

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

MADDE 1-AMAÇ:

Bu şartnamenin amacı; **01.01.2025 ile 31.12.2025 tarihleri arasında 12 (oniki)** ay süre ile Mersin Üniversitesi Hastanesi Bağlı Birimlerinde malzeme dahil yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetlerin getirilmesinde dikkate alınacak usul ve esasları, kullanılacak ekipman ve malzemelerin cins ve miktarlarını belirlemektir.

MADDE 2- İŞİN KAPSAMI:

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

MADDE 3- TANIMLAR

3.1 İdare Yetkilileri: Hastane yönetiminin denetim ve koordinasyon görevi için yazılı olarak atayacağı elemanlar,

3.2. Ekipman Standardı: İdare hastanelerinde kullanılacak tüm ekipmana ait kalite, modeli belirlenmiş ve onaylanmış ekipman standardı,

3.3. Hizmet: Bu şartnamede anlatılan ve Yüklenici tarafından sağlanacak olan yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetleridir.

3.4. Bina ve Müştemilatı: İdare hastaneleri ile kullanımında olan alanların içinde kalan kullanım alanları.

3.5. Tanımlanmış İç Mekanlar: İdare'nin idari, tıbbi ve teknik alanlarının bulunduğu açılmış ve açılacak binalar ve ekleri.

3.6. Dokümantasyon ve Arşivleme: İdare'ye şartname doğrultusunda verilen hizmetler ile ilgili her türlü belge, doküman ve rapora ilişkin Yüklenici tarafından oluşturulacak dokümantasyon ve arşiv sistemi,

3.7. İşçi : İdare'nin şartnamede tanımlı binalarında hizmet veren bütün Yüklenici personeli,

3.8. Yazılı Bildirim: İdare ve Yüklenici arasındaki her türlü bildirim yazılı olarak yapılacağı,

3.9. Bildirim Adresi: İdare ve Yüklenicinin beyan ettikleri son iş yeri adres, faks numarası ve e-mail adresi.

3.10. Makine Parkı: İşbu Sözleşmenin kayıt ve şartlarının gerektiği şekilde ifa edilmesi için gerekli olan ve Yüklenici tarafından masrafları kendisine ait olmak üzere temin edilecek bütün temizlik demirbaş makine ekipmanı.

3.11. Yüklenici: Sözleşmeyi imzalayan idare

3.12. Sözleşme: İdare ile Yüklenici arasında yapılan yazılı anlaşma,

3.13. Mekan: Sözleşmenin süresi boyunca sadece Yüklenicinin kullanması için imkanlar dahilinde yükleniciye tahsis edilecek olan alanlar,

3.14. Şartname: Yapılacak işlerin genel, özel, teknik ve idari esas ve usullerini gösteren belge veya belgeler,

3.15. İşletme Temsilcisi: Yüklenicinin Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi ve bağlı birimlerinde Yüklenicinin temsilciliğini yapan sağlık tesislerinde ihale konusu işin idari ve teknik şartnamede yazılı hükümlerine göre eksiksiz olarak yürütülmesinden, bu hizmetin ifası için çalışan personelin çalışma saatleri, izinleri, kılık kıyafet, tutum ve davranışları ile günlük yemek ve kahvaltılarının sağlık ve nefasete uygun hazırlanmasından aşçılar ile diğer personel arasında iş bölümü ve eş güdümün sağlanmasından, yemeklere uygun kaliteli malzeme seçiminden ve üretiminden ve işlerin yürütülmesinden birinci derecede sorumlu çalışan gıda mühendisi veya diyetisyen kişi anlamını taşımaktadır.

3.16. Yüklenici Diyetisyeni: - Hastane çalışanları ve hastaların tüketimine sunulacak olan her türlü beslenme ürününün, leziz, yeterli besin değerine sahip ve sağlıklı bir şekilde tüketilmeye hazır hale getirilmesi için hastane diyetisyeninin kontrol ve denetimi altında ürünün hazırlığından pişirilmesine ve tüketilmesine kadar tüm aşamalarda gerekli tedbirleri almak.

- Yatan hastalara yemek servisi yapılırken dağıtılan yemeklerin ısı tabancası ile sıcaklık kontrollerini yapmak, sıcak olması için gerekli tedbirleri almak.

-Personele, yataklı tedavi kurumlarına yönelik, kalite yönetim sisteminin gerektirdiği eğitimleri vermek, bu konuda hastanemizin diyetisyenleri ile koordineli çalışmak ve eğitimle ilgili bilgileri (yer, zaman, içerik, katılan personellerin listesi vb.) rapor halinde Başhekimliğe sunmak.

- Mutfak ve yemekhane hizmetlerinin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesini sağlamak ve kontrol etmek, hastalara ve refakatçilere çıkan yemekleri kontrol etmek, eksiksiz olarak çıkmasını sağlamak ve garsonlarla birlikte yemek dağıtımında bulunmak.

- Farklı tür ve özellikte beslenmesi gereken hastaların, hastane diyetisyeninin talimatı doğrultusunda gerekli besinlerin hazırlanmasını planlamak, hazırlatmak, ilgili kişilere ulaşmasını sağlamak ve günlük diyet takibini yapmak.

- Hastanede olan Depoların uygun sıcaklıkta olup olmadığını ve kat mutfakları her gün sabah-akşam 2 kez kontrol etmek.

- Bu hizmetlerin sağlanabilmesi için en az 2 diyetisyen tam zamanlı olarak görev alacaktır.

3.17. Aşçıbaşı: Hastane mutfağında ve mutfağa bağlı tüm birimlerde, yemek hazırlama, pişirme, dağıtım, temizlik ile görevli personelin faaliyetlerinin planlanması, koordinasyonundan ve hijyen kurallarına uygun olarak yerine getirilmesinden sorumludur.

3.18. Aşçı: Aşçıbaşının denetimi altında çalışır ve kendisinden beklenen görevleri hijyen kurallarına uygun olarak yerine getirir.

3.19. Aşçı yardımcısı: Aşçıbaşının ve aşçının denetimi altında çalışır ve kendisinden beklenen görevleri hijyen kurallarına uygun olarak yerine getirir.

3.20. Garson(Servis Personeli): Görevlendirildiği yerlerde hasta, refakatçi ve personele, hijyenik bir şekilde, nezaket kuralları çerçevesinde yiyecek ve içecek servisini sunar, ihtiyaç duyulduğunda yemekhaneler ve mutfaklarda iş yoğunluğu fazla olan bölümlere yardımcı olur.

3.21. Bulaşıkçı: Bulaşıkların yıkanmasından, bulaşıkhanenin temizlik ve düzeninden sorumludur.

3.22. Meydancı: Aşçıbaşının talimatları doğrultusunda verilen işleri (taşıma, alan temizliği, çöp v.s.) yapmakla yükümlüdür.

3.23. Gıda Mühendisi: Gıda mühendisi, gıda hammaddelerinin besin değerlerini kaybetmeden, standartlara uygun olarak verimli bir şekilde işlenmesini, korunmasını ve depolanmasını planlayan, uygulamasını yürüten ve yeni sistemleri geliştiren kişidir.

- Hijyen ve gıda güvenliği standartlarının karşılanmasını sağlamak,

- Yiyecekler içerisinde katkı maddelerinin kullanımını denetlemek,

- Mevcut ekipmanı ve sistemleri değerlendirmek,

- Günlük yemek üretim işleyiş ve düzenini sağlamak

3.24. Gıda Teknikeri: Üniversitelerin 2 yıl eğitim veren gıda teknikerliği ön lisans mezunu olmalıdır. Hastanemizde yatan bebek ve çocukların beslenmesi için diyet uzmanının belirlediği içerikler esas alınarak sıvı veya toz halinde sütlü veya formülüze mamalar gıda teknikeri tarafından hazırlanacaktır.

Gıda teknikeri tam zamanlı bulunacak olup mama mutfağının ve içeriğindeki tüm ekipmanların hijyen ve sanitasyonundan sorumludur.

3.25.Rasyon Çizelgesi: Yatan hastaların günlük yemek sayılarının işlendiği, ay sonu hakedişte baz alınacak sayıların yazıldığı çizelge

MADDE 4-YEMEĞİN CİNSİ VE TAHMİNİ YEMEK (ÖĞÜN)SAYILARI

4.1 Personele; yemek takip sisteminde kart okutulurken yemek, kahvaltı ve gece kahvaltısı dağıtımı yapılacak, kart okutmayan personele yemek hizmeti verilmeyecek olup toplam sayılara göre ödeme yapılacaktır.

4.2.Hastalar ve refakatçiler için servislerin sorumlu hemşirelerinden alınan günlük rasyon çizelgesindeki sayıları esas alınacaktır. Yükleniciye bu sayılar üzerinden ödeme yapılacaktır.

4.3. Hastaların ve refakatçilerinin yemekleri ve kahvaltıları ile ilgili diyet yemeklerinin dağıtımını servis sorumlu hemşiresi ve Yüklenici Diyetisyeni gözetiminde yapılacaktır. Servis sorumlusu hemşiresi dağıtılan yemek ve kahvaltılarının sayısını belirten formu dolduracaktır. Sorumlu hemşirelerin vereceği formlar, Hastane Diyet Uzmanlarına verilecek ve ücretlendirmede bu formdaki sayılar dikkate alınacaktır. Servis sorumlu hemşireleri tarafından hazırlanan hasta diyet rasyonları Yüklenici elemanları tarafından toplanıp Hastane Diyet Uzmanlarına iletilecektir. Taburcu olan ya da izinli olarak evlerine gönderilen hastalara ait yemekler iptal edilerek listeden düşülecektir. Hastane otomasyon sisteminde hasta yemekleri ile ilgili bir panel düzenlenmesi durumunda yemek sayıları ve ücretlendirilmesi bu sistem raporlarına dayanılarak düzenlenecektir. Sadece hastane otomasyon sisteminde veya hastane refakatçi listesinde adı geçen refakatçiler 3 öğün yemek dağıtımından yararlanabilecektir.

YEMEĞİN CİNSİ	MİKTARI(AYLIK)	MİKTARI(YILLIK)
NORMAL KAHVALTI (HASTA+REFAKATÇİ+PERSONEL)	30.000	360.000
REJİM 1 DİYET KAHVALTI	1.000	12.000
REJİM 2 DİYET KAHVALTI	3.000	36.000
REJİM 3 DİYET KAHVALTI(HASTA)	10.000	120.000
NORMAL YEMEK PERSONEL(ÖĞLE- AKŞAM)	35.000	500.000
NORMAL YEMEK HASTA+REFAKATÇİ(ÖĞLE-AKŞAM)	40.000	480.000
REJİM 1 DİYET YEMEK	1.000	12.000
REJİM 2 DİYET YEMEK	3.000	36.000
REJİM 3 DİYET YEMEK (HASTA)	10.000	120.000
ARA ÖĞÜN	25.000	300.000
KUMANYA	3.500	42.000

MADDE 5- YEMEĞİN CİNSİ VE FİYATLANDIRMA

YEMEĞİN CİNSİ	FİYAT(YILLIK)
NORMAL KAHVALTI (HASTA+REFAKATÇİ+PERSONEL)	1 KAHVALTI BEDELİ
REJİM 1 DİYET KAHVALTI	1/4 KAHVALTI BEDELİ
REJİM 2 DİYET KAHVALTI	½ KAHVALTI BEDELİ
REJİM 3 DİYET KAHVALTI(HASTA)	1 KAHVALTI BEDELİ
NORMAL YEMEK PERSONEL(ÖĞLE-AKŞAM)	1 YEMEK BEDELİ
NORMAL YEMEK HASTA+REFAKATÇİ(ÖĞLE- AKŞAM)	1 YEMEK BEDELİ
REJİM 1 DİYET YEMEK	¼ YEMEK BEDELİ

REJİM 2 DİYET YEMEK	½ YEMEK BEDELİ
REJİM 3 DİYET YEMEK (HASTA)	1 YEMEK BEDELİ
ARA ÖĞÜN	½ YEMEK BEDELİ
KUMANYA	½ YEMEK BEDELİ

MADDE 6- YEMEK HAZIRLIĞININ YAPILMASI:

- 6.1.** Yemek hazırlığı ile ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemeleri Yüklenici tarafından temin edilecektir. Yükleniciye hastane mutfağı ve yemekhanelerinin yer teslimi esnasında kullanacağı doğalgaz, elektrik ve su için İdare tarafından birer süzme saat taktırlacak, kullanılan doğalgaz, elektrik ve su aylık olarak bu süzme saatlerden hesaplanarak Yükleniciden ayrıca tahsil edilecektir.
- 6.2.** Mutfak ve yemekhanelerde kullanılacak doğalgaz, elektrik ve su miktarları; ortalama aylık elektrik gideri 15000kWh, aylık su gideri 1200 m3, doğalgaz gideri mutfak dışında bulunan sayaca göre Yüklenici Kurum'a aittir.
- 6.3.** Yemek listeleri Başhekimlik tarafından aylık olarak Yüklenici sorumlusuna teslim edilecektir. Yüklenici, Başhekimliğin uygun gördüğü yerlere her ay yemek listelerini asacak, gerekli bölümlere istenen sayıda verecektir. Yemek listesinde yapılan değişiklikler en az bir gün önceden Yükleniciye bildirilecek ve Yüklenici bu hususta tedbirini alacaktır. Yüklenici tarafından yemek listesi üzerinde yapılmak istenen değişiklikler ancak Başhekimlikten ve Kontrol Teşkilatı Komisyonu'ndan 1 (bir) gün önce olur alınarak yapılabilecektir.
- 6.4** Yemekler standart yemek tariflerine göre hazırlanıp tariflerde herhangi bir değişiklik yapılmayacaktır. Yüklenicinin bu menüleri uygulayıp uygulamadığı ya da yemeklerin yapımı, sunumu aşamalarındaki tavır ve davranışları hastane Kontrol Teşkilatı Komisyonu tarafından günlük olarak denetlenecektir
- 6.5.** Hasta ve diyet yemeklerinin sayısı bir gün önceden Yükleniciye bildirilecek, ancak Yüklenici bu sayıda ± % 10 değişikliği peşinen kabul edecektir. Bir gün önceden yemek sayısı bildirilmediği takdirde Yüklenici önceki günün yemek sayısını esas alarak yemek yapacaktır. Yemeğin eksik çıkmaması için Yüklenici gerekli önlemleri alacaktır. Yeterli sayıda yemeğin çıkarılmaması halinde kurum tarafından Yüklenici hakkında sözleşmede belirtilen cezai işlemler uygulanacaktır.
- 6.6.** Yiyecek maddeleri iâşe edilecek kişi sayısı ve şartnamede (**Ek-2 ve Ek-3**) belirtilen gramajlara göre kontrol teşkilatından en az bir üye tarafından denetlenecektir. Gramaj kontrol işlemi gerek görüldüğü takdirde dağıtılan porsiyonlardan da yapılacaktır.
- 6.7.** Günlük tüketilen taze sebze, meyve vb. gıda maddelerinin hijyeni, bakanlık onaylı özel gıda dezenfektanları ile sağlanacaktır.
- 6.8.** Yemek yapımı ile ilgili ön hazırlıklar bir gün önceden yapılacaktır. En az bir gün önceden temin edilecek malzemeler uygun saklama koşullarına göre depo edilecektir.

MADDE 7- YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMELER VE DEPOLANMASI:

- 7.1.** Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddelerinin tümü Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izni almış olması ve Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine, Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT) ve (**Ek-3**)'de verilen gıda maddeleri teknik şartnamesine uygun olacaktır.
- 7.2.** Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddeleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 7.3.** Yüklenici yemeklerde kullandığı et ve tavuğun kesim raporlarını, irsaliyelerini ve yemek yapımında kullanılan tüm gıda maddelerinin nereden alındığını gösteren sözleşmeleri Hastane Diyet Uzmanlarına ve Yemek Hizmetleri Kontrol Teşkilatına her ay teslim edecektir. Yemek yapımında kullanılacak maddeler, depo ve mutfağa alınmadan önce Başhekimliğin belirleyeceği Kontrol Teşkilatı Komisyonu tarafından istenildiği zaman kontrol edilecek ve Teşkilat tarafından uygun görülmeyen malzemeler depo veya mutfağa alınmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır. Yüklenici rutinde kullandığı malzemeyi değiştirmek istediğinde (gerekçeleri belirtilecek), her değiştirilen malzemeden Hastane Diyet Uzmanlarının ve Kontrol Teşkilatının haberi olacaktır. Değiştirilen malzemelerin numuneleri Hastane Diyet Uzmanlarına ve Kontrol Teşkilatına sunulacak, uygun görülmeyen malzemeler kesinlikle kabul edilmeyecektir.

7.4. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddelerinin kabul işlemleri Yüklenici ve Hastane Mal Kabul Komisyonu tarafından saat 08:30 –15:30 arası yapılacaktır. Yiyecek maddeleri muayene komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır. Belirtilen saatler dışında ve hafta sonu, resmi ve dini tatil günlerinde kesinlikle malzeme getirilmeyecek ve depodan malzeme giriş-çıkışı yapılmayacaktır. .

7.4.1. Et haftanın 2 (iki) günü kemikli karkas olarak; taze sebze ve meyve ise siparişe göre 1 (bir) gün öncesinden getirilecektir. Soğan ve patates haftada en az 1 (bir) gün getirilecektir.

7.4.2. Ekmek günlük, taze olarak mutfağa alınacak ve bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Ekmek çeşitleri olarak yeterli miktarlarda beyaz ekmek, tuzsuz beyaz ekmek, tam tahıl ekmek (tam buğday ekmeği), tuzsuz tam tahıllı ekmek (tuzsuz tam tahıl ekmeği), çavdar ekmeği ve tuzsuz çavdar ekmeği gelecektir. Klinik diyetisyeni tarafından uygun görüldüğü takdirde (diyet kartında yazdığına) glütensiz ve düşük proteinli ekmek tedarik edilecektir.

7.5. Yemek yapımında kullanılan her türlü malzemeden ve pişirilen yemeklerden her ay alınan örnekler ilgili kuruluşlarda tahlil ettirilecektir. Ayrıca İdare gerekli gördüğünde alacağı örneğin de ilgili kuruluşlarda tahlilini isteyecektir. Bu işlem için her türlü masraf Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde Yüklenici hakkında sözleşmede belirtilen cezai işlem uygulanacaktır.

7.6. Kontrol Teşkilatının en az bir üyesinin kontrolünden geçen yiyecekler, dayanıklılık sürelerine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır.

7.7. Yemek yapımında kullanılan malzemelerin saklandığı (depolandığı) mekanda yemek yapımı ile ilgili olmayan yabancı hiçbir araç, gereç ve malzeme bulundurulmayacaktır.

7.8. Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla muayene ve kabul komisyonu tarafından uygun görülme kavdıyla dondurulmuş ürün talebinde bulunulabilir ya da bu talep istenildiği zaman iptal edilebilir. Dondurulmuş ürünler (dana, tavuk ve hindi eti dışında) soğuk zincir kırılmadan getirilecek ve teslimat tarihinde son kullanma tarihlerinin bitimine en az 6 (altı) ay kalmış olacaktır.

7.9. Et, tavuk, yoğurt, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler soğuk hava depolarında en fazla 3 gün (Depo giriş etiketi tarihinden itibaren) muhafaza edilecektir. Süt, yoğurt, peynir, tereyağı v.b. ürünler paketleri açılmadığı sürece son kullanma tarihleri aşılmamak kaydıyla soğuk hava deposunda saklanmalıdır. Soğuk hava depolarının dereceleri aşağıda belirtilen şekilde ayarlanacak ve değerler sabah ve akşam olmak üzere günde 2 kez yüklenici tarafından takip listelerinde belirtilecektir. Et ve süt ürünlerinin depolanmaya uygun olan sıcaklıkta taşınmasına dikkat edilmelidir. Uygun sıcaklıkta taşınmayan malzemelerin kabulü yapılmayacaktır.

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

7.10. Soğuk depolarda nem oranı %75-90 olacak, bu derecelerde kıyma 1-2 gün, parça etler 2-3 günden fazla saklanmayacaktır. Soğuk ve kuru depolarda nem ölçer olmalı ve günlük düzenli kaydı tutulmalıdır.

7.11. Kuru depo/depolar veya kilerde çalışır durumda termometre olmalıdır. Kuru depo/depolar veya kilerin gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır. Kuru depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır.

7.12. Dondurulmuş besinler sıcak ortamda (mutfakta, radyatör üzerinde vb.) çözündürülmemeli, bir kez çözündürülen besinler hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde olmalıdır.

7.13. Yemek malzemelerinin saklandığı depoların zemin temizliğine dikkat edilmeli ve etkin haşere mücadelesi yapılarak belgelendirilmelidir.

7.14. Mersin Üniversitesi Hastanesi mutfağı Yüklenici tarafından başka bir kurum veya kuruluşa yemek hizmeti üretmek amacıyla kullanılmayacaktır. Aksi takdirde sözleşmede belirlenen cezai müeyyideler uygulanacaktır

7.15. Tüm depolarda çift kilit bulundurulacaktır. Kilitlerden birisi firma yetkilisinde, diğeri muayene komisyonunda bulundurulacaktır. Böylece taraflar depoları birlikte açabileceklerdir.

MADDE 8- YEMEK ÇEŞİTLERİ:

8.1. Normal yemek yiyen hasta, refakatçi ve hastane personeli için 3 kap yemek çıkacaktır. Hastalara kahvaltı, öğle ve akşam yemeği nöbetçi hastane personeline kahvaltı, öğle, akşam yemeği ve gece kahvaltısı (kumanya); normal mesaisine gelen personel için de 3 kaptan oluşan öğle yemeği verilecektir.

Yemek çeşitleri aşağıdaki esaslara göre tanzim edilecektir:

1.kap yemek; Et yemekleri (tas kebabı, haşlama et, rosto vb.), tavuk yemekleri, köfteler, balık yemekleri, etli sebze yemekleri, etli kuru baklagil yemekleri, etli dolma ve sarmalar ile benzerlerinden oluşacaktır. Etler kemiksiz et olacaktır. Garnitürlü verilen yemeklerin yanında Hastane Diyet Uzmanları'nın uygun gördüğü garnitür verilecektir. Garnitür ve yemeklerle birlikte verilen yoğurt (etli dolma-yoğurtlu veya balık tava-garnitürlü gibi) yemeklerin beraberinde verilecek ve ayrı bir kap yemek olarak kabul edilmeyecektir.

8.1.1. Bir öğünde verilecek 1.kap aylık yemek sayıları

YEMEK ÇEŞİTLERİ	GÜN SAYISI
Büyük parça et yemekleri(Çoban kavurma,Et Rosto,Et haşlama..)	3
Parça et yemekleri (Tas Kebabı, Orman Kebabı....)	6
Kıymalı Sebze Yemekleri	3
Balık	1
Tavuk Yemekleri	10
Köfte	4
Kurubaklagil Yemekleri	4

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

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

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

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

8.3.1. Kahvaltılarda (normal-diyet); içecekler (çay, süt, meyve suyu vb.), şeker ve ekmek birlikte verilecektir.

8.3.2. Reçel ve bal yanında tereyağı verilecek ve bunlarla birlikte 1 (bir) çeşit olarak kabul edilecektir. Ayrıca Domates + Salatalık + Biber de bir çeşit sayılacaktır.

