satışının tamamlanması ve bu süre içinde sütlerin 10 °C altında saklanması zorunludur. Bu sürenin sonunda kalan pastörize sütler, içme sütü olarak satılamaz.

4.7.8 Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Madde 25'e göre, pastörize edilecek çiğ süt, önceden kaynatılamaz ve içine bozulmayı önleyici herhangi bir madde katılamaz. Pastörize süt bu Tüzükte çiğ süt için öngörülen

bütün özellikleri taşıyacak, bir mililitresindeki saprofit jerm sayısı 40.000 den koliform bakteri sayısı 10 dan çok olmayacak, E - co li ve sağlık için zararlı herhangi bir bakteri ve bunların toksinleri bulunmayacaktır. Pastörize süt dayanıklılık açısından 4 gün dayanır. Uht süt daha uzun ömürlüdür.

4.7.9 Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Madde 30'a göre, dayanıklı süt (Sterilize süt), tekniğine uygun biçimde ısıtılarak sporlu ve sporsuz mikroorganizmalardan arındırılmış, homojenize edilmiş ve oda sıcaklığında en az 20 gün dayanabilen süttür. Bu sütler, T.S. 1192 de belirtilen özellikleri taşıyacaktır. Dayanıklı sütlerin ambalajları üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağı, yarım yağı veya yağsız (yavan) olduğu, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilir. Ambalaj üzerindeki yazılar yağlılarda kırmızı, yarım yağlılarda mavi, yağsızlarda yeşil olacaktır.

4.7.10 Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesindeki kurallara uyulur. Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen pastörize içme sütleri 4-6 °C arasındaki sıcaklıklarda taşınır, depolanır ve satışa arz edilir.

4.8 YOĞURT

4.8.1 Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2022/44) 'ne' göre yoğurt, Fermentasyonda spesifik starter kültür olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*'un birlikte kullanıldığı, inkübasyon sonrasında pıhtısı karıştırılarak kırılmamış (set) ya da kırılmış (stirred) formda elde edilen ve son tüketim tarihinde yeterli sayıda, canlı ve aktif starter bakteri bulunduran fermente süt ürününü, ifade eder.

4.8.2 TGK Fermente süt ürünleri tebliği referans alınarak, yoğurt, tam yağı (süt yağı oranı en az %3,8) pastörize ve homojenize inek sütünden yapılmış olacaktır.

4.8.3 Yoğurtlar 4°C' de saklanacaktır.

4.8.4 Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Madde 52'e göre, yoğurtların rengi, kokusu, tadı kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımuş, kıvamı bozuk olmayacak; asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1,6 dan çok, % 0,8 den az bulunmayacak; bir mililitrede 10 dan çok küf ve maya içermeyecektir. Nitelikleri bu Tüzükte öngörülenlere uygun olmayan süttten yoğurt yapılamaz. Yoğurtlarda patojen mikroorganizma ve bir mililitresinde 10 dan çok koli-form bakteri ve C coli bulunmayacaktır. Yoğurtlarda yağsız kuru madde oranı 100 gramda en az 12 gram olacaktır.

- 4.8.5 Mikrobiyolojik özellikleri TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğindeki değerler referans alınmalıdır.
- 4.8.6 Her ambalajın üzerine, firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası, parti seri kod numarası, işletme kayıt-onay belgesi, malın adı, birden çok malzemenin bileşiminden oluşan ürünler için içindekiler, alerjen bilgisi, ürünün çeşidi, son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, net kütle, menşei, muhafaza koşulları silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. (Ürün etiketi, TGK Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır.)
- 4.8.7 Frigorifik araçlarla (en az 4°C’de gelmeli) nem ve yabancı madde-koku bulaşmayacak şekilde nakliye edilir.
- 4.8.8 Ürünlerin taşınması ve depolanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Taşıma ve Depolama bölümündeki kurallara uyulmalıdır.
- 4.8.9 Yoğurtlar temiz ve düzgün ambalajlarda gelecektir.

ÖZELLİKLERİ

- Parlak süt rengine, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı.
- Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı.
- Kendisine has hafif ekşimsi tatta ve hoş kokuda olmalı.
- Yoğurt resmi kuruluşlar dışında bir firmadan alınırsa muayene ve deney raporları istenir; bu raporda aşağıdaki bilgiler istenir.
- Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın, muayene ve deneyi yapanın ve raporu imzalayan yetkililerin adları, görevleri ev meslekleri.
- Muayene ve deney tarihi.
- Muayene ve deneyde uygulanan standartların numarası.

4.9 KAŞAR PEYNİRİ (YAĞLI)

- 4.9.1 Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak taze şekilde 1-1,5 kg lık vakumlu paketler içinde getirilecektir. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- 4.9.2 Taze kaşar inek sütünden üretilmiş olmalıdır.
- 4.9.3 Kaşar peyniri max 4°C’ de olmalıdır.
- 4.9.4 Satın alınacak kaşar peynir, birinci sınıf, tam yağlı ve taze kaşar peynir (olgunlaştırılmamış kaşar) olacaktır.

4.9.5 Süt yağı miktarı katı maddede en az %45 olacaktır.

4.9.6 Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği, Süt Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler kriterlerine uygun olacaktır.

4.9.7 Her ambalajın üzerine, firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası, parti seri kod numarası, işletme kayıt-onay belgesi, malın adı, birden çok malzemenin bileşiminden oluşan ürünler için içindekiler, alerjen bilgisi, ürünün çeşidi, son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, net kütle, menşei, muhafaza koşulları silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. (Ürün etiketi, TKG Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır)

4.9.8 TKG Gıda İle Temasta Bulunan Madde Ve Malzemeler Yönetmeliği Hükümlerine Uygun Ambalaj olmalıdır.

4.10 BEYAZ PEYNİR

4.10.1 Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2022/44) ve Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği (Tebliğ No: 2015/6) uygun standartlarda olmalıdır.

4.10.2 TKG Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

4.10.3 Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

4.10.4 Birinci sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591)

4.10.5 Rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır.

4.10.6 Beyaz peynir, resmi kurumlar dışında alındığında firmadan muayene ve deney raporu istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler olmalıdır.

4.10.7 Peynir en az 6 aylık fermante olması gerekmektedir.

4.10.8 Muayene ve deney tarihi

4.10.9 Muayene ve deneylerde kullanılan standardın numarası

4.10.10 Sonuçların gösterilmesi,

4.10.11 Standarda uygun olup olmadığı,

4.10.12 Rapor tarih ve numarası

4.10.13 Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde hiç kullanılmamış temiz passız peynir kalitesini bozmayacak hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan tenekelerden alınır. (Sertçe den maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir.)

- 4.10.14 Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapışmış yumuşamış ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için parmakları kapalı elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.)
- 4.10.15 Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
- 4.10.16 Peynirler tam yağlı olmalıdır Poşet pastörize taze peynirde tuz miktarı kuru maddede %7'den çok olmamalıdır. Poşet peynirler hiçbir şekilde eritme peyniri ve eritme tuzları içermemelidir.
- 4.10.17 Poşet pastörize taze peynir max. + 4°C' de gelmelidir.
- 4.10.18 Peynir tenekeleri açıldığında malaşlı (mantarlaşmış) olmayacaktır.
- 4.10.19 Kafi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
- 4.10.20 Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinde) % 30 dan daha az olmayacaktır.
- 4.10.21 Peynirler elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
- 4.10.22 Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
- 4.10.23 Peynir tenekelerinde gazlı veya kokmuş delik ve akan bir madde bulunmayacaktır. Resmi kurumlar dışında alınacak peynir tenekelerinin üzerinde tam yağlı beyaz peynir ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti malın adı tipi en az net ağırlığı imalat tarihi (ay-yıl) parti ve seri numarasını gösteren bilgiler kabartma veya çıkmayan boya ile yazılacaktır.
- 4.10.24 Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari altı ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde mikrobiyolojik tahlil yapılması gerekir.
- 4.10.25 Tuzsuz peynir kurumun sipariş ettiği miktar ve günlerde içinde kendine has suyu ile (miktar net ağırlık olarak hesaplanır) üzeri kalın paket kağıdı veya kalın naylon ile kapalı olarak kalıplar halinde getirilir. Diğer özellikler beyaz peynir ile aynıdır.

4.11 KAHVALTILIK TEREYAĞ

- 4.11.1 Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürünü süt kremasından tekniğine uygun olarak üretilir.
- 4.11.2 Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliğine uygun standartlarda olmalıdır.
- 4.11.3 1.sınıf kahvaltılık tereyağı olacaktır. Pastörize inek sütü kremasından elde edilmiş, Tereyağları max. 4°C'de olmalıdır. 1 kg'lık özel ambalajlarda olmalıdır.
- 4.11.4 Ürünler kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.

- 4.11.5 Asidesi (süt asidi cinsinden) en çok % 18 olmalı. Homojen renkte bir gramında 20 den fazla küf veya maya bulunmamalıdır.
- 4.11.6 Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 4.11.7 Rutubet miktarı kütlece en çok % 15 olmalıdır.
- 4.11.8 Her ambalajın üzerine, firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası, parti seri kod numarası, işletme kayıt-onay belgesi, malın adı, birden çok malzemenin bileşiminden oluşan ürünler için içindekiler, alerjen bilgisi, ürünün çeşidi, son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, net kütle, menşei, muhafaza koşulları silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır.(Ürün etiketi, TKG Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır)
- 4.11.9 Türk Gıda Kodeksi Tereyağı Tebliği 4.maddeye uygun olarak, ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılabilir.

4.11.10 Ürünler peroksidaz testinde negatif reaksiyon vermelidir.

4.12 SUCUK (TSE 1070) (% 100 DANA ETİ)

- 4.12.1 Resmi ve özel kombina ve mezbahalarda kesilen sağlıklı kasap hayvan gövde etleriyle hazırlanan sucuk hamurunun, doğal ve yapay kılıflarla doldurulması ve bir süre bekletilerek olgunlaştırılması ile elde edilir.
- 4.12.2 Katkı malzemeleri tuz, karabiber, kimyon, sarımsak, yeni bahar vb. maddelerle potasyum ve sodyum nitrat veya nitrit askorbid asit, sodyum azkorbat, sodyum poli fosfat, sodyum glutomat, sakaroz ve starter kültürleridir.
- 4.12.3 TKG Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun standartlarda olmalıdır. Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinden, Sucukta;
- 4.12.4 Toplam et proteini değeri kütlece en az % 16,
- 4.12.5 Toplam et proteinindeki kolajen bağ doku proteini oranı en fazla % 20,
- 4.12.6 Nem miktarının toplam et proteinine oranı 2,5'in altında,
- 4.12.7 Yağ miktarının toplam et proteinine oranı 2,5'in altında,
- 4.12.8 pH değeri en yüksek 5.4, olur.
- 4.12.9 Sucukta nem kütlece en çok %40 tuz en çok %5 olmalıdır.
- 4.12.10 Yağ oranı kütlece en çok %30 protein en az %22 olmalıdır.
- 4.12.11 Boya kullanılmamalıdır.
- 4.12.12 Sucuk insan sağlığına zararlı olmayan doğal ve yapay kılıflarda getirilmelidir.
- 4.12.13 Sucuklar %100 dana eti olmalıdır.

4.13 SALAM (TSE 979) (% 100 DANA ETİ)

- 4.13.1 Salam büyükbaş ve küçükbaş kasaplık hayvan gövde etlerinin veya bunların karışımlarının kemik, yağ, sinir, kıkırdak ve tendonlardan ayrılıp kıyıldıktan sonra gerekli yardımcı maddelerin katılmasıyla hazırlanan et hamurunun kılıflara doldurulması ve tiplerine uygun tarzda dumanlanıp suda pişirilmesi ile yapılan et mamulüdür.
- 4.13.2 Salamlar kendilerine özgü tat ve kokuda bulunmalı zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı salamlar bozulmamış olmalıdır.
- 4.13.3 TGK Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun standartlarda olmalıdır. Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinden, Salamda;
- 4.13.4 Toplam et proteini kütlege en az % 10,
- 4.13.5 Toplam et proteinindeki kolajen bağ doku proteini oranı en fazla % 25,
- 4.13.6 Nem miktarının toplam et proteinine oranı 6,5'in altında,
- 4.13.7 Yağ miktarının toplam et proteinine oranı 3,2'nin altında,
- 4.13.8 Et proteini hariç olmak üzere protein miktarı ve nişasta miktarı toplamı kütlege en fazla % 5 olur.
- 4.13.9 Salamlarda tuz oranı %3 nişasta %4 protein %16 en çok %25 yağ oranı olmalıdır.
- 4.13.10 Salamlarda 5 cm geçmeyen yırtıklardan başka hiçbir kusur veya kesinti bulunmamalıdır.
- 4.13.11 Salamlar sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.
- 4.13.12 Üretim tarihi ve son kullanma tarihi etiketlerde yazacaktır.

4.14 EKMEK

- 4.14.1 Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) toprak mahsulleri ofisi standartlarına uygun francala unundan pişmiş net 50 gr. Küçük ekmekler halinde olacaktır.
- 4.14.2 İmalatta ekşi maya kullanılmayacak pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
- 4.14.3 Küçük ekmekler gıda maddeleri tüzüğü ve Belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafata olacaktır.
- 4.14.4 Ekmeklerin teslimi 250 lik plastik kasalar içerisinde tuzlu tuzsuz belirtilmiş şekilde yapılacaktır.
- 4.14.5 Ekmeklerin üzeri paket kağıdı veya naylonla kapatılacaktır.
- 4.14.6 Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık çatlak yağlı çamurlu kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
- 4.14.7 Müteahhit firma ekmeği kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir.
- 4.14.8 Teslimatta firmayı temsilen bir kişi hazır bulunacaktır.

4.14.9 Ekmeklik buğday ununa içilebilir nitelikte su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*), gerektiğinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nde izin verilen katkı maddeleri ile T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni almış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek katkı karışımları katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup, çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür. Bu tanımlanan karışıma, çavdar ununa diğer tahıl unları, soya unu, patates unu, süt tozu, peynir altı suyu, bitkisel yağ, buğday kepeği, susam, tahin, ceviz, zeytin ve benzeri maddeler katılarak tekniğine uygun ve çeşitli şekillerde yapılan ürünlerdir.

4.14.10 Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği referans alınmalıdır.

4.14.11 Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmez. Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olur, basık ve yanık olmaz. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların topakları bulunmaz.

4.15 BİSKÜVİ

4.15.1 TS 2383 Bisküvi standardı baz alınmalıdır.

4.15.2 Tozlu kırık olmayacaktır.

4.15.3 Ambalaj üzerinde cinsi hangi nevi un veya yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamülleri net ağırlığı imalatçı firmanın tescilli markası adresi imal tarihi seri numarası ve son kullanma tarihi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.

4.15.4 Bisküviler nemli tazeliğini kaybetmiş olmayacaktır. Rutubet miktarı % 6 dan fazla olmayacaktır.

4.15.5 Son kullanma tarihine 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir.

4.16 BUĞDAY UNU

4.16.1 Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır, acı ekşi ekşime küflenme kokuşma ve bozulma vs yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

4.16.2 *Triticum aestivum* (ekmeklik buğday), *Triticum compactum* (bisküvilik buğday) ve *Triticum durum* buğdaylarından (makarnalık buğday) ayrı ayrı veya karıştırılarak üretilen buğday unlarını kapsar.

4.16.3 Yaş gluten normal elastikiyette olmalıdır.

4.16.4 Rutubet % 14 den fazla olmamalı, Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (Tebliğ No: 2013/9)

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

4.16.6 Un ambalajlarında firmanın işaret unvanı ve adı adresi varsa tescilli markası standardın işareti ve numarası (TS 4500) malın tip malın adı malın çeşidi ekmeklik bisküvilik vs yapım tarihi (gün ay yıl olarak) net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.

4.16.7 Tatlı yapımı için tip 1.un alınacaktır.

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

4.17 NİŞASTA

4.17.1 Buğday mısır pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.

4.17.2 Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

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

4.17.4 Diğer hususlar gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

4.17.5 Standart ambalajlar içerisinde üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli marka adresi yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.

4.17.6 Muayene komisyonu gereğinde nişasta cinsinde tercih yapılabilir.

4.18 MERCİMEK UNU

4.18.1 Mercimek unu temiz kendine özgü renk tat koku ve görünüşte olmalı. İçinde yabancı madde bulunmamalı, ayrıca kızışmış, acımuş, ekşimiş, küllenmiş, kokuşmuş veya her hangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmemiş olmalı.

4.18.2 Mercimek unları aynı renk mercimeklerden işlenmiş olmalı, içinde başka renkte mercimek parçacıkları bulunmamalıdır.

4.18.3 Mercimek unları içinde böcek kurt küf ve diğer canlı cansız parazitler bunların kalıntı ve benzerleri kirlilikleri bulunmamalıdır.

4.18.4 Rutubet miktarı % 14 den fazla olmamalıdır.

4.18.5 Mercimek unlarında kuru madde de kül miktarı % 3 den fazla serbest asitlik % 0,050 den fazla olmamalı. Protein miktarı (kuru maddede) en az % 25 olmalıdır.

4.18.6 Ambalajlar yeni temiz ve içindeki malı iyi bir şekilde koruyabilecek nitelikte olmak üzere insan sağlığına zararsız maddelerden yapılmış 500 gr lık paketler halinde olmalıdır. Ambalajların ağızları katlanarak yapıştırılmak toplanarak bağlanmak veya madeni şerit ile tutturularak yapılır.

4.18.7 Ambalajların üzerinde firma adı unvanı varsa tescilli markası standardın işaret ve numarası seri numarası, malın adı çeşidi imal tarihi net ağırlığı okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve ya etiket halinde takılır.

4.19 PİLAVLIK PİRİNÇ

4.19.1 Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş pirinç olmalıdır.

4.19.2 Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği(Tebliğ No: 2010/60)TS 2408 Nisan 2003 standartlarına uygun olmalıdır.

4.19.3 Pirinç, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalarını, kalıntıları ve yumurtalarını, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir.

4.19.4 Pirinçler; kusurlu tane, organik ve inorganik yabancı madde içerikleri açısından Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği uygun olmalıdır.

4.19.5 İri uzun taneli, tane boyu 6 mm ve daha fazla, pirinç bin tane kütlesi en az 26 g, kendine has beyaz renkte, uzunluk genişlik oranı yaklaşık 2< -<3 arasında, pirinç tane görünüşü camsı, yeni sene mahsulü birinci sınıf pilavlık pirinç olmalıdır.

4.19.6 Lekeli ve kırık olmamalıdır. Kırık tane oranı %5'i geçmemelidir.

4.19.7 Pirinçler küflü küf kokulu ve ya gayri tabi kokulu bozulmuş ıslanmış kurutulmuş ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.

4.19.8 Canlı, cansız parazitleri ve bunları aksamını veya infazını ihtiva etmeyecektir.

4.19.9 Kabuk ve çeltik oranı %1'i geçmemelidir.

4.19.10 Zararsız yabancı tane ve tohumlar gibi organik yabancı madde miktarı en fazla %0,3 olmalıdır.

4.19.11 Taş, toprak ve kum gibi inorganik yabancı madde miktarı en fazla %0,05 olmalıdır.

4.19.12 Pirinçlerin rutubetli olmayacaktır, rutubet miktarı en fazla %14,5 olmalıdır. Her hangi bir sebepten ötürü kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.

4.19.13 İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç kullanacaktır.

4.19.14 Pirinçler standart olarak net 25 kg alabilecek temiz sağlam çuvallarda veya paket olarak alınacaktır.

4.19.15 Malın cinsi net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

4.19.16 Doğal şekil bozukluğu olan, benekli tane, lekeli tane, sarı tane ve amber tane içeriği en fazla %0,5 olmalıdır.

4.20 MAKARNA (KARIŞIK)

4.20.1 Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.

4.20.2 Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliğine uygun standartlarda olmalıdır.

- 4.20.3** Makarnalık sert buğdaydan (Triticum durum buğdayından) üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan, tam buğday, güçlendirilmiş, çeşnili ve zenginleştirilmiş çeşitleri ile uzun makarna (çubuk, spagetti, yassı-uzun erişte, lazanya, vb.) kesme makarna (tırtıl, burgu, kabuk, boncuk, erişte, fiyonk, kuskus, kalem, vb.) tipleri olabilen mamul.
- 4.20.4** Görünüş renk koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabi veya fena koku ve lezzet açılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır.
- 4.20.5** Makarnalar kırıklı küflenmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri hayvan gübresi çuval çöküntüsü kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
- 4.20.6** Makarnalar % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
- 4.20.7** Makarnalar 5 kg lık orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- 4.20.8** Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapılmış olduğu net ağırlığı yapan firmanın adı adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
- 4.20.9** Makarnalar kimyevi veya sıhate zararlı her hangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacaktır.
- 4.20.10** Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
- 4.20.11** Rutubet % 13 ü geçmeyecek. Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği (Tebliğ No: 2002/20)
- 4.20.12** Kül miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.
- 4.20.13** Kuru glüten miktarı % 10 dan az olmayacak isteğe göre fiyonk çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
- 4.20.14** Kurumun istediği doğrultuda cinsleri fırın makarna burgu vs gibi belirtilecektir.

4.21 ŞEHİRİYE

- 4.21.1** Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- 4.21.2** Görünüş koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabi veya fena koku lezzet açılık ve anormal ekşilikte olmayacak.
- 4.21.3** Şehriyeler küflenmiş kirlenmiş kurt böcek ve diğer parazitleri ve aksamına havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- 4.21.4** Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dk kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- 4.21.5** Şehriyeler temiz orijinal yeni kapalı ev 5 kg lık ambalaj içinde teslim edilecektir.

- 4.21.6** Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı net ağırlığı yapanın adı ve adresi tanıtıcı işareti yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
- 4.21.7** Şehriyeler buğday irmiğinden mamül ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- 4.21.8** Şehriyeler kimyevi veya sıhate zararlı her hangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- 4.21.9** Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
- 4.21.10** Rutubet % 13 ü geçmeyecektir.
- 4.21.11** Kül miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.
- 4.21.12** Kuru glüten miktarı % 10 dan az olmayacaktır.

4.22 İRMİK

- 4.22.1** Sert ve buğdaydan usulüne göre elde edilmiş un kepeğinden ayrılmış arzuya binaen ve ince irmiklerden olacaktır. Doğal görünüm renk koku ve lezzette olacaktır. Beyazlatılmış boyanmış sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş ekşimiş ıslanmış kurtlanmış topraklanmış acımış kızırmış ve tagayyür etmiş olmayacaktır. İçerisinde kurt böcek toz toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 4.22.2** Rutubet oranı % 14.5 i geçmeyecektir.
- 4.22.3** Kül oranı % 1 i geçmeyecektir.
- 4.22.4** Külün % 10 luk klor asidinin çözülme kısımları %002 yi geçmeyecektir.
- 4.22.5** Kuru glüten miktarı % 10 dan aşağı olmayacaktır.
- 4.22.6** İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli irmiklerden olacaktır.
- 4.22.7** Ambalajın üstünde veya içindeki etikette üretici firma adı imal tarihi cinsi ve son kullanma tarihi net ağırlığı yazılı olmalıdır.

4.23 AŞURELİK BUĞDAY

- 4.23.1** Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
- 4.23.2** Küflü küf vs. kokulu acı ıslak topraklanmış kirli pislikli tabi hal lezzet ve rengi değişmiş olmayacak ve kepekten arındırılmış olacaktır.
- 4.23.3** 1 sm² sine 144 delik bulunan (no: 00) elekten geçen az kısmı %005 gr dan fazla olmayacaktır.
- 4.23.4** Kum taş toprak çöp vs. ot tohumları olmayacaktır.
- 4.23.5** Rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.
- 4.23.6** Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı imal tarihi, cinsi son kullanma tarihi net ağırlığı yazılı olacaktır.