8.4. Menüye yeni eklenen yemeklerin servis edilmeden önce demosu yapılacaktır.

A- KAHVALTI: Diyet kahvaltı menüsü oluşturulacak gıda maddelerinin türü ve menüde yer alması halinde hangi miktarlarda kullanılacağı aşağıda belirtilmiştir:

NORMAL KAHVALTI

1. Normal beyaz peynir ve az yağlı beyaz peynir (50 gr.)
2. Kaşar peynir (normal yağlı ve diyet 45 gr.)
3. Üçgen peynir (30 gr.)
4. Labne Peynir (40 gr)
5. Krem Peynir (40 gr)
6. Yeşil zeytin (diyet 30 gr.)
7. Siyah zeytin (diyet 30 gr.)
8. Reçel (Şekerli ve diyabetik) (20 gr'lık poşet) + Tereyağı (15 gr'lık poşet)
9. Bal (20 gr'lık poşet) + Tereyağı (30 gr.lık poşet)
10. Yumurta (60-65 gr)
11. Domates + salatalık + biber (100gr.)
12. Çay (paket, 2,5 gr.lık)+ Şeker (7gr, 1 paket)
13. Kahvaltılık Sos (20 gr)
14. Süt (tetrapak kutu, 200 ml.)
15. Meyve suyu (tetrapak kutu, 200 ml.)
16. Meyve (mevsimine göre seçilecek) (meyvelerin hepsi 200 gr., Kavun-
17. Karpuz 500 gr)
18. Komposto – hoşaf (şekerli veya tatlandırıcı) (1 disposable alüminyum
19. folyo kase, 200 ml)
20. Haşlama patates (1 adet, 100 gr)
21. Glutensiz ekmek çeşitleri (150 gr)
22. Proteinsiz çörek – kurabiye (100 gr)
23. Bisküvi (tatlı-tuzlu) (100gr)
24. Hamurışı (150 gr)
25. Grisini (40 gr)
26. Tahin-pekmez (20 Gramlık poşet)

ÖRNEK KAHVALTI LİSTESİ

1. GÜN	Çay (2.5 GR) + Şeker (paket): 7 gr	Beyaz Peynir (50 GR)	Siyah Zeytin (30 GR)	Tereyağı (poşet): 15 GR + Reçel (poşet): 20 GR	EKMEK (150 GR)
2. GÜN	Çay (2.5 GR) + Şeker (paket): 7 gr	Yumurta (60-65 GR)	Yeşil Zeytin (30 GR)	Domates (40 Gr)+Salatalık (40 Gr)+Biber (20 Gr)	EKMEK (150 GR)
3. GÜN	Süt (kutu ambalaj) (200 GR)	Beyaz Peynir (50 GR)	Siyah Zeytin (30 GR)	Tereyağı (poşet): 15 GR + Reçel (poşet): 20 GR	EKMEK (150 GR)
4. GÜN	Çay (2.5 GR) + Şeker (paket): 7 gr	Yumurta (60-65 GR)	Yeşil Zeytin (30 GR)	Tereyağı (poşet): 15 GR + Reçel (poşet): 20 GR	EKMEK (150 GR)
5. GÜN	Süt (kutu ambalaj) (200 GR)	Kaşar Peyniri (45 GR)	Siyah Zeytin (30 GR)	Kahvaltılık Sos (20 gr)	EKMEK (150 GR)

6. GÜN	Çay (2.5 GR) + Şeker (paket): 7 gr	Beyaz Peynir (50 GR)	Yeşil Zeytin (30 GR)	Domates (40 Gr)+Salatalık (40 Gr)+Biber (20 Gr)	EKMEK (150 GR)
7. GÜN	Meyve Suyu (kutu ambalaj) (200 ML)	Kaşar Peyniri (45 GR)	Siyah Zeytin (30 GR)	Tereyağı (poşet): 15 GR + Reçel (poşet): 20 GR	EKMEK (150 GR)
8. GÜN	Çay (2.5 GR) + Şeker (paket): 7 gr	Yumurta (60-65 GR)	Yeşil Zeytin (30 GR)	Domates (40 Gr)+Salatalık (40 Gr)+Biber (20 Gr)	EKMEK (150 GR)
9. GÜN	Çay (2.5 GR) + Şeker (paket): 7 gr	Beyaz Peynir (50 GR)	Siyah Zeytin (30 GR)	Tereyağı (poşet): 15 GR + Reçel (poşet): 20 GR	SİMİT (150 GR)
10. GÜN	Süt (kutu ambalaj) (200 GR)	Kaşar Peyniri (45 GR)	Kahvaltılık Sos (20 gr)	Domates (40 Gr)+Salatalık (40 Gr)+Biber (20 Gr)	EKMEK (150 GR)
11. GÜN	Meyve Suyu (kutu ambalaj) (200 ML)	Beyaz Peynir (50 GR)	Siyah Zeytin (30 GR)	Tereyağı (poşet): 15 GR + Reçel (poşet): 20 GR	EKMEK (150 GR)
12. GÜN	Çay (2.5 GR) + Şeker (paket): 7 gr	Labne Peyniri (40 GR)	Yeşil Zeytin (30 GR)	Domates (40 Gr)+Salatalık (40 Gr)+Biber (20 Gr)	EKMEK (150 GR)
13. GÜN	Süt (kutu ambalaj) (200 GR)	Beyaz Peynir (50 GR)	Siyah Zeytin (30 GR)	Tereyağı (poşet): 15 GR + Reçel (poşet): 20 GR	EKMEK (150 GR)
14. GÜN	Çay (2.5 GR) + Şeker (paket): 7 gr	Yumurta (60-65 GR)	Yeşil Zeytin (30 GR)	Domates (40 Gr)+Salatalık (40 Gr)+Biber (20 Gr)	POĞAÇA (150 GR)

REJİM 1 DİYET KAHVALTI

- Meyve Suyu(tetrapak kutu, 200 ml.)
- Süt (tetrapak kutu, 200 ml., normal-light)
- Tanesiz komposto suyu (şekerli veya tatlandırıcı) (1 disposable alüminyum folyo kase, 200 ml)
- Çay, Ihlamur veya Bitki çayları (2,5 gr)

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

REJİM 1 DİYET KAHVALTI ÖRNEĞİ

- 1 kutu Meyve Suyu(tetrapak kutu, 200 ml.)
- 1 kutu süt Süt (tetrapak kutu, 200 ml., normal-light)

- 1 kase tanesiz komposto suyu (şekerli veya tatlandırıcı) (1 disposable alüminyum folyo kase, 200 ml)
- 1 bardak Çay, Ihlamur veya Bitki çayları (2,5 gr)

ÖRNEK REJİM 1 DİYET KAHVALTI LİSTESİ

1. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
2. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
3. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
4. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
5. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
6. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
7. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
8. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
9. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
10. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
11. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
12. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
13. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)
14. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Meyve suyu (kutu) (200 ml)	Ayran (kutu, 200 ml)

REJİM 2 DİYET KAHVALTI: - Rejim 1 diyet kahvaltıda verilebilecek besinlere ek olarak aşağıdaki besinler de verilebilir:

1. Bisküvi (tatlı-tuzlu) (100gr)
2. Grisini (40 gr)
3. Yumuşak beyaz peynir (50 gr) (normal ve az yağlı),
4. Kaşar peyniri (normal yağlı ve diyet 45 gr.)
5. Üçgen peynir (25 gr.)
6. Labne Peynir (40 gr)
7. Krem Peynir (40 gr)
8. Ekmek içi (tuzsuz-tuzlu, beyaz-kepekli, glutensiz vb.) (150 gr)

9. Tereyağ, yumuşak margarin (15 gr'lık poşet)
10. Reçel (normal-diyabetik) (20 gr'lık poşet)
11. Bal (20 gr'lık poşet)
12. Tahin-pekmez (20 gr'lık poşet)
13. Yumurta (60-65 gr)

NOT : Rejim 2 yukarıdaki listeden 4 ila 6 çeşit arasında olacak şekilde Hastane Diyet Uzmanları tarafından oluşturulacaktır.

REJİM 2 DİYET KAHVALTI ÖRNEĞİ

- 1 kutu süt Süt (tetrapak kutu, 200 ml., normal-light)
- Yumuşak beyaz peynir (50 gr) (normal ve az yağlı),
- Yumurta (60-65 gr)
- 1 kutu Meyve Suyu(tetrapak kutu, 200 ml.)

REJİM 3 DİYET KAHVALTI: - Rejim 1 ve Rejim 2 diyet kahvaltıda verilebilecek besinlere ek olarak aşağıdaki besinler de verilebilir:

1. Yumurta (60-65 gr)
2. Yumuşak beyaz peynir (50 gr) (normal ve az yağlı),
3. Kaşar peyniri (normal yağlı ve diyet 45 gr.)
4. Üçgen peynir (25 gr.)
5. Labne Peynir (40 gr)
6. Krem Peynir (40 gr)
7. Tahin-pekmez (20 gr'lık poşet)
8. Domates, salatalık, biber (100 gr.)
9. Ekmek (tuzsuz-tuzlu, beyaz-kepekli, glutensiz vb) (150 gr)
10. Poğaç (125 gr)
11. Meyve (mevsimine göre seçilecek) (meyvelerin hepsi 200 gr., Kavun-Karpuz
12. 500gr.)

NOT : Diğer diyet kahvaltısı yukarıdaki listeden 5-6 çeşit arasında olacak şekilde Hastane Diyet Uzmanları tarafından oluşturulacaktır.

REJİM 3 DİYET KAHVALTI ÖRNEĞİ

- 1 Su bardağı (200 ml. Tetrapak ambalaj) süt
- 1 Haşlanmış yumurta (60-65 gr)
- 2 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir (60 gr.)
- 1 poşet diyabetik reçel (20 gr)
- Domates,salatalık,biber(100 gr.)

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

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

NOT: Personel yemeğinde akşam yemeklerinde 3. kap yemek değişik verilecektir. Normal yemek yiyen (rejim 3) hasta yemeklerine, öğlen 1. kaptan 1.yemek, akşam ise 1.kaptan 2.yemek gönderilecektir. 2.ve 3.kaplar değişmeyecektir.

-Hastalar ve personel için bir haftalık normal yemek listesi örneği

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

	1.KAP (ÖĞLE)	1.KAP (AKŞAM)	2.KAP	3.KAP	4.KAP
1. GÜN	Soslu Tavuk Köfte (Tavuk Eti: 150 Gr, Patates: 50 Gr, Kuru soğan: 10 Gr, Maydonoz: 1/10 demet, Yumurta: 6-6.5 Gr, sıvıyağ: 5 Gr, Salça: 5 Gr, Karabiber: 0.1 Gr, Kimyon: 0.1 Gr, Tuz: 2 Gr)	Terbiyeli Köfte (Dana Eti kemiksiz:150 Gr, Pirinç:10 Gr, Un:10 Gr, Yumurta:15-16,25 Gr, Limon: 1/8 Adet, Maydanoz 1/10 Adet, Karabiber:0,1 Gr, Kuru Nane:0,1 Gr, Sıvı Yağ:5 Gr, Tuz:2 Gr, Kimyon:0,1 Gr)	Soslu Makarna (Makarna: 60 Gr, Kuru soğan: 10 Gr, Salça: 5 Gr, Sıvıyağ: 5 Gr, Tuz: 2 Gr)	Karışık Salata (Salatalık: 50 Gr, Marul: 22 Gr, Domates: 60 Gr, Maydonoz: 1/10 demet, Limon: 1/2 adet, Sıvıyağ: 5 Gr, Tuz: 2 Gr)	EKMEK (150 GR)
2. GÜN	Karışık Dolma-yoğurt (Dana eti kemiksiz: 75 Gr, Dolmalık biber: 75 gr, patlıcan: 75 Gr, kuru soğan: 75 gr, domates: 25 gr, pirinç: 25 gr, maydonoz: 1/10 demet, kuru nane: 0.1 gr, sıvıyağ: 5 gr, salça: 5 gr, tuz: 2 gr, yoğurt: 100 gr)	Mantı-yoğurtlu (Dondurulmuş hazır mantı: 60 gr, tuz: 2 gr, sıvıyağ: 5 gr, kuru nane: 0.1 gr, kırmızı biber: 0.1 gr, yoğurt: 100 gr)	Mercimek Çorbası (Mercimek: 30 gr, kuru soğan: 10 gr, un: 5 gr, salça: 5 gr, sıvıyağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Kakaolu puding (süt: 100 gr, toz kakao: 10 gr, bitter çikolata: 20 gr, nişasta: 5 gr, vanilya: 0.5 gr)	EKMEK (150 GR)
3. GÜN	Dalyan Köfte-püre (dana eti kemiksiz: 150 gr, kuru soğan: 10 gr, ekmek içi: 16 gr, tuz: 2 gr, karabiber: 0.1 gr, kimyon: 0.1 gr, havuç: 15 gr, yumurta: 15 gr, sıvıyağ: 10 gr, salça: 5 gr, un: 5 gr, domates: 15 gr, çarliston biber: 15 gr, bezelye: 15 gr, patates: 100 gr, süt: 25 gr, tuz: 1 gr)	Mantarlı Tavuk Sote (tavuk eti: 150 gr, mantar: 50 gr, domates: 50 gr, kuru soğan: 10 gr, yeşil biber: 10 gr, sıvıyağ: 10 gr, kekik: 0.1 gr, karabiber: 0.1 gr, tuz: 2 gr)	Bulgur Pilavı (bulgur: 60 gr, kuru soğan: 10 gr, sıvıyağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Meyve (elma: 200 gr)	EKMEK (150 GR)
4. GÜN	Tavuklu Bezelye (tavuk eti: 100 gr, bezelye: 150 gr, kuru soğan: 20 gr, domates: 25 gr, sıvıyağ: 5 gr, salça: 5 gr, tuz: 2 gr)	Etili Taze Fasulye (dana eti kemiksiz: 100 gr, taze fasulye: 140 gr, kuru soğan: 25 gr, domates: 30 gr, sıvıyağ: 5 gr, salça: 5 gr, tuz: 2 gr)	Peynirli/Patatesli Börek (yufla: 75 gr, peynir: 25 gr, patates: 25 gr, yumurta:15 gr, süt: 20 gr, maydonoz: 1/10 demet, sıvıyağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Yoğurt (200 Gr)	EKMEK (150 GR)
5. GÜN	İskender (pilav üstü) (dana eti kemiksiz:150 gr, tuz: 2 gr, pirinç: 50 gr, sıvı yağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Fırın Tavuk (tavuk eti: 150 gr, patates: 100 gr, sıvıyağ: 5 gr, karabiber: 0.1 gr, tuz: 2 gr)	Sebze Çorbası (kış) (havuç: 25 gr, patates: 25 gr, bezelye: 20 gr, ıspanak: 20 gr, kuru soğan: 10 gr, pirinç: 5 gr, limon: 1/4 adet, salça: 5 gr, sıvıyağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Kadayıf Tatlısı (kadayıf: 60 gr, fındık: 20 gr, limon: 1/10 adet, margarin: 10 gr, şeker: 50 gr)	EKMEK (150 GR)

6. GÜN	Karniyarik (dana eti kemiksiz: 120 gr, patlıcan: 200 gr, kuru soğan: 25 gr, domates: 25 gr, maydonoz: 1 /10 adet, salça: 5 gr, sıvıyağ: 10 gr, karabiber: 0.1 gr, tuz: 2 gr)	Papaz Yahni (tavuk eti:100 gr, arpacık soğan:20 gr, domates: 20 gr, sıvıyağ: 10 gr, salça: 5 gr, tuz: 2 gr, karabiber: 0.1 gr, kekik: 0.1 gr, un: 5 gr)	Pirinç Pilavı (pirinç: 60 gr, sıvıyağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Cacık (yoğurt: 125 gr, salatalık: 50 gr, nane: 0.5 gr, tuz: 2 gr)	EKMEK (150 GR)
7. GÜN	Karışık Pizza (maya: 5gr, süt: 25 gr, toz şeker: 10 gr, un: 125 gr, tuz: 2 gr, margarin: 15 gr, yumurta: 15 gr, kuru soğan: 40 gr, domates: 100 gr, salam: 50 gr, karabiber: 0.1 gr, kırmızı biber: 0.1 gr, kaşar peyniri: 25 gr, maydonoz: 1/10 demet, sıvıyağ: 5 gr, mantar: 50 gr, çarliston biber: 15 gr)	Kadımbudu Köfte-pürelı (dana eti kemiksiz: 150 gr, pirinç: 10 gr, kuru soğan: 10 gr, galeta unu: 10 gr, yumurta: 30 gr, maydonoz: 1/10 demet, sıvıyağ: 10 gr, un: 5 gr, kimyon: 0.1 gr, karabiber: 0.1 gr, tuz: 2 gr, patates: 100 gr, süt: 25 gr, tuz: 1 gr)	Yayla Çorbası (pirinç: 5 gr, yoğurt: 30 gr, yumurta: 7.5 gr, un: 10 gr, kuru nane: 0.1 gr, sıvıyağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Meyve (mandalina: 200 gr)	EKMEK (150 GR)
8. GÜN	Balık tava – garnili (balık çeşitleri:150 gr, un:10 gr, sıvı yağ: 20 gr, tuz: 2 gr, garni için; roka: 1/4 demet, limon: 1/4 adet)	Çoban kavurma (dana eti: 200 gr, patates 50 gr, kuru soğan: 20 gr, sıvıyağ: 10 gr, salça: 5 gr, tuz: 2 gr)	Ezogelin çorba (mercimek: 20 gr, pirinç:10 gr, un: 2 gr, limon: 1/4 adet, salça: 5 gr, sıvıyağ: 5 gr, kuru nane: 0.1gr, karabiber: 0.1 gr, tuz: 2 gr)	İrmik helvası (irmik: 50 gr, Antep fıstığı: 5 gr, sıvı yağ: 20 gr, tarçın: 0.5 gr, şeker: 50 gr)	EKMEK (150 GR)
9. GÜN	Etlı nohut (dana eti: 75 gr, nohut: 50 gr, kuru soğan: 20 gr, sıvı yağ: 5 gr, salça: 5 gr, tuz: 2 gr)	Patlıcan musakka: dana eti: 75 gr, patlıcan: 150 gr, kuru soğan: 15 gr, domates: 40 gr, maydonoz: 1/10 demet, salça: 5 gr, sıvı yağ: 20 gr, tuz: 2 gr)	Pirinç Pilavı (pirinç: 60 gr, sıvıyağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Yoğurtlu semizotu (semizotu: 100gr, yoğurt: 100gr, tuz: 2gr)	EKMEK (150 GR)
10. GÜN	Soslu tavuk pırzola (tavuk eti: 150 gr, sıvı yağ: 5 gr, karabiber: 0.1 gr, kekik: 0.2 gr, salça: 5 gr, yoğurt: 5 gr, tuz: 2gr)	Tas kebabı (dana eti: 150 gr, patates: 120 gr, kuru soğan:20 gr, salça:5 gr, sıvı yağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Şehriyeli bulgur pilavı (bulgur: 60 gr, şehriye: 10 gr, sıvıyağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Havuç salata (havuç: 150 gr, siyah zeytin: 10gr, maydonoz: 1/10 demet, limon:1/2 adet, zeytinyağı: 5 gr, tuz: 2 gr)	EKMEK (150 GR)
11. GÜN	Etlı lahana sarma (dana eti: 75 gr, lahana:75 gr, pirinç: 20 gr, kuru soğan: 10 gr, maydonoz: 1/10 demet, kuru nane: 0.1 gr, karabiber: 0.1 gr, sıvı yağ: 5 gr, salça: 3 gr, tuz: 2 gr, yoğurt: 100 gr)	Talaş böreği (dana eti: 120 gr, milföy hamuru: 75 gr, yumurta:1/10 adet, süt: 25 gr, bezelye:10 gr, kuru soğan:1/10 adet, maydonoz: 1/10 demet, sıvı yağ: 5 gr, karabiber: 0.1 gr, tuz: 2 gr)	Tarhana çorba (tarhana: 20 gr, salça: 5 gr, sıvı yağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Meyve (elma: 200 gr)	EKMEK (150 GR)
12. GÜN	Tire köfte – yoğurtlu (dana eti:120 gr, kuru soğan:10 gr, maydonoz: 1/10 demet sıvı yağ: 15 gr, galeta unu: 10 gr, karabiber: 0.1 gr, kimyon: 0.1 gr, tuz: 2 gr, patates(kızarmış)	Piliç kentaki – garnili (tavuk eti:150 , galeta unu: 10 gr, yumurta: 1/4 adet , sıvı yağ: 10 gr , tuz: 2 gr, garni için; patates: 40 gr, havuç:20	Fırın makarna (makarna: 60 gr, un:10 gr, süt: 30 gr, kaşar peynir 30gr,maydonoz: 1/10 demet, sıvı	Sütlaç (süt: 125 gr, pirinç: 10 gr, nişasta: 50 gr, vanilya: 0.5 gr, tarçın: 0.5 gr, şeker: 30	EKMEK (150 GR)

	: 80 gr, yoğurt: 100 gr, salça: 5 gr)	gr, bezelye:10 gr, mısır: 10 gr, kuru soğan: 5 gr, karabiber: 0.1 gr, tuz: 2gr)	yağ: 10 gr, tuz: 2gr)	gr)	
13. GÜN	Kıymalı ıspanak – yoğurtlu (dana eti: 60 gr, ıspanak: 200 gr, kuru soğan: 20 gr, sıvı yağ: 5 gr, tuz: 2 gr, karabiber: 0.1 gr, yoğurt: 100 gr)	Etli bamyaya (dana eti: 100 gr, bamyaya: 150 gr, kuru soğan: 20 gr, domates: 25 gr, sıvıyağ: 5 gr, salça: 5 gr, tuz: 2 gr)	Nohutlu Pirinç Pilavı (pirinç: 50 gr, nohut: 20 gr, sıvıyağ: 5 gr, tuz: 2 gr)	Yoğurt (200 Gr)	EKMEK (150 GR)
14. GÜN	Izgara köfte (dana eti:150 gr, kuru soğan:10 gr, maydanoz: 1/10 demet sıvı yağ: 10 gr, galeta unu: 10 gr, karabiber: 0.1 gr, kimyon: 0.1 gr, tuz: 2 gr)	Tavuk çöp şiş (tavuk eti: 150 gr, kekik: 0.2 gr, tuz: 2 gr)	Karışık kızartma-yoğurtlu (patlıcan: 50 gr, kabak: 50 gr, patates: 50 gr, biber: 25 gr, tuz: 2 gr, sıvı yağ: 20 gr, yoğurt:100 gr)	Erik hoşafı (kuru erik: 50 gr, şeker: 30 gr)	EKMEK (150 GR)

DİYET YEMEĞİ: Diyet tedavisi uygulanan hastalara Hastane Diyet Uzmanları tarafından belirlenecek olan uygun kahvaltı ve diyet yemekleri verilecektir. Hangi tür diyet yemeklerinin yapılacağı Hastane Diyet Uzmanları tarafından Yüklencisi görevlisine bildirilecektir. Diyet yemekleri, Hastane Diyet Uzmanları tarafından 6 çeşide kadar hastaya özel olarak oluşturulacak, tuzlu veya tuzsuz pişirileceği, hangi tür tatlandırıcı kullanılacağı yine Hastane Diyet Uzmanları tarafından belirlenecektir.

Diyet yemeği için standart bir menü yoktur. Hastane diyetisyenleri tarafından belirlenen listeler esas alınır. Ana hatlarıyla;

- RI berrak sıvı diyet
- R2 koyu sıvı diyet
- R3 tuzsuz diyet
- R3 normal diyet
- Diyabetik diyet(R2-R3..)
- Proteinden kısıtlı diyetler
- Bol proteinli diyetler
- Ülser diyetleri
- Kalp koruma diyetleri
- Glütensiz diyet
- Spastik kolon diyeti
- Kronik Böbrek hastalıkları diyeti
- Besin Alerjilerine uygun diyetler
- Diyare-Konstipasyon diyeti
- Zayıflama-Kilo alma diyeti
- Karaciğer koruma diyeti
- Pürin kısıtlı diyet
- Nötropenik diyet ...çeşitleri arasında sayılabilir.

Her gün hasta diyet orderlarına hekim tarafından yazılan normal yemek, diyet yemek ve ara öğünler ilgili sorumlu hemşire tarafından, hasta ve refakatçi mevcudunu, çıkacak diyetlerin tür ve miktarlarını gösterir şekilde, bir gün öncesinde rasyon halinde hazırlanacaktır. Yatan hasta ve refakatçilerin yemek sayılarının ödemesi hazırlanan rasyon veya otomasyon sistemi üzerinden yemek sayısının bildirildiği işlem tutanağına (rasyonuna) göre yapılacaktır.

REJİM 1 DİYET YEMEĞİ

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

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

REJİM 1 DİYET HAFTALIK KAHVALTI- YEMEK LİSTESİ

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

REJİM 2 DİYET YEMEĞİ

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

- Diyet Çorbalar (Hastane Diyet Uzmanlarının isteği doğrultusunda içerisinde küçük parçalar halinde et veya tavuk (30-60 gr) konabilir) (1 çorba kasesi, 200 ml)
- Özel Çorbalar (Hastane Diyet Uzmanları tarafından tarif edilecektir) (1 çorba kasesi, 200 ml)
- Bisküvi (tatlı-tuzlu) (100 gr)
- Yoğurt (kutu, normal-light) (200 gr)
- Muhallebi (şekerli-tatlandırıcılı) (1 alüminyum folyo kase, 200 gr)
- Nişasta peltesi (şekerli-tatlandırıcılı) (1 alüminyum folyo kase, 200 gr)
- Yumuşak peynir (tuzlu-tuzsuz, normal-light) (50 gr)
- Patates püresi (100 gr patatesten yapılacak)
- Ekmek içi (tuzsuz-tuzlu, beyaz-kepekli, glutensiz vb.) (150 gr)

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

REJİM 2 DİYET HAFTALIK KAHVALTI-YEMEK LİSTESİ

R2 HAFTALIK MENÜ			
GÜN	SABAH	ÖĞLE	AKŞAM
PAZARTESİ	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE YOĞURT ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE YOĞURT ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK
SALI	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR BAL-TEREYAĞ EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE ŞEHRİYE ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE ŞEHRİYE ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK

ÇARŞAMBA	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE KIŞ ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE KIŞ ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK
PERŞEMBE	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR BAL-TEREYAĞ EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE DOMATES ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE DOMATES ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK
CUMA	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE MANTAR ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE MANTAR ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK
CUMARTESİ	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR BAL-TEREYAĞ EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE TAVUK ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE TAVUK ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK
PAZAR	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE SEBZE ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK	KIYMALI/TAVUKLU SEBZE PÜRE SEBZE ÇORBA TANESİZ KOMPOSTO YOĞURT EKMEK

REJİM 3 DİYET YEMEĞİ

Rejim 1 ve Rejim 2 diyet yemeklerinde verilebilecek besinlere ek olarak aşağıdaki besinler de verilebilir:

- Et yemekleri (haşlama et, ızgara köfte, ızgara tavuk, balık buğulama, tavuk köfte veya fırın tavuk)
- Pilav veya makarnalar
- Diyet sebze yemekleri
- Zeytinyağlılar
- Meyveler (mevsimine göre seçilecek) (meyvelerin hepsi 200 gr., Kavun-Karpuz 500gr.)
- Salatalar
- Patates haşlama (100 gr)
- Tatlılar (şekerli-tatlandırıcı) (1 alüminyum folyo kase, 200 gr)
- Ekmek (tuzsuz-tuzlu, beyaz-kepekli, glutensiz vb.) (150 gr)

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

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

REJİM3 DİYET YEMEĞİ ÖRNEĞİ

3 ızgara köfte kadar et (pişmiş 90 gr.)

1 kepçe çorba

1 kepçe sebze yemeği

1 kutu yoğurt (tetrapak, 200 gr)
1 porsiyon salata

REJİM 3 DİYET HAFTALIK KAHVALTI-YEMEKLER LİSTESİ

R3 DM HAFTALIK MENÜ			
GÜN	SABAH	ÖĞLE	AKŞAM
PAZARTESİ	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	KARNİYARİK YOĞURT ÇORBA BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATA KEPEKLİ EKMEK	TAVUK MEVSİM TÜRLÜ YOĞURT ÇORBA BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATA EKMEK
SALI	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR BAL-TEREYAĞ EKMEK	FIRIN TAVUK(DOMATES-BİBER) ŞEHİRİYE ÇORBA ZYT. KARNABAHAH BROKOLİ YOĞURT SALATA EKMEK	KIYMALI İSPANAK GRATEN ŞEHİRİYE ÇORBA ZYT. KARNABAHAH BROKOLİ YOĞURT SALATA EKMEK
ÇARŞAMBA	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	ETLİ MEVSİM TÜRLÜ KIŞ ÇORBA DOMATES SOSLU MAKARNA YOĞURT SALATA EKMEK	AVCI SOSLU TORNEDO KIŞ ÇORBA DOMATES SOS.MAKARNA YOĞURT SALATA EKMEK
PERŞEMBE	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR BAL-TEREYAĞ EKMEK	TAVUK HAŞLAMA DOMATES ÇORBA İSPANAK GRATEN YOĞURT SALATA EKMEK	FIRIN KÖFTE(DOM. BİBER) DOMATES ÇORBA İSPANAK GRATEN YOĞURT SALATA EKMEK
CUMA	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	İZMİR KÖFTE MANTAR ÇORBA KEPEKLİ ERİŞTE PİLAVI YOĞURT SALATA EKMEK	ZYT. TAZE FASULYE MANTAR ÇORBA KEPEKLİ ERİŞTE PİLAVI YOĞURT SALATA EKMEK
CUMARTESİ	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR BAL-TEREYAĞ EKMEK	ETLİ BEZELYE TAVUK ÇORBA BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATA EKMEK	ZYT.KABAK TAVUK ÇORBA BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATA EKMEK
PAZAR	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	TAVUK KÖFTE SEBZE ÇORBA ZYT. TÜRLÜ YOĞURT SALATA EKMEK	HAMBURGER SEBZE ÇORBA ZYT. TÜRLÜ YOĞURT SALATA EKMEK

HT HAFTALIK MENÜ

GÜN	SABAH	ÖĞLE	AKŞAM
PAZARTE Sİ	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA T.SUZ YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	KARNİYARIK YOĞURT ÇORBA BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATA TUZSUZ EKMEK	TAVUK MEVSİM TÜRLÜ YOĞURT ÇORBA BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATA EKMEK
SALI	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA T.SUZ YUMUŞAK PEYNİR BAL-TEREYAĞ EKMEK	FIRIN TAVUK(DOMATES-BİBER) ŞEHRİYE ÇORBA ZYT. KARNABAHAHAR BROKOLİ YOĞURT SALATA TUZSUZ EKMEK	KIYMALI İSPANAK GRATEN ŞEHRİYE ÇORBA ZYT. KARNABAHAHAR BROKOLİ YOĞURT SALATA EKMEK
ÇARŞAMB A	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA T.SUZ YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	ETLİ MEVSİM TÜRLÜ KIŞ ÇORBA DOMATES SOSLU MAKARNA YOĞURT SALATA TUZSUZ EKMEK	AVCI SOSLU TORNEDO KIŞ ÇORBA DOMATES SOS.MAKARNA YOĞURT SALATA EKMEK
PERŞEMB E	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA T.SUZ YUMUŞAK PEYNİR BAL-TEREYAĞ EKMEK	TAVUK HAŞLAMA DOMATES ÇORBA İSPANAK GRATEN YOĞURT SALATA TUZSUZ EKMEK	FIRIN KÖFTE(DOM. BİBER) DOMATES ÇORBA İSPANAK GRATEN YOĞURT SALATA EKMEK
CUMA	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA T.SUZ YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	İZMİR KÖFTE MANTAR ÇORBA KEPEKLİ ERİŞTE PİLAVI YOĞURT SALATA TUZSUZ EKMEK	ZYT. TAZE FASULYE MANTAR ÇORBA KEPEKLİ ERİŞTE PİLAVI YOĞURT SALATA EKMEK
CUMART ESİ	ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA T.SUZ YUMUŞAK PEYNİR BAL-TEREYAĞ EKMEK	ETLİ BEZELYE TAVUK ÇORBA BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATA TUZSUZ EKMEK	ZYT.KABAK TAVUK ÇORBA BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATA EKMEK
PAZAR	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA T.SUZ YUMUŞAK PEYNİR REÇEL-TEREYAĞ EKMEK	TAVUK KÖFTE SEBZE ÇORBA ZYT. TÜRLÜ YOĞURT SALATA TUZSUZ EKMEK	HAMBURGER SEBZE ÇORBA ZYT. TÜRLÜ YOĞURT SALATA EKMEK

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

NÖTROPENİK R3 DİYET YEMEĞİ

Nötropenik diyet uygulaması gereken hastaların bulunduğu servislere (transplantasyon, hematoloji ve onkoloji) yemek hazırlığı yapılırken, pişirim aşamasında basınçlı tencere (düdüklü) kullanılacaktır. Yemekler pişirdikten sonra oda sıcaklığında bekletilmeden dağıtım yapılacaktır. Nötropenik diyet alan kliniklerin yemek hazırlık bölümünde, çalışma alanları yemekler hazırlanmadan önce ve sonra uygun tıbbi dezenfektanlarla dezenfekte edilecek, hijyen için gerekli tek kullanımlık maske, eldiven bone, galoş, kağıt havlu, porselen tabak, krom çelik çatal, kaşık bıçak gibi servis malzemeleri kullanılacaktır.

Süt, yoğurt, kahvaltıda paket peynir, tereyağı, bal, çay, ıhlamur ve şeker verilecek, paketlenmemiş hiçbir yiyecek servis edilmeyecektir. Küflenmiş ve ezilmiş sebze ve meyveler hastalara verilmeyecektir. Yumurtalar iyi pişmiş olacak, kirli ve çatlak şekilde hastalara gönderilmeyecektir.

Örnek Nötropenik R3 Diyet Listesi :

SABAH	ÖĞLE-AKŞAM
Süt (200 ml) veya Meyve suyu(200 ml)	60 gr et/tavuk
Eritme peynir(50gr)	4 yemek kaşığı pilav/makarna
1 adet haşlanmış yumurta (60gr)	1 kepçe çorba
Tereyağ (poşet) (15gr) + Reçel/Bal (poşet) 20gr	1 kepçe sebze yemeği
Ekmek (150gr)	200 ml yoğurt
	Ekmek (150 gr)

Örnek Nötropenik R3 Diyet Ara öğün Listesi

Ara öğün Listesi			
	09.00	15.00	18.00
1.GÜN	SÜT(200ml)	YOĞURT (200 ml)	ÜÇGEN PEYNİR (25 gr) +GRİSSİNİ (40 gr)
2.GÜN	MEYVE SUYU/ŞEKERSİZ KOMPOSTO (200 ml)	GALETA (40 gr)	SÜT (200 ml)
3.GÜN	YOĞURT (200 ml)	AYRAN (200 ml)	ÜÇGEN PEYNİR (25 gr) +GRİSSİNİ (40 gr)
4.GÜN	ÜÇGEN PEYNİR (25 gr) +GRİSSİNİ (40 gr)	SADE KEK (40 gr)	MEYVE SUYU/ŞEKERSİZ KOMPOSTO (200 ml)
5.GÜN	AYRAN (200 ml)	POĞAÇA/KURABIYE(70)	ÜÇGEN PEYNİR (25 gr)

	gr)	+GRİSSİNİ (40 gr)
--	-----	-------------------

C – ARA ÖĞÜN : Ara öğün gramajları diyet kahvaltıları ile aynı olmalıdır. Ara öğünler Hastane Diyet Uzmanları tarafından belirtilen saatlerde dağıtılacaktır. Her türlü diyet yemeği verilen hastalara ara öğün verilmek zorundadır. Çocuk hastaların ve onkoloji hastanesinin tüm servislerine (tıbbi onkoloji, hematoloji, çocuk hematoloji) ara öğün verilmesi zorunludur.

Ara öğünde verilebilecek yiyecekler liste halinde kat mutfaklarında asılı duracaktır. Katta olan sorumlu personel ara öğün listesine bakarak hastalara ara öğün saatlerinde dağıtımını yapacaktır.

- Süt (kutu-UHT, tetrapak ambalaj, 200 ml) (normal-light)
- Yoğurt (kutu, 200 gr) (normal-light)
- Kefir (kutu, 200 ml)
- Ayran (kutu, 200 ml)
- Sütlü tatlılar (şekerli veya tatlandırıcılı) (1 disposable alüminyum folyo kase, 200 gr)
- Hoşaf komposto (şekerli veya tatlandırıcılı) (1 disposable alüminyum folyo kase, 200 ml)
- Nişasta pelte (şekerli veya tatlandırıcılı) (meyveli veya cevizli olabilir) (1 disposable alüminyum folyo kase, 200 gr)
- Beyaz peynir (tuzlu-tuzsuz, normal-light) (50 gr)
- Meyve (mevsimine göre seçilecek) (meyvelerin hepsi 200 gr., Kavun-Karpuz 500gr.)
- Meyve suyu (Tetrapak ambalaj, 200 ml)
- Bisküvi (tuzlu veya tatlı) (100 gr)
- Grisini (40 gr)
- Haşlanmış patates (100 gr)
- Proteinsiz çörek-kurabiye (100 gr)
- Glutensiz ekmek çeşitleri (150 gr)
- Limonata (şekerli- tatlandırıcılı) (1 plastik su bardağı, 200 ml)
- Ihlamur (poşet, 2.5 gr)
- Poşet kek (40 gr)
- Ekmek (tuzsuz-tuzlu, beyaz-kepekli, glutensiz vb.) (150 gr)
- Domates/salatalık (söğüş) (100 gr)

Diyet ara öğünleri, hastanın alması gereken günlük enerji ve besin ögesi ihtiyaçlarına göre Hastane Diyet Uzmanları tarafından hazırlanan diyet içeriğine göre yukarıdaki listeden seçilmek üzere 2 ila 4 çeşit arasında verilecektir. Hastane Diyet Uzmanları gerek gördükleri takdirde liste dışında bir besin de ekleyebilir.

Ara öğün örneği aşağıdaki gibidir:

- 1 su bardağı süt (normal-light) (kutu-UHT, tetrapak ambalaj, 200 ml) veya yoğurt (kutu, 200 gr) (normal-light)
- 1 porsiyon meyve (mevsimine göre seçilecek) (meyvelerin hepsi 200 gr., Kavun-Karpuz 500 gr)

Normal ara öğün dışında çocuk servisine verilecek ara öğün her gün saat 15.30'da verilecektir.

Çocuk ara öğünü için verilebilecek yiyecekler :

- Kuru Pasta (60 gr) + Meyve Suyu (Tetrapak 200 ml)
- Ekler Pasta (60 gr) + Süt (Uht Tetrapak 200 ml)
- Kek (110 gr) + Süt (Uht Tetrapak 200 ml)
- Simit/Açma/Poğaç (70 gr) + Meyveli Süt (Tetrapak 200 ml)
- Haşlanmış Mısır (1 adet) + Süt (Uht Tetrapak 200 ml)
- Börek (150 gr) + Ayran (Tetrapak 200 ml)
- Yaş Pasta (60 gr) + Meyve Suyu (Tetrapak 200 ml)

İçecekler dışında tüm besinler hastane mutfağında hazırlanacak, hazır ürün kullanılmayacaktır.

HASTALIKLARA GÖRE VERİLECEK ARA ÖĞÜN LİSTESİ

R2 DİYET HAFTALIK ARA ÖĞÜN

TARİH	R2		
	09:00	15:00	18:00
PZT	MEYVE SUYU(200ML) + BİSKÜVİ(100 GR)	YOĞURT / AYRAN + GALETA(40GR)	SÜT (200ML) + MUZ
SALI	AYRAN (200ML) + GALETA(20G R)	SÜT(200ML) + KEK(40GR)	MEYVE SUYU (200ML) + BİSKÜVİ(70GR)
ÇARŞ	SÜT (200ML) + MEYVE PÜRESİ	MUHALLEBİ(200ML)	YOĞURT /AYRAN (200ML) + GALETA(20GR)
PERŞ	MEYVE SUYU (200ML) + BİSKÜVİ	AYRAN (200ML) + GALETA(40GR)	MUHALLEBİ VEYA MEYVE SUYU(200ML) + BİSKÜVİ
CUMA	SÜT (200ML) + MUZ	MUHALLEBİ (200ML)	YOĞURT /AYRAN (200ML)+ GALETA(40 GR)
CMT	MUHALLEBİ VEYA MEYVE SUYU + BİSKÜVİ(100 GR)	YOĞURT/AYRAN(200ML) + GALETA(40 GR)	SÜT(200ML) + MUZ
PAZAR	SÜT (200ML) + BİSKÜVİ(100 GR)	MEYVE SUYU(200ML) + KEK(40GR)	YOĞURT(200ML)+ GALETA(40GR)

R2 DİYABETİK DİYET HAFTALIK ARA ÖĞÜN

TARİH	09:00	15:00	18:00
PZT	SÜT(200ML) + KEPEKLİ BİSKÜVİ	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ	YOĞURT (200GR)+ KEPEKLİ GALETA
SALI	YOĞURT(200ML) + KEPEKLİ BİSKÜVİ(100GR)	SÜT (200ML) + GALETA(20G R)	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ(200ML)
ÇARŞ	SÜT (200ML) + KEPEKLİ BİSKÜVİ(100 GR)	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ(200ML)	YOĞURT (200ML) + GALETA(20GR)
PERŞ	SÜT(200ML) + GALETA(40 GR)	AYRAN (200ML) + GALETA	YOĞURT (200ML) + KEPEKLİ BİSKÜVİ
CUMA	SÜT(200ML) + KEPEKLİ BİSKÜVİ(100ML)	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ(200ML)	AYRAN(200ML) +GALETA(40GR)
CMT	AYRAN(200ML) + GALETA(40GR)	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ (200ML)	YOĞURT+KEPEKLİ BİSKÜVİ(100ML)
PAZAR	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ (200ML)	YOĞURT (200ML)+ KEPEKLİ BİSKÜVİ(100	SÜT (200ML) +KEPEKLİ GALETA(40GR)

		GR)	
--	--	-----	--

R3 DİYABETİK DİYET HAFTALIK ARA ÖĞÜN LİSTESİ

TARİH	DM		
	09:00	15:00	18:00
PZT	SÜT (200ML)+ MEYVE(200GR)	AYRAN(200M L) + GALETA(40 GR)	YOĞURT(KUTU,200ML) + MEYVE(200GR)
SALI	SÜT (200ML)+ KEPEKLİ BİSKÜVİ(100GR)	YOĞURT(KUT U,200ML) + MEYVE(200G R)	SÜT/AYRAN(200ML)+ME YVE(200GR)
ÇARŞ	SÜT(200ML) +MEYVE (200GR)	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ (200GR)	YOĞURT(200ML) + MEYVE(200GR)
PERŞ	SÜT(200ML) +MEYVE(200GR)	YOĞURT (200ML)+ MEYVE(200G R)	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ VEYA YOĞURT(200ML)/ AYRAN(200ML) + GALETA(40GR)
CUMA	SÜT (200ML)+ KEPEKLİ BİSKÜVİ(100GR)	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ(200ML)	YOĞURT(200ML) + MEYVE(200GR)
CMT	SAKKARİNLİ MUHALLEBİ VEYA YOĞURT/AYRAN (200ML) + GALETA (40 GR)	YOĞURT(200 ML) + MEYVE(200G R)	SÜT/AYRAN(200ML) +MEYVE(200GR)
PAZAR	SÜT (200ML) + MEYVE(200GR)	YOĞURT/AYR AN (200ML) + KEPEKLİ BİSKÜVİ(100 GR)	YOĞURT (200GR)+ MEYVE(200GR)

R3 TANSİYON(HT) VE ATEROSKLEROTİK KORONER KALP HASTALIĞI (ASKH) HAFTALIK ARA ÖĞÜN LİSTESİ

TARİH	HT/ASKH		
	09:00	15:00	18:00
PZT	MEYVE (200GR)	MEYVE SUYU (200ML)+ GALETA (40 GR))	MEYVE (200GR)
SALI	MEYVE SUYU(200ML) + KEPEKLİ BİSKÜVİ(100GR)	MEYVE (200GR)	MEYVE(200GR)
ÇARŞ	MEYVE (200GR)	SÜTLÜ TATLI(200GR)	MEYVE(200GR)
PERŞ	MEYVE SUYU (200ML)+ GALETA(40GR)	MEYVE (200GR)	SÜTLÜ TATLI(200ML) VEYA MEYVE(200GR)
CUMA	MEYVE (200GR)	SÜTLÜ TATLI(200GR)	MEYVE (200GR)
CMT	SÜTLÜ TATLI VEYA MEYVE	MEYVE SUYU (200 ML) +	MEYVE(200GR)

	(200GR)	GALETA (40 GR)	
PAZAR	MEYVE (200GR)	MEYVE SUYU (200ML) + KEPEKLİ BİSKÜVİ (100 GR)	MEYVE(200GR)

ÇOCUK SERVİSİ HAFTALIK ARA ÖĞÜN LİSTESİ

TARİH	ÇOCUK		
	09:00	15:00	18:00
PZT	MEYVE SUYU(200ML) + KEK(40GR)	YOĞURT(KUT U,200ML) + MEYVE(200G R)	AYRAN (200ML) + MEYVE (200GR)
SALI	SÜT (200ML)+ MEYVE(200GR)	AYRAN(200M L) + GALETA(40G R)	YOĞURT (KUTU,200ML) + MEYVE (200GR)
ÇARŞ	SÜT (200ML)+ MEYVE(200 GR)	AYRAN (20ML)+ HAMURİŞİ(70 GR)	SÜTLÜ TATLI (200ML)
PERŞ	MEYVE SUYU (200ML)+ KEK(40GR)	SÜTLÜ TATLI(200ML)	SÜT (200ML)+ MEYVE (200GR)
CUMA	SÜT(200ML) + MEYVE(200GR)	MEYVE SUYU (200ML)+ HAMUR İŞİ / BİSKÜVİ(70G R)	SÜTLÜ TATLI (200GR)
CMT	SÜT(200ML) + KEK (40 GR)	SÜTLÜ TATLI(200ML)	AYRAN (200ML) + MEYVE (200GR)
PAZAR	SÜT (200ML) + MEYVE(200GR)	MEYVE SUYU(200ML) +BİSKÜVİ (100 GR)	YOĞURT (200ML) + MEYVE (200GR)

KADIN DOĞUM SERVİSİ HAFTALIK ARA ÖĞÜN LİSTESİ

TARİH	KADIN DOĞUM		
	09:00	15:00	18:00
PZT	Süt(200ml) +Meyve(200gr)	Ayran+Galeta(20gr)	Yoğurt(200ml)+ Meyve(200gr)
SALI	Yoğurt(200ml) +Meyve(200gr)	Ayran(200ml) +Galeta(20gr)	Süt(200ml) +Meyve(200gr)
ÇARŞ	Süt(200ml) +Meyve(200gr)	Meyve Suyu(200ml)+Hamuriş i	Ayran(200ml) +Meyve(200gr)
PERŞ	Süt(200ml) + Meyve(200gr)	Sütlü Tatl(200ml)	Ayran(200ml) +Galeta
CUMA	Yoğurt (200gr)+Meyve(200ml)	Sütlü Tatl(200ml)	Süt(200ml) + Meyve(200gr)
CMT	Süt(200ml) +	Yoğurt(200gr)+Meyve(Ayran(200ml)

	Meyve(200gr)	200ml)	+Galeta(40 gr)
PAZAR	Süt(200ml) +Meyve(200ml)	Meyve Suyu (200ml) +Kek(40gr)	Yoğurt(200ml) +Meyve(200gr)

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

8.4. Kumanya yanında süt, ayran, meyve suyu veya çay verilecektir.

8.4.1. Meyve suyu, ayran ve süt 200 ml kapalı ambalaj içerisinde, ilgili tüzük ve standartlara uygun olacaktır.

8.4.2. Haftada 2 gün çay, haftada 3 gün süt veya ayran, haftada 2 gün meyve suyu verilecektir.

8.4.3. Gerekli durumlarda Hastane Diyet Uzmanları, kumanya listesinde değişiklik yapacak ve Yüklenici yapılan değişiklikleri uygulamakla sorumlu olacaktır.