4.24 YUFKA

- 4.24.1** Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 311-313 maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır. (Maddede yazan, Yufka, yassı kadayıf, tel kadayıf ve benzerleri; ekstra-ekstra veya ekstra un, su, tuz ve gerektiğinde maya ilavesiyle usulüne göre hazırlanır.)
- 4.24.2** Görünüş renk koku ve lezzet normal olacak pişmeden önce veya pişirildikten sonra her hangi bir gayri tabi veya fena kokulu olmayacağı gibi lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 4.24.3** Küflenmiş kirli olmayacaktır su miktarı % 20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
- 4.24.4** Yufkaların teslimi temiz kağıt ambalajlar içinde olacaktır.
- 4.24.5** Yufkalar tartıldığında altı adedinin ağırlığı 1 kg dan yukarı olmayacaktır.
- 4.24.6** Ambalajlar üzerinde firma adı ve kaşesi imal ve teslim tarihleri bulunacaktır.

4.25 NOHUT

- 4.25.1** Nohutlar iyi kalitede yeni sene ürünü yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı % 2 den ve rutubeti % 14 den fazla olmayacaktır. Kalibresi 10 mm den aşağı gelen nohutlar kabul edilmeyecektir.
- 4.25.2** Yabancı ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış bozulmuş suni olarak beyazlatılmış kükürtlenmiş boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- 4.25.3** 200 gr nohut tartıldığında 240 adeti geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adeti geçmeyecek şartı ile % 1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası ret edilecektir.
- 4.25.4** Standart çuvalalarda teslim edilecektir.
- 4.25.5** Çuval üzerinde veya içindeki etikette üretici firma ismi imal tarihi net ağırlığı yazılı olacaktır.

4.26 BULGUR

- 4.26.1** Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- 4.26.2** Bulgur taneleri sağlam, bir örnek görünüş ve yapıda olmalıdır. Bulgur kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olmalı, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, yumurtaları, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir. Bulgur, pilavlık bulgur iri taneli pilavlık bulgur olmalıdır. Katkı maddesi ve renklendiriciler kullanılmaz.

- 4.26.3** Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği (Tebliğ No: 2016/49) standartlarına uygun olmalıdır.
- 4.26.4** Rutubet oranı %13 den çok olmayacaktır.
- 4.26.5** Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır.
- 4.26.6** Bulgur bozulmuş küflenmiş ekşimiş acımuş boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsızda olsa her hangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır. Canlı ve cansız haşere ve parazitlerin veya bunların kalıntı ve dış kısmı ve sağlığa zararlı olabilecek her hangi bir maddeyi ihtiva etmeyecek.
- 4.26.7** Standart çuvallar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cinsi üretici firma adı net ağırlığı imal tarihi yazılı olacaktır.

4.27 KIRMIZI MERCİMEK

- 4.27.1** İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- 4.27.2** Mercimekler bütün (tam) olmalı, temiz olmalı (gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli), kendine özgü renkte olmalı, sağlam olmalı, küflenme belirtisi bulunmamalı, böcek ve böcek kalıntısı bulunmamalı, yabancı tat ve/veya koku bulunmamalı, anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) olmamalıdır.
- 4.27.3** Mercimek Tebliği Tebliğ No: 2003/25 uygun olmalıdır.
- 4.27.4** Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş yağmalama fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa taneler miktarı % 1 den rutubet % 14 den fazla olmayacaktır.
- 4.27.5** Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir.
- 4.27.6** Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette üretici firma adı cinsi net ağırlığı imal tarihi yazılı olacaktır.
- 4.27.7** Kırmızı mercimek tercihen futbol cinsinde olacak, yaprak şeklinde mercimek kabul edilmeyecektir.

4.28 KURU FASULYE

- 4.28.1** Kuru fasulyeler son sene mahsulü olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar dolgun ve beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş çürük küflü ıslak kızışmış böcek yenikli sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- 4.28.2** Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- 4.28.3** Fasulyelerin gelişi güzel alınacak yüz 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.

- 4.28.4** Gıda Maddeleri Tüzüğü madde 262 – 265'e göre, fasulyelerde yabancı maddeler bulunmayacaktır. Zararsız da olsa yabancı bitkisel kısımlar ve yabancı taneler miktarı en fazla %2, taş, toprak ve kum gibi yabancı maddeler en fazla %1 olacaktır.
- 4.28.5** Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 2 den fazla olmayacaktır.
- 4.28.6** Rutubet miktarı %14'ten fazla olmayacaktır.
- 4.28.7** Teslimat standart sağlam ve temiz çuvaldan olacak. Çuvalların üzerine veya içine konan etikette firma adı adresi imal tarihi cinsi net ağırlığı yazılı olacaktır.

4.29 KURU BARBUNYA FASULYE

- 4.29.1** Kuru barbunya fasulyeler son sene mahsulü olup mümkün olduğu kadar dolgun ve kendine has renkte olacaktır.
- 4.29.2** Buruşmuş çürük küflü ıslak kızıymış böcek yenikli sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- 4.29.3** Barbunya fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- 4.29.4** Barbunya fasulyenin gelişi güzel alınan 100 adedinin ağırlığı (kusurlular çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.
- 4.29.5** Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 2 den fazla olmayacaktır.
- 4.29.6** Karışık cins olmayacaktır.
- 4.29.7** Teslimat temiz sağlam standart çuvallarda olacak veya içindeki etikette firma adı adresi malın cinsi imal tarihi ve net ağırlığı belirtilecektir.

4.30 TOZ ŞEKER

- 4.30.1** Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği (TEBLİĞ NO: 2022/10) uygun standartlarda olmalıdır.
- 4.30.2** Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde olmalıdır.
- 4.30.3** Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalıdır. Topaklanma görünmemelidir.
- 4.30.4** İthal şeker olmayacaktır. (Şeker pancarından yapılmış olacaktır.)
- 4.30.5** Şeker beyaz etkilenmeyen 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.
- 4.30.6** Ambalajlar üzerinde firma adı ve adresi varsa tescilli markası standart işareti ve numarası, malın adı sınıfı ve tipi net ağırlığı imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.

4.31 KAKAO

4.31.1 Topaklanmış olmayacaktır. İdarenin kabul gördüğü ürün olacaktır. Muayene komisyonunun beğeneceği evsafa ve koyu renkli olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı adresi markası net ağırlığı imal tarihi son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

4.31.2 Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

4.32 SOFRA TUZU

4.32.1 Kendine uygun normal görünüm renk lezzet ve çekilme iriliğinde olacak içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.

4.32.2 140 C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli birleşimlerinden arındırılmış olmak şartı ile en az % 95 NaCl içerecektir.

4.32.3 Sofra tuzları 750 gr lık naylon torba içinde getirilecektir.

4.32.4 İyotlu tuz getirilecektir.

4.33 İRİ TUZ

4.33.1 Temiz taş ve topraktan arınmış beyaz renkli olup yabancı maddelerle karışık ıslak ve rutubetli olmayacaktır. Depo isteğine göre alınır.

4.34 KIRMIZI PUL BİBER

4.34.1 Kendine has koku renk ve tatta olmalıdır. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalıdır. Boya maddesi katılmış olmamalı. Nem oranı % 10-20 arasında olmalıdır. Açık kilo hesabı ile alınabilir.

4.34.2 Ambalaj üzerinde üretici firma adı net ağırlığı imal tarihi yazılı olmalıdır.

4.35 KARABİBER- YENİBAHAR

4.35.1 Karabiber toz karabiberlerden olacaktır.

4.35.2 Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olacaktır.

4.35.3 Rutubet en çok % 12 olacaktır.

4.35.4 Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.

4.35.5 Açık kilo hesabı alınır.

4.35.6 Yenibahar usulüne göre öğütülmüş toz yenibahar olacaktır.

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

4.35.8 Açık kilo hesabı ile alınacaktır.

4.35.9 Ambalaj üzerinde üretici firma adı imalat tarihi net ağırlığı olacaktır.

4.36 KEKİK NANE

4.36.1 Kendine has renk koku ve tadı olmalı. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı.

4.36.2 Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olacaktır.

4.36.3 Açık kilo hesabı ile alınacaktır.

4.36.4 Ambalaj üzerinde üretici firma adı imal tarihi ve net ağırlığı yazılı olmalıdır.

4.37 KİMYON

4.37.1 Rutubet en çok % 10 olacaktır.

4.37.2 Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olacaktır.

4.37.3 Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.

4.37.4 Açık kilo hesabı ile alınacaktır. İçinde yabancı madde olmayacaktır.

4.37.5 Ambalaja üretici firma adı, imal tarihi son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

4.38 ÇAY

4.38.1 Özel kokuda yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.

4.38.2 İçinde çöp ot toz kum gibi yabancı maddeler olmayacaktır.

4.38.3 Boyalı olmayacaktır.

4.38.4 Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği (Tebliğ No: 2015/30) standartlarına uygun olmalıdır. Rutubet miktarı en fazla %7 ve toplam kül miktarı %4-8 arası olmalıdır. Toplam toz çay miktarı en fazla %14 olmalıdır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesiyle tespit edilir. Tekel malı çay olacak ve ambalajları rutubet alıp küflenmemiş özel kokulu olacaktır.

4.39 VANİLYA

4.39.1 Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır. 5 gr lık ambalajlar içerisinde olacak, ambalajlar üzerinde cinsi, markası ve net ağırlığı gramajı yazılı olacaktır.

4.40 KUŞ ÜZÜMÜ

4.40.1 Piyasada satılan iyi cins ve son sene mahsulü kuru üzüm den olacaktır.

4.40.2 Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olacaktır.

4.40.3 Güvelenmiş kurtlu böcekli küflü fena kokulu ekşi acılı çürük bozuk ıslak kurumamış şekerlenmiş sulanmış taşlı topraklı kirli ve topraklanmış olmayacaktır.

4.40.4 Standart temiz naylon torbalar içinde teslim edilecektir.

4.41 ÇAM FISTIĞI (TS 1771)

- 4.41.1 Yeni sene mahsulü iyi cins çam fıstıklarından olacaktır.
- 4.41.2 Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olacaktır.
- 4.41.3 Küflü küf kokulu acımuş ekşimiş taşlı topraklı kirli veya tabi rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2 yi geçmeyecek ve rutubet miktarı % 8 i geçmeyecektir.
- 4.41.4 Standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir.

4.42 KURU ÜZÜM

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

4.43 FINDIK İÇİ

- 4.43.1 İyi cins kavrulmuş fındık içinde yeni sene ürünü olacaktır.
- 4.43.2 TS 3075/Kasım 2001 uygun olmalı.
- 4.43.3 Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü çürük ekşi kurtlu kurt yenikli ıslak rutubetli bayat hal ve rengini değiştirmiş tozlu topraklı taşlı çamurlu taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 4.43.4 Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4.43.5 Kırık tane miktarı % 1 e kadar fireli kabul edilecektir.
- 4.43.6 İyi kavrulmuş bayatlamamış fındık içerisine has koku lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- 4.43.7 Standart temiz naylon torbalarda teslim edilecektir. Torba üzerinde üretici firmanın adı kaşesi imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.
- 4.43.8 Her ambalajın üzerine, firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası, parti seri kod numarası, işletme kayıt-onay belgesi, malın adı, birden çok malzemenin bileşiminden oluşan ürünler için içindekiler, alerjen bilgisi, ürünün çeşidi, son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, net kütle, menşei, muhafaza koşulları silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. (Ürün etiketi, TGG Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır)

4.44 KURU İNCİR

- 4.44.1 Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- 4.44.2 Kurtlu kurt yenikli böcekli küflü küf kokulu çürük şekerlenmiş parçalanmış ıslak sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.

4.44.3 Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarından rastlanacak kurtlu kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.

4.44.4 Her bir incirin ağırlığı 20 gr dan aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu aralık tuttuğu takdirde 20 gr dan noksan incirler 15 gr dan aşağı olmamak şartıyla % 10 a kadar aynen kabul edilir. Fazlası ret edilir.

4.44.5 Kuru incirler gıdaya uygun ambalajlar içerisinde getirilmelidir. Her ambalajın üzerinde cinsi net kilo ağırlığı üretim tarihi son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılacaktır.

4.45 CEVİZ İÇİ

4.45.1 Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.

4.45.2 Çürük küflü küf kokulu rutubetli ıslak kurtlu kurt yenikli taşlı topraklı çok siyahlaşmış fazla kırıklı parçalanmış ezilmiş ve acımış olmayacaktır.

4.45.3 Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş acımamış ve ekşimemiş olmalı.

4.45.4 Cevizlerin dış ve iç kabukları çıkarılmış olmalıdır.

4.45.5 Dış ve iç kabuklar toplamı kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan % 1 i geçmemelidir.

4.45.6 İçinde yabancı madde bulunmayacak ve muayene komisyonunun beğeneceği evşafıta olacak.

4.45.7 Her ambalajın üzerine, firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası, parti seri kod numarası, işletme kayıt-onay belgesi, malın adı, birden çok malzemenin bileşiminden oluşan ürünler için içindekiler, alerjen bilgisi, ürünün çeşidi, son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, net kütle, menşei, muhafaza koşulları silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. (Ürün etiketi, TKG Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır)

4.46 GÜL SUYU

4.46.1 Sağlığa zarar vermeyen TSE de belirtilmiş plastik 250 gr lık şişelerde kendine has tat renk ve koku olmalı. İçinde yabancı bir katkı maddesi olmamalı. Şişe üzerinde imal ve son kullanma tarihi üretici firma adı tescilli markası etiket bulundurulmalıdır.

4.47 SİRKE

4.47.1 Berrak görünüşte kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.

4.47.2 Kapalı olarak 70 cc lik şişeler içinde teslim edilir.

4.47.3 Her şişenin üstünde firmanın adı tescilli markası adresi seri numarası yapım tarihi net ağırlığı yazılı olmalıdır.

4.48 MEYVE SUYU

- 4.48.1 Meyve suları idarenin belirleyeceği çeşit olarak gelecektir.
- 4.48.2 Poşetler eskimiş delik patlak olmayacaktır.
- 4.48.3 200 ml lik ambalajlar içerisinde olmalıdır.
- 4.48.4 Son kullanma süresine en az 6 ay süresi olan maddeler kabul edilir.
- 4.48.5 Poşetlerin üzerinde firmanın adı markası içeriği imal tarihi son kullanma tarihi ve miktarı olacaktır.

4.49 ZEYTİNYAĞI (SIZMA)

- 4.49.1 Adeti hararete mavi ve berrak olacak tortu ve suyu bulunmayacaktır. Rengi altın sarısı, yeşilimtrak renkte olabilir.
- 4.49.2 Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı Ve Pirina Yağı Tebliğine uygun olmalıdır.
- 4.49.3 Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
- 4.49.4 Boyalı olmayacaktır. Her hangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır. 5 C de yoğunluğu 0910-0915,25 derecede reaksiyonu 59-63 iyot derecesi 79-88 asidesi (asitoleik) % 1,5 olacaktır.
- 4.49.5 Acılı teamüllü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müspet olacaktır.
- 4.49.6 Ambalajı üzerinde firmanın adı markası içerdiği imal tarihi son kullanma tarihi TSE damgası olacaktır.
- 4.49.7 Brüt 17 kg lık net 6,380 kg lık kutularda getirilecektir.

4.50 TAHİN HELVASI (MEYVALI ve KAKAOLU)

- 4.50.1 Tahin helvaları kendine has yapı tekstür tipine uygun tat lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere parçaları böcek kalıntıları vs madde bulunmamalıdır.
- 4.50.2 Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği (Tebliğ No: 2015/28) standartlarına uygun olmalıdır. Tahin miktarı en az % 52, yağ miktarı (susam yağı olarak) en az % 26, protein en az % 10, toplam şeker miktarı (sakkaroz olarak) en çok % 47, rutubet miktarı en çok % 3, ham siriloz en çok % 1,65, kül miktarı en çok % 2, estetikte edilmiş yağ asitlik (oleikasit cinsinden) en çok iki hıfzıssıhha raporlu saponin miktarı en çok % 0,1 m olmalıdır. Firma bu özellikleri içeren raporu birlikte getirecektir. Meyveli miktarı çıkarıldıktan sonra safi helva kütlesi üzerinden hesaplanır.
- 4.50.3 Tahin helvasındaki yağ susam yağı olmalı. Tahin helvasının susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizen ve emülgatörlerden gelebilen yağ bulunabilir. Bütün veya parça halindeki yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve % 8 den az olmamalıdır. Bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır.

4.50.4 Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi bir yabancı madde katılmaz.

4.50.5 Ambalajın üzerinde firma adı tescilli markası adresi standart işareti ve numarası TS 2590 parti numarası mamulün cinsi ve tipi içerik katkı maddelerinin isimleri içindeki şekerin cinsi ve oranı imal ve son kullanma tarihi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılıp basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.

4.51 TEL KADAYIF

4.51.1 Gıda maddeleri tüzüğünün 311-313.maddelerinde yazılı evsafa uygun şekilde ekstra veya ekstra undan usulüne uygun şekilde hazırlanmış olacaktır.

4.51.2 Teller birbirine yapışmış olmayacaktır.

4.51.3 Fena koku içermeyecektir. Su miktarı % 16 yı geçmeyecektir. Döküm kadayıflarından konacaktır.

4.51.4 Teslimat temiz naylon torbalar içinde olacaktır.

4.51.5 Ambalaj üzerinde firma adı ve kaşesi imal ve teslim tarihleri bulunacaktır.

4.52 EKMEK KADAYIFI

4.52.1 Gıda maddeleri tüzüğünün 311/313 maddelerinde yazılı evsafa uygun şekilde ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır.

4.52.2 Pişmeden önce her hangi gayri tabi lezzet ile koku ve acı hissedilmeyecektir.

4.52.3 İyi cins ekmek kadayıfı olacaktır. Hamur bayat yanık ıslak çatlak kırık kurtlu, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.

4.52.4 Ekmek kadayıfları ince ve her tarafları aynı kalınlıkta olacaktır pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Pişirildiği zaman normal büyüyecektir.

4.52.5 Temiz ambalaj içerisinde teslim edilecektir. Tüzük hükümlerine göre üzerinde etiket bulunacaktır.

4.53 ŞAM BABA VE KEMAL PAŞA TATLISI

4.53.1 Piyasanın en iyisi ve komisyonun beğeneceği evsafta olacaktır.

4.54 ŞEKERPAZE KURU KAYISI

4.54.1 Piyasada satılan iyi cins şeker pare kuru kayıslardan olacaktır.

4.54.2 Çürük küf fena kokulu kurtlu taşlı topraklı tozlu çöplü ezik acı normalden fazla rutubetli doğal görünümü değişmiş olmayacaktır. Kendine özgü lezzet ve görünümde olacaktır.

4.54.3 Şeker pare kuru kayısılar sağlam sandıklar içerisinde getirilecektir. Ve her sandık içeriği 20 kg mı geçmemek üzere hepsi standart miktarda olacak. Sandıklar üzerinde cinsi ağırlığı üretim ve son kullanma tarihleri şablonla yazılmış olacaktır.

4.55 BAL

4.55.1 TSE damgalı olmalıdır. Bu ballar tahammür etmeye başlamış ekşimiş tüylenme normal koku ve lezzet oluşmuş veya her hangi bir nedenle bozulmuş kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır.

4.55.2 Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği (Tebliğ No: 2020/7) belirtilen niteliklerde olmalıdır.

4.55.3 Şekerlenme ve her hangi bir tortu bulunmamalıdır.

4.55.4 Poşet üzerinde firma adı ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır, 20 gr dan aşağı olmamalıdır.

4.56 DOMATES SALÇASI

4.56.1 Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2020/19)'e uygun olmalıdır.

4.56.2 Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmelerinin zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.

4.56.3 Su miktarı % 82 den, tuz miktarı % 12 den, kül miktarı tuz hariç % 1,1 den külün sulu kloru asidinde erimeyen kısmı %0,1 den fazla olmayacaktır.

4.56.4 Ambalaj üzerinde cinsi, brüt miktarı net miktarı firmanın adı adresi tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.

4.56.5 Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.

4.56.6 Kokmuş küflenmiş kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelen az teşekkül etmiş delinmiş kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuların 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.

4.56.7 Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek. Bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.

4.56.8 5 kiloluk kutularda teslim edilecektir. İdare isterse 1 bir kilo, gramlık kutulardan da isteyebilir. Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alacaktır.

4.56.9 Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarından düşülecektir. (%0,1) Konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.

4.57 ZEYTİN (SİYAH – YEŞİL)

- 4.57.1** İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır.
- 4.57.2** Salamurası tamamen alınmış, tat ve nefaset itibarıyla piyasada satılan 1.nevi zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük küflü ve fena kokulu canlı ve cansız parazitli kurt yenikli ve parazit ifrazını içermeyecektir.
- 4.57.3** TGK 2014/33 nolu Sofralık Zeytin Tebliği referans alınmalıdır.
- 4.57.4** Üretim teknolojisi gereği üründe bulunmaması gereken çekirdek, yaprak, sap, zeytin parçaları ve dolgu gıda maddeleri gibi maddelerin miktarı 100 gramda en fazla 10 adet olmalıdır.
- 4.57.5** Zeytinler içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı % 1 i geçmeyecektir. Zeytin içinde mor, acı ve açık renkte acı taneleri bulunmayacaktır. 1 kg zeytin sayıldığında 365 adedi geçmeyecektir. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı % 35 den aşağı olmayacaktır. 100 gr daki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 gr kadar aynen alınacaktır.
- 4.57.6** Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir.
- 4.57.7** İstenildiğinde diyet için tuzsuz zeytin alınır.
- 4.57.8** Her ambalajın üzerine, firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası, parti seri kod numarası, işletme kayıt-onay belgesi, malın adı, birden çok malzemenin bileşiminden oluşan ürünler için içindekiler, alerjen bilgisi, ürünün çeşidi, son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, net kütle, menşei, muhafaza koşulları silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. (Ürün etiketi, TGK Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır) Kalite ve sınıfı (1.sınıf) ile 1kg'daki dane adedi etiket üzerinde bulunacaktır.

4.58 TAVUK YUMURTASI

- 4.58.1** Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
- 4.58.2** Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
- 4.58.3** Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
- 4.58.4** Hava boşlu yüksekliği en çok 5 mm yi geçmemelidir.
- 4.58.5** Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
- 4.58.6** Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
- 4.58.7** Ortalama olarak bir yumurtanın Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'ne göre A sınıfı L boy 63-73 gr arasında olacaktır.
- 4.58.8** Yumurtalar Gıda Tüzüğü ve TSE uygun olacaktır.

4.59 HAVUÇ

4.59.1 Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.

4.59.2 Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.

4.59.3 Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.

4.59.4 Kırık havuçlar % 3 e kadar alınır. Havuçların en kalın yerinin kutunun 2 cm den az ve 5 cm den fazla olmayacak.

4.60 KIVIRCIK SALATA

4.60.1 Piyasada satılan iyi cins salatalardan olacaktır.

4.60.2 Kökü sararmış dış yaprakları kesilmiş olacaktır. Islak çürük ezik tozlu topraklı çamurlu porsuk bayat kartlaşmış tohuma kaçmış acı lezzet ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.

4.60.3 Salataların ağırlığı 200 gr dan aşağı olmayacak 200 gr dan aşağı gelenler 150 gr dan aşağı gelmemek kaydı ile % 5 e kadar aynen alınır.

4.61 SALATALIK

4.61.1 Salatalıklar körpe ve taze olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı porsuk çürük ve ezik olmayacaktır.

4.61.2 Boyu 20 cm den çapı 4 cm den aşağı olmayacaktır.

4.62 PATATES

4.62.1 Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır. (Agria cinsi)

4.62.2 Ezik çürük haşere yenikli kesik buruşuk porsuk donmuş çamurlu topraklı ıslak filizlenmiş hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.

4.62.3 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.

4.62.4 Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.

4.62.5 Kusurlular hariç veya o mal iyi vasıflı patatesler alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin % 50 si 80 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.

4.63 KURU SOĞAN

4.63.1 Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.

4.63.2 Ezik çürük kesik yumuşamış porsuk çamurlu topraklı ve ıslak olmayacak.

4.63.3 Soğanlar sapsız olacaktır.

- 4.63.4 Filizlenmiş filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında % 3 e kadar yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak kaydıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı % 2 yi geçmeyecektir.
- 4.63.5 Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak gramaj analizinde soğanların % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- 4.63.6 Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak, olduğu takdirde firma tarafından ayıklanacaktır.
- 4.63.7 İthal soğan olmayacaktır.