8.4.4. Her ay kumanya listesi yemek listesi ile birlikte Yönetime sunularak onaylatılacaktır.

ÖRNEK KUMANYA LİSTESİ

1. GÜN	Meyve suyu (kutu ambalaj) (200 ml)	Eritme peynir (2 paket, 40 GR)	Tahin-pekmez (kutu) (20 gr)	Domates (40 Gr)+Salatalık (40 Gr)+Biber (20 Gr)	TOP EKMEK (150 GR)
2. GÜN	Süt (kutu) (200 ml)	Beyaz Peynir (50 GR)	Tereyağ (paket): 15 GR+ Reçel (poşet): 20 GR	Meyve (mevsime uygun) (200 Gr)	TOP EKMEK (150 GR)
3. GÜN	Çay (2,5 GR) + Şeker (7 GR, 1 paket)	Karper Peynir (2 paket, 25 GR)	Siyah zeytin (30 gr)	Poğaç (125 gr)	TOP EKMEK (150 GR)
4. GÜN	Ayran (kutu ambalaj) (200 ml)	Ton balığı (konserve) (80 gr)	Yeşil zeytin (30 gr)	Haşlanmış patates (100 GR)	TOP EKMEK (150 GR)
5. GÜN	Çay (2,5 GR) + Şeker (7 GR, 1 paket)	Kaşar Peynir (diyet) (45 GR)	Tereyağ (paket): 15 GR+ Bal (poşet): 20 GR	Kek (paket) (40 gr)	TOP EKMEK (150 GR)
6. GÜN	Meyve Suyu (kutu ambalaj) (200 ML)	Karper Peynir (2 paket, 25 GR)	Domates (40 Gr)+Salatalık (40 Gr)+Biber (20 Gr)	Simit (125 gr)	TOP EKMEK (150 GR)
7. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Beyaz Peynir (50 GR)	Siyah zeytin (30 gr)	Kakaolu fındık kreması (kutu) (15 gr)	TOP EKMEK (150 GR)
8. GÜN	Çay (2,5 GR) + Şeker (7 GR, 1 paket)	Karper Peynir (2 paket, 25 GR)	Siyah zeytin (30 gr)	Poğaç (125 gr)	TOP EKMEK (150 GR)
9.	Meyve Suyu (kutu ambalaj)	Eritme peynir (2 paket, 40	Domates (40 Gr)+Salatalık	Simit (125 gr)	TOP EKMEK

GÜN	(200 ML)	GR)	(40 Gr)+Biber (20 Gr)		(150 GR)
10. GÜN	Süt (kutu) (200 ml)	Beyaz Peynir (50 GR)	Tereyağ (paket): 15 GR+ Reçel (poşet): 20 GR	Meyve (mevsime uygun) (200 Gr)	TOP EKMEK (150 GR)
11. GÜN	Ayran (kutu ambalaj) (200 ml)	Ton balığı (konserve) (80 gr)	Yeşil zeytin (30 gr)	Haşlanmış patates (100 GR)	TOP EKMEK (150 GR)
12. GÜN	Çay (2,5 GR) + Şeker (7 GR, 1 paket)	Kaşar Peynir (diyet) (45 GR)	Tereyağ (paket): 15 GR+ Bal (poşet): 20 GR	Kek (paket) (40 gr)	TOP EKMEK (150 GR)
13. GÜN	Süt (kutu, diyet) (200 ml)	Beyaz Peynir (50 GR)	Siyah zeytin (30 gr)	Kakaolu fındık kreması (kutu) (15 gr)	TOP EKMEK (150 GR)
14. GÜN	Meyve Suyu (kutu ambalaj) (200 ML)	Karper Peynir (2 paket, 25 GR)	Domates (40 Gr)+Salatalık (40 Gr)+Biber (20 Gr)	Simit (125 gr)	TOP EKMEK (150 GR)

8.5. Yemekler kalite, nefaset ve porsiyon yönünden şartnamede belirtilen miktarlardan az olmayacaktır. Yemeklerin ve yemeklerde kullanılan gıda maddelerinin kişi başına düşen gramaj listeleri şartname ekinde (**Ek-2 ve Ek-3**) sunulmuştur. Yüklenici bu listede belirtilen gramajlara uyacaktır. Listede olmayan yemek türleri için benzer yemeklere uygulanan esaslar geçerli olacaktır. Hastane Diyet Uzmanları tarafından benzer çeşitte tarifler geliştirilebilir ve Yükleniciye yeni yemek tarifleri verilerek yemek çeşitleri artırılabilir.

8.6. Kahvaltılık beyaz peynir,kaşar peyniri,zeytin vb. gıdalar kahvaltılık ambalajlarla poşetlendikten sonra servis yapılacaktır.

8.7. Hastaların serviste yemeklerinin dağıtımında Yüklenici Diyetisyeni; personel yemeklerinin dağıtımında ise Yüklenici Diyetisyeni veya Gıda Mühendisi kesinlikle bulunacaktır.

8.8. Mamalar: Hastanemizde yatan bebek ve çocukların beslenmesi için Diyet Uzmanının belirlediği içerikler esas alınarak, sıvı veya toz halinde sütlü veya formülize mamalar gıda teknikeri tarafından hazırlanacaktır. Bebekler için hazırlanan günlük mamanın her 10 (on) biberonu bir öğle yemeği olarak değerlendirilir. 2,5 adet meyve püresi bir adet ara öğün olarak hesaplanacaktır. Formülize mamalar Diyet uzmanının belirlediği özellikte olacak ve onayı olmadan değişik formüller kullanılmayacaktır.

8.9. 0-18 yaş grubu yatan hastalar için kahvaltıda her gün paket süt (200 ml) , öğle veya akşam öğünlerinden birisinde 200 gr. paket yoğurt verilecektir.

MADDE 9-YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ:

9.1. Yüklenici, yemek pişirilmesi ile ilgili olarak İdare tarafından tutanakla kendisine teslim edilecek demirbaş malzemeler dışında (**Ek-4**) bu şartnamenin 15.32 maddesinde belirtilen araç ve gereçleri temin ederek işe başlangıç tarihinden itibaren Hastane mutfağında bulundurmaya zorundadır.

9.2. Mutfağın hijyeni ve mutfak personelinin temiz olması sağlanacaktır. Mutfakta çalışan personel tüm yemeklerin hazırlanmasında kolluk, eldiven ve maske,bone kullanılacaktır.

9.3. Günlük olarak sabah kahvaltısı saat 06:30 da, öğle yemekleri saat 11.30'da, akşam yemekleri ise en geç 16.30 da pişirilmiş ve hazırlanmış olacak ve hastane yönetiminin belirleyeceği Komisyon veya

kişi tarafından denetlenecektir (mevsime göre saatlerde değişiklik yapıldığı takdirde bu durumdan Yüklenici haberdar edilecektir), kumanyalar en geç saat 23:00'te hazır olacaktır.

9.4. Diyet yemekleri günlük olarak saptanıp hangi tür diyet yemeğinin yapılacağına dair bilgi en geç saat 09:00'a kadar Yüklenici yetkilisine bildirilecektir. Yemeklerin pişirilme şekli, miktarı ve servisi diyet uzmanının direktifleri doğrultusunda yapacaktır.

9.5. Yemek kalite kontrolü hastane yönetiminin belirleyeceği Komisyon veya kişi tarafından öğle yemeği için en geç saat 10.30, diğer öğünler için 15.30'da yapılacak, hazırlanan yemeğin teknik şartname hükümlerine uygun bulunmaması halinde Yüklenici firma idarenin dışarıdan temin edeceği yemeğin bedelini ödemek zorundadır.

9.6. Yemekler içerik malzemesine uygun süre ve ısıda (65°C ve üzeri) pişirilmelidir.

Piştirilen yemeklerin rengi, kıvamı, kokusu ve tadı uygun niteliklerde olacaktır. Proteinli besinler 60°C de 2 saatten fazla bekletilmemelidir. Pişen yemekler uygun süre ve ısıda servis edilmeli, açıkta hiçbir yiyecek bırakılmamalı, ağızları kapatılıp depolara kaldırılmalıdır.

9.7. Diyet yemekleri tuzlu ve tuzsuz 2 ayrı tatta pişirilmelidir.

9.8. Beslenme ve diyet uzmanının gerekli bulduğu durumda normal yemeğin tuzsuzu tespit edilen sayıda pişirilecektir.

9.9. Özel bir hastalık için özel bir istek olursa ayrıca hastane diyetisyenleri tarafından bildirilir. Örneğin: diyet tuz, yapay tatlandırıcı, glutensiz un, sebze, salata, meyve vb. Firma bunları temin etmekle yükümlüdür.

9.10. Günlük yemek pişiriminde ve kap çeşitlerinde bir gün önceden artan yemek, salata v.b. kullanılmayacaktır.

MADDE 10- YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITILMASI:

10.1. Yemek taşınması ve dağıtılması ile ilgili tüm araç, gereç ve sarf malzemeleri (yemek arabası(benmari), nakil kapları, vb.) Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

10.2. Hazırlanan yemekler hastane yönetiminin görevlendireceği Komisyon tarafından (tadı, şekli, miktarı ve benzeri diğer özelliklerine bakılacak) ek listede verilen değerlendirme formu (**Ek-1**) doldurulacaktır. Ancak Komisyon tarafından uygun olduğuna karar verilen yemeklerin dağıtımı yapılabilecektir. Uygun görülmediği takdirde Teknik Şartnamenin 7.5. maddesi uygulanacaktır.

10.3. Yemeklerin nakli termo tepsiler ve bunlara uygun taşıma araçları ile yapılacaktır. Refakatçi ve hasta yemekleri kat mutfaklarından servis arabaları ile servislere taşınacak ve termotepsilerle refakatçılara verilecektir. Psikiyatri servisinde yatan hastalara, enfeksiyonlu hastalara ve refakatçilerine tek kullanımlık kaplarda yemek verilecektir.

10.4. Hastaların yemekleri hasta odalarına götürülecektir. Yemek sayıları ve yemek dağıtım saatleri aşağıda belirtilmiştir.

PERSONEL YEMEK SAATLERİ ve SAYISI:

	Dağıtım Saati	Dağıtım Yeri	Muhtemel Günlük Yemek Sayısı
Sabah	06:30 - 07:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	200 - 250 kişi arası
Öğle	11:30 - 13:30 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	1.500 – 2.000 kişi arası

Akşam	18:00 - 18.45 arası	Mersin Üniversitesi Hastanesi ve bağlı birimler	350 – 400 kişi arası
-------	---------------------	---	-----------------------------

HASTA ve REFAKATÇI YEMEK SAATLERİ ve SAYISI:

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

KUMANYA DAĞITIM SAATİ ve SAYISI:

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

DİYET-ARA ÖĞÜN YEMEK SAATLERİ ve SAYISI:

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

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

10.5.Ramazan ayı boyunca oruç tutan personel için akşam yemeği iftar saatine kadar devam edecek, sahur saatinde ise o günün kahvaltı menüsü ve çorba verilecektir.

10.6.Öğünlere göre dağıtılacak yemek sayıları yukarıdaki tabloda belirtilmekle birlikte bu sayılar kesin değil yaklaşık sayılar olup Yüklenici bu konuda kesin sayıyı yemek yapımından önceki gün Başhekimlikten öğrenecektir.

MADDE 11- YEMEK SERVİSİNİN YAPILMASI:

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

11.2. Yemek dağıtılmadan önce ve sonra yemek salonları açılacak, temizlenecek, masa üstü malzemeler (sürahi, bardak, peçete, tuzluk vb.) tamamlanacak ve salonlar servise hazır hale getirilecektir.

11.3. Personel yemek servislerinden 1 Nolu yemek salonunda servis, garsonlar tarafından masaya yapılacaktır. 2 Nolu yemek salonunda ise yemek servisi self servis şeklinde olacaktır.

11.4. Hastalara yemek servisi esnasında esas servis elemanı dışında bir de yardımcı eleman bulunacaktır.

11.5. Hasta yemeklerinin dağıtımı 24 tepsilik yemek arabaları ile yapılacaktır. Hastanedeki tüm hasta yemekleri termotepsilerde sıcak servis yapılacaktır.

11.6. Yemeği dağıtan personel hasta kapısına tık tık yaparak ‘müsait misiniz yemeği getirdim’ diyerek yemeği nazik ve güler yüzlülükle hastaya teslim etmelidir Servis yapan personel temizlik ve görgü kurallarına uyacaktır. Servis anında kolluk, bone ve maske kullanılacaktır.

11.7. Hasta yemekleri hastanın yemek masasına bırakılacaktır.

11.8. Tüm yemekhanelerde bir öğünde yemek yiyen personel sayısı kadar servis kabı, tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardak bulundurulacaktır. Bir öğün servisi süresince adı verilen malzemeler iki kez kullanılmayacaktır.

11.9. Servis alanında sıcak yemeklerin sıcak, soğuk yemeklerin ise soğuk dağıtılması için Yüklenici tarafından gerekli önlemler alınacaktır. Bu konuyla ilgili malzeme temini veya mevcut malzemelerin (sıcak servis ünitesi vb. gibi) tamir işlemi Yüklenici tarafından aynı gün yapılacaktır.

11.9.1. Yemek arabaları yemek servisine başlamadan 1(bir) saat önce prize takılıp ısıtılacaktır.

11.10. Yüklenici, hastane içerisinde hastane personeli, hizmet alımı işlerinde çalışan personel ve hastanede kalan hastalar, refakatçıları ve hükümlü hastaların yanında görev alan jandarma ve infaz memurlarının dışında hiç kimseye yemek vermeyecek ve dışarıya yemek satmayacaktır.

11.11. Yemek sayısında yetersizlik olmaması için Yüklenici tarafından gerekli önlem alınacaktır.

11.12. Yemekler porselen tabaklarda servis yapılacak; sadece sütlaç, puding gibi sütlü tatlılar, disposable alüminyum folyo kaplarla servis edilecektir.

11.13. Yemeklerin dağıtımına girmeden önce sıcaklık kontrolleri yüklenici diyetisyen tarafından ısı tabancası ile yapılacaktır. Servise hazır yiyecekler en az 65 (altmışbeş) C0 sağlayabilecek bir sistemde bekleme işlemine tabi tutulacak ve bu sıcaklıkta servis edilecektir. Soğuk yemekler ise (+4) (dört) C0 veya altında muhafaza edilecek, servis sıcaklığı (+4) (dört) C0 ile (+10) (on) C0 arasında olacaktır. Sıcaklık kontrolleri yapılarak kayıtları liste halinde firma tarafından tutulacaktır.

11.14. Kat mutfaklarında hasta ve refakatçıların yemek dolularını açıcı veya açıcı yardımcılarını yapacaktır.

MADDE 12- ARTIKLARIN TOPLANMASI, BULAŞIK YIKANMASI VE TEMİZLİK YAPILMASI:

12.1. Yemek yapımından önce mutfak hijyeni ve personel temizliği tam olarak sağlanacaktır.

12.1.1. Bulaşıkhanede görevli personel yemek dolumu ve servisinde görev almayacaktır.

12.2. Bulaşık yıkama ve temizlik ile ilgili tüm araç, gereç ve sarf malzemelerinin temini Yüklenici tarafından yapılacaktır.

12.3. Ana mutfak, kat mutfakları ve yemekhane temizlik hizmetlerinde Yüklenici aşağıdaki hususlara dikkat etmekle yükümlüdür:

12.3.1. Yemek sonrası ve yemek pişirme sırasında meydana gelen bulaşıklar, mutfaklarda bu iş için ayrılmış bölümlerde gerçekleştirilecektir. Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olup uygun görmediği malzemelerin değişikliğini

isteyebilir. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacak ve temizlik planı önceden Hastane Yönetimine verilecektir.

12.3.2. Ana mutfak, kat mutfaklarında Kullanılan Malzemelerin Temizliği:

-Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgâh vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacak, yer ve koridorlar günde 2 kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzeler ayıklanıp temizlendikten sonra çöpleri hemen çöp kovalarına atılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda üzeri örtülü tutulacaklardır. Sebze yıkama evyelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfığa girişlerde galoş kullanılacaktır. Rögar, cam ve duvarların temizliği yapılacaktır.

-Aylık Temizlik: Davlumbazların kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği, böcek ve haşerelere karşı ilaçlama yapılacaktır. Mutfakta, 15 günde bir kez genel ilaçlama yapılacaktır. İlaçlama yapan şirket "Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" hükümlerine uygun olarak yapılacaktır.

12.3.3. Gıda ve Soğuk Hava Deposu Temizliği:

-Günlük Temizlik: Askı, tezgâh ve yerlerin temizliği, depoların ısı ayarlarının kontrolü.

-Haftalık Temizlik: Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği.

-Aylık Temizlik: Kuru gıda depolarının ilaçlanması ve sonunda raf, dolap ve yerlerin temizliği.

Kuru gıda deposunda 15 günde bir genel ilaçlama yapılacaktır.

12.3.4. Pişirme Sistemi Temizliği:

-Günlük Temizlik: Gün içerisinde kullanılan tüm makine (Kuzine,benmari, islimler, devirme tavalarının işi bittikten sonra temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi v.s.) ve diğer işi biten malzemenin temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınlardan kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği.

-Haftalık Temizlik: Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği.

-Aylık Temizlik: Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

12.3.5. Yemekhane ve Koridorlar:

-Günlük Temizlik: Balkon, idari yemekhane ve akademi yemekhane arasındaki geçiş koridorunun , balkonların, sekizinci kat yemekhane içerisindeki malzeme depoların, dinlenme alanlarının temizliği ve çöplerinin alınması ,Bankoların, bulaşıkhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Kirlenen masa örtülerinin değiştirilmesi.

-Haftalık Temizlik: Masa ve sandalyelerin deterjanlı sularla silinmesi. Su soğutucuların içlerinin ve dışının temizliği, camların silinmesi, perdelerin temizliği, çatal, kaşık, bıçak yemek tabaklarının dezenfektan maddelerle temizlenip durulanması. Masa üstündeki tuzluk, peçetelik, vb. malzemelerin temizliği. Kirli veya temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.

-Aylık Temizlik: Duvarların ve yerlerin temizlenmesi. Yemekhane ve koridorların on beş günde bir genel ilaçlanması.

12.3.6. Servis malzemeleri;

-Günlük Temizlik: Tepsilerin ve termo tepsilerin, tabldotların bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra tezgâhların, evyelerin, lavaboların ve yerlerin temizliğinin yapılması.

-Haftalık Temizlik: Yemek dağıtımı ile ilgili araç ve gereçlerin temizliğinin yapılması; dezenfektan maddelere yatırılması; Duvar ve fayansların silinmesi, cam ve kapıların temizlenmesi, giderlerin kontrol edilmesi ve gerekiyorsa temizlenmesi. Hastanemizde kullanılan Ben-Mari'ler için düzenli olarak kireç çözücüler kullanılacaktır.

-Aylık Temizlik: Böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik.

Ayrıca yemek dağıtımı aşamasında meydana gelen bütün kirlenmeler, yemekhane ve koridorları firma tarafından temizlenecektir. Çöplerin ve yemek artıklarının firma tarafından sağlanacak uygun çöp poşetlerine konularak çöp toplama mahalline taşınması da firmanın sorumluluğunda olacaktır. Günlük, haftalık ve aylık olarak yapılan temizliklerin Başhekimlik onaylı formu yüklenici diyetisyenleri tarafından kayıt altına alınıp, bir örneği de Hastane Kontrol Teşkilatı'na teslim edilecektir.

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

12.3.8. Yemek Asansörü günlük olarak temizlenecektir.

12.5. Bulaşık yıkanan ve atıkların toplandığı mekanlar da en az 15 günde 1 kez olmak kaydıyla ilaçlama yapılmalı ve belgelendirilmelidir. İlaçlama “Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe” uygun gerçekleştirilecektir. Yüklenici Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahip olması durumunda ilaçlama Yüklenici tarafından yapılacak olup, bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlama alınan izin belgesine sahip olanlara yaptırılacaktır. Bu konuda idare tarafından sürekli kontroller yapılacak ve en küçük aksaklıkta sözleşmede belirtilen cezai işlemler uygulanacaktır.

MADDE 13-İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL SAYISI VE NİTELİĞİ

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

KADRO UNVANI	NİTELİK	PERSONEL SAYISI
İşletme Temsilcisi	Gıda mühendisi veya Diyetisyen(Lisans veya Yüksek Lisans Mezunu)	1 kişi
Diyetisyen	Beslenme ve Diyetetik Lisans Mezunu Olmak	2 Kişi
Gıda Teknikeri/Teknisyeni	"Gıda Teknolojisi" bölümü mezunu olmak	1 Kişi
Aşçıbaşı	Ustalık Belgesine Sahip	1 Kişi
Aşçı Diyet-1 Patiseri-1 Kahvaltı-1 Çorba-1 Kasaphane-1 Genel Hazırlık-1	Aşçılık Belgesine Sahip	6 Kişi
Aşçı Yardımcısı		13 Kişi
Bulaşıkçı	En az ilköğretim mezunu	8 Kişi
Garson	En az ilköğretim mezunu	30 Kişi
Şef Garson	En az lise mezunu	2 Kişi
Meydancı (Temizlik Personeli)	En az ilköğretim mezunu	2 kişi
TOPLAM		66 Kişi

Yukarıdaki listede belirtilen tüm personelin haftalık çalışma çizelgeleri Hastane Yönetimine bildirilecek ve personelin tamamı çalışma saatleri içerisinde hastanede tam zamanlı olarak çalışacaktır. Yüklenici Temsilcisi, üstlenmiş olduğu işin devamı süresince, işyerinden ayrılamaz. Ancak, idare tarafından kendi yerine kabul edilecek birini, işlerin gecikmesine veya durmasına hiçbir şekilde yol açmamak şartı ile vekil bırakarak iş başından ayrılabilir. Yüklenici Temsilcisi veya vekili, iş yerinden ayrılmalarını gerektiren zorunlu hallerde, Hastane Yönetiminden izin almak zorundadır. Denetimler veya çalışmalar sırasında Kontrol Teşkilatı istediği takdirde yüklenici temsilcisi veya vekili de hazır bulunacaktır.

13.2. Şirket bünyesinde çalışan personel aşağıdaki görevleri yapmakla yükümlüdürler.

13.3. Yüklenici tarafından "hijyen ve sanitasyon" eğitimi verilecek ayrıca çalıştırılacak elemanların işe başlamadan portör muayeneleri yapılacak, gerektiğinde tedavilerin uygulanması sağlanacak ve sonuçlar işe başlama tarihinde kurum yetkilisine sunulacaktır. Sunulan raporlar, personel dosyasında bulundurulmak zorundadır. Personelin yılda bir akciğer grafisi (Tüberküloz yönünden), 6 ayda bir

gaita kültürü, boğaz ve burun kültürü, dışkıının mikroskopik incelenmesi, Hbs (Hepatit B) Yüklenici tarafından yaptırılarak kontrol edilmeli ve Hastane Kontrol Teşkilatı'na rapor halinde bildirilmelidir. Tifo, para tifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri, tbc (tüberküloz), gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonlar ve paraziter hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personel çalıştırılmaz. Yönetim, gıda kontrolü ile ilgili isteklerini, Yüklenici'ye bildirdiğinde Yüklenici gereğini yerine getirmekle yükümlüdür.

13.4. Yüklenici, çalıştırdığı personelin vergi kanunları, iş kanunu, sosyal sigortalar kanunu, işçi sağlığı ve iş güvenliği tüzüğü hükümlerine göre gereken her türlü işlemini yapacak ve tedbirini alacaktır. İdaremiz, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu gereğince çok tehlikeli işyeri olup yüklenici firmalar İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunundan doğan yükümlülüklerini çok tehlikeli sınıf doğrultusunda yerine getireceklerdir. Yüklenici, işçilerle ilgili her türlü işlemlerde (iş kazası ve meslek hastalığı vergi, vb.) resmi ve özel kurum ve kuruluşlara karşı yasal ve idari yönden tamamen sorumlu olacaktır.

13.5. Çalışanlardan firma tarafından temin edilen,

-Diyetisyen, Gıda Mühendisi beyaz önlük,

-Gıda teknikeri önlük

-Garson altta siyah pantolon üstte beyaz gömlek

-Aşçıbaşı, Aşçı, Aşçı Yardımcısı alt üst aşçı takımı forma

-Bulaşıkçı ve Meydancı Giysiler altta pantolon üstte önlük ve çizme giyeceklerdir.

Kıyafetler üzerinde Yüklenici firmaya ait amblem ya da yazılar bulunacaktır. Personel mutfakta giydiği kıyafetle (önlük, üniforma, terlik, bone vs.) mutfak dışında dolaşmayacaktır.

13.6. Çalıştırılan personelin tırnak, bıyık ve sakalları kesilmiş, saçları ise uygun şekilde kısaltılmış olacaktır.

13.7. Yüklenici, tüm çalışan personeline idarece onaylanmış, resimli görev kartı verecektir. Personel mesai saati süresince kimlik kartlarını isimleri görünür bir şekilde takacaktır. Bu kartlara ait düzenleme maliyeti Yükleniciye ait olacaktır.

13.8. Yüklenici çalışanları, hastaya ve personele karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarını esas alacaktır.

13.9. Yüklenici, çalıştırdığı tüm personelin listesini başhekimliğe ve döner sermaye işletme müdürlüğüne bildirecek ve her personel için aşağıda istenen belgelerin bulunduğu bir dosyayı teslim edecektir. Dosya teslimi, sözleşmenin onay tarihinden itibaren en geç 15 (onbeş) gün içinde yapılacaktır

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

Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır. Yüklenici tarafından yapılan personel değişiklikleri 2 (iki) iş günü içerisinde Başhekimliğe bildirilecektir.

13.10. Yüklenici 4857 sayılı İş Kanunu; (Değişik: 15/512008-5763/2 md.) İşverenler, elli veya daha fazla işçi çalıştırdıkları özel sektör işyerlerinde yüzde üç özürlü (asgari ücret üzerinden maaş alan personellerden), kamu işyerlerinde ise yüzde dört özürlü ve yüzde iki eski hükümlü işçiyi meslek, beden ve ruhi durumlarına uygun işlerde çalıştırmakla yükümlüdürler. Aynı il sınırları içinde birden fazla işyeri bulunan işverenin bu kapsamda çalıştırmakla yükümlü olduğu işçi sayısı, toplam işçi sayısına göre hesaplanır." Hükmü gereği yüklenici firma 3 (üç) kişi özürlü/mahkum işçi çalıştıracaktır.

13.11. Yüklenici elemanları iş başında ve görev yerlerinde kesinlikle sigara içmeyecektir. Bu konuda hastane yönetimi cezai işlem uygulayabilecektir.

13.12. Yüklenicil işe başladıktan sonra en geç 15 (onbeş) gün içinde idareye, işletme temsilcisini bildirecek, temsilciye yapılmış bildirimler, Yükleniciye yapılmış sayılacaktır.

13.13. Yüklenicinin Diyetisyeni, Hastane Diyet Uzmanları ile sürekli iletişim halinde bulunarak uygun beslenme standartları dahilindeki koşulların sağlanmasında yer alacaktır.

13.14. Yüklenici, personelinin çalışma saatlerini ve izinlerini gösterir çizelgeyi (haftalık veya aylık çalışma çizelgesini) Başhekimliğe iletmekle yükümlüdür. Yüklenici adına çalışan personelle ilgili suç teşkil eden bir olay gerçekleşmesi dur unda Yüklenici muhatap alınacaktır.

13.15. Yüklenici çalıştırdığı personelin yemek ihtiyacını karşılayacaktır, idareden ücret talep etmeyecektir.

13.16. idare tarafından hal ve davranışları itibariyle kurallara uymadığı saptanan Yüklenici personeline Hizmet işleri Genel Şartnamesinin 1 1. Maddesi gereğince değişiklik istenebilecektir. Yüklenici tarafından bu husus yerine getirilip en geç 10 (on) gün içerisinde yeni eleman alınacaktır. Yeni eleman gelinceye kadar işe uygun yedek bir elemanla takviye edilecektir. Bu madde ile ilgili eksik personel çalıştırıldığında sözleşmede belirtilen cezalar uygulanacaktır.

13.17. Personellerin Özellikleri ve Görevleri

Personel 18 (onsekiz) yaşından küçük, 65 (altmışbeş) yaşından büyük olmayacaktır.

13.17.1. Gıda Mühendisi/Diyetisyen (Üretim Sorumlusu): Yüklenici, İdare mutfağında sürekli en az 1(bir) adet gıda mühendisi/diyetisyen (üretim sorumlusu) bulunduracaktır. Yüklenici diyetisyeni ile İdarenin diyetisyeni sürekli diyalog halinde bulunacaklardır. Üniversitelerin ilgili bölümlerinden mezun olduğunu gösterir diploması olacaktır. İlgili hastane yatan hastaların rasyonlarını toplama ve tüm işleyişinden sorumludur. Mutfağın temizliği ve hijyen koşullarının sağlanmasından sorumludur. Depolarda bulunan malzeme kontrollerini yapmak, kat mutfağı/merkez mutfaktaki arızaları gerekli birimlere bildirmek, stok kontrolü ve günlük depo formu ve diğer formları (sıcaklık, temizlik vb.) tutmak, istatistik yapmak ve tüm personellere gerekli hijyen, yemek sunumu/servisi eğitimleri gibi vermek görevlerindedir. Gıda mühendisi/diyetisyen kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü), mutfaktaki her türlü üretim ve dağıtım ile tüm faaliyetlerden yüklenici adına sorumludur.

Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) Sözleşme maddelerinin eksiksiz olarak yürütülmesinden sorumludur. Asgari haftada 6 (altı) gün mesai saatleri içinde sürekli hastanede bulunacak olup, ayrıca İdarece uygun görülecek tatil, bayram, v.b günlerde de hizmette bulunacaktır. Personelin kılık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin hasta ve personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.

13.17.2. Aşçıbaşının Nitelikleri ve Görevleri: MEB onaylı diplomalı olacaktır. Aşçıbaşı usta öğreticilik belgeli ve en az 5 (beş) yıl toplu beslenme veya hastane sektöründen aşçıbaşı deneyimli olmalıdır. Mutfakta yemek pişirilmesi aşamalarının tamamının koordinasyonundan sorumludur. Kendisine teslim edilen malzemeyi zamanında, diyetisyenin talimatına ve evsafa uygun şekilde sunumu ve dağıtımını aşamalarında bizzat çalışır ve diğer aşçılar arasında görev bölümü yaparak, yemeğin zamanında ve hijyenik ortamda pişirilmesi ve yemekhane ve katlara dağıtımından sorumludur.

13.17.3. Aşçı nitelikleri ve görevleri: MEB onaylı diplomalı olacaktır. Aşçı konumunda çalışanların en az 2 (iki) yıl iş deneyimi olacaktır.

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

13.17.5. Pastacı nitelikleri ve görevleri: MEB onaylı diplomalı olacaktır. En az 1 yıllık tecrübeli olacaktır. Her türlü pasta, börek, kek vb. unlu gıdaların ve tatlıların hazırlanmasında diyetisyenin talimatı, reçete ve evsafına uygun olarak hazırlanmasını sağlar.

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

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

13.17.8.Kahvaltı hazırlama personelinin nitelikleri ve görevleri: Kahvaltının rasyonlarda belirtilen sayıya göre gramaj ında hazırlanması ve dağıtımını sağlar.

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

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

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

Görevleri:

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

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

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

13.17.13.Depocu: En az ilkokul mezunu olacaktır. En az I yıllık tecrübeli olacaktır. Malzemenin siparişinden itibaren malzeme temininin tüm aşamalarını izler. Gıda teknikeri/gıda mühendisi/diyetisyen ile birlikte uygun koşullarda teminini ve depolanmasını sağlar. Depoların her türlü düzen ve temizliğini ve malzemelerin ilk giren ilk çıkar yöntemine göre istiflenerek ihtiyaca göre denetimli olarak dağıtımını sağlar. Kurumun Kontrol Teşkilatı Komisyonu'na bağlı olarak çalışır.

13.18.Yan görevde çalışan personeller (bulaşıkçı,depocu,meydancı,mama mutfağı personeli) yemek dolusunda ve dağıtımında çalışmayacaktır.

13.19. Personel Çalışma Esasları

13.19.1. İşçilerin bürolarda, koridorlarda, merdivenlerde, hasta odalarında, merdiven boşluklarında oturmaları, yemek yemeleri, sigara içmeleri, çay vb. içecekleri içmeleri, yüksek sesle konuşmaları, sakız çiğnemeleri kesinlikle yasaktır.

13.19.2. Yüklenici çalıştırdığı personelin yemek ihtiyaçlarını yüklenici tarafından aynı olarak hastanede çıkan yemekten karşılanacaktır. Ancak buna ilişkin olarak yükleniciye işçilere verilen yemek için ayrıca bir bedel öngörülmeyecek olup, bu şekilde verilen tekliflerin değerlendirilmesinde ise tekliflerin söz konusu aynı ödemeleri de içerdiği kabul edilerek değerlendirmeler buna göre yapılacaktır.

13.19.3. Yüklenici, ilk işe başlayanlara hizmet içi eğitim verecektir. Hizmet içi eğitim ilki sözleşmenin başladığı ay olmak üzere ayda bir periyodik olarak tekrarlanacaktır. Eğitimler mutfak ve servis personelleri için ayrı tarihlerde yapılacaktır. Eğitim içeriği ve sürelerini ayrıntılı olarak içeren eğitim raporları eğitimlere davet edilen ve bizzat bu eğitimlere katılan İdarenin diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından da imzalanmış olarak rapor halinde Yüklenici tarafından idareye sunulacaktır. Yüklenici firma eğitimler esnasında hizmetin aksamaması için gerekli organizasyonu yapmalıdır. Yüklenici çalıştırdığı mekânlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk yükleniciye aittir.

13.19.4.Yüklenici işe yeni personel aldığı takdirde değişikliği idareye bildirecektir. Çalıştırdığı personelin çalışma saatlerini ve yerlerinin değiştirilmesi durumunu idareye bildirilecektir. Şartnamenin belirttiği özelliklere uymayan ve idarenin istediği hizmeti vermeyen personelin değiştirilmesi idarece tutulmuş olan tutanağa dayanmak koşulu ile yüklenici tarafından derhal yerine getirilecektir. Yüklenici çalışanlarının sözleşmesini feshetmeden önce gerekçeli raporunu İdareye sunacak ve İdare ile birlikte karar vereceklerdir. Yeni alınacak personelin asgari şartnamede belirtilen koşullara uyması zorunludur. Bu gibi durumlarda yüklenici iş kanununun hükümlerini uygulamakla yükümlüdür.

13.19.5.İdare gerekli görmesi halinde sözleşme kapsamındaki birimler arasında personel rotasyonu isteyebilir. Yüklenici yapacağı rotasyonu İdareye yazılı olarak sunar. İdare onayından sonra en geç 5 (beş) gün içinde gerekli rotasyonu yapar. Yüklenici, İdarenin onayı olmayan rotasyonu yapması halinde cezai müeyyide uygulanacaktır.

Yüklenici, olağan (yıllık izinler, personelin işten ayrılması, hastalanması, yaralanması ve rapor almaşı. vs.) ile olağandışı (mücbir kabul edilen) durumlarda hizmetin aksamaması için Diyet Hizmetleri Müdürlüğünün ve idarenin uygun gördüğü şekil ve sıklıkta personel rotasyonu yapar. Yüklenici Komisyonca onaylanan rotasyon listesinin bir kopyasını insan kaynaklarına arşivleme için teslim eder.

13.19.6. İdareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik yapılması gerektiğinde, Yüklenici (yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla) en az 2 (iki) iş günü önceden idareye bilgi verecektir. Yüklenici herhangi bir sebepten dolayı işten ayrılan (emekli, istifa vs) personel yerine idarenin onayını alarak aynı nitelikte personeli işin aksamaması için 3 iş günü içerisinde temin etmekle yükümlüdür.

13.9.7.Üretim alanı içerisinde çalışan personeller , üretim alanında kullanılan kıyafetler ile üretim alanı dışına çıkmayacaktır.

MADDE 14- DEMİRBAŞ MALZEMELERİN KORUNMASI, BAKIMI VE ONARIMI:

14.1. Yemek yapımı, dağıtımı, servisi ile temizlik ve bulaşık yıkama işlemlerinde kullanılan tüm demirbaş malzemelerin (**Ek-4**) bakım, onarım ve saklanmasından tamamen Yüklenici sorumlu olacaktır.

14.2. Yemek hizmetlerinin yürütüldüğü mekanlarda gelişebilecek hırsızlık olaylarına karşı Yüklenici gerekli önlemleri alacaktır. Hırsızlık vuku bulduğunda hastane idaresi sorumluluk kabul etmeyecek ve hırsızlıktan doğan zarar Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

14.3. Yüklenici sözleşmenin bitiminde emaneten aldığı demirbaş malzemeleri arızasız ve hasarsız şekilde Başhekimliğe teslim edecektir. Aksi takdirde zararları ödemeyi peşinen kabul edecektir.

14.4. Kurumdan zimmet karşılığında alınacak olan demirbaşların kullanıma hazır hale getirilmesi için gerekli olan bakım ve onarımlar Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

MADDE 15- HİZMETİN ÜCRETLENDİRİLMESİ:

15.1. Hizmetin ücretlendirilmesi manyetik kimlik kartlarının okunması sonucu alınacak otomasyon raporları ile imza karşılığı verilen yemeklere ait tutanakların çeşidine ve sayılarına göre takip eden ayın içerisinde aylık olarak yapılacaktır.

15.2. Yemeklerle ilgili ücretlendirme Madde-9'da belirtilen yemek cinslerine göre ayrı ayrı belirlenecektir.

15.3. Yükleniciye yapılacak ödeme yenilen yemek, diyet yemek, kahvaltı, diyet kahvaltı, ara öğün ve kumanya sayısı kadar olacaktır.

MADDE 16- GENEL HÜKÜMLER:

16.1. Yemek kalite kontrolü en geç saat 10:30'da ve 15:30'da yapılacak yemekler beğenilmediği takdirde, eşdeğer yemek o öğüne yetiştirilecek şekilde Yüklenici tarafından temin edilecektir.

16.2. Yemeğin veya diğer yiyeceklerin yetmediği durumda, Hastane Diyet Uzmanları'nın bildireceği miktarlar, en kısa zamanda Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

16.3. Yemek ve kahvaltılıkların pişirilip hazırlanması ile ilgililere servisinde ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması, Yüklenici tarafından sağlanır. Bu konuda sorumluluk Yükleniciye aittir.

16.4. Yüklenici, Cumartesi-Pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil olmak üzere, hiçbir sebeple Madde-7'de belirtilen yemek listesinin hazırlanması ve sunulması işini aksatamaz. Böyle günlerde hasta ve personel yemekleri hazırlanıp servisi ve servis sonrası hizmetleri yapılacaktır.

16.5. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve personelinin hizmet içi eğitimini, yetkili kişiler tarafından yapmak zorundadır, eğitim belgelendirilmelidir. Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde, gıda zehirlenmesinin sebebinin yüklenicinin kusurlarından kaynaklandığı tespit edilirse o öğüne ait yemek bedeli ödenmeyecek olup ayrıca Madde 17'de belirtilen cezai şartlar uygulanacaktır. Gıda zehirlenmesinden dolayı doğacak her türlü tedavi gideri ile kayıp ve ziyanın bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır. Zehirlenme vakasının ölümle sonuçlanması durumunda ilgililer hakkında yasal işlem başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeve içerisinde yüklenici tarafından karşılanacaktır.

16.6. Yüklenici hasta ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlüdür. Sıcak yemekler (60°C ve üzerinde) servis saatine kadar sıcak muhafaza edilecektir. Soğuk yemekler (10°C altında) muhafaza edilecektir. Açıkta hiçbir besin taşınmayacaktır. Yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi ve teknolojik ekipmanı bünyesine katması halinde yönetimden ek bir ücret talep edemeyecektir.

16.7. Yönetim uygun gördüğü zamanlarda mutfaklarda, yemekhanelerde verilen hizmeti denetleyerek eksik ve bozuk malzemenin temini ve tamirini talep edebilecektir Yüklenici, en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorunda olup, masraflar Yükleniciye aittir.

16.8. Hastanede Yüklenici ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.

16.9. Hastanede, mutfakta oluşabilecek her türlü kaza, yangın, su baskını vb. gibi sebeplerden dolayı, hizmet üretilmemesi halinde Yüklenici, idareye göstereceği Mersin Büyükşehir Belediyesi sınırları içerisinde kendisine ait veya kira sözleşmesine sahip olduğu iş yerinde yemek üretimini gerçekleştirip bu hizmetin devamlılığını sağlayacaktır.

16.10. Normal yemekler ile diyet yemeklerinde kullanılacak yağ, bitkisel sıvı yağ (ayçiçeği, mısırözü) ile zeytinyağı olacaktır. Hamur işlerinde pasta yağı kullanılabilir. Bazı özel yemekler, hastane diyetisyeninin onayı alınarak, katı yağlar (tereyağı veya margarin) ile yapılabilir. Kızartmalar için kullanılacak yağlar bu amaçla üretilmiş kızartma yağları olacaktır. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, don yağı vb. ile kızartmalarda kullanılan yağlar ikinci kez kesinlikle kullanılmayacaktır.

16.11. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksine ve teknik şartnameye uygun olacaktır.

16.12. Mevcut soğuk odaların bakımı ve onarımı Yüklenici tarafından karşılanacak, sözleşme bitiminde çalışır durumda teslim edilecektir.

16.13. Yüklenici, ilk işe başlayanlara hizmet içi eğitim verecektir. Hizmet içi eğitimin ilki sözleşmenin başladığı ay olacak ve periyodik olarak tekrarlanacaktır. Çalışan elemanların hizmet içi eğitimleri, idarenin belirleyeceği zamanlarda, Hastane Diyet Uzmanları ile Yüklenici yetkilisi tarafından planlanacak ve bizzat bu eğitimlere katılan yemek hizmetleri kontrol teşkilatı üyelerinden en az birisi tarafından da imzalanmış olarak rapor halinde Başhekimliğe Yüklenici tarafından sunulacaktır. Eğitim için kullanılacak cihazların arızalanması durumunda Yüklenici tarafından en kısa sürede yaptırılacak veya yenisi getirilecektir.

16.14. Kontrol Teşkilatınca gerekli görüldüğü takdirde personel sayımı yapılacaktır.

16.15. Yüklenici kullanım alanlarında bulunan tuvalet ve lavabolarda dezenfektanlı sıvı el sabunu ve dispenselerini (lavabo sayısı kadar) bulundurmakla yükümlüdür. Her lavabonun yanında otomatik cihazlı havlu peçete bulundurulacaktır. Tuvaletler ve lavabolar düzenli olarak temizlenecektir.

16.16. Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği şartlarına göre mutfak atıklarının ana rögarlara gitmemesi gerekmektedir. Bu yönetmelik hükümlerine göre hareket edilecektir. Atık su analizi ve raporlanması bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır. Aksi takdirde oluşabilecek problemler Yükleniciye ait olacaktır.