4.64 PIRASA

- 4.64.1 Piyasada satılan iyi cins ve olgunlaşmış olacaktır.
- 4.64.2 Çamurlu cılız porsuk çürümüş kararmış ezilmiş ıslatılmış olmayacaktır.
- 4.64.3 Pırasaların beyaz kısımlarının takip eden yeşil kısımların 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.
- 4.64.4 Pırasaların kalınlığı kutur itibariyle 2,5 cm den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmının tam ortasından yapılır.
- 4.64.5 Pırasalar demetler halinde alınır.

4.65 LİMON

- 4.65.1 Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır.
- 4.65.2 Yeşil ezik çürümüş kurumuş donmuş don çalığı çok yumAFYON tabi özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Devamlı gramaj durumu Kasım ayının başından nisan ayı başına kadar lanet tayin alınıp tartılacak 100 adet limon ağırlığı 8,5 kg dan ve her limon ağırlığı 75 gr dan aşağı olmayacaktır.
- 4.65.3 Tercihen yatak limonu alınacaktır.

4.66 LAHANA

- 4.66.1 Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif yeşilim trak taze olgun lahanalardan olacaktır.
- 4.66.2 Kurtlanmış ezik tohuma kaçmış dağılmış yapraklar halinde çamurlu çürük donmuş ve kızarmış haşerat yenikli olmayacaktır.
- 4.66.3 Lahanalar top halinde olacaktır.
- 4.66.4 Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren kesilerek 5 cm den fazla olmayacaktır.
- 4.66.5 Lahanaların ağırlığı en az 2 kg olacaktır.

4.66.6 Lahana ların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst yaprakları alınmış olacaktır. Havanın lahanaları donduracak şekilde soğuk olduğu aylarda (Aralık, Ocak ve 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 firma fireyi nazara alarak miktarda % 10 dan fazla getirerek muayeneye azletmek mecburiyetindedir.

4.67 İSPANAK

4.67.1 Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze yaprakları diri renkleri yeşil olacaktır. Sararmış soğuktan donmuş çürük yatık kızışmış kartlaşmış tohuma kaçmış ıslatılmış olmayacaktır.

4.67.2 Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.

4.67.3 Ispanakların kökündeki yenmeyen püsküller kısımları kesilmiş olacaktır.

4.67.4 Ispanak demet veya döküm halinde getirilecektir. Çok küçük olmayacaktır.

4.68 PAZI

4.68.1 Piyasanın en iyi cinsi olup piyasada bulunduğu müddetçe alınır.

4.68.2 Taze yaprakların diri renklerin yeşil olacak sararmış soğuktan donmuş çürük kızışmış olmayacaktır. Aralarında yabancı yapraklar bulunmayacak.

4.69 KURU SARIMSAK

4.69.1 Yeni ve yerli mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır.

4.70 TAZE BİBER (ÇARLİSTON – DOLMALIK BİBER)

4.70.1 Taze olup çürük bozuk ezik porsuk olmayacaktır. Orta boy lu dolmalık olarak lüzumuna göre sivri biberde alınabilecektir.

4.71 TAZE KABAK

4.71.1 Piyasada satılan taze kabaklardan olacaktır.

4.71.2 Çürük buruşmuş sararmış pörsümüş kartlaşmış tohuma kaçmış, ezik bozuk ıslak ve çamurlu olmayacaktır.

4.71.3 Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

4.72 DOMATES

4.72.1 Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır. Ezik çürük küflü çamurlu ıslatılmış ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.

4.72.2 Domateslerin en küçüğü 50 gr dan aşağı olmayacaktır.

4.72.3 Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5 e kadar alınır.

4.72.4 Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler çürük bozuk küflü olmamak kaydıyla % 3 e kadar alınır.

4.72.5 İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı % 10 u geçmeyecektir.

4.72.6 Domatesler temiz ve sağlam sandık içerisinde getirilecektir.

4.73 PATLICAN

4.73.1 Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.

4.73.2 Çürük ezik porsuk kartlaşmış çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş çekirdeklerinin rengi sararmış ham acı ve gün vurmuş olmayacaktır.

4.73.3 Patlıcanlar orta büyüklükte en aşağı 150 gram olacaktır.

4.73.4 Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

4.74 TAZE SOĞAN

4.74.1 Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır.

4.74.2 Taze soğanların yeşil kısımları kurumuş haşerelermiş kurt yenikli lekeli kararmış sararmış bayat çürük ezik çamurlu ıslak olmayacaktır.

4.74.3 Soğanlar arasında bulunabilecek erkek soğan miktarı % 5 e kadar aynen % 10 a kadar fazlası fireli olarak kabul edilecektir.

4.74.4 Taze soğanlar dağınık olmayacak demetler halinde teslim edilecektir.

4.75 MARUL

4.75.1 Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş, yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır.

4.75.2 Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır.

4.75.3 Çamursuz taze göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar % 5 e kadar aynı alınacaktır.

4.75.4 Her marulun ağırlığı 500 gramdan aşağı olmayacaktır. Turfanda 400 gramdan aşağı olmamak kaydı ile kabul edilir.

4.76 DEREOTU-NANE

4.76.1 Piyasadaki iyi cins dereotundan alınacak demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacak sararmış donmuş çamurlu ve topraklı olmayacak demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Demetlerin deste kalınlığı normal olacak tartıldığında 50 gramdan az olmayacak.

4.77 MAYDANOZ

4.77.1 Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış demetler içinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış çamurlu ve topraklı olmayacaktır.

4.77.2 Demetlerin tamamı aynı cins olacak. En küçüğü 75 gramdan az olmayacaktır.

4.78 KESTANE KABAĞI (BAL KABAĞI)

- 4.78.1 Yeni yıl ürünü doğal tatta dış kabuğu sarı ve yeşil renkte piyasada satılanların en iyi cinsinden olacaktır.
- 4.78.2 Kabakların en küçüğü 3 kilo gramdan az olmayacak,
- 4.78.3 Çürümüş donmuş çözünmüş ve ezik olmayacak.

4.79 KIRMIZI LAHANA

- 4.79.1 Tohuma kaçmış kurtlanmış dağılmış yaprak halinde çamurlu çürüklü donmuş haşere yenikli olmayacak.
- 4.79.2 Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
- 4.79.3 Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gramdan aşağı olmayacaktır.

4.80 KIRMIZI TURP

- 4.80.1 Çürümüş donmuş buruşmuş ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır.
- 4.80.2 En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır.

4.81 SIVRİ BİBER

- 4.81.1 Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır.
- 4.81.2 Boyu 10-15 cm arasında olacaktır. Ezik çürük kokmuş pörsümüş sararmış olmayacak içerisinde yabancı nebat bulunmayacaktır.
- 4.81.3 Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.

4.82 BEZELYE (ARAKA)

- 4.82.1 Arakalar taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak yapraklı ıslak buruşmuş sararmış taneleri ayrılmış pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı nebat bulunmayacaktır. Birinci sınıf bezelye olacaktır.

4.83 SEMİZOTU

- 4.83.1 Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarından olacaktır.
- 4.83.2 Sararmış pörsümüş kartlaşmış tohuma kaçmış ezik çürük kırışmış çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır.
- 4.83.3 Demetler halinde, kökleri yenecek kısımdan itibaren kesilmiş olacaktır. Demetler içinde yabancı cisimler bulunmayacaktır.

4.84 TAZE FASULYE

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

4.85 TAZE BAKLA

4.85.1 Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır.

4.85.2 Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafta olacaktır.

4.85.3 Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı olmayacaktır.

4.86 KEREVİZ

4.86.1 Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden olacaktır.

4.86.2 Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik, ve rengi kararmış olmayacaktır.

4.86.3 Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir.

4.86.4 Kerevizlerin her biri 200 gramdan aşağı, 400 gramdan yukarı olmayacaktır.

4.87 KARNABAHAHAR

4.87.1 Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.

4.87.2 Beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.

4.87.3 Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.

4.87.4 Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.

4.87.5 Rengi hafiften olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.

4.87.6 Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük bayat ezik ve böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar olmayacaktır.

4.87.7 Karnabaharlar arsında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5 i aşmamak şartıyla aynen alınır.

4.87.8 Karnabaharların üzerinde 2 adetten fazla yaprak bulunmayacaktır.

4.88 PORTAKAL

4.88.1 Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş tabii rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.

4.88.2 Ham ezik yeşil ekşi çürük donuk kirli küflü porsuk yumuşamış suyu çekilmiş kurumuş kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.

4.88.3 1 adet portakal 200 gramdan aşağı olmayacaktır.

4.88.4 Portakallar sandık veya sepetler içinde alınır.

4.89 MANDALİNA

4.89.1 Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.

4.89.2 Ham ezik ekşi içi kurumuş susuz çürük donmuş küflü olmayacaktır.

4.89.3 Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg dan aşağı olmayacaktır.

4.89.4 Mandalinalar sandık ambalajlar içinde getirir.

4.90 AYVA

4.90.1 Piyasada satılan orta veya büyük boydaki cins kemale ermiş yeşilimtırak veya sarı renkte ve kendine mahsus kokuda tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ayvalardan olacaktır.

4.90.2 Ayvaların lezzeti acı tatsız ham çürük ezik yanık kurtlu kurt yenikli küflü tozlu topraklı kirli çamurlu olmayacaktır.

4.90.3 Yenildiği zaman boğazı tıkayan susuz çok buruşuk olanlar kabul edilmeyecektir.

4.90.4 Ayva tanelerinin en küçüğü 200 gramdan aşağı olmayacaktır.

4.90.5 Ayvalar temiz ve sağlam sandıkta getirilecektir.

4.91 ŞEFTALİ

4.91.1 Olgunlaşmış ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki şeftalilerden olacaktır.

4.91.2 Ham ezik ekşi çürük kurtlu pörsük bayat küflü olmayacak

4.91.3 Şeftalilerin 1 adedi 175 gramdan az olmayacaktır. Daha az gramajda olanlar % 5 oranında alınır.

4.91.4 Şeftaliler temiz ve tahta ambalajda getirilecektir.

4.92 TAZE ÜZÜM

4.92.1 Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.

4.92.2 Ezik ekşi çürük küflü buruşmuş buruk lezzette kalın kabuklu renk ve şekli değişmiş tatsız üzümler olmayacaktır.

4.92.3 Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı % 5 e kadar aynen kabul edilir.
(taneler küflü, bozuk, çürük ekşi olmamak kaydıyla,)

4.92.4 Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

4.93 KAVUN

4.93.1 Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.

4.93.2 Kabak, ham tatsız ezik kesik kurt yenikli delik çatlak acı içi salyalarmış, kelek ve yumuşamış olmayacaktır.

4.93.3 Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.

4.93.4 Kavunların en küçüğü 3 kg dan aşağı olmayacaktır.

4.94 KARPUZ

4.94.1 Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı karpuzlardan olacaktır.

4.94.2 Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyaflı, oluklenmiş ekşimiş olmayacaktır.

4.94.3 Üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.

4.94.4 Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.

4.94.5 Karpuzun en küçüğü 3 kg dan aşağı olmayacaktır.

4.95 İNCİR

4.95.1 Olgun ve tatlı olacaktır.

4.95.2 Ezik, kurtlu, ekşimiş, küflü olmayacaktır.

4.96 ELMA

4.96.1 İyi cins elmalardan olacaktır.

4.96.2 Elmalar ayrı cins ve kalitece olmayıp aynı kalitede olacaktır.

4.96.3 Olgunlaşmış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.

4.96.4 Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.

4.96.5 Tanelerin ağırlığı 140-160 gr olacaktır.

4.96.6 Elmalar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.

4.97 ARMUT

4.97.1 Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır.

4.97.2 Armutlar sulu ve tatlı olacak buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.

4.97.3 Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumAFYON ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 140-160 gr, kış aylarında 75-100 gr olacaktır.

4.97.4 Teslimat kış aylarında 2 veya 3 sıralı yaz aylarında tek sıralı kasalarla olacaktır.

4.98 MUZ

4.98.1 Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacak ham ve sert olmayacaktır.

4.98.2 Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır.

4.98.3 Her birinin ağırlığı 150-200 gr olacaktır.

4.98.4 Muzlar tahta sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

4.99 SIKMALIK PORTAKAL

4.99.1 Sıkmalık portakal tatlı, sulu olacak ezik, ekşi ve yeşil olmayacaktır.

4.100 VIŞNE

4.100.1 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.

4.100.2 Temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

4.101 KİRAZ

4.101.1 Piyasada satılan iyi cins taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır.

4.101.2 Ham kurtlu kurt yenikli ezik çürük topraklı bozuk kurumuş pislikli taneleri olmayacaktır.

4.101.3 Kirazlar temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

4.102 ÇİLEK

4.102.1 İyi cins çileklerden olacaktır.

4.102.2 Çilekler temiz olacak, çöp yaprak toz vs yabancı maddelerden arınmış olacaktır. Ezilmiş ekşimiş ham küf kokulu parçalanmış kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.

4.102.3 Tekli kasalar içinde getirilecektir.

4.103 MALTA ERİĞİ

4.103.1 Taze olgun olacak ham olmayacak, çürük ezik lezzetini kaybetmemiş olacak. Haşere tarafından yenilmiş veya yenilmeye yüz tutmuş yaralı olmayacak.

4.104 KIRMIZI ERİK – YEŞİL ERİK

4.104.1 İyi cins kendine has renk ve lezzette kızarmış taze eriklerden olacaktır.

4.104.2 Ham çok ekşi çürük topraklı çamurlu pislikli küflü küf kokulu kurt yenikli buruşmuş çatlak olmayacaktır.

4.104.3 Tekli temiz kasalarda teslim edilecektir.

4.105 TAZE KAYISI

4.105.1 Şekerpare tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır.

4.105.2 Ham ezik ekşi yeşil çürük çok yumuşak beklemeden dolayı ekşimiş buruşmuş kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.

4.105.3 Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak. Kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.

4.105.4 Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.

4.105.5 Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.

4.106 TAZE BAMYA

4.106.1 Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ve körpe bamyalardan olacaktır. Kuru tohuma kalkmış kararmış sararmış ıslak çamurlu topraklı ve kurtlu olmayacaktır.

4.107 YEŞİL MERCİMEK

4.107.1 Yeni sene mahsulü iyi ve normal vasıflarda yeter derecede kurulmuş taneleri mümkün olduğu kadar normal büyüklükte olacaktır. Çürük küflü ıslak yeteri derecede kurumamış kızışmış küf ve fena kokulu olmayacaktır. Bütün tanelerin pişme durumu aynı olacaktır. Çöp ve muhtelif durumlardan ibare yabancı maddeler % 2 den fazla olmayacaktır. Gerek taneler arasında canlı bit olmayacaktır. Gelişi güzel alınıp tartılacak 100 adet mercimeğin ağırlığı 4 gr mı aştığı takdirde gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

4.108 KURU BAMYA

4.108.1 Piyasada satılan yeni sene mahsulü ve yerli malı olacaktır. İplere dizilişi kurutulmuş mümkün mertebe aynı büyüklükte çiçek bamyalarından olacaktır. Kendine has iyi kokuda olacaktır. Kurtlu küflü böcekli olmayacaktır. Pişirildiğinde dağılmayacaktır.

4.109 KURU ERİK

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

4.110 PEKMEZ

4.110.1 Koyu renk ve kıvamında kendine has koku ve lezzette olacaktır. Pekmezlere hariçten şeker glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacaktır. Pekmez tezim ve passız tenekeler içinde teslim edilecek gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

4.111 TARHANA

4.111.1 Tarhanada renk sarımtırak turuncu kendine özgü koku ve tatla olacaktır. Tarhana TSE 2882 ye uygun biçimdeki ambalajlar içinde gelecek. Üzerinde yapım tarihi ay ve yıl yazılı olacak. İmalatçı firmanın adı ve adresi olacaktır.

4.112 YASSI KADAYIF

4.112.1 Birbirine yapışık çift olmak üzere piyasada satılan iyi taze çeşitten olacak. İtinallik 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 kâğıtlara sarılmış olarak teslim edilecektir.

4.113 KARIŞIK TURŞU

4.113.1 Turşu tabi sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, domates, taze biber, lahana) sebzelerinden yalnız bir cinsten normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (nefaset, lezzet ve görünüş bakımından olacaktır.) turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır. Turşuların suyu salyalanmış sebze erimiş küflenmiş koku dağılmış acımsı bayat olmayacak. Tabi lezzet ve rainada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır. Turşu suyunun içindeki tabi sirke miktarı (asit, asetik) cinsinden % 1 den az olmayacaktır. Turşu suyundaki su miktarı (Sodyum klorür % 4 den fazla olmayacaktır.) içerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır. İş bu evsaf bu madde ile birlikte (yedi) maddeden ibarettir.

4.114 TAHİN

4.114.1 Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliği (Tebliğ no:2015/27) şartlarına uygun olarak temin edilecektir.

4.115 REÇEL

4.115.1 Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği (Tebliğ no:2006/55) şartlarına uygun olarak temin edilecektir. 20 gr. ambalajlarda teslim olacaktır.

4.116 FINDIK KREMASI

4.116.1 Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun imalatçı firmalardan temin edilecektir. 20 gr. üzeri paketli olarak teslim olacaktır.

4.116 SÜT ÜRÜNLERİ

4.116.1 Eski Kaşar,

4.116.2 Tel Peynir,

4.116.3 Karper Peynir,

4.116.4 Köy Peynir,

4.116.5 Krem Peynir,

4.116.6 Kaymak,

Ambalaj üzerinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınan işletme kayıt numarası, Peynirlerin yağlılık durumu taze veya olgunlaşmış peynir olup olmadığı, pastörize süttten imal olup olmadığı, İlgili standardın işaret ve numarası (Kaşar peyniri için TS 3272 gibi) Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, Muhteviyatı (İçerik maddeleri) Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları, kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

4.117 FIRIN GRUBU**4.117.1 Açma,****4.117.2 Su Böreği,****4.117.3 Simit,****4.117.4 Gül Böreği,**

Börekler, açma ve simit ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Açma, Simit ve Börekler, dışından bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte(kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen), sağlam, bütün, taze görünüşlü olmalı, böreklerin yufka katları birbirine yapışmamış olmalı, yapımında sadece sıvı yağ kullanılmalı, ve iç malzemesi yeterli miktarda olmalı pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalıdır.

Ürünlerin üzeri kapalı hijyenik araçlarla getirilecektir.

4.118 Yüklenici ürünleri, İSTAÇ AŞ'nin belirlediği tarihlerde ve talep ettiği aralık ve miktarlarda getirecektir.

4.119Yemek üretiminde kullanılan ürünler ambalajlı olmalıdır.

4.120Ürünler Türk gıda kodeksi tebliğinde belirtilen esaslara uygun olarak üretilmiş olacaktır.

4.121Ambalaj için kullanılan paketler standartlara uygun olacak, üzerinde imalatçı firmaya ait bilgiler gıdanın özellikleri, gıda kodeksine uygunluğu, gramajı, paketleme tarihi ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır.

4.122Türk gıda kodeksi tebliğine ve belirtilen şartlara uymayan gıda maddeleri iade edilecektir. Yüklenici firma iade edilen malların yerine belirtilen özelliklere uygun gıda maddelerini tedarik edecektir.

4.123Yemek üretiminde kullanılan tüm ürünler yerli üretim olmalıdır.

4.124Yemek üretiminde kullanılan kırmızı et ve beyaz et helal sertifikalı olmalıdır.

4.125Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük madde 688'e göre, her türlü yenilecek ve içilecek maddelerin yapılmasında, hazırlanmasında, saklanma veya taşınmasında ve yenilip içilmesinde doğrudan doğruya kullanılan bütün madeni kap ve malzemenin ve bu kap ve malzemenin gıda maddeleriyle temas eden satırlarının kaplanması, cilalanması, boyanması, sıralanması için kullanılan maddelerin terkiibinde % 0,02 den fazla arsenik ve % 0,5 den fazla kurşun bulunması yasaktır. Antimuan ve kadmiyum gibi maddeler hiç bulunmayacaktır.

- 4.126**Gıda Maddeleri Tüzüğü madde 2'ye göre, ambalajı içinde kapalı olarak satılan her türlü gıda maddelerinin ve umumi Hıfzıssıhha Kanununun 183. maddesinde yazılı malzemenin ambalajları üzerinde; bu muameleyi yapanın isim ve adresi ve tanıtıcı işaretiyle içindeki maddenin cins ve nevi ve asgari net miktarı ile bu yönetmeliğin hükümleri, gerektiriyorsa yapılma tarihi kolayca okunacak şekilde bir etiket bulunur. Ambalajı içinde veya ambalajsız açık olarak perakende satılan bu maddelerin üzerinde aksine bir hüküm olmadıkça bunları yapanın isim ve adresiyle satılan maddenin mahiyetini açıkça bildiren bir etiket bulundurulur. Seyyar satıcıların sattıkları her türlü gıda maddeleri de bu hükme tabidir.
- 4.127**Gıda Maddeleri Tüzüğü madde 3'e göre, bütün gıda maddelerinin ve bunların konulduğu kap ve malzemenin bu yönetmelikte gösterilen vasıflara sahip ve temiz bulunması mecburidir. Kirlenmiş, vasıfları bozulmuş veya vasıflarının kıymetleri azalmış, kötü görünümlü, kurtlanmış, küflenmiş, içinde patojen bakteriler ve parazitler üremiş veya zararlı mikropların toksinleri bulunan ya da her ne sebepten olursa olsun zararlı kimyevi maddelerle muamele edilmiş gıda maddelerinin üretimi, muhafaza ve satışı yasaktır.
- 4.128**Gıda Maddeleri Tüzüğü madde 10'a göre, kokuları, yanındaki eşyaya sinen petrol ve emsali maddeler; süt, yağ, un ve ekmek gibi yabancı kokuları kolaylıkla alabilen gıdalar koku sinecek tarzda bir arada bulundurulamaz.
- 4.129**Gıda Hijyeni Yönetmeliği madde 7'e göre, gıdalar için belirlenen mikrobiyolojik kriterlere ve sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uyulmalıdır. Bu yönetmeliğin amaçlarına ulaşmak için gerekli prosedürler uygulanmalıdır. Soğuk zinciri korunmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Numune alınmalı ve analiz etmeli veya ettirmelidir.
- 4.130**Gıda Hijyeni Yönetmeliği madde 8'e göre gıda ile temas eden personelin sağlıklı olması ve sağlık riskleri konusunda eğitim almaları sağlanır. Bulaşmaya sebep olacak hayvanların ve haşerelerin önlenmesi sağlanır. Atıkların ve zararlı maddelerin bulaşmayı önleyecek şekilde depolanması ve muamele edilmesi gerekir.
- 4.131**Gıda Hijyeni Yönetmeliği madde 10'a göre gıda işletmelerinin temiz, iyi durumda olması, bakım ve onarımının düzenli olarak yapılması sağlanır. Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda depolanamaz.
- 4.132**Gıda Hijyeni Yönetmeliği madde 14'e göre ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılır. Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman; etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir, temizlik ve dezenfeksiyon işlemi bulaşma riskini önlemek için yeterli sıklıkta yapılır.

- 4.133**Gıda Hijyeni Yönetmeliği madde 17'e göre, gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan bütün personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, temiz ve gerekli durumlarda uygun koruyucu kıyafet giymesi gerekir. Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikâyetleri olan kişilerin herhangi bir şekilde doğrudan veya dolaylı bulaştırma ihtimali varsa, gıda ile temasına, gıdaları muamele etmesine veya gıdaların muameleye tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.
- 4.134**Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği madde 5'e göre, hayvansal gıdanın yüzeyindeki bulaşmayı ortadan kaldırmak için, içilebilir su veya Gıda Hijyeni Yönetmeliği veya bu Yönetmelikte kullanımına izin verilen temiz su dışında başka bir madde kullanılamaz. Ancak bu amaç için, ruhsatlandırılmış veya izin verilmiş maddeler kullanılabilir. Bu maddelerin kullanımı, bu Yönetmeliğin gerekliliklerini yerine getirme konusunda gıda işletmecisinin sorumluluğunu ortadan kaldırmaz.
- 4.135**Bu kapsamda ayrıca, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği ile Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne uyulmalıdır.
- 4.136**Yemek kalitesi ve hijyen kuralları gereği takip edilmesi gereken parametreler idare tarafından belirlenecek ve yüklenici firmaya bildirilecektir. İdare tarafından talep edilen tüm formlar ve belgeler, yüklenici tarafından belirlenen periyotlarda takip edilip dosyalanacaktır ve aylık dosya olarak idareye teslim edilecektir.
- 4.137**İSTAÇ AŞ'nin Yükleniciye işe başlarken tutanakla vermiş olduğu mutfak, depo, bulaşıkhaneye, yemekhane ile hizmetin ikmalinde ve sunulmasında kullanılan demirbaş malzemeleri (masa, sandalye, buzdolabı, bulaşık makinesi, fırın, su sebili, salatbar v.b.) işin bitiminde Yüklenici tarafından eksiksiz ve sağlam olarak iade edilecektir. Bu malzemelerin kullanımı esnasında meydana gelecek her türlü arızanın giderilmesi hasar ve zayıflıktan dolayı yenisinin alınması yükleniciye aittir.
- 4.138**Yemekhanelerde bulunan bulaşıkhanelerin sabun, parlatıcı, peçete, kağıt havlu, temizlik bezi, sünger, fırça, çekçek vb. malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir.
- 4.139**Yemekhane servisinde kullanılan çatal, kaşık, tabak, bıçak, servis tepsisi vb. malzemeler mutfak ekipmanları olarak yükleniciye teslim edilecek, işin devamı esnasında eksilen ekipman sayısı yüklenici tarafından karşılanıp iş bitiminde yemekhaneye bırakılacaktır.
- 4.140**Yemekhane, mutfak ve depo alanlarında meydana gelebilecek; gider tıkanması, boya ihtiyacı, seramik tamiri vb. durumlar yüklenici tarafından yapılacaktır.
- 4.141**Yükleniciye teslim edilen yemekhanelerde, her türlü zarar ve ziyan yükleniciye aittir.

- 4.142** İSTAÇ AŞ hizmet alanlarını arttırıp eksiltebilir. Ayrıca gerekli gördüğü yerlerde yerinde üretim yaptırabilir veya yerinde üretimden vazgeçebilir.
- 4.143** Yüklenici İSTAÇ AŞ'ye ait mutfaklarda başka firmalara yemek üretimi yapamaz, kahvaltı ve organizasyon düzenleyemez.
- 4.144** Yemekhanelerdeki malzemelerin temizliğinde ve bulaşıkların yıkanmasında kullanılan temizlik maddeleri ve bulaşık deterjanlarının temini Yüklenici'ye aittir.
- 4.145** Yüklenici kendisini temsilen her türlü yetkiye haiz bir kişiyi görevlendirecektir. Tayin edilen firma yetkilisi yemek ile ilgili tüm işlerin takibini yapacaktır.
- 4.146** Yüklenici çalıştıracağı personelin listesini ve evraklarını işe başlamadan önce Destek Hizmetler Müdürlüğü İdari İşler Şefliği'ne bildirecektir. Yüklenici, personelle ilgili mevzuatın öngördüğü bütün yükümlülükleri, süresinde ve eksiksiz olarak yerine getirecek ve bu konuda İSTAÇ AŞ'ye yazılı olarak bilgi verecektir.
- 4.147** Yüklenici, personel değişikliğini en az 5 (beş) iş günü önceden İSTAÇ AŞ'ye yazılı olarak bildirecektir. İSTAÇ AŞ'nin onayının dışında personel değişikliği yapılmayacaktır. Yüklenici İSTAÇ AŞ'nin değiştirilmesini istediği personeli en fazla 2 (iki) iş günü içerisinde değiştirecektir.
- 4.148** Yüklenici, sözleşmenin imzalanmasına müteakip 5 (beş) iş gün içinde tüm sorumluluk bölgelerindeki üretim yerlerini ve yemekhaneleri hizmete geçirecektir.
- 4.149** Yüklenici her ayın yemek çizelgesini, en geç bir önceki ayın 3. çarşamba günü mesai bitimine kadar İSTAÇ AŞ'ye vermiş olacaktır. İSTAÇ AŞ yemek çizelgelerini 2 (iki) iş gün içinde onaylayacaktır. İSTAÇ AŞ menü üzerinde gerekli gördüğü ve istediği değişikliği yaptırabilir. Yapılan değişiklik yüklenici tarafından uygulanmak zorundadır.
- 4.150** Bölgelerdeki yemekhanelerin ilgili sorumluları yemek sayılarında veya menüde değişiklik olması halinde en geç bir gün önceden saat 16:00'a kadar yükleniciye e-posta, faks veya telefon ile bildirir. Yüklenici verilen sipariş sayısınca yemeği, servis saatinden mutlaka en az iki saat önce İSTAÇ AŞ yemekhanelerinde servise hazır hale getirir. İdari İşler Şefliğinin görevlendirmiş olduğu İSTAÇ AŞ personeli, üretilen veya gönderilen yemeği sayıp irsaliyeyi de kontrol ederek yüklenici vekili veya yetkilisi ile birlikte ad soyad belirterek imzalar (Bu yetkililer imza beyannameleri ile birlikte İSTAÇ AŞ'ye bildirilmiş olacaktır). İrsaliyelerin İSTAÇ AŞ görevlisi tarafından imzalanıp alınması ile yemek teslim alınmış olur.
- 4.151** Taşıma usulü ve yerinde yemek üretimi yapılacak yemekhane isim ve adresleri sözleşmede belirtilmiş olup, yerinde üretime müsait olmayan yerler İSTAÇ AŞ tarafından yerinde üretime hazır hale getirildiği takdirde yükleniciden yerinde üretim yapılması istenebilir. Yerinde üretim yapılan yerlerde elektrik, su ve doğalgaz giderleri İSTAÇ AŞ'ye ait olup, doğalgazın olmadığı tesislerde LPG yakıt giderleri İSTAÇ AŞ'ye aittir.

- 4.152**Taşıma usulü ile yemek temin edilen ve yerinde üretim yapılan yerlere yemekler, temiz araçlarda, sağlıklı koşullarda, sızdırmaz çelik kaplarda ve ısı kaybı oluşturmeyen termal kaplar içinde ulaştırılacaktır. İlgili operasyon için gerekli olan ekipmanlar ve yemeklerin naklinde ulaşım (steril olarak) yükleniciye aittir.
- 4.153**Yemek dağıtımı, Yüklenicinin görevlendireceği personeller tarafından yapılır. Bu personeller İSTAC AŞ personeline karşı azami saygı içinde hareket edecek olup yaptıkları işe uygun kıyafet giyeceklerdir. Yüklenici personelinin iş kıyafetleri İSTAC AŞ tarafından belirlenecek ve tüm yerlere aynı tip olacaktır.
- 4.154**Yemekhanelerde kullanılan tuz, biber, nane, kekik, ketçap, mayonez, baharat, peçete, kürdan gibi servis malzemeleri TSE belgeli 1. sınıf mamullerinden Yüklenici tarafından temin edilecektir.
- 4.155**İSTAC AŞ tarafından özel olarak kabul edilen (kokteyl, toplantı, piknik, iftar yemeği vb.), ayrıca dini ve milli bayramlarda yemek hizmeti talep edildiğinde Yüklenici, verilecek talimatlar doğrultusunda hareket etmek zorundadır. Bu günlerde sözleşmede belirlenen menü ölçülerinde yemek talep edilmesi halinde sözleşmedeki yemek bedeli esas alınacaktır.
- 4.156**Sahalarımız 7/24 hizmet sunduğu için personellerimize kahvaltı verilmektedir. Maliyet hesaplaması için örnek menü ekte sunulmuştur.

LOKASYON	İŞİN SÜRESİ	KAHVALTI SAYISI
GENEL MÜDÜRLÜK	24 AY	5.000
KÖMÜRCÜODA	24 AY	23.000
ODAYERİ	24 AY	30.000
SEYMEN	24 AY	14.000
İSTANBUL ENERJİ	24 AY	5.280
	TOPLAM	77.280

- 4.157**Diyet yemekler hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetlerin hastanın tedavisi için gerekli günlük enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini sağlayacak yiyeceklerin menüleri, uygun miktar, çeşit, tat, kıvam ve görünüşte olmak üzere her türlü yiyeceği kapsayabilir. Diyet yemeklerinin pişirilme şekli, miktarı ve servisinin hastaneden alınmış olan diyetisyenin öngördüğü diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur. Diyet yemekleri menüsü bu rapor doğrultusunda ayrı pişirilecek ve menüsü farklı olacaktır. Maliyet hesaplaması için örnek menü Ek'te sunulmuştur.

LOKASYON	İŞİN SÜRESİ	DİYET YEMEK SAYISI
GENEL MÜDÜRLÜK	24 AY	2400
	TOPLAM	2400

4.158 Ramazan ayında personellere iftarda dağıtılması üzere 14 çeşit malzemeli Ramazan Kumanyası iftar için hazırlanacak olup hijyene uygun ve sıcaklığı muhafaza eden yemek seti kaplarında paketleneyecektir. Paketlenen Ramazan Kumanyası iftarlıklar, İdare tarafından belirtilecek Ek'te yer alan lokasyonlara Yüklenici tarafından dağıtımı yapılacaktır. Dağıtım öncesinde İdare'den onay alınacaktır. Hazırlanan Ramazan Kumanyası iftarlıkların dağıtımı İdare'nin onayı olmadan yapılamayacaktır. Yüklenici Ramazan Kumanyası iftarlıklarının hazırlanmasına, paketlenmesi ve dağıtımı yapılması için ekstra bir bedel talep edemeyecektir. Maliyet hesaplaması için örnek menü Ek'te sunulmuştur.

LOKASYON	İŞİN SÜRESİ	RAMAZAN KUMANYASI İFTAR
GENEL MÜDÜRLÜK	2 AY	24000
KÖMÜRCÜODA	2 AY	10000
SEYMEN	2 AY	2000
	TOPLAM	36000

4.159 Ramazan ayında personellere sahurda dağıtılması üzere 13 çeşit malzemeli Ramazan Kumanyası sahur için hazırlanacak olup hijyene uygun ve sıcaklığı muhafaza eden yemek seti kaplarında paketleneyecektir. Paketlenen Ramazan Kumanyası sahurulukları, İdare tarafından belirtilecek Ek'te yer alan lokasyonlara Yüklenici tarafından dağıtımı yapılacaktır. Dağıtım öncesinde İdare'den onay alınacaktır. Hazırlanan Ramazan Kumanyası sahurulukların dağıtımı İdare'nin onayı olmadan yapılamayacaktır. Yüklenici Ramazan Kumanyası sahuruluklarının hazırlanmasına, paketlenmesi ve dağıtımı yapılması için ekstra bir bedel talep edemeyecektir. Maliyet hesaplaması için örnek menü Ek'te sunulmuştur.

LOKASYON	İŞİN SÜRESİ	RAMAZAN KUMANYASI SAHUR
GENEL MÜDÜRLÜK	2 AY	28000
KÖMÜRCÜODA	2 AY	12000
SEYMEN	2 AY	4000
	TOPLAM	44000

4.160 İSTAÇ AŞ çalışanlarına yemek temini ve servisi işi İSTAÇ AŞ tarafından belirlenen saatler içerisinde olacaktır. Yüklenici İSTAÇ AŞ tarafından istenen saatlere göre hizmetini yürütecek, yemek servisi bittikten sonra da tüm gerekli temizliği yapacak, çıkan atıkları sınıflarına göre (metal, plastik, cam, evsel atıklar ve atık yağlar) ayıracak ve ayrı ayrı toplayarak İSTAÇ AŞ'nin göstereceği lokasyonlara götürecektir.

4.161 Yüklenici, İSTAÇ AŞ tarafından istenen çalışma saatlerini gerekçe göstererek ek ödeme talebinde bulunamaz.

4.162 İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ ARAÇLAR VE PERSONEL

4.162.1 Yüklenici sözleşmenin imzalandığı tarihte tüm hazırlıklarını yaparak işyerini teslim alacak ve İSTAÇ AŞ tarafından yeterli olduğu kabul edilen mesleki açıdan tecrübeli, nitelikli personel mesleki yeterlilik belgesini ibraz ederek fiilen işe başlayacaktır. Yerinde üretim yapılan ve taşıma usulü yemek hizmeti verilen yemekhanelerde öğün olarak 50 kişilik yemek artışında 1 adet aşçı yardımcısı personel ilave edilecektir. İş kanunu gereği personele verilecek yıllık izin veya rapor hallerinde hizmetin aksamaması için Yüklenici, ilgili personelin yerine aynı nitelikte eleman tahsis edecektir. Yüklenici İSTAÇ AŞ yemekhanelerinde görevlendireceği personel dağılımı aşağıdaki gibidir.

4.162.2 Taşıma usulü yemek dağıtımı yapılan yerlerde 40 kişiye 1 personel istihdam edilecektir.

S.N.	Yemekhane Adı	Yerinde Üretim	Gıda Mühendisi	Aşçıbaşı	Aşçı	Soğuk Mutfak Aşçı	Aşçı Yardımcısı	Garson / Şoför	Bulaşıkçı / Temizlikçi	Toplam
1	Merkez (Yerinde üretim)	X	1	1	1	1	1	1	1	7
2	Odayeri (Yerinde üretim)	X		1	2	1	2	2	3	11
3	Kompost Tesisi (Yemek Odayeri'nden taşınacak.)							1	1	2
4	Kömürcüoda (Yerinde üretim)	X		1	2	1	2	1	2	9
5	Haydarpaşa (Yemek taşıma usulü temin edilecektir.)								1	1
6	Seymen Yeni İdari Bina (Yemek taşıma usulü temin edilecektir.)							1	1	2
7	Seymen Eski İdari Bina (Yerinde üretim)	X		1	1	1	2		1	6
Toplam			1	4	6	4	7	6	10	38

4.162.3 Aşçıbaşı için verilecek brüt ücret asgari ücretin en az % 165 fazlası, Aşçılar için brüt ücret asgari ücretin en az % 90 fazlası, Aşçı Yardımcıları ve Soğuk Mutfak Aşçılar için brüt ücret asgari ücretin en az % 60 fazlası olacaktır. Temizlikçi / Bulaşıkçı brüt ücret asgari ücretin en az % 45 fazlası, Garson / Şoför brüt ücret asgari ücretin en az % 40 fazlası, Gıda Mühendisi brüt ücret asgari ücretin en az % 110 fazlası her ayın 1'i ile 5'i arası aylık maaş olarak ödenecektir.

4.162.4 Bordrolar maaş yatırılmasından itibaren aynı gün içinde İSTAÇ AŞ'ye gönderilecektir. Her hak ediş döneminde ilgili bordrolar İSTAÇ AŞ'nin bu iş için hazırlayacağı hak ediş dosyasında yer alacaktır. Firma çalıştırdığı personeli ücretli izne çıkaracaktır. Çalışan personelin yol ücreti aylık İstanbul karta göre güncellenecektir. Yol ücreti nakdi olarak ödenecek bordroya yansıtılacaktır, çalışan personelin yemek ücretleri yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.

4.162.5 İzin dönemlerinde izine çıkan personelin yerine gelen geçici personelin şartnamede belirtildiği gibi maaş ve sosyal imkanları birebir aynı olacaktır. Ayrıca gelen personel puantajda gösterecektir.

4.162.6 İSTAÇ AŞ yemekhanelerinde çalışan personelin 6 (oniki) ayda bir sağlık/portör kontrolleri Yüklenici firma tarafından yaptırılır. Bu sağlık/portör belgeleri Yüklenici tarafından 6 ayda bir Destek Hizmetleri Müdürlüğü İdari İşler Şefliğine iletilecektir. Ayrıca Destek Hizmetleri Müdürlüğü İdari İşler Şefliği gerekli gördüğü takdirde aynı personelin sağlık kontrolünü işyeri doktoruna yaptırabilir. Sağlık açısından çalıştırılması uygun olmayan personel derhal işten çıkarılacaktır.

4.162.7 Yüklenici bu sözleşme kapsamında İSTAÇ AŞ’de çalıştırdığı personeline ait aşağıdaki belgeleri İSTAÇ AŞ İdari İşler Şefliğine ibraz etmekle yükümlüdür.

- Aylık prim ve hizmet belgesi
- Nüfus cüzdan sureti (Muhtardan/E-devlet)
- İkametgâh belgesi (Muhtardan/E-devlet)
- Sabıka sicil kaydı
- Sağlık Raporu (Çalışmasında engel yoktur ibareli olmak zorundadır.)
- Yemekhane bazında çalışan personel listesi
- SGK işe giriş bildirgesi
- Yüklenici ile çalışan personeli arasındaki hizmet sözleşmesinin bir sureti.
- Aşçıbaşı için ustalık belgesi (5 yıllık deneyim)
- Aşçılar için 3 yıllık Kalfalık belgesi (3 yıllık deneyim)
- Aşçı yardımcıları için Çıraklık Belgesi
- Garsonlar için Servis Elemanı Sertifikası (3 yıllık deneyim)
- Hijyen Belgesi

4.162.8Yüklenici çalıştırdığı personelin İş Hukuku, Sosyal Sigorta Mevzuatı ve diğer kanun ve yönetmeliklerden doğan yükümlülüklerini yerine getirmekle mükelleftir, sigortasız işçi çalıştıramaz. Çalıştırdığı personelin yıllık izinleri ve Ramazan ayında personele ücretleri tam ödenecek, sigortaları tam yatırılacaktır.

4.162.9Yüklenici çalıştırdığı işçilerin her türlü ücret, vergi, SGK primleri, işsizlik sigortası, primleri asgari geçim indirimi gibi mevzuat gereği ödenmesi gereken sair ödemelerden sorumludur. Bu yapılan ödemelerin belgeleri İSTAÇ AŞ’ye bildirilecektir. İşçi sağlığı ve iş kazaları nedeniyle doğabilecek her türlü sorumluluk Yükleniciye aittir.

4.162.10Yüklenicinin bu iş için çalıştıracığı personel İSTAÇ AŞ tarafından belirtilen veya onaylanan kıyafetin dışında bir iş kıyafeti giyemez. Çalışan personel hijyen kurallarına uyan beyaz önlük, beyaz pantolon, eldiven, kolluk, maske, bone ve galoş takmaya mecburdur.

4.162.11 Personellerin ve ekipmanların 6 ayda bir kez SWAP analizi yüklenici firma yaptırılıp İdare'ye rapor halinde sunulacaktır.

4.163 YEMEKLERİN NİTELİĞİ:

4.163.1 Yemeklerde zeytinyağı, tereyağı ve ayçiçek yağı kullanılacaktır. Tüm yağlar 1.sınıf olacaktır. Yemeklerde kesinlikle margarin kullanılmayacaktır.

4.163.2 Yemek bedeline ekmek bedeli dâhildir ve Yüklenici, İSTAÇ AŞ'nin istediği çeşit ve miktarda (normal, kepekli, tuzsuz, pide, akdeniz ekmeği, altın ekmek vb.) ekmeği temin etmek zorundadır. (Öğün başı 2 ekmek olacak.) Yemekhanelerde şeffaf ambalajlı tombul sandviç ekmeği kepekli ve normal olmak üzere 2 çeşit verilecektir. İstendiği zaman açık ekmek talep edilebilir. Bütün ekmekler kağıt ambalajlarda olacaktır.

4.163.3 Yüklenici, yemeklerde kemiksiz kırmızı et, tavuk eti ve balık dışında başka bir et çeşidi kullanamaz ve doğrudan yemek olarak veremez.

4.163.4 Gelen kırmızı etlerin küpe numaralarından sorgulama yapılacak, her bir mutfak için gelen etlerin T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı sisteminden kontrolleri sağlanacaktır. Kontrol esnasında etin geçmişi ile ilgili kayıt bulunamaması durumunda ilgili etin iade hakkı İdare'ye aittir.

4.163.5 Yemeklerde ve ekmeklerde kullanılan tüm malzemeler piyasada bilinen TSE belgeli olacaktır. Meyve ve sebzeler ise mevsimine göre birinci kalite ve taze olacaktır. İdarece benimsenmeyen markalı ürünler ve beğenilmeyen manav ürünleri Yüklenici tarafından derhal değiştirilecektir.

4.163.6 Yemek çeşitlerine göre bir porsiyonda bulunması gereken asgari çığ net malzeme / yemek miktarları Ek-1 listede, Ramazan kumanyası iftarlık malzeme miktarları Ek-2'te, Ramazan kumanyası sahurluk malzeme miktarları Ek-3'te örnek Kahvaltı menüsü Ek-4, örnek Diyet menüsü Ek-5'te, örnek Tebliğ menü Ek-6'da belirtilmiştir.

4.163.7 Yemeklerde kesinlikle ithal et kullanılmayacaktır.

4.163.8 Ekmekler, yüksek randımanlı undan, pişkin, sağlıklı ve taze olarak imal edilecektir.

4.163.9 Zeytinyağlı yemeklerde rafine zeytinyağı kullanılacaktır. Zeytinyağlılarda kırık pirinç kullanılmayacaktır.

4.163.10 Ana yemekler, Pazartesi, Çarşamba, Cuma ve Pazar günleri et yemeği, (2 haftada bir gün döner olmak kaydıyla) Salı, Perşembe ve Cumartesi günü etli sebze yemeği olarak verilecektir. Döner, firma tarafından Odayeri, Kömürcüoda, Seymen ve Merkezde yerinde üretilecektir.

4.163.11 Yağ, et, un, şeker, sebze, meyve, yoğurt, ayran, tatlı, vb. malzemeler katkısız olacak ve İdari İşler Şefliğinden onay alınarak temin edilecektir. İdari İşler Şefliğinin uygun görmediği malzemeler yemeklerde kullanılamaz.

4.163.12 İSTAÇ AŞ gelecek tüm malzemelerin içeriklerini kontrol edecek şartnameye uymayan ürün ve malzemeler kabul edilmeyecektir.

4.164 İŞ MİKTARINDA ARTMA VE EKSİLME

4.164.1 Yemek Dağıtım çizelgesinde idarenin yemek sayılarını arttırma ve eksiltme yetkisi vardır.

4.165 YÜKLENİCİNİN UYACAĞI SERVİS KURALLARI

4.165.1 Yemek servisi yemekhanelerde İSTAÇ AŞ personeline self-servis şeklinde yapılacaktır.

4.165.2 Pişirilen yemekler servis saatine kadar imal edilmiş ve kontrol teşkilatınca uygun görülmüş standartlarda kapalı kaplarda veya tencerelerde bekletilecek, kesinlikle açıkta bırakılmayacaktır.

4.165.3 Yemekhanelerdeki servis masalarında nitelikli, çeşit ve miktarları İSTAÇ AŞ tarafından belirlenen peçete, kürdan, tuz, baharat, limon, sirke, zeytinyağı vb. malzeme her serviste hazır bulundurulacaktır. Yemek servisi süresince Yüklenici firma elemanları tarafından eksiklikler giderilecektir.

4.165.4 Masa ve sandalyeler ile yemekhane zemini her servisten sonra deterjanlı sıcak su ile sağlık kurallarına uygun bir şekilde yıkanıp temizlenecektir. Kullanılan deterjanlar TSE belgeli dezenfektan özelliğinde olacaktır.

4.165.5 Bulaşıklar bekletilmeden sağlık kurallarına uygun ve hijyenik şartlarda yıkanacaktır. Bulaşıktaki kullanılan deterjanların güvenlik bilgi formları İdari İşler Şefliği'ne teslim edilecektir.

4.165.6 Yemekhanelerde kullanılacak olan malzemeler topluca tartılarak tutanakla teslim alınacaktır. Tartı aletleri Yüklenici firma tarafından bütün yemekhanelere konacaktır. Tartı aletlerinin kalibrasyonları düzenli olarak yapılacak olup bedelini yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Ayrıca Yüklenici tarafından tartı aletlerinin güncel kalibrasyon belgeleri düzenli olarak İSTAÇ AŞ Destek Hizmetleri Müdürlüğü İdari İşler Şefliği 'ne teslim edecektir.