16.17. Hastane Diyet Uzmanları tarafından istenen hasta beslenmeleriyle ilgili bazı özel karışımlar Yüklenici tarafından hazırlanacak ve servis edilecektir.

16.18. Yüklenici, kendi çalıştırdığı personelin yemeklerini karşılamakla yükümlü olacaktır.

16.19. Rasyonlar gönderildikten sonra veya tatil günleri yatan hasta sayısında değişiklik olduğu takdirde bu kişilere de yemek verilecektir.

- 16.20.** Yüklenici, Hastane Diyet Uzmanları'nın ve Kontrol Teşkilatının, gelen yiyeceklerle ilgili olarak istediği bilgileri (örneğin süt, yoğurt veya peynirin enerji, protein yağ değerleri gibi) en kısa sürede temin edecek ve Teşkilata ulaştıracaktır.
- 16.21.** Bazı özel hastalıklarda proteinsiz un, proteinsiz makarna, glutensiz makarna gibi yiyecekleri, temin etmek pişirmek ve servis etmek Yüklenicinin yükümlülüğündedir.
- 16.22.** Garsonlar ve meydançı yemek yapımında çalıştırılmayacaktır.
- 16.23.** Yemeklerde ve yemekhanelerde iyotlu tuz kullanılacaktır.
- 16.24.** İlaş ambarlarında yumurta kontrolü için ışıklı cihaz bulundurulacaktır.
- 16.25.** Servis sonrası tepsi ve tabaklar, kliniklerin özellikleri göz önüne alınarak Yüklenici tarafından toplanacaktır.
- 16.26.** Yemek üretimi için Mersin Üniversitesi Hastanesi mutfağını kullanan Yüklenici, mutfak bina dışına ve içine açılan tüm kapılarının denetiminden sorumludur. Kötü niyetli kişilerin, üretilen yemeklerin zehirlenmeye yol açma veya mutfaktan geçerek hastaneye zarar verme ihtimaline karşı gereken güvenlik önlemlerini almak Yüklenicinin sorumluluğundadır.
- 16.27.** Yüklenici tarafından kötü ve kusurlu yapıldıkları kesin olarak anlaşılan iş kısımlarını (gıda maddelerinin ve yemeklerin hastaneye kabulünden, çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) yeniden yaptırmak hususunda kontrol teşkilatı yetkilidir. Yüklenici, bu konuda kendisine yazılı olarak verilen talimat üzerine, belirlenen süre içinde söz konusu iş kısımlarını ayrıca bir bedel istemeksizin kaldırıp yeniden yapmak zorundadır. Bu hususta bir gecikme olursa sorumluluğu yükleniciye aittir. Aksaklıkların devam etmesi durumunda Madde-16 ve sözleşmede yer alan cezai hükümler uygulanır.
- 16.28.** Yemekhanelerde görevli olmayan kişilerin yemekhanelere girmesi ve dolaşması yasaktır. İstihkakı olmayanların yemek yemesi ile istihkakı olanlara da yemek kalmaması gibi bir durum oluşturulmayacaktır. Bu durum Yüklenicinin ikazını gerektiren bir kusurdur.
- 16.29.** Yüklenici verilen yemek hizmetiyle ilgili hastaneyi ilgilendiren herhangi bir aksaklık veya sorun söz konusu olduğunda ilk olarak idareyi ayrıntılı bir şekilde bilgilendirmek zorundadır. Yüklenicinin, mutfak personelinin kendi başına karar vermeye yetkisi yoktur.
- 16.30.** Hizmetin gerçekleştirilmesinde teknik şartnameye uyulmayan her hususta Madde 17 de ve sözleşmede belirtilen cezai şartlar uygulanır.
- 16.31.** Mutfak, yemekhane ve kat ofislerinden tutanakla teslim edilen demirbaş veya sabit tesis ve malzemeler iş bitiminde aynen teslim alınacaktır, eksiklik varsa Yüklenici tarafından tamamlanacaktır.
- 16.32.** Yüklenici, aşağıda cinsi ve miktarları yazılı malzemeleri işe başladığı ilk günden itibaren kullanıma sunacaktır. Bu malzemeler için idareden herhangi bir ücret talep etmeyecektir.

Malzemenin Cinsi

Miktarı

Çatal, Kaşık, Bıçak (18/10 Cr-Ni paslanmaz çelikten)	2500'er Adet
Yemek Tabağı	2500 Adet
Doğrama Bıçağı	30 Adet
Porselen veya kırılmaz termoset Çukur Tabak (aldığı miktar 250 gr altında olmayacak)	2500 Adet
Porselen veya kırılmaz termoset Pilav-Tatlı Tabağı (aldığı miktar 250 gr altında olmayacak)	2500 Adet
Porselen veya kırılmaz termoset Çorba Kasesi (aldığı miktar 250 gr altında olmayacak)	2500 Adet
Su Bardağı Cam (YEMEKHANELER İÇİN)	3000 Adet
Kapaklı Sürahi Cam (YEMEKHANELER İÇİN)	300 Adet
Kağıt Peçetelik (YEMEKHANELER İÇİN)	100 Adet
Tuzluk (YEMEKHANELER İÇİN)	100 Adet
Baharatlık (YEMEKHANELER İÇİN)	100 Adet

Kürdanlık (ambalajlı kürdan) (YEMEKHANELER İÇİN)	
100 Adet	
EkmeK Sepeti Kapaklı (YEMEKHANELER İÇİN)	
100 Adet	
Narekşisi, Sirke, Limonluk ve Zeytinyağlık (YEMEKHANELER İÇİN)	
8 Adet	
Kepçe	
30 Adet	
Kevgir	
30 Adet	
Yemek arabası 24 tepsilik	
30 Adet	
Katı meyve ve narenciye meyve sıkacağı (elektrikli) (1'i Mama Mutfağı İçin)	
2 Adet	
Kettle (GİZLİ ISITMA SİSTEMLİ)	
1 Adet	
Cam rende	
1 Adet	
Biberon Set (Polipropilen İçerikli Steril Edilmeye Uygun kalitede)	
300 Adet	
Biberon Fırçası (Mama Mutfağı İçin)	
3 Adet	
Tel Süzgeç (Mama Mutfağı İçin)	
3 Adet	
Market Sepeti (20 Adetlik) (Mama Mutfağı İçin)	
3 Adet	
Mikser (Mama Mutfağı İçin)	
1 Adet	
Termos (2 Litrelik, Paslanmazelik) (Mama Mutfağı İçin)	
3 Adet	
Saklama Kabı (Mama Mutfağı İçin)	
5 Adet	
Prob Termometre	
2 Adet	
Nem ölçer	
2 Adet	
Et, tavuk, peynir, sebze ve meyve için Sanayi tipi Doğrama Tahtası	
12 Adet	
(polietilenden yapılmış, sağlıklı, hijyenik ve temizliği kolay olan, piyasada bulunan iyi cins malzeme olacaktır. Her biri için iki adet ayrılacaktır.)	
Sanayi tipi Konserve Açacağı	
1 Adet	
Yemek Servisi için Verzalit Tepsi	
1500 Adet	
Yanmaz eldiven	
5 çift	
Et satırı	
3 adet	
Masat	
3 adet	
Metal eldiven	
5 çift	
Bakliyat küreği (Krom)	
5 adet	
Yemek kazanı 500 kişilik	
8 adet	
Yemek kazanı 1000 kişilik	
6 adet	
Yemek kazanı 300 kişilik	
4 adet	
Yemek kazanı 250 kişilik	
2 adet	
Yemek kazanı 100 kişilik	
4 adet	
Kızartma tavaı 90 cm	5 adet
Kızartma tavaı 60 cm	2 adet
Saplı teflon tava 40 cm	3 adet

Aylık Kullanılacak Tahmini Temizlik Malzemeleri

Miktarı	
Galoş	3.500
Çift	
Eldiven (Steril)	2.500
Çift	
Bone	4.000
Adet	
Kolluk	1.000
Çift	
Bulaşık Deterjanı (Elde yıkama)	750 Kg
Bulaşık Deterjanı (Makinede yıkama)	300 Kg
Parlatıcı (Bulaşık yıkama için)	450 Kg
Yağ çözücü	200 Kg
Kireç pas çözücü	60 Kg
Genel yüzey temizleyici	150 Kg
Maske	2.500
Adet	
Dispanser peçete	900
Paket	
Çamaşır suyu	150 Kg
Mob	20
Adet	
Kapaklı köpük tabak 3 gözlü	5.000
adet	
Kapaksız köpük tabak 3 gözlü	5.000
adet	
Plastik çatal	
40.000 adet	
Plastik kaşık	40.000
adet	
Plastik çatal-kaşık seti	20.000
adet	
Plastik çatal-bıçak seti	25.000
adet	
Köpük bardak	40.000
adet	
Pet su bardağı	60.000
adet	
Alüminyum kase	50.000
adet	
Alüminyum folyo 45 x 100 mt	100
adet	
Streç film 45 x 100 mt	100
adet	
Sup kase	20.000
adet	
Sup kase kapağı	15.000
adet	

Yukarıdaki miktarlar ortalama aylık miktarlardır.

16.33. Dağıtımı yapılan yemeklerde yabancı madde çıkması durumunda teknik şartnamenin 17. Maddesi gereğince işlem yapılacaktır.

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

MADDE 17- CEZAYA İLİŞKİN HUSUSLAR:

17.1. Sözleşme kapsamında, hizmetin ifa şeklinde yüklenicinin kusurundan doğan bir gecikme olduğu veya idare tarafından yapılan kontrollerde hizmetin usulüne uygun yapılmadığının saptanması durumunda, sözleşmede belirtilen cezalar uygulanarak, yüklenicinin hak edişinden kesilecektir. Bu

durum sözleşme süresince 5 kez olması halinde, protesto çekmeye gerek kalmaksızın 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununun 20 nci maddesinin (b) bendine göre işlem yapılacaktır.

17.2. Yüklenici teknik şartnamede belirtilen tüm maddelere uyarak taahhütlerini yerine getirmek zorundadır, teknik şartnamede yer alan hususlara her bir aykırılık için ayrı ayrı uygulanmak üzere kesilecek ceza miktarı sözleşmede belirtilen şekilde olacaktır. Ayrıca, bu aykırılıkların ardı ardına veya aralıklı olarak 5 (beş) aykırılığa ulaşması durumunda, yukarıda öngörülen ceza uygulanmakla birlikte 4735 sayılı Kanunun 20.maddesinin (b) bendine göre protesto çekmeye gerek kalmaksızın sözleşme feshedilecektir.

17.3. Yukarıda sayılan aykırılıklardan en az ikisinin bir ay içerisinde 4 (dört) kez tekrarlanması veya ayrı ayrı maddelere uygulanan ceza sayısının bir yıl içerisinde toplam 10 (On)'a ulaşması halinde, sözleşmede öngörülen cezalar uygulanmakla birlikte, 4735 sayılı Kanunun 20 nci maddesinin (b) bendine göre protesto çekmeye gerek kalmaksızın sözleşme feshedilecektir.

17.4. Yüklenicinin şartname hükümlerinden herhangi birine riayetsizliği durumunda aşağıdaki belirtilen cezalar uygulanacak ve Yüklenicinin hak edişinden kesilecektir.

17.4.1 Yüklenici idare tarafından hazırlanan aylık yemek listesine uymak zorundadır. Ancak zorunlu sebeplerden dolayı Yüklenicinin yemek listelerindeki değişiklik isteğinin Kontrol Teşkilatının uygun bulunması halinde, bir ay içerisinde normal ve diyet menülerinde en fazla iki değişiklik yapılabilir. Yapılan değişikliğin bir ay içerisinde ikiden fazla olması durumunda tutulan her tutanak için sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında cezai müeyyide uygulanır.

17.4.2 Yüklenicinin bu şartnamede belirtilen miktarlardan eksik malzeme kullanması sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında uygulanacaktır.

17.4.3 Yüklenicinin, öğünlerde temin etmesi gereken malzemeyi temin etmemesi halinde, sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında cezai uygulanacaktır.

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

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

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

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

17.4.8.Yemeklerin içerisinde yabancı cisim çıkması halinde (çöp,böcek, metal, kıl) sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.

17.4.9. Yüklenici çöp toplama alanındaki çöpleri aynı gün içerisinde almak ve alanı temizlemek zorundadır. Almadığı ve çöp alanını kirli bıraktığı takdirde; sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.

17.4.10. Yemek dağıtım personelinin hastalara ve hasta yakınlarına ve hastane personellerine uygunsuz tavır ve davranışın uyarılara rağmen devam etmesi halinde; sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.

17.4.11. Yüklenici firma hastanede çalıştırılmak üzere şartnamede belirtilen miktar kadar eleman buldurmak zorundadır. Eksik eleman çalıştırması halinde her eksik eleman halinde; sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.

17.4.12. Yemek dağıtım personeli temiz forma, eldiven, maske, kolluk ile yemek dağıtımını yapmak zorundadır. Yemek şirketi personelinin formasız veya hijye ne engel bir durumda yemek dağıtması halinde sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde bir) oranında ceza uygulanacaktır.

(EK 1)

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

TARİH	ÖĞÜN	TAT	RENK	GÖRÜNÜM	ŞEKİL	LEZZET	PORSİYON			DEĞERLENDİRME
							ET	TAVUK	DİĞER	
	SABAH									
	ÖĞLE									
	AKŞAM									

Hastane başhekimliğince görevlendirilecek Hastane Diyetisyeni tarafından değerlendirilecektir.

(EK-2)

YEMEK TÜRLERİ VE İÇERİSİNE KONACAK GIDA MADDELERİNİN MİKTARLARI

Hastaneye yemek hizmetini verecek yüklenicinin uygulayacağı gramajlar ve yemek listeleri aşağıda verilmiştir. Kontrol Teşkilatı tarafından yemek listesinde değişiklik yapıldığında veya gramaj listesinde bulunmayan bir yemek olduğunda verilen gramaj listesindeki benzer yemeklerin gramajları uygulanır.

Kullanılacak ve servis edilecek tüm meyveler, sebzeler birinci kalite olacaktır. Kontrol Teşkilatının onayı ile gerekli hallerde mevsim dışı sebzeler dondurulmuş (fresh) kullanılabilir.

MEYVE VE SEBZELERİN BULUNDUĞU DÖNEMLER AŞAĞIDA VERİLMİŞTİR:

Meyveler:

ARMUT	TEMMUZ - KASIM
AYVA	EKİM - ŞUBAT
ÇİLEK	MAYIS - HAZİRAN
ELMA	EKİM - NİSAN
KARPUZ	HAZİRAN - EKİM
KAVUN	TEMMUZ - KASIM
KAYISI	HAZİRAN - AĞUSTOS
KIRMIZI ERİK	MAYIS - AĞUSTOS
KİRAZ	HAZİRAN
LİMON	HER AY
MALTA ERİĞİ	NİSAN - MAYIS
MANDALİNA	EKİM - ŞUBAT
MUZ	KASIM - MART
PORTAKAL	KASIM - MART
ŞEFTALİ	TEMMUZ - EKİM
ÜZÜM	TEMMUZ - EKİM
VİŞNE	TEMMUZ
YAŞ ERİK	MAYIS - HAZİRAN

MEYVELERİN HEPSİ 200 gr, KAVUN ve KARPUZ 500 gr OLACAKTIR.

Sebzeler:

BARBUNYA	NİSAN - HAZİRAN
BEYAZ LAHANA	KASIM - ŞUBAT
BEZELYE	NİSAN - HAZİRAN
DEREOTU	HER AY

DOLMA BİBER	HAZİRAN - EKİM
DOMATES	HAZİRAN – KASIM (SERA HER AY)
HAVUÇ	EYLUL - NİSAN
ISPANAK	KASIM - NİSAN
KARNABAHAAR	KASIM - MART
KEREVİZ	KASIM - ŞUBAT
KIRMIZI LAHANA	KASIM - ŞUBAT
KURU SOĞAN	HER AY
MARUL	NİSAN - HAZİRAN
MAYDANOZ	HER AY
PATATES	HER AY
PATLICAN	MAYIS - KASIM
PIRASA	KASIM - MART
S.YAPRAK	HER AY
SALATALIK (HIYAR)	MAYIS - EKİM
SEMİZ OTU	NİSAN – HAZİRAN
SİVRİ BİBER	HAZİRAN – EKİM (SERA HER AY)
TAZE BAKLA	NİSAN - HAZİRAN
TAZE FASÜLYE	HAZİRAN - EKİM
TAZE KABAK	MAYIS - KASIM
YEŞİL SOĞAN	OCAK - TEMMUZ

YEMEK TÜRLERİ VE İÇERİSİNE KONACAK GIDA MADDELERİNİN MİKTARLARI

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

ANA YEMEKLER (1. KAP)

YEMEĞİN ADI MİKTARLAR	YEMEĞİN	MALZEMELERİ
ANKARA TAVA	DANA ETİ	120 GR
	PIRİNÇ	60 GR

	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
	KARABİBER	0.5 GR
ARNAVUT CİĞERİ (GARNİLİ)	DANA CİĞERİ	100 GR
	UN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
	PUL BİBER	0.5 GR
GARNİİÇİN	KİMYON	1 GR
	KURU SOĞAN	30 GR
	MAYDANOZ	1/8 DEMET
BAHÇEVAN KEBAP (YAZ)	DANA ETİ	120 GR
	BEZELYE	35 GR
	TAZE FASULYE	45 GR
	TAZE KABAK	50 GR
	ÇARLİSTON BİBER	15 GR
	DOMATES	30 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
BAHÇEVAN KEBAP (KIŞ)	DANA ETİ	120 GR
	HAVUÇ	40 GR
	PATATES	60 GR
	BEZELYE	25 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR

BALIK TAVA (GARNİLİ)	BALIK (ÇEŞİTLERİ)	150 GR
	UN	10 GR
	SIVI YAĞ	20 GR
	TUZ	2 GR
GARNİİÇİN	ROKA	1/4 DEMET
	LİMON	1/4 ADET
ÇİFTLİK KÖFTE	DANA ETİ	150 GR
	PATATES	70 GR
	HAVUÇ	40 GR
	YUMURTA	1/8 ADET
	UN	2.5 GR
	EKMEK İÇİ	15 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 DEMET
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	TUZ	2 GR
ÇOBAN KAVURMA	DANA ETİ	200 GR
	PATATES	50 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
DOMATES TAVA	DANA ETİ	150 GR
	DOMATES	150 GR
	KURU SOĞAN	20 GR

	YEŞİLBİBER	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
DÜĞÜN ÇORBA	DANA ETİ	75 GR
	UN	10 GR
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	LİMON	1/ 8 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
ET DÖNER (PİLAV ÜSTÜ)	DANA ETİ	150 GR
	TUZ	2 GR
PİLAV İÇİN	PİRİNÇ	50 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
ET ROSTO (PÜRELİ)	DANA ETİ	200 GR
	UN	1.5 GR
	SIVI YAĞ	2.5 GR
	SALÇA	2.5 GR
	TUZ	2 GR
PÜRE İÇİN	PATATES	90 GR
	SÜT	40 ML
	YAĞ (MARGARİN)	5 GR
	TUZ	1 GR
ET SOTE	DANA ETİ	200 GR
	KURU SOĞAN	20 GR

	YEŞİLBİBER	20 GR
	DOMATES	50 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	KEKİK	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
ETLİ BAMYA	DANA ETİ	100 GR
	BAMYA	150 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	DOMATES	25 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
ETLİ BEZELYE	DANA ETİ	100 GR
	BEZELYE	150 GR
	HAVUÇ	40 GR
	PATATES	20 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	DOMATES	25 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
ETLİ BİBER DOLMA (YOĞURTLU)	DANA ETİ	75 GR
	DOLMALIK BİBER	150 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	25 GR
	PİRİNÇ	25 GR
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
	KURU NANE	0.1 GR

	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR
ETLİ GÜVEÇ	DANA ETİ	120 GR
	PATLICAN	60 GR
	DOMATES	50 GR
	YEŞİLBİBER	20 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SARIMSAK	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
ETLİ KABAK DOLMA (YOĞURTLU)	DANA ETİ	75 GR
	KABAK	150 GR
	DOMATES	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	PİRİNÇ	20 GR
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
	KURU NANE	0.1 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR
ETLİ KARIŞIK DOLMA (YOĞURTLU)	DANA ETİ	75 GR
	KABAK	50 GR
	PATLICAN	50 GR
	DOLMALIK BİBER	50 GR
	DOMATES	25 GR

	KURU SOĞAN	10 GR
	PİRİNÇ	20 GR
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
	KURU NANE	0.1 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR
ETLİ PATLİCAN DOLMA (YOĞURTLU)	DANA ETİ	75 GR
	PATLİCAN	150 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	25 GR
	PİRİNÇ	25 GR
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
	KURU NANE	0.1 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR
ETLİ TÜRLÜ (KIŞ)	DANA ETİ	120 GR
	HAVUÇ	35 GR
	PATATES	60 GR
	YEŞİLBİBER	20 GR
	KURU SOĞAN	15 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
ETLİ TÜRLÜ (YAZ)	DANA ETİ	120 GR
	PATLİCAN	35 GR

	KABAK	35 GR	
	PATATES	30 GR	
	TAZE FASULYE	30 GR	
	DOMATES	30 GR	
	ÇARLİSTON BİBER	20 GR	
	KURU SOĞAN	15 GR	
	SIVI YAĞ	5 GR	
	SALÇA	5 GR	
	TUZ	2 GR	
ETLİ KURU FASULYE	DANA ETİ	75 GR	
	KURU FASULYE	50 GR	
GR	KURU SOĞAN		20
	SIVI YAĞ	5 GR	
	SALÇA	5 GR	
	TUZ	2 GR	
ETLİ LAHANA SARMA	DANA ETİ	75 GR	
	LAHANA	75 GR	
	PİRİNÇ	20 GR	
	KURU SOĞAN	10 GR	
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET	
	KURU NANE	0.1 GR	
	KARABİBER	0.1 GR	
	SIVI YAĞ	5 GR	
	SALÇA	3 GR	
	TUZ	2 GR	
ETLİ LAHANA SARMA (YOĞURTLU)	DANA ETİ	75 GR	
	LAHANA	75 GR	
	PİRİNÇ	20 GR	

	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
	KURU NANE	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	3 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR
ETLİ NOHUT	DANA ETİ	75 GR
	NOHUT	50 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
ETLİ TAZE FASULYE	DANA ETİ	100 GR
	TAZE FASULYE	140 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	30 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
ETLİ YAPRAK SARMA	DANA ETİ	75 GR
	YAPRAK	50 GR
	PİRİNÇ	30 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR

	KURU NANE	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
ETLİ YAPRAK SARMA (YOĞURTLU)	DANA ETİ	75 GR
	YAPRAK	50 GR
	PİRİNÇ	30 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	KURU NANE	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR
FIRIN KÖFTE	DANA ETİ	150 GR
	PATATES	60 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	YUMURTA	1/ 10 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	TUZ	2 GR
FIRIN TAVUK	TAVUK ETİ	150 GR
	SIVI YAĞ	15 GR