4.165.7 Çalışanların hijyen kurallarına uyması zorunludur. Bu kapsamda tüm yemekhane personelinin galoş, bone, eldiven, kolluk ve ağızlığı takılı olacaktır.

4.166 DEPOLAMA İLKELERİ

4.166.1 Et ve tavuk ürünleri ile buzdolabında muhafazası gereken malzemeler, imalata girene kadar sağlık koşullarına uygun şekilde buzdolaplarında veya soğuk hava depolarında saklanacaktır.

4.166.2 Yüklenici, üretim yaptığı ana mutfağında sıhhi kuralları yerine getirilmiş bir erzak deposu veya ardiye tanzim edecektir.

4.166.3 Yemek malzemeleri mutfaklara haftanın ilk günü ve dördüncü günü olmak üzere iki defada yemekhane sorumlularına teslim edilecektir. Gerektiğinde diğer günlerde malzeme talep edilebilecektir. Sorumlulara tutanakla teslim edilmeyen malzemeler teslim alınmış sayılmayacaktır.

ÜRETİLECEK YEMEK SAYILARI

YEMEK ÜRETİM VE DAĞITIM YERLERİ	YEMEK ÜRETİM VE DAĞITIM DURUMLARI	İŞİN SÜRESİ (AY)	YEMEK TOPLAMI (1 AYLIK)	TOPLAM
GENEL MÜDÜRLÜK	Yerinde Üretim, 1 vardiya	24	4.875	117.000
ODAYERİ ATIK BERTARAF TESİSİ	Yerinde Üretim, 2 vardiya	24	8.975	215.400
ODAYERİ ATIK BERTARAF TESİSİ (İSYÖN)	Yerinde Üretim, 2 vardiya	24	250	6.000
KÖMÜRÜCODA ATIK BERTARAF TESİSİ	Yerinde Üretim, 2 vardiya	24	7.475	179.400
SEYMEN ATIK BERTARAF TESİSİ	Yerinde Üretim, 2 vardiya	24	6.175	148.200
SEYMEN ATIK BERTARAF TESİSİ İSTANBUL ENERJİ	Yerinde Üretim, 2 vardiya	24	1150	27.600
TOPLAM:			28.900	693.600

- Geri Kazanım ve Kompost Tesisi'ne aylık yaklaşık 3.000 adet yemek Odayeri Atık Bertaraf Tesisi'nden taşınacaktır.
- Seymen Atık Bertaraf Tesisi Yeni İdari Binası'na aylık yaklaşık 5.500 adet yemek Seymen Atık Bertaraf Tesisi Eski İdari Binası'ndan taşınacaktır.
- Gemi Atıkları Toplama ve İşletme Şefliği aylık yaklaşık 1.200 adet yemek Kömürçüoda Atık Bertaraf Tesisi'nden taşınacaktır.

4.167 Yüklenici sözleşme tarihinden itibaren en geç 5 (beş) takvim günü içinde tüm şahit numunelerini İdareye teslim edecektir.

4.168 Yüklenici, Kabul Komisyonu tarafından Şahit Numunelerin incelenip onaylanmasından sonra ürün temin edilecektir.

4.169 Onay alamayan numunelerin düzeltilmesi için firmaya 5 (beş) takvim günü ek süre verilecektir.

4.170 Satın alınacak tüm ürünlerde 1. sınıf işçilik ve malzeme kullanma şartı aranmaktadır. Ürün kabulü öncesi yapılacak muayenede bu şarta uymayan ürünler kabul edilmeyecektir.

4.171 Ürünlerin tamamı sözleşme imzalamaya tarihinden itibaren 10 (on) takvim günü içerisinde İdareye teslim edilecektir.

4.172 Ürünler şartnameye uygun olarak üretilmiş olmakla birlikte teslimat sonrası hatalı ürün tespit edilirse, İdare tarafından yükleniciye iade edildiği günden itibaren 3 (üç) takvim günü içerisinde yüklenici tarafından düzeltilerek ya da değiştirilerek tekrar teslim edilecektir.

4.173 İdare ilave üretim talebinde bulunacak olursa talebin yapıldığı tarihten itibaren 3 (üç) gün içerisinde yüklenici tarafından tamamlanarak teslim edilecektir.

4.174 Kullanılacak Logo ve Renk pantonesi numaraları örnekleri İdare tarafından yükleniciye verilecektir.

5. TEST VE MUAYENE METODLARI

Kullanılacak malzemeler İSTAÇ AŞ'nin görevlendirdiği kontrol görevlisi tarafından kontrol edilecektir. Görevlinin onayı olmaksızın malzeme teslim alınmayacaktır.

5.1 KONTROL

5.1.1. Şahit numunelerle ilgili yüklenici tarafından buzdolabı temin edilecektir. Buzdolabı verileri izlenebilir olacak ve kayıt altına alınacaktır.

5.1.2. Yüklenici Kesme Bıçaklarına ait izleme kayıtlarını oluşturacak ve İdare'ye raporlayacaktır. (Bıçak sterilizatörü ait bakım kayıtları, UV lamba çalışma saati ve değişim sıklığının belirlenmesi ve izleme planına dahil edilmesi)

5.1.3. Yüklenicinin teslim ettiği mallar içerisinde Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından sondaj usulü ile numune alınarak şartnamede belirtilen şartların sağlanıp sağlanmadığı kontrol edilir. İmalat öncesi İdareye teslim edilen şahit numune ile karşılaştırılır. Ayrıca;

Yüklenicinin teslim ettiği mallar, İdare tarafından gerek görülmesi halinde akredite bir laboratuvarla performans teste tabi tutturulur. Laboratuvar sonuçlarına göre kabul yapılır. Laboratuvar masrafları yükleniciye aittir.

5.1.4. İSTAÇ AŞ teknik şartnamede belirtilen şartlara uymayan veya şartnamede özellikle belirtilmesine gerek duyulmayan kusurları tespit etmesi durumunda sevkiyatı yapılan ürünün tamamını reddedebilir.

5.1.5. Kontrollerde iş programlarına uygunluk ve sözleşme şartlarının yerine getirilmesi denetlenecek hizmetlerle ilgili olarak görülen aksaklıklar ve eksiklikler Yükleniciye bildirilecek, ceza gerektiren durumlar ise tutanağa bağlanacaktır. Yüklenici işin denetimi esnasında kontrol teşkilatına yardımcı olmaya ve kontrol teşkilatınca gerek yazılı gerekse de sözlü istenecek belge ve bilgileri vermeye veya açıklamaya zorunludur. Kontrol Teşkilatı Firmanın mutfağını, çalıştırdığı personeli, çıkan yemekleri ve üretimini istediği gibi ve istediği zaman denetleme hakkına sahiptir.

5.1.6. Yüklenici, yemekhanelerde çıkan menülerin her birinden ayrı ayrı yönetmeliğe uygun olarak şahit numune alacak ve yemekhane sorumlusu ile birlikte uygun sıcaklık koşullarında 72 saat süre ile muhafaza edecektir. Numunenin alınacağı kaplar, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Umumi Hıfzıssıhha Kanununa uygun steril olacak ve bu malzemeler Yüklenici tarafından temin edilecektir. Yüklenici, idarenin talebi doğrultusunda menülerini tahlil ettirecektir. Tahlillerini T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'na ait Gıda Kontrol Laboratuvarlarında yaptıracaktır. Tahlil ücretleri yükleniciye aittir.

5.1.7. Yüklenci, gıda mühendisini Pazartesi ve Salı günü Genel Müdürlük, Çarşamba günü Seymen Atık Bertaraf Tesisi, perşembe günü Gemi Atıkları Toplama ve İşleme Tesisi (Haydarpaşa) ve Kömürcüoda Atık Bertaraf Tesisi, cuma günü Geri Kazanım ve Kompost Tesisi ve Odayeri Atık Bertaraf Tesisi yemekhanelerini denetleyecektir. Denetimlerin sonunda o haftanın raporlarını Genel Müdürlükte pazartesi günü yazılı olarak idareye sunacaktır.

5.2 YEMEKHANE PERSONELİ KORUYUCU GİYİM MALZEMELERİ

❖ BİR YILLIK YAZLIK VE KIŞLIK KORUYUCU GİYİM ADETLERİ(KİŞİ BAŞI)

- Her yılın ocak ve haziran ayında ürünler idarenin kontrolünde firma tarafından personele teslim edilecektir.

	Aşçıbaşı	Aşçı	Soğuk Mutfak Aşçısı	Aşçı Yardımcısı	Garson	Bulaşıkçı/ Temizlikçi	Toplam
Kep	4	4	4	4		4	20
Önlük	4	4	4	4	4	4	24
Bulaşıkçılar (kalın bulaşıkçı önlüğü)							
Terlik	3	3	3	3	3	3	18
Bulaşıkçılar için (Çizme)							
Çorap	12	12	12	12	12	12	72
Pantolon	4	4	4	4	4	4	24
Gömlek	4	4	4	4	4	4	24
Çelik Örgü Eldiven	1	1		1			3
Toplam	32	32	31	32	27	31	185

❖ YAZLIK KORUYUCU GİYİM TEKNİK ÖZELLİKLERİ**✓ Gömlek**

- Mevsimlik %55 pamuk %45 polyester (\pm %5 tolerans) terikoton kumaştan olacak.
- Kumaşın gramajı: 120 gr/m² (\pm %5 tolerans) olacak.
- Gömlek yakası, kravat yaka ve yaka aralığı normal açıklıkta olacak.
- Düğme aralıkları düğme ortasından ortasına 8 cm ve düğme renkleri kumaş renklerine uygun, ilik yerleri patlı olacak.
- Ön ilik kısmı açmalı pat olacak.
- Düğme ilikleri kesinlikle buruşma, kırışma, çekme veya toplama yapmayacak.
- Düğmelerle tam uyumlu olacak.
- Gömlek yakaları düğmesiz ve birinci sınıf balenli olacak.
- Beden etiketi ve kullanma talimatı gömlek içine dikilmiş olacak.
- Gömlek arkası robalı ve çift pileli olacak.
- Cep ağızları punteriz olacak.
- Gömlek gaze dikiş olacak.
- Yaka ve manşet astarı birinci sınıf olacak.
- Gömleğin kalıbı geniş ya da slim fit kalıp olmayacak, normal kalıp olacak.

✓ Kumaş Pantolon

- Mevsimlik %55 Polyester % 45 yün yerli 1.sınıf kumaştan imal edilmiş Dokuma Tipi: 2/1 dimi (Gabardin) olacak.
- Kumaş gramajı 220 gr/m² (+/- % 5 gr/m²) olacak.
- Tek pileli olacak.
- Önde ve arkada iki adet cep olacak. Arka cepler düğmeli olacak.
- Pantolon kemeri standart tip kemer takılabilecek şekilde ve uygun genişlik ve aralıklarda en az 6 (altı) adet kemer köprüsü olacak.
- Kemer paylı ve kemer dikişli olacak.
- Klasik fermuar patı çalışılıp plastik fermuar kullanılacak.
- Pantolon paçaları dikiş payı bırakılıp overlokla temizlenip paça açık bırakılacak.
- Beden etiketleri ve kullanım talimatı pantolon kemeri içine dikilmiş olacak.
- Renkler idare tarafından belirlenecektir.

- İç kemer kısmına, ek olarak pantolonun belde kaymasını önleyecek 0,5 cm eninde lastik şerit bant dikilmiş olacak.
- Pantolon yan dikişleri punto dikiş olacak.
- Cep ağızlarında D- punteriz olacak.
- Ceplik minimum 82 tel bez ayağı ceplik olacak.
- Cep kenarları astar biye olacak.
- Pantolonun iç kısmı diz hizasına kadar astarlı (polyester) olacak.
- Plastik fermuar, elcik kilitli demir başlıklı ve kendinden kilitli olacak.
- Pantolonun kalıbı klasik takım elbise kalıbına uygun ölçülerde olacak. (Geniş ya da slim fit kalıp olmayacak)
- Renk Haslıkları:
- Yıkamada Renk verme: 4-5
- Renk değişimi: 4 -5
- Sürtünmeye Karşı Renk Haslığı (Islak/kuru: 4-5)
- Işık Haslığı: 4-5
- Ter Haslığı: 4-5
- Lেকেleme: 4
- Boncuklanma: 4-5
- Boyutsal Değişim (Yıkamada çekme): max. %1,5
- Aşınmaya ve boncuklanmaya karşı dayanıklı kumaş kullanılacaktır.
- Reaktif boyama yapılacak, zararlı amine veya akrilamine grubu içeren (azor boya) boyar maddeler kullanılmayacaktır.
- Kumaşın buruşmaz lığını arttırmak üzere gerekli iplik özellikleri veya apre özellikleri belirlenerek uygulanacaktır.
- Kumaş üzerinde abraj bulunması büyük hata olarak kabul edilir.
- Kumaş üzerindeki iplik ve dokuma hataları büyük hata olarak kabul edilir.
- Dikiş özellikleri:
- Kullanılacak dikiş ipliği merserize olup kumaş rengi ile uyumlu olacaktır.
- Dikiş ipliği yıkamada renk vermeyecek şekilde seçilmelidir.
- Kullanım esnasında ve yıkama sonrası form bozukluğu olmayacak kaliteli tela kullanılacaktır.
- Overloklarda muş iplik kullanılmayacaktır.
- Dikiş adımı görünür dikişlerde 4-5 adım/cm. olacaktır.
- Kopan dikişler en az 1 cm. geriden başlanarak pekiştirilmelidir.

- Kumaşın top veya serim yönünden kaynaklanacak aynı ürünün parçaları arasındaki renk farklılıkları büyük hata olarak kabul edilir.
- İlik ve düğme dikişleri kolayca sökülmecek şekilde pekiştirilmiş olacak, ilik kesmelerinde kumaş atması olmayacaktır.
- Dikiş ayarlarının düzgün yapılmamış olması büyük hata olarak değerlendirilir.
- Düğme ve İlik yerlerinin kullanımını güçleştirecek derecede uyumsuz olmamalıdır.
- Dikiş kusurları büyük hata olarak değerlendirilir.
- Kumaş içindeki metolar tamamen temizlenmelidir.

✓ **Beyaz Kumaş İş Önlüğü**

- Önlükler beyaz renkte /Alpaka kumaştan imal edilecektir.
- Gramaj 200 gr/m²
- Diz üstü boyda, önü 4 düğmeli olacak.
- Yanlarda dıştan iki adet cep, sol göğüs üzerinde bir adet cep bulunacaktır.
- Yaka gömlek giymeye müsait (açık yaka) olacaktır.
- Kollar düz (manşetsiz), kol ve etek 2 cm kıvrılmış ve baskı dikişli olacaktır.
- Yakanın alt kısmına beden numarasını gösteren bez etiket dikilecektir.
- Dikişte polyester iplik kullanılacak, 3 iğne dikiş kullanılacak
- Cep ağzları punteriz olacak.

✓ **Beyaz Kumaş Pantolon**

- Pantolon beyaz renkte Alpaka kumaştan imal edilecektir. Beyaz iş önlüğü ile takım oluşturacaktır.
- Gramaj 200 gr/m² olacak.
- Pantolonun iki yan cep ve iki arka cebi bulunacak.
- Arka cep kapaksız ve düğmeli olup, arka ve yan cepler astarı iyi cins Amerikan kumaştan ve uygun büyüklükte olacak.
- Pantolon önden tek pileli olacak.
- Pantolon kemeri standart tip kemer takılabilecek şekilde olacak ve bel çevresi boyunca uygun genişlik ve aralıklarda 6 adet kemer köprüsü bulunacak.
- Pantolonda bir beden genişletilecek şekilde pay olacak ve bu pay temizlenip pantolonun rengine uygun iplikle overlok çekilmiş olacak.
- Pantolon patleti gizli dikilmiş plastik fermuarlı olacaktır. Fermuar dışarıdan görülmeyecek şekilde dikilmiş olacak.

- Pantolon paçalarında dikiş payı bırakılıp kıvrılmayacak, temizlendikten sonra pantolon rengine uygun renkte iplikle overlok çekilmiş olacak.
- Kemer içine beden numarasını gösteren bez etiket dikilmiş olacak.
- Dikişte polyester iplik kullanılacak, 3 iğne dikiş kullanılmış olacak.
- Cep ağızları punterize olacak.

✓ Terlik

- Üst saya çift katmanlı, iç ve dış katman deri olacak.
- Taban polüretan, kalınlık en az 4 cm olacak.
- Terliğin üst sayısı 2 mm kalınlığında birinci sınıf vidala deriden yapılmış olacak.
- Derisi astarsız dökme boya ile renklendirilmiş olacak.
- Terliğin üst kısmının cilde temas eden kısmında boya olacak.
- Terliğin üst kısmının ön tarafında plastik esnek pinpon bombe ile desteklenerek ezilme sonrasında dahi üst kısmının orijinal haline dönmesini sağlamalıdır.
- Kullanım esnasında ter ve koku yapmaması için havalandırma deliğine sahip olacak.
- Terliğin taban kısmı tam anatomik yapıda, 7 nokta fusetli olacak.
- Terlik taban kısmında kırılmaya karşı 1 yıl garantili olacak.
- Terlik tabanı kaymaz taban ya da K.K.D. yönetmeliğine uygun src tabanlı terlik olacaktır.
- Yıpranan terlikler firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.

✓ Çorap

- Çoraplar TSE 401 standardında, makine ile örülmüş tipte olacak.
- Çoraplar karışım olarak % 70 pamuk % 25 poliamid %5 elestan karışımından imal edilmiş, yazlık tip olacak.
- Lastikler 1x1 rip veya pirinç örgü ve gipeli olacak.
- Çift tabanlı olacak.
- Siyah renkli olacak.
- Dikişsiz topuk ve burun olacak.
- Çoraplar ayakkabı numarası ile orantılı olacak.

❖ KIŞLIK KORUYUCU GİYİM MALZEMELERİ**✓ Gömlek**

- Mevsimlik %55 pamuk %45 polyester (\pm %5 tolerans) terikoton kumaştan olacak.
- Kumaşın gramajı: 140 gr/m² (\pm 5 tolerans) olacak.
- Gömlek beyaz renkli ve uzun kollu olacak.

- Gömlek yakası, kravat yaka ve yaka aralığı normal açıklıkta olacak.
- Düğme aralıkları düğme ortasından ortasına 8 cm ve düğme renkleri kumaş renklerine uygun olacak.
- Ön ilik kısmı açmalı pat olacak.
- Düğme ilikleri kesinlikle buruşma, kırışma, çekme veya toplama yapmayacak, düğmelerle tam uyumlu olacak.
- Gömlek yakaları düğmesiz ve birinci sınıf balenli olacak.
- Beden etiketi ve kullanma talimatı gömlek içine dikilmiş olacak.
- Gömlek arkası robalı ve çift pileli olacak.
- Cep ağızları punteriz olacak.
- Gömlek gaze dikiş olacak.
- Yaka ve manşet astarı birinci sınıf olacak.
- Gömleğin kalıbı geniş ya da slim fit kalıp olmayacak, normal kalıp olacak.

✓ **Renk Haslıkları:**

- Yıkamada Renk verme: 4-5
- Renk değişimi: 4 -5
- Sürtünmeye Karşı Renk Haslığı (Islak/kuru: 4-5)
- Işık Haslığı: 4-5
- Ter Haslığı: 4-5
- Lekeleme: 4
- Boncuklanma: 4-5
- Boyutsal Değişim (Yıkamada çekme): max. %1,5
- Aşınmaya ve boncuklanmaya karşı dayanıklı kumaş kullanılacaktır.
- Reaktif boyama yapılacak, zararlı amine veya akrylamine grubu içeren (azor boya) boyar maddeler kullanılmayacaktır.
- Kumaş üzerinde abraj bulunması büyük hata olarak kabul edilir.
- Kumaş üzerindeki iplik ve dokuma hataları büyük hata olarak kabul edilir.
- Dikiş özellikleri:
- Kullanılacak dikiş ipliği merserize olup kumaş rengi ile uyumlu olacaktır.
- Dikiş ipliği yıkamada renk vermeyecek şekilde seçilmelidir.
- Kullanım esnasında ve yıkama sonrası form bozukluğu olmayacak kaliteli tela kullanılacaktır.
- Overloklarda mus iplik kullanılmayacaktır.
- Dikiş adımı görünür dikişlerde 4-5 adım/cm. olacaktır.

- Kopan dikişler en az 1 cm. geriden başlanarak pekiştirilmelidir.
- Kumaşın top veya serim yönünden kaynaklanacak aynı ürünün parçaları arasındaki renk farklılıkları büyük hata olarak kabul edilir.
- İlik ve düğme dikişleri kolayca sökülmeyecek şekilde pekiştirilmiş olacak. ilik kesmelerinde kumaş atması olmayacaktır.
- Dikiş ayarlarının düzgün yapılmamış olması büyük hata olarak değerlendirilir.
- Düğme ve İlik yerlerinin kullanımını güçleştirecek derecede uyumsuz olmamalıdır.
- Dikiş kusurları büyük hata olarak değerlendirilir.
- Kumaş içindeki metolar tamamen temizlenmelidir.
- Terliğin üst kısmının cilde temas eden kısmında boya olacak.
- Terliğin üst kısmının ön tarafında plastik esnek pinpon bombe ile desteklenerek ezilme sonrasında dahi üst kısmının orijinal haline dönmesini sağlamalıdır.
- Kullanım esnasında ter ve koku yapmaması için havalandırma deliğine sahip olacak.
- Terliğin taban kısmı tam anatomik yapıda, 7 nokta fuspette olacak.
- Terlik taban kısmında kırılmaya karşı 1 yıl garantili olacak.

6. AMBALAJLAMA ETİKETLEME VE TESLİMAT

❖ HİZMET ALANLARI

- Genel Müdürlük Hizmet Binası-Paşa Mah. Piyalepaşa Bulvarı No:74 Şişli/İSTANBUL (Yerinde Üretim)
- Odayeri Atık Bertaraf Tesisi - Göktürk Beldesi Eyüpsultan/İSTANBUL (Yerinde Üretim)
- Kömürcüoda Atık Bertaraf Tesisi - Mevkii, Şile/İSTANBUL (Yerinde Üretim)
- Geri Kazanım ve Kompost Tesisi - Kemerburgaz-Eyüpsultan/İSTANBUL (Taşıma Usulü - Odayeri Atık Bertaraf Tesisi)
- Gemi Atıkları Toplama ve İşletme Şefliği - Haydarpaşa Liman İçi, Üsküdar/İSTANBUL (Taşıma Usulü - Kömürcüoda Atık Bertaraf Tesisi)
- Seymen Atık Bertaraf Tesisi Eski İdari Bina; Seymen Köyü Silivri/İSTANBUL (Yerinde Üretim)
- Seymen Atık Bertaraf Tesisi Yeni İdari Bina; Seymen Köyü Silivri/İSTANBUL (Taşıma Usulü - Seymen Atık Bertaraf Tesisi Eski İdari Bina)
- Yeni açılacak ya da kapatılacak lokasyonlardaki yemekhanelerin yerinde üretim ya da taşıma usulü ile ilgili tasarruf İdare'ye aittir. Bununla ilgili sürecin sağlıklı işletilebilmesi yüklenici sorumluluğunda olacaktır.

- 6.1. Hatalı ürünler İdare tarafından kabul edilmez.
- 6.2. Teslimat, ürünler sayılarak yapılacak, tutanak tutulup teslim alan yetkili ile karşılıklı imzalanacaktır.
- 6.3. Teslimat sonucunda uygun çıkmayan ve İdare tarafından düzeltilmesi veya değiştirilmesi istenen ürünler yüklenici tarafından kendisine bildirilmesinden itibaren 2 (iki) takvim günü içinden iade alınır.
- 6.4. İade ürünlerin zamanında alınmaması teslim süresini uzatmaz.
- 6.5. İade edilen ürünler 3 (üç) takvim günü içerisinde düzeltilerek tekrar İdareye teslim edilir.
- 6.6. İSTAÇ AŞ tarafından yemek üretimi yapılmak üzere istenilen mallar yüklenici tarafından en fazla 2 iş günü içerisinde teslim etmelidir. Ürünler istenilen zamanda ve şekilde teslim edilmediği takdirde idari şartnamede belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır.
- 6.7. İşin süresi 24 aydır.

7. GARANTİ ŞARTLARI

Alınacak olan gıda maddelerinin raf ömrü sona erdiğinde raf ömrü sona eren malzemelerin iadesi yüklenici firmaya yapılacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan gıda maddeleri sözleşmeye göre değiştirilecektir.

8. EĞİTİM ŞARTLARI

(Bu madde boş bırakılmıştır.)

9. EMNİYET / İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ŞARTLARI

- 9.1 4857 Sayılı İş Kanunu, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve bağlı yönetmeliklere göre çalışma yapacaktır.
- 9.2 Yasanın ön gördüğü sayıda iş güvenliği uzmanı ve iş yeri hekimi çalıştırılmalı veya OSGB'lerden hizmet almalıdır. Yapılan sözleşmeler işe başlamadan önce İdare'ye sunacaktır.
- 9.3 İşe başlamadan önce uzmanın ve hekimin çalışma programı İdare'ye sunulacaktır.
- 9.4 İlgili Kanun ve yönetmelikler çerçevesinde yasal olarak belirtilen sürelerde personele gerekli olan eğitimler verilmeli ve belgelendirilmelidir. Eğitim belgeleri idareye sunulacaktır.
- 9.5 Çalışan personellerin işe girişte ve periyodik muayeneleri ilgili yasal şartlara uygun olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır. İSG Yönetim şefliği tarafından istenebilecek ilave sağlık tetkiklerini yaptıracak ve sonuçları idarenin ilgili işyeri hekimine teslim edecektir.
- 9.6 Yasal şartlara uygun olarak yapılan işe özgü risk değerlendirme yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Alınması gereken önlemlerin alınmasını sağlamalı, alınmış önlemlerin sürekliliğini sağlayacaktır.

- 9.7 Yasal şartlara uygun olarak acil durum planlaması yapılmalı, gerekli dokümanlar hazırlanmalı, gerekli ekipmanlar temin edilerek hazır bulundurulmalı ve görevli kişilere gerekli eğitimler verilecektir.
- 9.8 Çalışan personellerin yaptığı işe uygun mesleki sertifikaları olacaktır.
- 9.9 Personele gerekli olduğu durumlara yapılan işe uygun kişisel koruyucu donanımlar teslim edilmeli ve kayıt altına alınacaktır.
- 9.10 Personelin kişisel koruyucu donanımlarını doğru şekilde kullandığını takip ederek, yanlış kullanımlarda personele bilgilendirme yapılacaktır.
- 9.11 Çalışma sahasında gerekli emniyet tedbirleri alınacaktır.
- 9.12 Her bir tesis için gerekli olan yerlere ilgili yasal şartlara uygun olarak uyarı levhaları temin edilecek ve asılacaktır.
- 9.13 İş güvenliği uzmanları ve işyeri hekimleri tarafından yemekhane denetimleri yapılmalı ve kayıt altına alınacaktır.
- 9.14 Yapılan işler talimat haline getirilerek personele tebliğ edilmeli ve kayıt altına alınacaktır.
- 9.15 Her hangi bir kaza olması halinde, yaşanan kaza kayıt altına alınmalı ve ilgili mercilere yasal şartlara uygun olarak bildirimi yapılacaktır.
- 9.16 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'na bağlı yönetmeliklerde belirtilen, ayrıca belirtilmesine ihtiyaç duyulmayan tüm İSG kurallarına uyulacaktır.
- 9.17 Yüklenici, taahhüdü altındaki işin yapımı esnasında çalışan personelin can güvenliği için (çalışanlar ve çevre dahil) her türlü emniyet, iletişim, trafik ve diğer tedbirleri almakla yükümlüdür.
- 9.18 Yüklenici tüm tesislerde her türlü konulardaki (ilgili kanunlar, yönetmelikler ve fen kurallarının belirlediği) iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almalıdır. Bu konuda idari ve diğer mercilerin talep ve ikazlarına uymalıdır. Yüklenici bu konuda maddi ve idari oluşabilecek her türlü problemin çözümünden sorumludur.
- 9.19 Yüklenici, iş sahasında çalıştıracağı tüm personeli sigortalı yapmak zorundadır. Yüklenici, çalışacak personel listesini, personel nüfuz cüzdan fotokopileri (firma kaşeli) ve çalışacak personelin, çalışacağı işe özgü sağlık muayenelerini (yüksekte çalışabilir, sıcak işlemde çalışabilir vb.) işe başlamadan önce İdare'ye teslim edecektir.
- 9.20 Yüklenici, malzeme, araç ve gereçlerin ziyan olmaması için gerekli tedbirleri alacaktır.
- 9.21 Yüklenici tüm bu işlemleri her saha için ayrı ayrı dosyalayarak hazırlamalı ve İSG Şefliğine elden teslim edecektir.
- 9.22 Sözleşme süresi boyunca 6 aylık periyotlar halinde tüm evraklar güncellenerek İdare'ye teslim edecektir.

9.23Yüklenici bu şartname kapsamındaki yemek hizmetinden faydalanan kişilerin(misafir dahil)yemek hizmetinden dolayı görebileceği zararların tazmini için aşağıda belirlenen teminatlarla 3.şahıs mali mesuliyet sigortasını iş başlangıç tarihi ile yaptırmak ve poliçenin bir nüshasını 15 gün içinde İSTAÇ A.Ş. e teslim etmek zorundadır.

Şahıs Başına Bedeni: 75.000 TL

Kaza Başına Bedeni: 225.000 TL

Kaza Başına Maddi: 500.000 TL

Yıllık Toplam Maddi: 500.000 TL

10. ÇEVRESEL ŞARTLAR

- 10.1** Yüklenici, ulusal çevre mevzuatımızda bulunan kanun, tüzük, yönetmeliklere ve ilgili standartlara uygun şekilde tek başına, bağımsız olarak her türlü önlemi almakla yükümlüdür.
- 10.2** Yüklenici, İdarede çalıştığı süre içinde Çevre Kanunu ve bu kanuna istinaden yayımlanan hükümlere (yönetmelikler, tebliğler vb.) uymak zorundadır.
- 10.3** Yüklenici firma geri kazanım/bertaraf evraklarını 5 yıl süreyle muhafaza edecektir.
- 10.4** Yüklenici, faaliyetleri sırasında oluşacak tehlikeli/tehlikesiz atıklarının tamamını SP14 Atık Yönetimi Prosedürü doğrultusunda yönetecektir.
- 10.5** Yüklenici, oluşacak Bitkisel Atık Yağlar için Çevre İzin ve Lisans Belgeli geri kazanım firması ile her yıl sözleşme yapacak ve sözleşmenin bir kopyasını İdare'ye sunacaktır.
- 10.6** Yüklenici, yemek pişirme sırasında oluşan bitkisel atık yağları atık koduna göre uygun kaplarda biriktirecek ve T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, Entegre Çevre Bilgi Sistemi MOTAT (Atık Yönetimi Uygulaması) uygulaması üzerinden Çevre İzin ve Lisans Belgeli geri kazanım firmasına gönderecektir.
- 10.7** Oluşan bitkisel atık yağları her yıl, her sahada ayrı olmak üzere, lokasyon bazlı Entegre Çevre Bilgi Sistemi üzerinden yıllık atık beyanını yapacaktır. Yılbaşında yapılan beyan sayfasını çıktı olarak İdare ile paylaşacaktır.
- 10.8** Yüklenici, oluşturduğu tüm atıkları mevzuata uygun şekilde ayrı biriktirme ekipmanlarında biriktirerek Çevre İzin ve Lisans Belgeli tesislerde geri kazanım / bertaraf ettirecektir.
- 10.9** Yüklenici, oluşan tüm atıkları ayrıştırarak ve uygun biriktirme ekipmanlarında biriktirerek bertaraf / geri kazanımını Çevre İzin ve Lisans Belgeli tesislere yaptıracaktır.
- 10.10** Yüklenici, çalışma sahasında meydana gelen çevre kazalarını vakit kaybetmeden İdareye bildirecek ve raporlayacaktır.

11. ENERJİ ŞARTLARI

(Bu madde boş bırakılmıştır.)

12. STANDARTLAR, MEVZUAT VE SERTİFİKASYON

12.1. İdare tarafından yükleniciden istenilen belgeler aşağıda maddeler sıralanmıştır.

TS 13075 (İş Yerleri – Gıda Maddeleri Taşıma Hizmetleri – Genel Kurallar Standardına Uygun Hizmet Veren)

12.2. Yüklenici şartnamede yer alan tüm yönetmeliklere (Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Türk Gıda Mikrobiyolojik Kriterler vb.) uygun olacak şekilde hizmet verecektir.

13. EKLER

1. Yemek çeşitlerine göre bir porsiyonda bulunması gereken asgari çiğ net malzeme / yemek miktarları
2. Ramazan kumanyası iftarlık Menü
3. Ramazan kumanyası sahuruluk Menü
4. Kahvaltı Menü
5. Diyet Menü
6. Tebliğ Menü

HAZIRLAYAN**İdari İşler Şefi V.****Mehmet SÜGÜT****ONAYLAYAN****Destek Hizmetleri Müdürü V.****Enes OFLAZ****TARİH**

EK-1) PORSİYON MALZEME İHTİYAÇ LİSTESİ

S.N.	YEMEĞİN ADI	YEMEĞİN CİNSİ	1 PORSİYON İÇİN KULLANILACAK ÇİĞ MALZEME MİKTARLARI	MİKTAR (gr)
1	ETLİ MİLFÖY BÖREĞİ	BÖREKLER	Hazır milföy hamuru 100 gr (1 paket), Dana eti (kemiksiz, net) 30 gr, Maydanoz 0,5 gr, Karabiber 0,1 gr, Soğan 10 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl	125
2	ISPAKAKLI BÖREK	BÖREKLER	Yufka 100 gr, Ispanak 50 gr, Süt 10 gr, Yumurta 1/4 adet, Ayçiçek yağı 0,20 dl, Soğan 20 gr	215
3	KIYMALI MİLFÖY BÖREĞİ	BÖREKLER	Hazır Milföy hamuru 100 gr (1 paket), Dana eti (kemiksiz, net) 30 gr, Maydanoz 0,5 gr, Karabiber 0,1 gr, Soğan 10 gr, Yumurta 1/16 adet	125
4	KIYMALI SİGARA BÖREĞİ	BÖREKLER	Dana eti (kemiksiz, net) 20 gr, Yufka 100 gr, Maydanoz 0,5 gr, Yoğurt 10 gr, Yumurta 1/3 adet Ayçiçek yağı yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, Karabiber 0,1 gr	175
5	KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ	BÖREKLER	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Yufka 100 gr, Süt 10 gr, Yoğurt 10 gr, Maydanoz 0,5 gr, Yumurta 1/4 adet Ayçiçek yağı yağı 0,20 dl, Soğan 20 gr, Karabiber 0,1 gr	160
6	MİLFÖY BÖREĞİ	BÖREKLER	Milföy 100 gr (1 adet), Yumurta 0,02 adet, Ayçiçekyağı 0,50 dl, Peynir 5 gr, Maydanoz 0,5 gr	110
7	PAÇANGA BÖREĞİ	BÖREKLER	Yufka 100 gr, Pastırma 20 gr, Süt 5 gr, Yumurta 1/8 adet, Ayçiçek yağı 0,20 dl, Tuz 3 gr, Kaşar peyniri 20 gr	175
8	PATATESLİ BÖREK	BÖREKLER	Yufka 90 gr, Patates 5 gr, Yumurta 0,2 adet, Süt 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, K. soğan 10 gr, Maydanoz 0,5 gr, Salça 5 gr	145
9	PATATESLİ MİLFÖY BÖREĞİ	BÖREKLER	Hazır Milföy hamuru 100 gr (1 paket), Patates 40 gr, Maydanoz 0,5 gr, K. biber 0,1 gr, Soğan 10 gr, Ayçiçek yağı yağı 0,50 dl, Yumurta 1/16 adet	160
10	PATATESLİ SİGARA BÖREĞİ	BÖREKLER	Soğan 5 gr, Yufka 100 gr, Patates 40 gr, Maydanoz 0,5 gr, Yumurta 1/8adet Ayçiçek yağı yağı 0,20 dl	175
11	PEYNİRLİ BÖREK	BÖREKLER	Peynir 10 gr, Yufka 90 gr, Süt 20 gr, Yağ 0,10 dl, Tuz 3 gr, Yumurta 0,2 adet	135
12	PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREĞİ	BÖREKLER	Hazır Milföy hamuru 100 gr (1 paket), Beyaz peynir 30 gr, Maydanoz 0,5 gr, Yumurta 1/16 adet	135
13	PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ	BÖREKLER	Peynir 10 gr, Yufka 100 gr, Maydanoz 0,5 gr, Ayçiçek yağı yağı 0,20 dl, Tuz 3 gr, Yumurta 1/3 adet	150
14	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	BÖREKLER	Peynir 30 gr, Yufka 100 gr, Süt 20 gr, Yoğurt 10 gr, Maydanoz 0,5 gr, Ayçiçek yağı yağı 0,20 dl, Tuz 3 gr, Yumurta 1/4 adet	195
15	TAVUKLU MİLFÖY BÖREĞİ	BÖREKLER	Hazır Milföy hamuru 100 gr (1 paket), Tavuk eti 20 gr, Karabiber 0,1 gr, Yumurta 1/16 adet	125
16	ALI PAŞA ÇORBASI	ÇORBALAR	Kırmızı mercimek 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Nane 1 gr, Un 10 gr, K. biber 1 gr	40
17	AYRANLI ÇORBA	ÇORBALAR	Nohut 10 gr, Buğday dövmesi 25 gr, Yoğurt 100 gr, Dereotu 50 gr Sarımsak 5 gr	145
18	BUĞDAY ÇORBASI	ÇORBALAR	Buğday 15 gr, Nohut 10 gr, Yoğurt 30 gr, Tuz 3 gr, Un 10 gr, Yumurta 1 adet	70
19	BULGUR ÇORBASI	ÇORBALAR	Bulgur 20 gr, Dana eti (kemiksiz, net) 10 gr, Salça 5 gr, Mercimek 10 gr, Soğan 10 gr, Limon 1/2, Ayçiçek yağı 0,15 dl, Naneli tereyağı 5 gr	70
20	DOMATES ÇORBASI	ÇORBALAR	Domates 30 gr, Un 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Süt 20 gr, Salça 20 gr, Kaşar peyniri 10 gr, Defne yaprağı 1 gr	115
21	DÜĞÜN ÇORBASI	ÇORBALAR	Dana eti (kemiksiz, net) 30 gr, Un 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Yumurta 1/2, Limon 1/2 Yoğurt 10 gr, Sarımsak 1 gr, Sirke 1 gr	95
22	EZOĞELİN ÇORBA	ÇORBALAR	Kırmızı mercimek 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Salça 5 gr, Baharat 0,5 gr, Pırlınc 10 gr, Bulgur 5 gr	50
23	HAVUÇ ÇORBASI	ÇORBALAR	Havuç 10 gr, Süt 10 gr, Yumurta sarısı 1/5, Un 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl	45
24	KREMALI DOMATES ÇORBASI	ÇORBALAR	Kaşar peyniri 5 gr, Süt 10 gr, Domates 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Defne yaprağı 1 gr, Yumurta sarısı 1/8 adet	35
25	KREMALI MANTAR ÇORBASI	ÇORBALAR	Mantar 25 gr, Krema 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50dl	45
26	KREMALI BROKOLİ ÇORBASI	ÇORBALAR	Brokoli 25 gr, Krema 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl	
27	KREMALI SEBZE ÇORBASI	ÇORBALAR	Krema, Sebze 12 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl	20
28	ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI	ÇORBALAR	Erişte10 gr, Yeşil mercimek 10 gr, Biber 10 gr, Tuz 3 gr, Un 10 gr	
29	MERCİMEK ÇORBASI	ÇORBALAR	Kırmızı mercimek 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Un 10 gr, Limon 1/2 adet	60
30	NOHUT EZME ÇORBASI	ÇORBALAR	Nohut 30 gr, Havuç 15 gr, Soğan 10 gr, Patates 15 gr, Kırmızı biber 0,1 gr, Limon 1/2 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl	110
31	PİRİNÇ - HAVUÇ ÇORBASI	ÇORBALAR	Havuç (rende) 60 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Un 10 gr, Süt 30 gr, Pırlınc 30 gr, K. biber 0,1 gr, Maydanoz 0,5 gr, Limon 1/2	170
32	PİRİNÇ ÇORBASI	ÇORBALAR	Pırlınc 15 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Un 10 gr, Salça 5 gr, Domates 10 gr, Sivri biber 5 adet, Limon 1/2 Maydanoz 0,5 gr	85
33	SEBZE ÇORBASI	ÇORBALAR	Pırlınc 15 gr, Lahana 10 gr, Prasa 10 gr, Havuç 15 gr, Patates 15 gr, Soğan 10 gr, Salça 5 gr, Dana eti (kemiksiz, net) 30 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Limon 1/2	140
34	SOĞUK ÇORBA	ÇORBALAR	Buğday 15 gr, Mısır 5 gr, Nohut 10 gr, Yoğurt 30 gr, Dereotu100 gr, Tuz 3 gr	65
35	SÜZME MERCİMEK	ÇORBALAR	Kırmızı mercimek 20 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Karabiber 1 gr	30
36	ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI	ÇORBALAR	Arpa Şehriye 5 gr, Havuç 5 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Maydanoz 0,5, Tuz 3 gr	40
37	ŞEHRİYE ÇORBASI	ÇORBALAR	Şehriye 5 gr, Havuç 5 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Maydanoz 0,5 gr, Tuz 3 gr	40
38	TARHANA ÇORBASI	ÇORBALAR	Tarhana 20 gr, Salça 5 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Tereyağ 5g, Nane 1 gr, Kekik 1 gr	40
39	TAVUK SUYU ÇORBASI	ÇORBALAR	Tavuk 20 gr, Şehriye 10 gr, Havuç 5 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Maydanoz 0,5 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Salça 5 gr, Limon 1/2 ad., Un 5 gr, Yumurta 1/8 ad. Sivri biber 5 gr	120
40	TAVUK SUYUNA ŞEHRİYE Ç.	ÇORBALAR	Şehriye 15 gr, Un 10 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Limon 1/2, Yumurta 1/8	75
41	TAZE MANTAR ÇORBASI	ÇORBALAR	Taze Mantar 30 gr, Un 10 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Tereyağı 3 gr, Limon1/2 Yumurta 1/8 Süt 20 gr, Kaşar peyniri 7 gr, Dereotu 1/8	115
42	YAYLA ÇORBASI	ÇORBALAR	Pırlınc 15 gr, Yoğurt 75 gr, Un 10 gr, Yumurta 1/8 adet Tuz 3 gr, Tereyağı 5 gr, Nane 1 gr, Ayçiçek yağı yağı 0,50 dl	125
43	KARIŞIK İZGARA	ET YEMEKLERİ	100 gr tavuk,100 gr köfte,50 gr sucuk,ayçiçek yağı 0,30 dl,domates 30 gr,biber 20 gr	300

EK-1) PORSİYON MALZEME İHTİVAÇ LİSTESİ

S.N.	YEMEĞİN ADI	YEMEĞİN CİNSİ	1 PORSİYON İÇİN KULLANILACAK ÇİĞ MALZEME MİKTARLARI	MİKTAR (gr)
44	ALİ NAZİK	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 100 gr, Patlıcan 150 gr, Yoğurt 60 gr, Sarımsak 5 gr, Tereyağı 5 gr, Domates 10 gr, S.biber 20 gr, Maydonoz 5 gr, Karabiber 1 gr	360
45	BAHÇIVAN KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 100 gr, Patates 100 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Soğan 40 gr, Salça 5 gr, Un 3 gr, Domates 30 gr, Tereyağı 5 gr	325
46	BALIK BUĞULAMA	ET YEMEKLERİ	Balık 150 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Soğan 50 gr, Maydonoz 0,5 gr, Patates 50 gr, Limon 1/2 adet, Defne yaprağı 1 gr	335
47	BALIK TAVA	ET YEMEKLERİ	Balık 150 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Soğan 50 gr, Maydonoz 0,5 gr, Limon 1/2 adet, Mısır unu 30 gr	310
48	Balık Mezgit	ET YEMEKLERİ	Balık 150 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Soğan 50 gr, Maydonoz 0,5 gr, Limon 1/2 adet, Mısır unu 30 gr	281
49	BEŞAMEL SOSLU TAVUK	ET YEMEKLERİ	Tavuk But 200 gr, Patates 100 gr, Süt 25 gr, Kaşar 10 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,20 dl	425
50	BEYENDİ KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Soğan 20 gr, Süt 30 gr, Patlıcan Bostan 100 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Un 10 gr, S.Biber 3 gr, Domates 40 gr, Tereyağı 5 gr	395
51	BİFTEK	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, trans, net) 150 gr, Patates 100 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Domates 40 gr, S.Biber 30 gr, Kekik 1 gr	335
52	BULGURLU SİVAS KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 100 gr, Patates 100 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, K.biber 0.1 gr, Kimyon 0.1 gr, Un 10 gr, Salça 5 gr, Bulgur 50 gr	315
53	ÇERKEZ KEBABI	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Patates 80 gr, Havuç 30 gr, Domates 20 gr, S.Biber 20 gr, Salça 5 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Süt 10 gr	365
54	ÇOBAN KAVURMA	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	190
55	DALYAN KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Soğan 20 gr, Bezelye 30 gr, Maydonoz 0,5 gr, Ekmek içi 1/20 Yumurt 1/4 adet, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Patates 100 gr, K.Biber 0.1 gr, Kimyon 0.1 gr, Havuç 30 gr, Süt 20 gr, Kaşar Peyniri 5 gr	390
56	DANA KIZARTMA	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Patates 100 gr, Domates 20 gr, S.biber 10 gr, Salça 5 gr, Ayçiçek yağı 0,20 dl, Soğan 20 gr	325
57	DANA ŞİŞ	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Domates 20 gr, S.biber 100 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Yoğurt 5 gr, Patates 50 gr, P.Biber 1 gr, Çöp şiş 2 adet	340
58	DÖNER KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 200 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Kuyruk yağı 16 gr, Soğan 20 gr, Pırnç 60 gr, Yoğurt 10 gr	310
59	EKŞİLİ KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana et (kemiksiz, net) 100 gr, Patates 30 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, Limon 1/8 adet, Maydonoz 0,5 gr, Pırnç 16 gr, K.biber 0.1 gr, Kimyon 0.1 gr, Yumurt 1/8 adet, Un 10 gr, Havuç 20 gr	200
60	ELVAN KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana et (kemiksiz, net) 100 gr, Patates 60 gr, Bezelye 20 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, K.biber 0.1 gr, Kimyon 0.1 gr, Yumurt 1/8 adet	240
61	ET SOTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Domates 50 gr, S.biber 20 gr, Soğan 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Salça 5 gr	260
62	FIRIN KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 100 gr, Domates 50 gr, S.biber 20 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Kimyon 1 gr, Maydonoz 0,5 gr, Soğan 20 gr, Un 10 gr, Yumurt 1/8 adet, Patates 100 gr, Süt 10 gr, Karabiber 1 gr, Tuz 3 gr	360
63	TAVUK HAŞLAMA	ET YEMEKLERİ	Tavuk but 250 gr, Patates 100 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Soğan 20 gr, Domates 5 gr, Tuz 3 gr, Karabiber 1 gr	435
64	FIRIN TAVUK KIZARTMA	ET YEMEKLERİ	Tavuk but 250 gr, Patates kızartması 100 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Soğan 20 gr, S.biber 20 gr, Salça 5 gr, Domates 5 gr, Tuz 3 gr	435
65	HAMBURGER KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Yumurt 1/15 adet, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 3 gr, Patates 100 gr, Sarımsak 1 gr, Ketçap 3 gr, Domates 50 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl	310
66	HASAN PAŞA KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Patates 60 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, Salça 2,5 gr, Un 3 gr, Süt 10 gr, Karabiber 0,1 gr, Kimyon 0,1 gr, Yumurt 1/8, Kaşar peyniri 10 gr	245
67	HAŞLAMA ET	ET YEMEKLERİ	Kuzu eti but (kemiksiz, net) 150 gr, Havuç 30 gr, Patates 100 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Soğan 20 gr, Limon 1/4 adet, Maydonoz 0,5 gr	325
68	HAŞLAMA DANA ET	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Havuç 30 gr, Patates 100 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 10 gr, Limon 1/4 adet, Maydonoz 0,5 gr, Yumurt 1/24 adet, Tuz 3 gr	325
69	IZGARA BALIK	ET YEMEKLERİ	Balık (fire dahil) 200 gr, Soğan taze 30 gr, Limon 1/2 adet, Maydonoz 0,5 gr	265
70	IZGARA BİFTEK	ET YEMEKLERİ	Dana eti (Antrikot, net) 150 gr, Patates 100 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Domates 30 gr, S.biber 10 gr	300
71	IZGARA KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Maydonoz 0,5 gr, Kuru soğan 10 gr, Galeta unu 5 gr, Yumurt 0,1 adet, Tuz 3 gr, tereyağ 3 gr, Salça 2 gr, Patates 100 gr	240
72	İSLİM KEBABI	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Patlıcan 125 gr, Soğan 10 gr, Domates 75 gr, S.biber 20 gr, Maydonoz 0,5 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Yumurt 1/8 adet, Karabiber 0,1 gr, Kimyon 0,5 gr, Kürdan	400
73	İZMİR KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Soğan 20 gr, Ekmek içi 1/20 adet, Maydonoz 0,5 gr, Yumurt 1/8 adet, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Patates 100 gr, Domates 15 gr, K.biber 0,1 gr, Un 100 gr, Kimyon 0,1 gr, S.biber 10 gr, Domates 50 gr	475
74	KADINBUDU KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 100 gr, Un 20 gr, Soğan 20 gr, Pırnç 15 gr, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,40 dl, Patates 100 gr, Domates 3 gr, K.biber 0,1 gr, Kimyon 0,1 gr, Yumurt 1/3 adet, S.biber 20 gr	350
75	KAĞIT KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Patates 100 gr, Patlıcan 50 gr, Kabak 50 gr, Havuç 50 gr, Bezelye 30 gr, Domates 30 gr, S.biber 20 gr, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 10 gr, Yanmaz Kağıt veya Alüminyum Folyo	530
76	KAŞARLI KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Kaşar peyniri 20 gr, Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Domates 200 gr, Un 5 gr, Salça 5 gr, Soğan 20 gr, Maydonoz 0,5 gr, Yumurt 1/15 adet, Tuz 3 gr, K.biber 1 gr, S.biber 3 gr, tereyağ 5 gr, Süt 10 gr, Patates 50 gr, Soğan 20 gr	450