	KARABİBER	0.1 GR	
	KEKİK	0.2 GR	
	SALÇA	2 GR	
	TUZ		2
GR	PATATES (KIZARMIŞ)	75 GR	

HASANPAŞA KÖFTE	DANA ETİ	150 GR	
	PATATES	80 GR	
	SÜT	20 ML	
	KAŞAR PEYNİRİ	5 GR	
	KURU SOĞAN	20 GR	
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET	
	YUMURTA	1 / 8 ADET	
	KİMYON	0.1 GR	
	KARABİBER	0.1 GR	
	SIVI YAĞ	5 GR	
	SALÇA	5 GR	
	TUZ	2 GR	

ISPANAKLI TAVUK GRATEN	TAVUK ETİ	120 GR	
	ISPANAK	100 GR	
	KAŞAR PEYNİRİ	5 GR	
	SÜT	20 GR	
	YUMURTA	1/ 20 ADET	
	UN	15 GR	
	KURU SOĞAN	30 GR	
	SIVI YAĞ	10 GR	
	TUZ	2 GR	

IZGARA KÖFTE (PATATES KIZARTMA)	DANA ETİ	150 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	10 GR
	GALETA UNU	10 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	TUZ	2 GR

PATATES KIZARTMASI İÇİN	PATATES	75 GR
	SIVIYAĞ	5 GR
	TUZ	0.5 GR

İSLİM KEBABI	DANA ETİ	120 GR
	PATLİCAN	200 GR
	DOMATES	50 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	SALÇA	2 GR
	TUZ	2 GR

İZMİR KÖFTE	DANA ETİ	120 GR
	PATATES	80 GR
	HAVUÇ	30 GR
	DOMATES	50 GR
	ÇARLİSTON BİBER	10 GR
	KURU SOĞAN	15 GR
	YUMURTA	1 / 4 ADET
	UN	10 GR

	KİMYON	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR
KADINBUDU KÖFTE (PAT. KIZARTMA)	DANA ETİ	150 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	GALETA UNU	10 GR
	YUMURTA	1 / 2 ADET
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
	SIVI YAĞ	10 GR
	UN	5 GR
	KİMYON	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
PATATES KIZARTMA İÇİN	PATATES	75 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	0.5 GR
KADINBUDU KÖFTE (PÜRELİ)	DANA ETİ	150 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	GALETA UNU	10 GR
	YUMURTA	1 / 2 ADET
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
	SIVI YAĞ	10 GR
	UN	5 GR

	KİMYON	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
PÜRE İÇİN	PATATES	100 GR
	SÜT	25 GR
	TUZ	1 GR
KÂĞIT KEBABI	DANA ETİ	120 GR
	BEZELYE	25 GR
	HAVUÇ	40 GR
	PATATES	40 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KEKİK	0.1 GR
	TUZ	2 GR
KARNİYARIK	DANA ETİ	120 GR
	PATLICAN	200 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	25 GR
	ÇARLİSTON BİBER	20 GR
	MAYDANOZ	1/10 DEMET
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR

KIYMALI İSPANAK (YOĞURTLU)	DANA ETİ	60 GR
	İSPANAK	200 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	YOĞURT	100 GR

KIYMALI KOL BÖREĞİ	DANA ETİ	100 GR
	YUFKA	75 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 ADET
	YUMURTA	1/ 10 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	SÜT	25 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	1 GR

KURU KÖFTE (GARNİLİ)	DANA ETİ	150 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	10 GR
	GALETA UNU	10 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	TUZ	2 GR

GARNİ İÇİN	PATATES	40 GR
	HAVUÇ	20 GR
	BEZELYE	10 GR
	TAZE FASULYE	10 GR
	KURU SOĞAN	5 GR

	PUL BİBER	0,1 GR
	KARABİBER	0,1 GR
	TUZ	2 GR
KURU KÖFTE (PATATES KIZARTMALI)	DANA ETİ	150 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	10 GR
	GALETA UNU	10 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	TUZ	2 GR
PATATES KIZARTMASI İÇİN	PATATES	75 GR
	SIVIYAĞ	5 GR
	TUZ	0.5 GR
MANTARLI TAVUK SOTE	TAVUK ETİ	150 GR
	MANTAR	50 GR
	DOMATES	50 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	YEŞİLBİBER	10 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	KEKİK	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
ORMAN KEBABI	DANA ETİ	120 GR
	PATATES	75 GR
	HAVUÇ	25 GR
	BEZELYE	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	10 GR

	KEKİK	0.1 GR
	TUZ	2 GR
PATLICAN KEBAP	DANA ETİ	120 GR
	PATLICAN	150 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
PATLICAN MUSAKKA	DANA ETİ	75 GR
	PATLICAN	150 GR
	KURU SOĞAN	15 GR
	DOMATES	40 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 ADET
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	20 GR
	TUZ	2 GR
PATLICAN TAVA	DANA ETİ	120 GR
	PATLICAN	125 GR
	DOMATES	50 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR
PİLİÇ KENTAKİ (GARNİLİ)	TAVUK ETİ	150 GR
	GALETA UNU	10 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	SIVI YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR

GARNİ İÇİN	PATATES	40 GR	
	HAVUÇ	20 GR	
	BEZELYE	10 GR	
	MISIR	10 GR	
	KURU SOĞAN	5 GR	
	KARABİBER	0,1 GR	
	TUZ	2 GR	
PİLİÇ KENTAKİ (PATATES KIZARTMA)	TAVUK ETİ	150 GR	
	GALETA UNU	10 GR	
	YUMURTA	1/ 4 ADET	
	SIVI YAĞ	10 GR	
	TUZ	2 GR	
PATATES KIZARTMA İÇİN	PATATES	75 GR	
	SIVI YAĞ	5 GR	
	TUZ	0.5 GR	
PİLİÇ ROTİ	TAVUK ETİ	150 GR	
	DOMATES	50 GR	
	YEŞİLBİBER	20 GR	
	SIVI YAĞ	15 GR	
	KARABİBER	0.1 GR	
	KEKİK	0.2 GR	
	SALÇA	2 GR	
	TUZ	2 GR	2
GR			
	PATATES (KIZARMIŞ)	75 GR	
SALÇALI KÖFTE	DANA ETİ	150 GR	

	PATATES	60 GR
	YEŞİLBİBER	25 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
SOSLU TAVUK PİRZOLA	TAVUK ETİ	150 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KEKİK	0.2 GR
	SALÇA	5 GR
	YOĞURT	5 GR
	TUZ	2 GR
SOSYETE MANTISI GR)	YUFKA	½ ADET (100
	DANA ETİ	100 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 ADET
	YUMURTA	1/10 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	1 GR
SOS İÇİN	YOĞURT	100 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	PUL BİBER	0,5 GR
	KURU NANE	0,5 GR
ŞEHRİYELİ GÜVEÇ	DANA ETİ	120 GR
	ARPA ŞEHRİYE	50 GR

	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
TALAŞ BÖREĞİ	DANA ETİ	120 GR
	MİLFÖY HAMURU	75 GR
	YUMURTA	1/10 ADET
	SÜT	25 GR
	BEZELYE	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	1 GR
TAS KEBABI	DANA ETİ	150 GR
	PATATES	120 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
TAVUK ÇORBA	TAVUK ETİ	60 GR
	UN	10 GR
	SIVIYAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	PUL BİBER	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
TAVUK ÇÖP ŞİŞ (GARNİLİ)	TAVUK ETİ	150 GR
	KEKİK	0.2 GR
	TUZ	2 GR

GARNİ İÇİN	PATATES	40 GR
	HAVUÇ	20 GR
	BEZELYE	10 GR
	TAZE FASULYE	10 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	PUL BİBER	0,1 GR
	KARABİBER	0,1 GR
	TUZ	2 GR
TAVUK DÖNER (PİLAV ÜSTÜ)	TAVUK ETİ	150 GR
	TUZ	2 GR
PİLAV İÇİN GR	PİRİNÇ	50
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
TAVUK SARMA	TAVUK ETİ	150 GR
	BEZELYE	20 GR
	HAVUÇ	20 GR
	MISIR	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	KEKİK	0.2 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
TAVUK SOTE	TAVUK ETİ	150 GR
	DOMATES	50 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	YEŞİLBİBER	10 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	KEKİK	0.1 GR

	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
TAVUK ŞİNİTZEL (GARNİLİ)	TAVUK ETİ	150 GR
	GALETA UNU	10 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	SIVI YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR
GARNİİÇİN	PATATES	40 GR
	HAVUÇ	20 GR
	BEZELYE	10 GR
	TAZE FASULYE	10 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	PUL BİBER	0,1 GR
	KARABİBER	0,1 GR
	TUZ	2 GR
TERBİYELİ ET HAŞLAMA	DANA ETİ	200 GR
	PATATES	100 GR
	HAVUÇ	50 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	LİMON	1/ 4 ADET
	UN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
TERBİYELİ KÖFTE	DANA ETİ	150 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	UN	10 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	LİMON	1/ 8 ADET

	MAYDANOZ	1/10 DEMET
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	KURU NANE	0.1 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
TİRE KÖFTE (YOĞURLU)	DANA ETİ	120 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	15 GR
	GALETA UNU	10 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	TUZ	2 GR
	PATATES (KIZARMIŞ)	80 GR
	YOĞURT	100 GR
	SALÇA	5 GR

PİLAVLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER (2. KAP)

BULGUR PİLAVI	BULGUR	60 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
CEVİZLİ PEYNİRLİ ERİŞTE	ERİŞTE	60 GR
	LOR PEYNİR	20 GR
	CEVİZ	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI	BULGUR	60 GR
	DOMATES	50 GR
	SİVRİ BİBER	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	60 GR
	DOMATES	50 GR
	SİVRİ BİBER	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
FIRIN MAKARNA	MAKARNA	60 GR
	UN	10 GR
	SÜT	30 GR
	KAŞAR PEYNİR	30 GR
	MAYDANOZ	1/10 DEMET
	SIVI YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR
ISPANAKLI KOL BÖREĞİ	YUFKA	75 GR
	ISPANAK	50 GR
	SÜT	20 GR
	YUMURTA	1/4 ADET
	MAYDANOZ	1/10 DEMET
	KURU SOGAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR

İÇ PİLAV	PİRİNÇ	60 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DEREOTU	1/ 20 GR
	KUŞ ÜZÜMÜ	5 GR
	ANTEP FISTIĞI	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	BULGUR	60 GR
	YEŞİL MERCİMEK	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR

NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	50 GR
	NOHUT	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR

PATATESLİ KOL BÖREĞİ	YUFKA	75 GR
	PATATES	50 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	SÜT	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR

PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ	YUFKA	75 GR
	PEYNİR	50 GR

	YUMURTA	1/ 4 ADET
	SÜT	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
PEYNİRLİ MAKARNA	MAKARNA	60 GR
	PEYNİR	30 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	TUZ	2 GR
PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREĞİ	MİLFÖY HAMURU	75 GR
	LOR PEYNİR	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	YUMURTA	1/ 10 ADET
PEYNİRLİ SPAGETTİ	SPAGETTİ	60 GR
	PEYNİR	30 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	TUZ	2 GR
PİRİNÇ PİLAVI GR	PİRİNÇ	60
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
SEBZELİ MAKARNA	MAKARNA	50 GR
	ÇARLİSTON BİBER	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 DEMET
	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	20 GR

	SIVI YAĞ	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	50 GR
	BEZELYE	20 GR
	HAVUÇ	20 GR
	DOMATES	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
SİGARA BÖREĞİ	YUFKA	50 GR
	PEYNİR	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 DEMET
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	SIVI YAĞ	30 GR
SOSLU SPAGETTİ	SPAGETTİ	60 GR
	SIVI YAĞ	3 GR
	TUZ	1 GR
SOS İÇİN	DOMATES	50 GR
	SALÇA	3 GR
	SIVI YAĞ	3 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	1 GR
SU BÖREĞİ	YUFKA	50 GR
	PEYNİR	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 DEMET
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	SIVI YAĞ	30 GR

ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI BULGUR 60 GR

ŞEHRİYE 10 GR

SIVI YAĞ 5 GR

TUZ 2 GR

ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI PİRİNÇ 60 GR

ŞEHRİYE 10 GR

SIVI YAĞ 5 GR

TUZ 2 GR

ÇORBALAR (2. KAP)

EZOĞELİN ÇORBA MERCİMEK 20 GR

PİRİNÇ 10 GR

UN 2 GR

LİMON 1/ 4 ADET

SALÇA 5 GR

SIVI YAĞ 5 GR

KURU NANE 0.1 GR

KARABİBER 0.1 GR

TUZ 2 GR

KAŞARLI DOMATES ÇORBA SALÇA 15 GR veya DOMATES 50 GR

UN 15 GR

SÜT 20 GR

KAŞAR PEYNİR 20 GR

SIVI YAĞ 5 GR

TUZ 2 GR

KREMALİ MANTAR ÇORBA MANTAR 50 GR

SÜT 40 ML

UN 5 GR

	SIVI YAĞ	4 GR
	MARGARİN	2 GR
	KARABİBER	0.2 GR
	TUZ	1 GR
MERCİMEK ÇORBA	MERCİMEK	30 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	UN	5 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
SEBZE ÇORBA (KIŞ)	HAVUÇ	25 GR
	PATATES	25 GR
	BEZELYE	20 GR
	ISPANAK	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
SEBZE ÇORBA (YAZ)	PATATES	25 GR
	DOMATES	25 GR
	TAZE FASULYE	25 GR
	KABAK	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR

TARHANA ÇORBA	TARHANA	20 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR

YAYLA ÇORBA GR	PİRİNÇ	5
	YOĞURT	30 GR
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	UN	10 GR
	KURU NANE	0.1 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR

YOĞURTLU DÖVME ÇORBA (SOĞUK)	YOĞURT	160 GR
	AŞURELİK BUĞDAY(DÖVME)	20 GR
	NOHUT	10 GR
	KURU NANE	0.2 GR
	PUL BİBER	0.1 GR
	SIVIYAĞ	3 GR
	TUZ	2 GR

ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ (2. KAP)

HAVUÇ KIZARTMA (YOĞURTLU)	HAVUÇ	150 GR
	SIVIYAĞ	15 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR

İMAMBAYILDI	PATLICAN	150 GR
	DOMATES	25 GR

	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	KURU SOĞAN	10 GR
	SARIMSAK	0.5 GR
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
	TUZ	2 GR
KARIŞIK KIZARTMA (SOSLU)	PATLICAN	50 GR
	KABAK	50 GR
	PATATES	50 GR
	BİBER	25 GR
	SIVI YAĞ	20 GR
	TUZ	2 GR
SOS İÇİN	DOMATES	50 GR
	SALÇA	3 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	0.5 GR
KARIŞIK KIZARTMA (YOĞURTLU)	PATLICAN	50 GR
	KABAK	50 GR
	PATATES	50 GR
	BİBER	25 GR
	TUZ	2 GR
	SIVI YAĞ	20 GR
	YOĞURT	100 GR
KARNABAHAHAR KIZARTMA (SOSLU) GR	KARNABAHAHAR	175
	YUMURTA	1/ 5 ADET
	UN	10 GR
	SIVI YAĞ	20 GR
	TUZ	2 GR

SOS İÇİN	DOMATES	50 GR
	SALÇA	3 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	0.5 GR
KARNABAHAAR KIZARTMA (YOĞURTLU)	KARNABAHAAR	175 GR
	YUMURTA	1/ 5 ADET
	UN	10 GR
	SIVI YAĞ	20 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR
ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA	DOLMALIK BİBER	150 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	25 GR
	PİRİNÇ	25 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	KURU NANE	0.1 GR
	KUŞ ÜZÜMÜ	5 GR
	ÇAM FISTIĞI	5 GR
	DEREOTU	1/ 10 DEMET
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
	TUZ	2 GR
ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA (YOĞURT)	DOLMALIK BİBER	150 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	25 GR
	PİRİNÇ	25 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	KURU NANE	0.1 GR

DEREOTU	1/ 10 DEMET
ZEYTİNYAĞI	5 GR
TUZ	2 GR
YOĞURT	100 GR

ZEYTİNYAĞLI KABAK DOLMA
GR

KABAK

150

KURU SOĞAN	25 GR
DOMATES	25 GR
PİRİNÇ	25 GR
MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
KURU NANE	0.1 GR
KUŞ ÜZÜMÜ	5 GR
ÇAM FISTIĞI	5 GR
DEREOTU	1/ 10 DEMET
ZEYTİNYAĞI	5 GR
TUZ	2 GR

ZEYTİNYAĞLI KABAK DOLMA (YOĞURT)
GR

KABAK

150

KURU SOĞAN	25 GR
DOMATES	25 GR
PİRİNÇ	25 GR
MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
KURU NANE	0.1 GR
DEREOTU	1/ 10 DEMET
ZEYTİNYAĞI	5 GR
TUZ	2 GR
YOĞURT	100 GR

ZEYTİNYAĞLI KARIŞIK DOLMA	PATLICAN	50 GR
	KABAK	50 GR
	DOLMALIK BİBER	50 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	25 GR
	PİRİNÇ	25 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	KURU NANE	0.1 GR
	DEREOTU	1/ 10 DEMET
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
	TUZ	2 GR

ZEYTİNYAĞLI KARIŞIK DOLMA(YOĞURTLU)	PATLICAN	50 GR
	KABAK	50 GR
	DOLMALIK BİBER	50 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	25 GR
	PİRİNÇ	25 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	KURU NANE	0.1 GR
	DEREOTU	1/ 10 DEMET
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA	BARBUNYA KURU 60 GR/TAZE 150 GR	
	HAVUÇ	25 GR
	PATATES	50 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	LİMON	1/ 4 DEMET
	MAYDANOZ	1/ 8 ADET

SALÇA	5 GR
ZEYTİNYAĞI	5 GR
TUZ	2 GR

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

TAZE BAKLA	150 GR
KURU SOĞAN	25 GR
DEREOTU	1/ 10 DEMET
ZEYTİNYAĞ	5 GR
TUZ	2 GR

ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMA

LAHANA	75 GR
PİRİNÇ	30 GR
DOMATES	20 GR
KURU SOĞAN	10 GR
LİMON	1/ 4 ADET
KURU NANE	0.1 GR
KUŞ ÜZÜMÜ	5 GR
ÇAM FISTIĞI	5 GR
ZEYTİNYAĞI	5 GR
KARABİBER	0.1 GR
TUZ	2 GR

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

PIRASA	150 GR
PİRİNÇ	5 GR
HAVUÇ	25 GR
KURU SOĞAN	10 GR
MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
LİMON	1/ 4 ADET
SALÇA	5 GR
ZEYTİNYAĞI	5 GR
TUZ	2 GR

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	TAZE FASULYE	150 GR
	DOMATES	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	5 GR
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
	TUZ	2 GR
ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA	YAPRAK	50 GR
	PİRİNÇ	30 GR
	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SALÇA	5 GR
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
	KURU NANE	0.1 GR
	KUŞ ÜZÜMÜ	5 GR
	ÇAM FISTIĞI	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
	YOĞURT	100 GR
SALATALAR (3. KAP)		
CACIK	YOĞURT	150 GR
	SALATALIK	50 GR
	NANE	0.5 GR
	TUZ	2 GR
FASULYE PİYAZ	KURU FASULYE	50 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	MAYDANOZ	1/10 DEMET
	ZEYTİN	10 GR

	ZEYTİNYAĞI	5 GR
	TUZ	2 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
HAVUÇ SALATA	HAVUÇ	150 GR
	SİYAH ZETİN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	LİMON	1/ 2 ADET
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
	TUZ	2 GR
MEVSİM SALATA (KIŞ) ADET	MARUL	1/ 8
	HAVUÇ	50 GR
	KIRMIZI LAHANA	20 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
MEVSİM SALATA (YAZ)	DOMATES	100 GR
	SALATALIK	50 GR
	YEŞİLBİBER	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 DEMET
	LİMON	1/ 4 ADET
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
PATATES SALATA	PATATES	100 GR
	TAZE SOĞAN	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 DEMET
	DOMATES	50 GR
	ÇARLİSTON BİBER	20 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	ZEYTİN	10 GR
	SIVI YAĞ	10 GR

	TUZ	2 GR
YOĞURTLU SEMİZOTU	SEMİZOTU	100 GR
	YOĞURT	100 GR
	TUZ	1 GR
TATLILAR (3. KAP)		
AŞURE	DÖVME BUĞDAY	15 GR
	NOHUT	5 GR
	KURU FASULYE	5 GR
	KURU KAYISI	5 GR
	KURU ÜZÜM	5 GR
	KURU İNCİR	5 GR
	FINDIK	5 GR
	CEVİZ İÇİ	5 GR
	NİŞASTA	3 GR
	TARÇIN	0.5 GR
	ŞEKER	40 GR
BAKLAVA	BÖREKLİK UN	50 GR
	SÜT	5 GR
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	NİŞASTA	5 GR
	LİMON	1/ 10 ADET
	ATEP FISTIĞI	10 GR
	MARGARİN	15 GR
	ŞEKER	50 GR
ÇİKOLATALI PUDİNG	SÜT	100 GR
	ÇİKOLATA	50 GR
	HİNDİSTAN CEVİZİ	2 GR

	VANİLYA	0.2 GR	
	ŞEKER	30 GR	
DONDURMA	DONDURMA (CUP)	100 ML	
FINDIKLI KEŞKÜL	SÜT	200 GR	
	YUMURTA	1/ 10 ADET	
	NİŞASTA	10 GR	
	FINDIK	5 GR	
	VANİLYA	0.5 GR	
	ŞEKER	30 GR	
FIRIN SÜTLAÇ	SÜT	125 GR	
	PIRİNÇ	10 GR	
	NİŞASTA	50 GR	
	VANİLYA	0.5 GR	
	ŞEKER	30 GR	
	YUMURTA	1/ 10 ADET	
GÜLLAÇ	GÜLLAÇ YUFKASI	1 ADET	
	SÜT	125 ML	
	ŞEKER	50 GR	
	VANİLYA	0.2 GR	
	NAR TANESİ	10 GR	
	FINDIK	10 GR	
İNCİR TATLISI	KURU İNCİR	50	GR
	SÜT	20 GR	
	CEVİZ İÇİ	20 GR	
	ŞEKER	50 GR	
İRMİK HELVASI	İRMİK	50 GR	

	ANTEP FISTIĞI	5 GR	
	SIVI YAĞ	20 GR	
	TARÇIN	0.5 GR	
	ŞEKER	50 GR	
KABAK TATLISI	KABAK	175	GR
	CEVİZ İÇİ	10 GR	
	ŞEKER	50 GR	
KAKAOLU ISLAK KEK	SÜT	20 ML	
	YUMURTA	2/5 ADET	
	KAKAO	2 GR	
	UN	30 GR	
	VANİLYA	0.2 GR	
	MARGARİN	20 GR	
	ŞEKER	30 GR	
KALBURABASTI	UN	50 GR	
	ŞEKER	50 GR	
	YUMURTA	1/ 8 ADET	
	YOĞURT	20 GR	
	YAĞ	10 GR	
	CEVİZ İÇİ	10 GR	
	KARBONAT	1 GR	
KAZANDİBİ	SÜT	125 ML	
	ŞEKER	30 GR	
	PİRİNÇ UNU	5 GR	
	NİŞASTA	2 GR	
	PUDRA ŞEKERİ	10 GR	
KEMALPAŞA TATLISI GR	KEMALPAŞA TATLISI		50