EK-1) PORSİYON MALZEME İHTİVAÇ LİSTESİ

S.N.	YEMEĞİN ADI	YEMEĞİN CİNSİ	1 PORSİYON İÇİN KULLANILACAK ÇİĞ MALZEME MİKTARLARI	MİKTAR (gr)
77	KAVURMA ET	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Patates 100 gr, S.biber 20 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, K.biber 10 gr, Soğan 20 gr, Kekik 1 gr	300
78	DOMATES SOSLU KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Domates 150 gr, Soğan 20 gr, S.biber 40 gr, Karabiber 1 gr, Kimyon 1 gr, Yumurta 1/8 adet, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 3 gr, Sarımsak 0,02 gr	
79	KURU KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Patates 100 gr, Ayçiçek yağı 0,30dl, Domates 75 gr, Soğan 20 gr, S.biber 40 gr, Karabiber 1 gr, Kimyon 1 gr, Yumurta 1/8 adet, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 3 gr	420
80	KUZU FIRIN	ET YEMEKLERİ	Kuzu eti (but, net) 200 gr, Patates 100 gr, Ayçiçek yağı 0,20dl, Soğan 20 gr, Salça 5 gr, S.biber 20 gr, Maydonoz 0,5 gr	400
81	KUZU KAPAMA	ET YEMEKLERİ	Kuzu eti (kemiksiz, net) 150 gr, kekik 1 gr, Domates 30 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Patates 100 gr, Yeşil soğan 5 gr, Roka 5 gr	325
82	KUZU KIZARTMA	ET YEMEKLERİ	Kuzu biftek (kemiksiz, net) 150 gr, Patates 130 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	330
83	KUZU ŞİŞ	ET YEMEKLERİ	Kuzu eti (kemiksiz, net) 150 gr, Domates 30 gr, S.biber 10 gr, Ayçiçek yağı 0,50dl, P.biber Çöp şiş 2 tane, Karabiber 1 gr	200
84	MARAS KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Patlıcan 125 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Domates 50 gr, S.biber 30 gr, Kimyon 0,1 gr, Yumurta 1/4 adet	375
85	MİSKET KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Kuru soğan 10 gr, Ekmek içi 1/20 adet, Maydonoz 0,5 gr, Yumurta 1/10, Tuz 3 gr, Yağ 5 gr, Salça 5 gr	150
86	ORMAN KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Havuç 30 gr, Bezelye 30 gr, Patates 100 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30dl, Kekik 1 gr, Un 5 gr, Yoğurt 30 gr, Yumurta sarısı 1/8 ad.	420
87	PATLICAN KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Patlıcan 200 gr, Domates 30 gr, S.biber 20 gr, Salça 5 gr, Maydonoz 0,5 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Soğan 20 gr, Toprak Güveçde	430
88	PİLİÇ BAGET (HAZIR OLMAYACAK)	ET YEMEKLERİ	Baget 200 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Patates 100 gr, Karabiber 1 gr, Salça 5 gr, (Parça Tavuktan)	400
89	PİLİÇ KAVURMA	ET YEMEKLERİ	Tavuk göğsü 200 gr, Sarımsak 1 gr, Patates 100 gr, Domates 20 gr, Karabiber 1 gr	350
90	PİLİÇ PANE (HAZIR OLMAYACAK)	ET YEMEKLERİ	Tavuk baget 200 gr, Pane harcı 1 gr, Patates 100 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 25 gr, (Parça Tavuktan)	350
91	ROSTO KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Soğan 20 gr, Ekmek içi 1/20 adet, Maydonoz 0,5 gr, Yumurta 1/8 adet, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Salça 5 gr, Patates 100 gr, Domates 15 gr, K.biber 0,1 gr, Un 100 gr, Kimyon 0,1 gr, S.biber 10 gr, Domates 50 gr, Süt 10gr, Tereyağı 10 gr	370
92	PİLİÇ TOPKAPI	ET YEMEKLERİ	Tavuk but 250 gr, pirinç 50 gr, Dolmalık fısık 10 gr, Kuş üzümü 5 gr, Dere otu 40 gr, Nane 3 gr, Un 10 gr, Salça 5 gr	350
93	PÜRELİ KUZU KIZARTMA	ET YEMEKLERİ	Patates 100 gr, Süt 20 gr, Kuzu biftek 150 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	290
94	SAKSİ KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Bostan patlıcan 200 gr, Kaşar peyniri 20 gr, Süt 20 gr, Soğan 15 gr, Ayçiçek yağı 0,20dl, Un 100 gr, Salça 5 gr	530
95	SALÇALI BİFTEK	ET YEMEKLERİ	Dana eti (Antrikot, net) et 150 gr, Patates 100 gr, Salça 5 gr, Un 10 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Domates 30 gr, S.biber 20 gr	325
96	SALÇALI KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Un 10 gr, patates 100 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Soğan 20 gr, Yumurta 1/8 adet, Maydonoz 0,5 gr, K.biber 0,1 gr, Kimyon 0,1 gr, S.biber 10 gr, Domates 20 gr, Ekmek içi 15 gr	375
97	SANDAL KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Patlıcan 100 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	290
98	SEBZELİ GÜVEÇ	ET YEMEKLERİ	Et 100 gr, Patates 50 gr, Patlıcan 50 gr, Kebap 30 gr, Biber 10 gr, Kuru soğan 10 gr, Domates 15 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	280
99	SEBZELİ KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Soğan 20 gr, Domates 30 gr, Patates 100 gr, Salça 5 gr, Bezelye 30 gr, S.biber 20 gr, Havuç 30 gr, Maydonoz 0,5 gr	430
100	SEBZELİ KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 100 gr, Patates 60 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, Domates 30 gr, S.biber 20 gr, Havuç 30 gr, K.biber 0,1 gr, Kimyon 0,1 gr, Yumurta 1/8 adet, Maydonoz 0,5 gr, Pirinç 15 gr, Bezelye 30 gr	350
101	SOĞANLI YAHNİ	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Domates 10 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Arpacık soğan 125 gr, Salça 2 gr	310
102	SOSIS PATETES KIZARTMA	ET YEMEKLERİ	Sosis 100 gr, Patates 100 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 25 gr	230
103	SOSIS SÖTE	ET YEMEKLERİ	Sosis 100 gr, Patates 100 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Baharat 2 gr	250
104	ŞEHRİYE GÜVEÇ	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Şehriye 80 gr, Soğan 10 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Domates 30 gr, Sivri biber 10 gr	290
105	TAS KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana et (kemiksiz, net) 150 gr, Patates 100 gr, Domates 20 gr, S.biber 20 gr, Soğan 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Un 3 gr, Maydonoz 0,5 gr	350
106	TAVUK DÖNER	ET YEMEKLERİ	Tavuk eti (kemiksiz, net) 200 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Kuzu boşluğu yağı 15 gr, Soğan 20 gr, Pirinç 60 gr, Yoğurt 10 gr	330
107	TAVUK PİRZOLA	ET YEMEKLERİ	Tavuk eti 200 gr, Domates 30 gr, S.biber 30 gr, Patates 50 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 10 gr	350
108	TAVUK SCHNITSEL	ET YEMEKLERİ	Tavuk biftek 200 gr, Yumurta 1/10 adet, Galeta unu 5 gr, Patates 100 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 25 gr	340
109	TAVUK SÖTE	ET YEMEKLERİ	Tavuk kuşbaşı 150 gr, Domates 50 gr, S.biber 30 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Soğan 20 gr	290
110	TAVUK ŞİŞ	ET YEMEKLERİ	Tavuk kuşbaşı 150 gr, Tuz 3 gr, Yağ 5 gr, Patates 100 gr, Yoğurt 5 gr, Domates 20 gr, S.biber 10 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, P.biber 1 gr	300
111	TİRE KÖFTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 120 gr, Patates 50 gr, Domates 20 gr, Yoğurt 20 gr, Soğan 20 gr, S.biber 20 gr, Un 5 gr, Yumurta 1/8 adet, Ekmek 1 gr, Karabiber 1 gr, Tuz 3 gr	290
112	YOĞURTLU KEBAP	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Domates 30 gr, S.biber 20 gr, Yoğurt 60 gr, Sarımsak 3 gr, Salça 10 gr, Maydonoz 0,5 gr, Pide (Tırnaklı) 50 gr, Tereyağı 5 gr	330

EK-1) PORSİYON MALZEME İHTİVAÇ LİSTESİ

S.N.	YEMEĞİN ADI	YEMEĞİN CİNSİ	1 PORSİYON İÇİN KULLANILACAK ÇİĞ MALZEME MİKTARLARI	MİKTAR (gr)
113	KORİ-BARBEKÜ SOSLU TAVUK	ET YEMEKLERİ	Tavuk kuşbaşı 170 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Patates 60 gr, Domates 20 gr, S.biber 10 gr, Ayçiçek yağı 0,50dl, P.biber 1 gr, barbekü sos veya köri sos 5gr	280
114	MANTARLI ET SOTE	ET YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 150 gr, Mantar 100gr, Patates 50gr, Domates 50 gr, S.biber 20 gr, Soğan 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Salça 5 gr	410
115	ARNAVUT ÇİĞERİ	ET YEMEKLERİ	Dana ciğeri 170 gr, Patates 70 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,15 dl, S.biber 5 gr, Kapya biber 5 gr, Kirmizi toz biber 4 gr	280
116	SPECIAL BUT	ET YEMEKLERİ	Special but 250 gr, Patates 70gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Kirmizi toz biber 3 gr, Tuz 3 gr,	340
117	MACAR GULAŞ ETLİ	ET YEMEKLERİ	Dana tranç 150 gr, Patates 100 gr, Domates 50 gr, Kuru soğan 20 gr, Tereyağı 5 gr, Süt 8 gr,	340
118	MACAR GULAŞ TAVUKLU	ET YEMEKLERİ	Kemiksiz Piliç But 150 gr, Patates 100 gr, Domates 50 gr, Kuru soğan 20 gr, Tereyağı 5 gr, Süt 8 gr,	340
119	ANKARA TAVA ETLİ	ET YEMEKLERİ	Dana Tranç 150 gr, Arpa Şehriye 50 gr, Domates 20 gr, S.biber 20 gr, Soğan 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30dl, Salça 5 gr, Maydonoz 0,5 gr	300
120	ANKARA TAVA TAVUKLU	ET YEMEKLERİ	Kemiksiz Piliç But 150 gr, Arpa Şehriye 50 gr, Domates 20 gr, S.biber 20 gr, Soğan 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30dl, Salça 5 gr, Maydonoz 0,5 gr, Sarımsak 4 gr,	310
121	ÇÖKERTME KEBABI ETLİ	ET YEMEKLERİ	Dana tranç 150 gr, Patates 100 gr, Domates 20 gr, S.biber 20 gr, Soğan 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Un 3 gr, Maydonoz 0,5 gr, Sarımsak 4 gr,	360
122	HÜNKAR BEĞENDİ	ET YEMEKLERİ	Dana Tranç 150 gr, Botan Patlıcan 200 gr, Domates 20 gr, S.biber 20 gr, Soğan 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Un 5 gr, Maydonoz 0,5 gr, Kaşar Peniri 5 gr, Süt 5 gr,	470
123	MİNGEN MUSAKKA	ETLİ SEBZELER	Dana Döş 70 gr, Patlıcan 100 gr, Kabak 100 gr, Domates 30 gr, S.biber 10 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Tuz 3gr, Karabiber 0,5 gr	370
124	SEBZE GRATEN	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 60 gr, Karnabahar 50 gr, Brokoli 50 gr, Patates 25 gr, Havuç 25 gr, Kapya Biber 10 gr, Kaşar 5 gr, Un 8 gr, Yumurta 1/8 adet, Süt 10 gr, Tuz 3 gr,	280
125	KIYMALI KAPUSKA	ETLİ SEBZELER	Dana Döş 70 gr, Beyaz Lahana 200 gr, Kuru soğan 20 gr, Domates 10 gr, S.biber 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Salça 5 gr	330
126	ETLİ KURU FASULYE	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 60 gr, Kuru fasulye 70 gr, Kuru soğan 20 gr, Domates 10 gr, S.biber 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Salça 5 gr	200
127	ETLİ NOHUT	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 60 gr, Nohut 70 gr, Soğan 20 gr, Domates 10 gr, S.biber 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Salça 5 gr, Un 3 gr	200
128	KURU FASULYE	ETLİ SEBZELER	Kuru pastırma 40 gr, Kuru fasulye 70 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, S.biber 10 gr, Domates 10 gr, Salça 5 gr	175
129	KUZU ETLİ KURU FASULYE	ETLİ SEBZELER	Kuzu eti (kemikli, net) 70 gr, Kuru fasulye 70 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, S.biber 10 gr, Domates Salçası 10 gr	190
130	KUZU ETLİ NOHUT	ETLİ SEBZELER	Kuzu eti (kemikli, net) 70 gr, Nohut 70 gr, S.biber 10 gr, Domates 10 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, Salça 10 gr, Un 3 gr	200
131	KUZU ETLİ TAZE FASULYE	ETLİ SEBZELER	Kuzu eti (kemikli, net) 70 gr, T. Fasulye 200 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Domates 30 gr, S.biber 10 gr, Salça 10 gr	350
132	TAVUKLU KURU FASULYE	ETLİ SEBZELER	Tavuk göğüs (kemiksiz, net) 100 gr, Kuru fasulye 70 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, S.biber 10 gr, Domates 10 gr, Salça 5 gr	225
133	BİBER DOLMASI	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 60 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Domates 30 gr, Piriñç 20 gr, K.biber 0,1 gr, Nane 1 gr, Maydonoz 0,5 gr, Dolmalk biber 125 gr	300
134	DOMATES DOLMASI	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Domates 250 gr, Piriñç 20 gr, K.biber 0,1 gr, Nane 1 gr, Maydonoz 0,5 gr	370
135	ETLİ BAMYA	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Bamya 150 gr, Soğan 20 gr, S.biber 10 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Domates 30 gr, Limon 1/8 adet	300
136	ETLİ BEZELYE	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Bezelye 200 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Patates 30 gr, Soğan 20 gr, Havuç 20 gr, Domates 20 gr, Salça 10 gr, Dere otu 1/15 adet, S.biber 10 gr	420
137	ETLİ BİBER DOLMASI	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 60 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Domates 30 gr, Piriñç 20 gr, K.biber 0,1 gr, Nane 1 gr, Maydonoz 0,5 gr, Dolmalk biber 125 gr	300
138	ETLİ KABAK DOLMASI	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 60 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Domates 30 gr, Piriñç 20 gr, K.biber 0,1, Nane 1 gr, Maydonoz 0,5 gr, Kabak 25 gr, Yoğurt 75 gr, Dere otu 1/14 adet	250
139	ETLİ PATATES	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Patates 200 gr, Soğan 20 gr, Domates 10 gr, S.biber 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Salça 5 gr	330
140	ETLİ TAZE BARBUNYA	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Taze barbunya 200 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, S.biber 10 gr, Domates 10 gr, Salça 5 gr	325
141	ETLİ TAZE FASULYE	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, T.fasulye 170 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Domates 30 gr, S.biber 10 gr, Tuz 3 gr, Salça 5 gr	320
142	ETLİ KABAK	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Kabak 170 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Domates 30 gr, S.biber 10 gr, Tuz 3 gr, Salça 5 gr	
143	ETLİ TÜRLÜ	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 100 gr, Patates 60 gr, Patlıcan 60 gr, Kabak 30 gr, Havuç 20 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Kuru soğan 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	320
144	FIRIN TÜRLÜ	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 100 gr, Patates 50 gr, Patlıcan 50 gr, Kabak 30 gr, Biber 10 gr, Havuç 20 gr, Bezelye 20 gr, Domates 15 gr, Tuz 5 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	310
145	KIYMALI BAMYA	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Bamya 150 gr, Kuru soğan 10 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	270
146	KIYMALI İSPANAK	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 40 gr, İspanak 200 gr, Yoğurt 75 gr, Havuç 20 gr, Piriñç 15 gr, Domates 15 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Salça 5 gr, Soğan 20 gr	410
147	KIYMALI KARNİBAHAR	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Karnabahar 250 gr, Havuç 20 gr, Kurusoğan 20 gr, Domates 20 gr, S.biber 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Salça 5 gr	400

EK-1) PORSİYON MALZEME İHTİVAÇ LİSTESİ

S.N.	YEMEĞİN ADI	YEMEĞİN CİNSİ	1 PORSİYON İÇİN KULLANILACAK ÇİĞ MALZEME MİKTARLARI	MİKTAR (gr)
148	KIYMALI MAKARNA	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Ayçiçek yağı 0,70dl, Makarna 70 gr, Tereyağı 3 gr	150
149	KIYMALI MERCİMEK	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Y.merdimek 80 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, Salça 5 gr	170
150	KIYMALI PIRASA	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Pırasa 200 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Salça 5 gr, Soğan 20 gr, Havuç 30 gr, Pırlınc 15 gr	330
151	KIYMALI SEMİZ OTU	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Semizotu 400 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Yoğurt 100 gr, Soğan 20 gr, Pırlınc 15 gr, Limon 1/8 adet, Salça 10 gr	610
152	KIYMALI YAPRAK SARMA	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Üzüml yaprağı 50 gr, Pırlınc 20 gr, Kuru soğan 10 gr, Domates 15 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr, Maydonoz 0,5 gr	170
153	KIYMALI YUMURTA	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Yumurta 2 adet (100 gr), Ayçiçek yağı 0,10dl, Soğan 100 gr, Domates 10 gr, K.biber 10 gr, Salça 0,1 gr	310
154	KIYMALI YUMURTALI İSPANAK	ETLİ SEBZELER	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Yumurta 1 adet, Ispanak 120 gr, Kuru soğan 10 gr, Domates 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr	270
155	MANTAR TAVUK SOTE	ETLİ SEBZELER	Mantar 60 gr, Tavuk (kemiksiz, net) 150 gr, Domates 50 gr, Sivri biber 30 gr, Ayçiçek yağı 0,30dl, Soğan 20 gr, Salça 5 gr	350
156	SEBZELİ PİRİNÇ	ETLİ SEBZELER	Pırlınc 150 gr, Patates 100 gr, Havuç 20 gr, Bezelye 20 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Tuz + tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	330
157	TAVUKLU BEZELYE	ETLİ SEBZELER	Tavuk göğüsü (kemiksiz, net) 100 gr, Bezelye 200 gr, Ayçiçek yağı 0,10dl, Patates 30 gr, Soğan 20 gr, Havuç 30 gr, Domates 30 gr, Salça 5 gr, Dereotu 1/25 adet, S.biber 10 gr	440
158	KARIŞIK DOLMA	SEBZE YEMEKLERİ	Patlıcan 1 adet (75 gr), Biber 1 adet (25 gr), Kabak 1 adet (75 gr), Patates 1 adet (50 gr), Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Pırlınc 25 gr, Domates 15 gr, Tuz 3 gr, Kuru soğan 10 gr, tereyağ + Salça 5 gr, Maydonoz 0,5 gr	360
159	KARNİYARİK	SEBZE YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Patlıcan 200 gr, Soğan 20 gr, Maydonoz 0,5 gr, Domates 30 gr, Kırmızı Biber 10 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,25dl, Salça 6 gr, S.biber 20 gr	400
160	KAŞARLI KARNABAHAİR	SEBZE YEMEKLERİ	Kaşar peyniri 10 gr, Karnabahar 130 gr, Havuç 20 gr, Süt 15 gr, Un 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr	200
161	LAHANA SARMASI	SEBZE YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Lahana 200 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, Salça 5 gr, Pırlınc 20 gr, K.biber 0,1 gr, Maydonoz 0,5 gr, Nane 1 gr, Süt 50 gr	370
162	PATATES MUSAKKA	SEBZE YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Patates 200 gr, S.biber 10 gr, Domates 10 gr, Ayçiçek yağı 0,20 dl, Salça 5 gr, Soğan 20 gr, Tuz 3 gr, Karabiber 0,5 gr	335
163	PATLICAN MUSAKKA	SEBZE YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Patlıcan 200 gr, Domates 30 gr, S.biber 10 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Tuz 3gr, Karabiber 0,5 gr	365
164	TERBİVELİ KEREVİZ	SEBZE YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Kereviz 250 gr, Limon 1/3 adet, Un 20 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Salça 6 gr, Yumurta 1/3 adet, Karabiber 1 gr	390
165	YAPRAK SARMASI	SEBZE YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Üzüml yaprağı 40 gr, Pırlınc 15 gr, K.biber 0,1 gr, Yoğurt 75 gr, Maydonoz 0,5 gr, Salça 5 gr	230
166	YAZ TÜRLÜSÜ	SEBZE YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 100 gr, T.fasulye 80 gr, Patlıcan 60 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, Kabak 30 gr, Çarliston 20 gr, Patates 50 gr, Domates 30 gr, Salça 5 gr, Karabiber 1 gr	410
167	YUMURTALI İSPANAK	SEBZE YEMEKLERİ	Ispanak 200 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 10 gr, Yumurta (1 adet) 60 gr, Salça 10 gr, Karabiber 1 gr, Tuz 3 gr	300
168	FİRİN PATATES	SEBZE YEMEKLERİ	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Patates 175 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	290
169	İMAM BAYILDI	SEBZE YEMEKLERİ	Patlıcan 150 gr, Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Un 10 gr, Süt 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 15 gr, Baharat, Kuru soğan 10 gr	280
170	KABAK MUSAKKA	SEBZE YEMEKLERİ	Kabak 200 gr, Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Domates 30 gr, S.biber 10 gr, Soğan 20 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Salça 5 gr	370
171	KABAK GRATEN	SEBZE YEMEKLERİ	Kabak 150 gr, Süt 15 gr, Un 10 gr, Kaşar peyniri 10 gr, Beyaz peynir 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Maydonoz 0,5 gr	210
172	KABAK BİBER DOLMA	SEBZE YEMEKLERİ	Kabak 1 ad.(75 gr), Dolmalık Biber 1 ad.(25 gr), Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Pırlınc 10 gr, K.soğan 10 gr, Domates 15 gr, Maydonoz 0,5 gr, Tuz 2 gr, tereyağ 2 gr, Salça 1 gr	220
173	BULGUR PILAVI	PILAV, MAKARNA	Bulgur 60 gr, Soğan 10 gr, Domates 5 gr, S.biber 5 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,70 dl, Salça 5 gr, Tereyağı 3 gr	120
174	DOMATESLİ KUSKUS	PILAV, MAKARNA	Domates 15 gr, Biber 10 gr, Kuskus 60 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr	90
175	ETLİ BULGUR PILAVI	PILAV, MAKARNA	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Bulgur 60 gr, Ayçiçek yağı 0,70 dl, Soğan 10 gr, Salça 5 gr, Tereyağı 3 gr	160
176	ETLİ PILAV	PILAV, MAKARNA	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Pırlınc 40 gr, Salça 5 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Tereyağı 10 gr	140
177	FİRİNDA MAKARNA	PILAV, MAKARNA	Çubuk makarna 50 gr, Ayçiçek yağı 0,70 dl, Un 10 gr, Yumurta 1/4 adet, Kaşar peyniri 15 gr, Süt 20 gr, Tereyağı 3 gr	120
178	İÇ PILAV	PILAV, MAKARNA	Dana eti (kemiksiz, net) 70 gr, Pırlınc 90 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, K.biber 0,1 gr, Çam fıstığı 14 gr	200
179	KAVURMA ERİŞTE	PILAV, MAKARNA	Erişte 50 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 50 gr	110
180	KAYSERİ MANTI	PILAV, MAKARNA	Mantr 100 gr, Yoğurt 120 gr, tereyağ 5 gr, Tuz 3 gr, Nane 1 gr, Salça 10 gr	250
181	KEPEKLİ MAKARNA	PILAV, MAKARNA	Kepekli Makarna 50 gr,, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr	70
182	KETÇAPLI MAKARNA	PILAV, MAKARNA	Makarna 50 gr, Ketçap 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr	70
183	KIYMALI FİRİN MAKARNA	PILAV, MAKARNA	Makarna 70 gr, Dana eti (kemiksiz, net) 50 gr, B.Peynir 30 gr, Ayçiçek yağı 0,70 lt, Süt 30 gr, Yumurta 1/4 adet, K.biber 0,1 gr, Soğan 100 gr	300
184	KÖYLÜ PILAVI	PILAV, MAKARNA	Pırlınc 60 gr, Bulgur 30 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Tereyağı 10 gr	110
185	MAKARNA	PILAV, MAKARNA	Makarna 50 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Nane 1 gr, P.biber 1 gr	65
186	MANTI	PILAV, MAKARNA	Mantr 100 gr, Tereyağı 5 gr, Yoğurt 100 gr, Sarmısak 2 gr, P.biber 1 gr, Salça 3 gr	220

EK-1) PORSİYON MALZEME İHTİYAÇ LİSTESİ

S.N.	YEMEĞİN ADI	YEMEĞİN CİNSİ	1 PORSİYON İÇİN KULLANILACAK ÇİĞ MALZEME MİKTARLARI	MİKTAR (gr)
187	MİHYANE PİLAVI	PİLAV, MAKARNA	Bulgur 50 gr, Kurusoğan 10 gr, Biber 10 gr, Domates 15 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	100
188	NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI	PİLAV, MAKARNA	Nohut 15 gr, Pırnç 80 gr, Tuz 3 gr, Tereyağı 3 gr, Ayçiçek yağı 0,70 dl	110
189	PATLICAN PİLAV	PİLAV, MAKARNA	Pırnç 80 gr, Patlican 40 gr, Ayçiçek yağı 0,70 dl, Soğan 20 gr, Şeker 2 gr, Tereyağı 3 gr	155
190	PEYNİRLİ ERİŞTE	PİLAV, MAKARNA	Erişte 60 gr, Tereyağı 10 gr, Peynir 30 gr	100
191	PEYNİRLİ MAKARNA TEREYAĞLI	PİLAV, MAKARNA	Makarna 60 gr, Tereyağı 10 gr, Peynir 30 gr	100
192	PİRİNÇ PİLAVI	PİLAV, MAKARNA	Pırnç 80 gr, Ayçiçek yağı 0,70 dl, A.Şehriye 10 gr, Tereyağı 3 gr	100
193	SALÇALI MAKARNA	PİLAV, MAKARNA	Makarna 60 gr, Ayçiçek yağı 0,70 dl, Salça 5 gr, Tereyağı 3 gr	75
194	SEBZELİ ERİŞTE	PİLAV, MAKARNA	Erişte 50 gr, Domates 30 gr, Biber 10 gr, Havuç 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Baharat	110
195	SEBZELİ PİLAV	PİLAV, MAKARNA	Pırnç 70 gr, Havuç 20 gr, Bezelye 20 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Tereyağı 10 gr	135
196	SOSLU MAKARNA	PİLAV, MAKARNA	Makarna 50 gr, Domates 15 gr, Biber 10 gr, Salça 5 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr	90
197	SOSLU SPAGETTİ	PİLAV, MAKARNA	Spagetti 50 gr, Domates 10 gr, Salça 5 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr	75
198	SPAGETTİ	PİLAV, MAKARNA	Spagetti 50 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Nane 1 gr, Pul biber 1 gr	60
199	ŞEHİRİYELİ PİLAV	PİLAV, MAKARNA	A.Şehriye 80 gr, Ayçiçek yağı 0,70 dl, Salça 5 gr, Tereyağı 3 gr	95
200	TAVUKLU PİLAV	PİLAV, MAKARNA	Tavuk eti (Kemikli, Parça) 150 gr, Pırnç 60 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, K.biber 0,1 gr	225
201	HAVUÇ KIZARTMA	KIZARTMALAR	Havuç 100 gr, Un 20 gr, Yoğurt 75 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Yumurta 1/8 adet	235
202	KABAK KIZARTMASI	KIZARTMALAR	Kabak 100 gr, Un 20 gr, Yoğurt 75 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Yumurta 1/8 adet	235
203	KARISIK KIZARTMA	KIZARTMALAR	Patlican 60 gr, Kabak 30 gr, Biber 10 gr, Havuç 20 gr, Patates 60 gr, Domates 15 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 30 gr	230
204	KARNABAHAR KIZARTMASI	KIZARTMALAR	Karnabahar 150 gr, Yoğurt 75 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Sarımsak 5 gr	260
205	MÜÇVER	KIZARTMALAR	Kabak 150 gr, Un 10 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, S.biber 20 gr, Yumurta 1/2 adet, Dereotu 0,15 gr, Kaşar peyniri 15 gr	245
206	SOSLU PATLICAN BİBER KIZARTMASI	KIZARTMALAR	Patlican 60 gr, Çarliston biber 80 gr, Domates 40 gr, Salça 3 gr, Sarımsak 3 gr, Ayçiçek 0,40 dl	230
207	YOĞURTLU KIZARTMALAR	KIZARTMALAR	Patlican 80 gr, Çarliston biber 80 gr, Yoğurt 100 gr, Ayçiçek yağı 0,40 dl	300
208	BARBUNYA PİLAKİ	ZEYTİNYAĞILAR	Barbunya 30 gr, Patates 20 gr, Havuç 15 gr, Maydonoz 0,5 gr, Domates 10 gr, Tuz 3 gr, tereyağ 5 gr, Salça 5 gr	90
209	ÇİLBİR	ZEYTİNYAĞILAR	Yumurta 2 adet (100 gr), Yoğurt 150 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Salça 5 gr, Sarımsak 0,1 gr, P.biber 0,1 gr	260
210	FASULYE PİLAKİ	ZEYTİNYAĞILAR	Kuru fasulye 60 gr, Havuç 10 gr, Havuç 10 gr, Maydonoz 0,5 gr, Zeytinyağı 0,20 dl, Limon 1/4 adet, Soğan 20 gr, Şeker 2 gr, Sarımsak 5 gr, Patates 20 gr	150
211	FASULYE PİYAZI	ZEYTİNYAĞILAR	Domates 30 gr, Maydonoz 0,5 gr, Soğan 50 gr, Zeytinyağı 20 gr, S.biber 20 gr, Limon 1/4 adet, Zeytin 15 gr, K.fasulye 50 gr	220
212	ZEYTİNYAĞLI SEMİZ OTU	ZEYTİNYAĞILAR	Semizotu 200 gr, Zeytinyağı 0,10 dl, Soğan 20 gr, Pırnç 15 gr, Limon 1/8 adet, Salça 10 gr	610
213	ZEYTİNYAĞLI PATLICAN YEMEĞİ	ZEYTİNYAĞILAR	Patlican 200 gr, Domates 30 gr, S.biber 10 gr, Soğan 20 gr, Zeytinyağı 0,30 dl, Salça 5 gr, Tuz 3gr, Sarımsak 0,02gr	365
214	ZEYTİNYAĞLI BAKLA	ZEYTİNYAĞILAR	Bakla 200 gr, Şeker 2 gr, Dereotu 0,5 gr, Soğan 50 gr, Zeytinyağı 0,20 dl, Yoğurt 75 gr	270
215	HAŞLANMIŞ BROKOLİ - KARNABAHAR	SALATALAR	Brokoli 100gr, Karnabahar 100gr	
216	CACIK	SALATALAR	Yoğurt 150 gr, salatalık 40 gr, Sarımsak 5 gr, Dereotu 0,15 gr, Tuz 3 gr, Ayçiçek yağı 0,50 dl, Nane 1 gr	210
217	ÇOBAN SALATA	SALATALAR	Domates 150 gr, Salatalık 50 gr, Maydonoz 0,5 gr, Soğan 20 gr, Zeytinyağı 0,10 dl, Sivri biber 10 gr, Limon 1/4 adet	255
218	DOMATES SALATASI	SALATALAR	Domates 100 gr, Maydonoz 0,5 gr, Soğan 20 gr, Zeytinyağı 0,10 dl, S.biber 1 gr, Limon 1/4 adet	150
219	GÖBEK SALATA	SALATALAR	Göbek salata 100 gr, Domates 50 gr, Limon 1/4 adet, Zeytinyağı 0,10 dl	180
220	HAVUÇ TURP LAHANA SALATASI	SALATALAR	Havuç 100 gr, Maydonoz 0,5 gr, Lahana 50 gr, Zeytinyağı 0,10 dl, Turp 10 gr, Limon 1/4 adet	190
221	KISIR	SALATALAR	Bulgur 50 gr, Domates 5 gr, S.biber 5 gr, Salça 5 gr, Limon 1/4 adet, Yeşil soğan 10 gr, Maydonoz 0,5 gr, P.biber 0,1 gr, Kıvrık 20 gr	120
222	KIVIRCIK SALATA	SALATALAR	Kıvrık 100 gr, Taze Soğan 50 gr, Havuç 50 gr, Maydonoz 0,5 gr, Zeytinyağı 0,10 dl, Limon 1/4 adet	230
223	MAYONEZLİ SALATA	SALATALAR	Havuç 30 gr, Kornişon turşusu 30 gr, Bezelye 20 gr, Patates 50 gr, Limon 1/4 adet, Hazır mayonez 50 gr	210
224	MEVSİM SALATASI	SALATALAR	Havuç 100 gr, Maydonoz 0,5 gr, Lahana 50 gr, Zeytinyağı 0,10 dl, Kıvrık 50 gr, Turp 10 gr, Limon 1/4 adet	240
225	PATATES SALATASI	SALATALAR	Patates 150 gr, Havuç 20 gr, Kıvrık 20 gr, Tuz 3 gr, zeytinyağ 0,50 dl, Limon 1/10 ad.	205
226	SALATALAR	SALATALAR	Domates 100 gr, Göbek salata 50 gr, Salatalık 50 gr, Havuç 50 gr, Soğan 20 gr, Sivri Biber 20 gr, Limon 1/4 adet, Zeytinyağı 0,10 dl	320
227	TURŞU	SALATALAR	150 gr	150
228	AYVA KOMPOSTASI	KOMPOSTOLAR	Ayva 50 gr, Şeker 60 gr, Karanfil 1 gr	115
229	ÇİLEK KOMPOSTASI	KOMPOSTOLAR	Çilek 50 gr, Şeker 60 gr, Karanfil 1 gr	115
230	ELMA KOMPOSTASI	KOMPOSTOLAR	Elma 60 gr, Şeker 60 gr, Karanfil 1 gr	125
231	ERİK KOMPOSTASI	KOMPOSTOLAR	Erik 40 gr, Toz şeker 60 gr, Karanfil 1 gr	105
232	İNCİR HOŞAFI	KOMPOSTOLAR	İncir 50 gr, Şeker 60 gr, Limon 1/25 adet, Karanfil 0,1 gr	115
233	KAYISI KOMPOSTASI	KOMPOSTOLAR	Kayısı 50 gr, Şeker 60 gr, Karanfil 1 gr	115
234	ŞEFTALİ KOMPOSTASI	KOMPOSTOLAR	Şeftali 70 gr, Şeker 60 gr, Karanfil 1 gr	135

EK-1) PORSİYON MALZEME İHTİYAÇ LİSTESİ

S.N.	YEMEĞİN ADI	YEMEĞİN CİNSİ	1 PORSİYON İÇİN KULLANILACAK ÇİĞ MALZEME MİKTARLARI	MİKTAR (gr)
235	ÜZÜM KOMPOSTASI	KOMPOSTOLAR	Kuru üzüm 20 gr, Toz şeker 60 gr, Karanfil 1 gr	85
236	VIŞNE KOMPOSTASI	KOMPOSTOLAR	Vişne 40 gr, Şeker 60 gr, Karanfil 1 gr	105
237	KUTU AYRAN BARDAK PAKET	İÇEÇEKLER	200 gr	200
238	MEYVE SUYU	İÇEÇEKLER	200 ml	200
239	KARPUZ	MEYVELER	250 gr	250
240	KAVUN	MEYVELER	250 gr	250
241	KIRAZ	MEYVELER	150 gr	150
242	MALTA ERIĞİ	MEYVELER	150 gr	150
243	TAZE MEYVE ARMUT	MEYVELER	150 gr	150
244	TAZE MEYVE ÇİLEK	MEYVELER	150 gr	150
245	TAZE MEYVE ELMA	MEYVELER	150 gr	150
246	TAZE MEYVE ERİK	MEYVELER	150 gr	150
247	TAZE MEYVE İNCİR	MEYVELER	150 gr	150
248	TAZE MEYVE KARPUZ KABUKLU	MEYVELER	500 gr	500
249	TAZE MEYVE KAVUN KABUKLU	MEYVELER	400 gr	400
250	TAZE MEYVE KAYISI	MEYVELER	150 gr	150
251	TAZE MEYVE KIRAZ	MEYVELER	150 gr	150
252	TAZE MEYVE MANDALİNA	MEYVELER	150 gr	150
253	TAZE MEYVE MUZ	MEYVELER	150 gr	150
254	TAZE MEYVE PORTAKAL	MEYVELER	150 gr	150
255	TAZE MEYVE ŞEFTALİ	MEYVELER	150 gr	150
256	TAZE MEYVE ÜZÜM	MEYVELER	150 gr	150
257	AŞURE	TATILAR	A. Buğday 20 gr, Nohut 7 gr, Şeker 8 gr, Fındık 10 gr, Kuş üzümü 3 gr, K. kayısı 10 gr, İncir 10 gr, Ceviz içi 5 gr, K. fasulye 7 gr, Kuru üzüm 10 gr, Alüminyum folyo kase	90
258	AYVA TATLISI	TATILAR	Ayva 150 gr, Şeker 100 gr, Kremşanti 5 gr, Limon 1/30 adet	260
259	EKMEK KADAYIF	TATILAR	Ekmekek kadayıf 150 gr, Şeker 100 gr, Limon 1/15 adet, Kaymak 15 gr	275
260	İRMIK HELVASI	TATILAR	İrmik 50 gr, Ayçiçek yağı 0,10 dl, Tereyağı 5 gr, Süt 40 gr, Tozşeker 80 gr, Çamfıstığı 10 gr, Badem 5 gr	200
261	KABAK TATLISI	TATILAR	Tatlı kabağı 300 gr, Şeker 100 gr, Ceviz içi 10 gr	410
262	KAYMAKLI ŞAMBABA TATLISI	TATILAR	Şambaba 1 adet (80 gr), Şeker 100 gr, Limon 1/3 adet, Kaymak 15 gr	220
263	KEMALPAŞA TATLISI	TATILAR	Kemal paşa 6 adet (60 gr), Şeker 100 gr, Limon 1/30 adet, Hindistan cevizi 2 gr	190
264	PEYNİR TATLISI	TATILAR	Peynir tatlısı 4 adet (80 gr), Şeker 100 gr, Hindistan cevizi 3 gr, Limon 1/3 adet	210
265	REVANİ	TATILAR	İrmik 30 gr, Şeker 80 gr, Yumurta 1/2 adet, Hindistan cevizi 3 gr, Tereyağı 20 gr, Revani 100 gr	270
266	SÜTLAÇ	TATILAR	Buğday nişastası 10 gr, Vanilya 1 gr, Şeker 80 gr, Süt 150 gr, Piring 20 gr, Tarçın 5 gr, Alüminyum folyo kase	270
267	ŞEKERPARE	TATILAR	Şekerpare 3 adet (80 gr), Toz şeker 80 gr, Hindistan cevizi 5 gr, Limon 1/3 adet	190
268	TEL KADAYIF	TATILAR	Hazır kadayıf 80 gr, Ceviz içi 10 gr, Şeker 125 gr, Limon 1/30 adet, Tereyağı 10 gr, Antep fıstığı içi 3 gr	365
269	UN HELVASI	TATILAR	Un 60 gr, Şeker 80 gr, Süt 30 gr, Tereyağı 10 gr, Çamfıstığı 3 gr	185
270	YASSI KADAYIF	TATILAR	Yassı kadayıf 60 gr, Ayçiçek yağı 0,30 dl, Limon 1/3 adet, Şeker 100 gr, Yumurta 1/2 adet, Ceviz 10 gr	265
271	ZERDE	TATILAR	Şeker 80 gr, Kuş üzümü 3 gr, Buğday nişastası 20 gr, Piring 20 gr, Çamfıstığı 3 gr, Z. boyası 2 gr, Safran 1 gr, Alüminyum folyo kase	130
272	HAZIR OSMANLI TULUMBA	HAZIR TATILAR	150 gr	150
273	HAZIR REVANİ	HAZIR TATILAR	150 gr	150
274	HAZIR SARAY SARMASI	HAZIR TATILAR	150 gr	150
275	HAZIR TAHİN HELVASI	HAZIR TATILAR	80 gr	80
276	HAZIR TATLI BAKLAVA	HAZIR TATILAR	100 gr	100
277	HAZIR TATLI BURMA KADAYIF	HAZIR TATILAR	100 gr	100
278	HAZIR TATLI BULBUL YUVASI	HAZIR TATILAR	100 gr	100
279	HAZIR TATLI LOKMA TATLISI	HAZIR TATILAR	100 gr	100
280	HAZIR TATLI TEL KADAYIF	HAZIR TATILAR	100 gr	100
281	HAZIR TATLI VEZİR PARMAGI	HAZIR TATILAR	100 gr	100

EK-1) PORSİYON MALZEME İHTİYAÇ LİSTESİ

S.N.	YEMEĞİN ADI	YEMEĞİN CİNSİ	1 PORSİYON İÇİN KULLANILACAK ÇİĞ MALZEME MİKTARLARI	MİKTAR (gr)
282	HAZIR TATLI YAZ HELVASI	HAZIR TATLILAR	100 gr	100
283	TAHİN HELVASI	HAZIR TATLILAR	80 gr	80
284	DONDURMA	HAZIR TATLILAR	100 gr	100
285	KUTU YOĞURT		Yoğurt (150 gr, ambalajlı)	200
286	KAHVALTILIK 1		Tamyağlı Beyaz Peynir 60 gr, Kahvaltılık Kavurma 50 gr, Sofralık siyah zeytin 50 gr, Sofralık yeşil zeytin 50 gr, Taze kaşar 50 gr, Eski kaşar 50 gr, Kaymak 30 gr, Çeçil peyniri 30 gr, Bal 20 gr, Kakaolu Fındık kreması 20 gr, Tereyağ 10 gr, Yumurta (1adet), Domates 50 gr, Salatalık 50 gr, Biber 20 gr, Reçel 20 gr, Simit,	300
287	KAHVALTILIK 2		Tamyağlı Beyaz Peynir 60 gr, Sofralık siyah zeytin 50 gr, Sofralık yeşil zeytin 50 gr, Taze kaşar 50 gr, Kaymak 30 gr, Bal 20 gr, Tereyağ 10 gr, Yumurta (1adet), Domates 50 gr, Salatalık 50 gr, Biber 20 gr, Simit	301
288	KAHVALTILIK 3		Tamyağlı Beyaz Peynir 60 gr, Sofralık siyah zeytin 50 gr, Sofralık yeşil zeytin 50 gr, Taze kaşar 50 gr, Yumurta (1adet), Domates 50 gr, Salatalık 50 gr, Simit	302
289	Peynir Muadili		Köy Peyniri 60 gr, Karper Peynir 12,5 gr/ 1 adet	

[illegible]

W. Jackson

[illegible]

James
H

EK-6) İKİ HAFTALIK ÖRNEK YEMEK MENÜSÜ					
Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi
TARHANA ÇORBASI	ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI	TAVUK SUYU ÇORBA	YAYLA ÇORBASI	EZOĞELİN ÇORBA	MERCİMEK ÇORBA
TAVUKLU BEZELYE	ÇÖKERTME KEBABI ETLİ	IZGARA KÖFTE	KIYMALI İSPANAK	KARIŞIK IZGARA	KARNİYARIK
KAŞARLI KÖFTE	TAVUK HAŞLAMA	ETLİ TAZE BARBUNYA	ARNAVUT CİĞERİ	KIYMALI YAPRAK SARMA	TAVUK SOTE
SOSLU MAKARNA	BULGUR PILAVI	MAKARNA	ERİŞTE	PIRİNÇ PILAVI	NOHUTLU PİRİNÇ PILAVI
MUZ	BAKLAVA	AŞURE	PORTAKAL	KABAK TATLISI	KIRAZ
İÇEÇEK	İÇEÇEK	İÇEÇEK	İÇEÇEK	İÇEÇEK	İÇEÇEK
SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR
Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi
KREMALI MANTAR ÇORBA	DÜĞÜN ÇORBASI	EZOĞELİN ÇORBA	BRROKOLİ ÇORBASI	MERCİMEK ÇORBA	ŞEHİRİYE ÇORBASI
ORMAN KEBABI	FIRIN TAVUK KIZARTMA	ET SOTE	BEŞAMEL SOSLU TAVUK	DÖNER KEBAP	TAVUK DÖNER
KABAK GRATEN	KADINBUDU KÖFTE	KARIŞIK DOLMA	KURU KÖFTE	ETLİ NOHUT	ETLİ TÖRLÜ
PIRİNÇ PILAVI	MAKARNA	BULGUR PILAVI	MAKARNA	PIRİNÇ PILAVI	SPAGETTİ
ELMA	MANDALINA	KEMALPAŞA	MUZ	SÜTLAÇ	ARMUT
İÇEÇEK	İÇEÇEK	İÇEÇEK	İÇEÇEK	İÇEÇEK	İÇEÇEK
SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR

Mr. C. Akar