	CEVİZ İÇİ	10 GR
	HİNDİSTAN CEVİZİ	0.5 GR
	ŞEKER	50 GR
KEREBİÇ (FİSTIKLI / CEVİZLİ)	ŞEKER	20 GR
	İRMİK	5 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	YOĞURT	10 GR
	SIVIYAĞ	10 GR
	VANİLYA	0.2 GR
	KABARTMA TOZU	0.2 GR
	UN	80 GR
	CEVİZ / FİSTIK	20 GR
	TARÇIN	0.2 GR
LOKMA TATLISI	UN	25 GR
	TARÇIN	0.1 GR
	YAŞ MAYA	2 GR
	SIVI YAĞ	20 GR
	YUMURTA	1/ 10 ADET
ŞURUBU İÇİN	ŞEKER	50 GR
	LİMON	1/ 8 ADET
MUZLU PUDİNG	SÜT	125 GR
	MUZ	20 GR
	HİNDİSTAN CEVİZİ	2 GR
	VANİLYA	0.2 GR
	ŞEKER	30 GR
REVANİ	İRMİK	25 GR
	UN	20 GR

	YUMURTA	1/ 2 ADET
	HİNDİSTAN CEVİZİ	0.5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	ŞEKER	50 GR
SAKIZLI MUHALLEBİ	SÜT	125 GR
	PİRİNÇ UNU	20 GR
	DAMLA SAKIZI	0.1 GR
	ŞEKER	30 GR
SÜTLAÇ	SÜT	125 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	NİŞASTA	50 GR
	VANİLYA	0.5 GR
	TARÇIN	0.5 GR
	ŞEKER	30 GR
ŞEKERPARE	UN	50 GR
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	FISTIK	5 GR
	KABARTMA TOZU	0.5 GR
	VANİLYA	0.5 GR
	YAĞ (MARGARİN)	10 GR
	ŞEKER	50 GR
ŞÖBİYET	BÖREKLİK UN	50 GR
	ŞEKER	50 GR
	YUMURTA	1/8 ADET
	MARGARİN	15 GR
	NİŞASTA	10 GR
	SÜT	5 GR
	CEVİZ	10 GR

TAHİN HELVA (FISTIKLI / KAKAOLU)
GR

TAHİN HELVA

75

TAŞ KADAYIF

SÜT

20 ML

UN 25 GR

ŞEKER 50 GR

TUZ 0.1 GR

KURU MAYA 0.2 GR

YUMURTA 1/ 4 ADET

LİMON SUYU 1/ 8 ADET

CEVİZ 10 GR

TARÇIN 0.1 GR

TEL KADAYIF

KADAYIF

60 GR

FINDIK 20 GR

LİMON 1/ 10 ADET

YAĞ 10 GR

ŞEKER 50 GR

TULUMBA TATLISI

UN 50 GR

YUMURTA 1/ 10 ADET

YAĞ 10 GR

ŞEKER 50 GR

LİMON 1/10 AD

KOMPOSTALAR VE HOŞAFLAR (3. KAP)

AYVA KOMPOSTO

AYVA 100 GR

ŞEKER 40 GR

ÇİLEK KOMPOSTO

ÇİLEK 100 GR

ŞEKER 40 GR

ELMA KOMPOSTO	ELMA	100 GR
	ŞEKER	40 GR
ERİK HOŞAFI	KURU ERİK	50 GR
	ŞEKER	30 GR
ERİK KOMPOSTO	ERİK	100 GR
	ŞEKER	40 GR
KARIŞIK HOŞAF	KURU ERİK	20 GR
	KURU KAYISI	20 GR
	KURU ÜZÜM	10 GR
	ŞEKER	30 GR
KARIŞIK KOMPOSTO	ERİK	20 GR
	KAYISI	20 GR
	ÜZÜM	10 GR
	ŞEKER	30 GR
KAYISI HOŞAFI	KURU KAYISI	50 GR
	ŞEKER	30 GR
KAYISI KOMPOSTO	KAYISI	100 GR
	ŞEKER	40 GR
ÜZÜM HOŞAFI	KURU ÜZÜM	50 GR
	ŞEKER	30 GR
VİŞNE HOŞAFI	KURU VİŞNE	50 GR
	ŞEKER	30 GR

VİŞNE KOMPOSTO

VİŞNE

100 GR

ŞEKER

40 GR

DİYET ET YEMEKLERİ

BALIK BUĞLAMA

BALIK

150 GR

HAŞLAMA ET

DANA ETİ

100 GR

TERBİYELİ ET HAŞLAMA

DANA ETİ

100 GR

PATATES

50 GR

HAVUÇ

25 GR

YUMURTA

1/ 8 ADET

LİMON

1/ 4 ADET

UN

5 GR

SIVI YAĞ

3 GR

FIRIN KÖFTE

DANA ETİ

100 GR

KURU SOĞAN

10 GR

MAYDANOZ

1/ 10 DEMET

YUMURTA

1/ 10 ADET

SIVI YAĞ

5 GR

IZGARA KÖFTE

DANA ETİ

100 GR

HAŞLAMA TAVUK

TAVUK

150 GR

TERBİYELİ TAVUK HAŞLAMA
GR

TAVUK

150

PATATES

50 GR

HAVUÇ

25 GR

YUMURTA	1/ 8 ADET
LİMON	1/ 4 ADET
UN	5 GR
SIVI YAĞ	3 GR

TAVUK IZGARA TAVUK 150 GR

FIRIN TAVUK TAVUK 150 GR

DİYET SEBZE YEMEKLERİ

BAKLA BAKLA 175 GR

KURU SOĞAN	10 GR
DEREOTU	1/ 10 DEMET
ZEYTİNYAĞI	5 GR

BAMYA BAMYA 150 GR

KURU SOĞAN	10 GR
DOMATES	25 GR
ZEYTİNYAĞI	5 GR

BEZELYE BEZELYE 150 GR

KURU SOĞAN	20 GR
HAVUÇ	25 GR
DOMATES	25 GR
SIVI YAĞ	5 GR

ISPANAK ISPANAK 175 GR
PİRİNÇ 5 GR

	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
KABAK GR	KABAK	150
	DOMATES	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DEREOTU	1/ 10 DEMET
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
KARNABAHAAR GR	KARNABAHAAR	150
	DOMATES	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
KEREVİZ	KEREVİZ	150 GR
	HAVUÇ	25 GR
	DEREOTU	1/ 10 DEMET
	LİMON	1/ 4 ADET
	ZEYTİNYAĞI	10 GR
LAHANA	LAHANA	150 GR
	DOMATES	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
PATLICAN	PATLICAN	150 GR
	DOMATES	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
PIRASA	PIRASA	150 GR

	HAVUÇ	25 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
TAZE FASULYE	TAZE FASULYE	150 GR
	DOMATES	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	ZEYTİNYAĞI	5 GR
MEVSİM TÜRLÜ (YAZ)	PATLICAN	30 GR
	KABAK	30 GR
	PATATES	30 GR
	TAZE FASULYE	30 GR
	DOMATES	30 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
MEVSİM TÜRLÜ (KIŞ) GR	HAVUÇ	40
	PATATES	60 GR
	BEZELYE	30 GR
	KURU SOĞAN	15 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
DİYET PİLAV VE MAKARNALAR		
PİRİNÇ PİLAVI GR	PİRİNÇ	60
	SIVI YAĞ	5 GR
MAKARNA	MAKARNA	60 GR
	SIVI YAĞ	5 GR

DİYET ÇORBALAR

DOMATES ÇORBA	DOMATES	100 GR
	SÜT	20 GR
	UN	10 GR
	SIVI YAĞ	3 GR
KIYMALI PİRİNÇ ÇORBA	DANA ETİ	50 GR
	PİRİNÇ	20 GR
	DOMATES	30 GR
	LİMON	1/4 ADET
	SIVI YAĞ	3 GR
KIYMALI ŞEHRİYE ÇORBA	DANA ETİ	50 GR
	ŞEHRİYE	20 GR
	DOMATES	20 GR
	LİMON	1/4 ADET
	SIVI YAĞ	3 GR
PİRİNÇ ÇORBA	PİRİNÇ	20 GR
	DOMATES	50 GR
	LİMON	1/4 ADET
	SIVI YAĞ	3 GR
SEBZE ÇORBA (KIŞ)	HAVUÇ	25 GR
	PATATES	25 GR
	BEZELYE	20 GR
	ISPANAK	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	20 GR
	LİMON	1/4 ADET
	SIVI YAĞ	3 GR

SEBZE ÇORBA (YAZ)	PATATES	25 GR
	DOMATES	30 GR
	TAZE FASULYE	25 GR
	KABAK	25 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SIVI YAĞ	3 GR
ŞEHRİYE ÇORBA	ŞEHRİYE	20 GR
	DOMATES	20 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SIVI YAĞ	3 GR
ŞEHRİYELİ TAVUK ÇORBA	TAVUK	50 GR
	ŞEHRİYE	20 GR
	DOMATES	20 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SIVI YAĞ	3 GR
YAYLA ÇORBA GR	PİRİNÇ	20
	UN	5 GR
	YOĞURT	50 GR
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	KURU NANE	1 GR
	SIVI YAĞ	3 GR
TERBİYELİ TAVUK ÇORBA	TAVUK	60 GR
	UN	10 GR
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	LİMON	1/ 8 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR

DİYET TATLILAR

MUHALLEBİ	SÜT	200 GR
	PİRİNÇ UNU	20 GR
	ŞEKER	30 GR
PELTE	NİŞASTA	20 GR
	ŞEKER	30 GR
SÜTLAÇ	SÜT	200 GR
	PİRİNÇ	20 GR
	ŞEKER	30 GR

TATLANDIRICILI (ASPARTAM) TATLILAR

TATLANDIRICILI HOŞAF	KURU MEYVE	50 GR
	TATLANDIRICI	4 ADET
TATLANDIRICILI MUHALLEBİ	SÜT	200 GR
	PİRİNÇ UNU	20 GR
	TATLANDIRICI	4 ADET
TATLANDIRICILI PELTE	NİŞASTA	20 GR
	TATLANDIRICI	4 ADET

DİYET KOMPOSTALAR VE HOŞAFLAR

AYVA KOMPOSTO	AYVA	100 GR
	ŞEKER	40 GR
ELMA KOMPOSTO	ELMA	100 GR
	ŞEKER	40 GR

ERİK HOŞAFI	KURU ERİK	50 GR
	ŞEKER	30 GR
ERİK KOMPOSTO	ERİK	100 GR
	ŞEKER	40 GR
KARIŞIK HOŞAF	KURU ERİK	20 GR
	KURU KAYISI	20 GR
	KURU ÜZÜM	10 GR
	ŞEKER	30 GR
KAYISI HOŞAFI	KURU KAYISI	50 GR
	ŞEKER	30 GR
KAYISI KOMPOSTO	KAYISI	100 GR
	ŞEKER	40 GR
ÜZÜM HOŞAFI	KURU ÜZÜM	50 GR
	ŞEKER	30 GR
VİŞNE HOŞAFI	KURU VİŞNE	50 GR
	ŞEKER	30 GR
VİŞNE KOMPOSTO	VİŞNE	100 GR
	ŞEKER	40 GR

DİYET SALATALAR

SALATA (KIŞ) ADET	MARUL	1/ 8
	HAVUÇ	50 GR
	KIRMIZI LAHANA	20 GR

	LİMON	1/ 4 ADET
SALATA (YAZ)	DOMATES	100 GR
	SALATALIK	50 GR
	BİBER	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 DEMET
	LİMON	1/ 4 ADET

DİĞER ÇEŞİTLER

HAŞLANMIŞ PATATES	PATATES	100 GR
PATATES PÜRESİ	PATATES	100 GR
	SÜT	25 GR
	SIVI YAĞ	3 GR
SADE POĞAÇA (125 GR)	UN	70 GR
	TOZ ŞEKER	7 GR
	SIVI YAĞ	7 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	YAŞ MAYA	4 GR
	TUZ	3 GR
PROTEİNSİZ ÇÖREK	NİŞASTA	22 GR
	MARGARİN	10 GR
	TOZ ŞEKER	5 GR
	VANİLYA	0.2 GR
	HİNDİSTAN CEVİZİ	0.5 GR
	TARÇIN	0.3 GR
	LİMON	1/ 8 ADET
	YAŞ MAYA	0.5 GR

LİMONATA

LİMON

1/2 ADET

TOZ ŞEKER

20 GR

SU

200 ML

02YEMEK TÜRLERİ VE İÇERİSİNE KONACAK GIDA MADDELERİNİN MİKTARLARI

YEMEĞİN ADI	YEMEĞİN MALZEMELERİ	MİKTARLAR
KAHVALTILIKLAR	Çay	2,5 gr.
	Siyah Zeytin	30 gr.
	Beyaz peynir	50 gr. (tuzlu-tuzsuz)
	Reçel poşet	20 gr.
	Bal poşet	20 gr
	Tahin-pekmez	20 gr
	Tereyağı poşet	15 gr.
	Yumurta	60-65 gr.
	Şeker	20 gr.
	Üçgen peynir	(25gr.) 2 poşet
	Kaşar peyniri	40 gr.
	Eritme peynir	(40 gr) 2 paket
	Y.zeytin	30 gr.
	Bal (poşet)	30 gr.
	Süt (kutu-UHT)	200 gr.
	Meyve suyu	200 ml (çeşitli meyve suları)
	Bisküvi (tatlı-tuzlu)	100 gr
	Poğaç-Simit	125 gr
	Çay şekeri	1 adet (paketli 2'li kesme şeker)
	Ihlamur, bitki çayları	1 paket
Ekmek	150 gr	
Kakaolu fındık kreması	15 gr	
Meyve	200 gr	
Top kek	40 gr	
Haşlanmış patates	100 gr	

Ton balığı (konserve)

80 gr

Ayran (kutu)

200 ml

(EK 3)

YEMEKLERDE KULLANILACAK GIDA MADDELERİNİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

MALZEMELERİN EVSAFI

Bütün gıda maddeleri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

EKMEK EVSAFI: Yemek ve kahvaltılarda kişi başına öğün için 50 gr. şeffaf poşet içerisinde ekmek verilecektir. Ekmekler % 78 – 80 randımanlı undan üretilmiş olacaktır. Normal, tuzsuz, ve Kepekli çeşitler halinde getirilecektir. Ekmek Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş olacaktır.

HAVUÇ EVSAFI: Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır. Kart, çatallı, çürük, sararmış ve don olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

MAYDANOZ NANE DEREOTU EVSAFI: Temiz, taze ve yapraklı yeşil renkte olacak, demetler piyasadaki normal büyüklükte (5 – 7 adet /1 kg) olacaktır. 1. kalite olacaktır.

LİMON EVSAFI: Bütün, temiz, sağlıklı, taze pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, kendine özgü renk, şekil ve görünüşte ve özürsüz olacaktır. İnce kabuklu ve sulu olacak, suyu çekilmiş ve donmuş olmayacak, 1. kalite olacaktır.

KIVIRCIK EVSAFI: Bütün sağlam, taze, körpe, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklarından ayıklanmış, tohuma kaçmamış, dolgun olacak, yapraklarında haşere yeniği, sinek, salyangoz, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak ve acı olmayacaktır. Piyasada satılan kıvırcığın iyi cinsinden, 1. kalite olacaktır.

MARUL EVSAFI: Marullar körpe ve taze olacaktır. Yapraklarında sinek, salyangoz, kararmış, pörsümü, sararmış, kurt yeniği olmayacaktır. Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacak, ıslak ve çamurlu olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

SALATALIK EVSAFI: Taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik ve basralı olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

DOMATES EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesten olacaktır. Ezik çürük küflü çamurlu ıslatılmış ekşimiş olmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış

ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Domatesler temiz sağlam sandık içinde getirilecektir. 1. kalite olacaktır.

SAKIZ KABAĞI EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe kabaklardan olacaktır. Çürük buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, ezik ve çamurlu olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

PATLICAN EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır. Çürük ezik kartlaşmış ham acı olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan, 1. kalite olacaktır.

DOLMALIK BİBER EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde, özürsüz olacaktır. Kızarmış ezik çürük kesilmiş gevşemiş çamurlu topraklı ve acı olmayacaktır. Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır. 1. kalite olacaktır.

PIRASA EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins taze ve olgunlaşmış olacaktır. Çamurlu cılız pörsük çürümüş kartlaşmış donmuş sararmış olmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

ISPANAK EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins taze ve olgunlaşmış olacaktır. Yaprakları diri renkleri yeşil olacaktır. Sararmış cılız soğuktan donmuş çürük yanık kartlaşmış tohuma kaçmış ve ıslatılmış olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet edilmiş bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

KEREVİZ EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden olacaktır. Çamurlu çürük içi boşalmış kart lifleşmiş donmuş gevşemiş ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

KARNABAHAAR EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz hafif sarımtırak renkte top halinde ve çiçekleri sağlam sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Rengi hafifçe koyulaşmış, cılız, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kök kısmı çok karnabahar kabul edilmez. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, topraklı, çamurlu, porsuk, bayat ezik vs. iyi vasıfta bulunmayan karnabaharlar alınmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

TAZE BAKLA EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins baklalardan olacaktır, büküldüğünde kırılacak ve tazelik vasıflarında olacaktır. Çürük, pörsük, buruşmuş, karamış, çamurlu, ıslak, pisilikli ve kartlaşmış olmayacaktır. Kılçıklı olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

TAZE FASULYE EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins Ayşe kadın sırtık fasulyelerden olacaktır. Taze körpe büküldüğünde kolayca kırılacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük kartlaşmış, çürük olmayacak, yeşil kanatları körpe olup odunlaşmamış ve sertleşmemiş olacaktır. Böcek ve hastalık

zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dâhil hiçbir leke bulunmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

SEMİZOTU EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins taze semizotlarında olacaktır. Sararmış pörsümüş kartlaşmış tohuma kaçmış, ıslak çamurlu ve pislik olmayacaktır. Semizotları demetler halinde ve kökleri kesilmiş olacaktır. 1. kalite olacaktır.

TAZE BAMYA EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ve körpe bamyalardan olacaktır. Kuru tohuma kaçmış, kararmış, sararmış, pörsük, ıslak, çamurlu, topraklı ve kurtlu olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

LAHANA EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins beyaz ve hafif sarımtırak renkte taze ve olgun lahanalardan olacaktır. Kartlaşmış, tohuma kaçmış yaprak halinde, çamurlu, siyahlaşmış, çürük, donmuş ve haşarat yenikli olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

BAL KABAĞI EVSAFI: Bayat olmayacak, piyasada bulunan iyi cinsten olacak, çürük ezik ve kesilmiş olamayacaktır. Muayenede kendine mahsus renkte ve 1. kalite olacaktır.

PATATES EVSAFI: Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş veya hastalıklı olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

KURU SOĞAN EVSAFI: Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlardan olacak, ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır. Filizlenmiş olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

KURU SARIMSAK EVSAFI: Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ezik olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

TAZE BEZELYE EVSAFI: Araka olup çürük, ezik, pörsük olmayacaktır. İç bezelyeler iki parmak arasında sıkıldığında dağılıp parçalanmadan yassılaşacak, unlu olmayacak, böcek ve hastalık zararlıları taşımayacaktır. 1. kalite olacaktır.

TAZE SOĞAN EVSAFI: Taze ve yaprakları yeşil renkte olacak arpacık soğan olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

SİYAH TURP EVSAFI: Dolgun ve çürüksüz olacaktır. 1. kalite olacaktır.

KIRMIZ TURP EVSAFI: Dolgun ve çürüksüz olacaktır. 1. kalite olacaktır.

TAZE BİBER EVSAFI: Taze olup çürük, ezik ve pörsük olmayacak. Orta boyda çarliston veya sivri yeşilbiber lüzumuna göre alınacaktır. 1. kalite olacaktır.

ELMA EVSAFI: Çürük, ezik ve bereli kurtlu olmayacaktır. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küf ve unlaşmamış olacaktır. 1. kalite olacaktır.

PORTAKAL EVSAFI: Don yemiş, ezik, çürük, suyu çekilmiş olmayacaktır. İnce kabuklu, sulu ve sert olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

MANDALİNA EVSAFI: Gevşek, suyu çekilmiş, ezik ve çürük olmayacak, kabukları meyveye yapışık olacaktır. Çok fazla çekirdekli olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

AYVA EVSAFI: Acı ezik çürük ham buruk ve lezzetsiz olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

KAVUN EVSAFI: Piyasa mevsimine göre satılan iyi olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır. Kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurt yenikli, çatlak, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış, kelek ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

KARPUZ EVSAFI: Piyasada satılan iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, patlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı iplikleşmiş ve kalın kabuklu olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

ARMUT EVSAFI: Piyasada satılan kemale erişmiş iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır. Armutlar sulu ve tatlı olacak buruk lezzete olmayacak, çürük kurtlu kurt yenikli ekşi han ezik çok yumuşamış çok sert kurumuş kirli ve çamurlu olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

ŞEFTALİ EVSAFI: Tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki şeftalilerinden olacaktır. Ham ezik ekşi çürük kurtlu pörsük bayat kirli ve herhangi bir suretle tagayyür etmiş olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

TAZE ERİK EVSAFI: Kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (can eriği yeşil olabilir) taze eriklerinden olacaktır. Hem çok ekşi çürük ezik topraklı çamurlu pislikli küflü, buruşmuş, çatlak ve patlak olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

ÇİLEK EVSAFI: Çilekler temiz olacak, çöp yaprak toz toprak vs. yabancı maddelerden arı bulunacaktır. Ezilmiş ekşmiş ham ve küflenmiş parçalanmış kurtlu olmayacaktır. Şekil ve renk

bakımından çeşidi tipik özelliklerini gösterecek, olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek görünüşte, parlak olacak, tam gelişmiş olacak elden geçirmeye dayanacak sertlikte olacak, çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları üzerinde bulunacaktır. 1. kalite olacaktır.

KAYSI EVSAFI: Tatlı veya hafif mayhoş lezzette taze kaysılardan olacaktır. 1. kalite olacaktır.

TAZE ÜZÜM EVSAFI: Mevsimine göre taze tatlı üzümlerden olacaktır. Ezik ekşi tabi renk ve hali değişmiş çürük küflü kurumuş buruşmuş çok kalın kabuklu olmayacaktır. Üzümler salkım halinde taneleri dökülmemiş sağlam sandık içinde muntazam istif edilmiş olarak getirilecektir. 1. kalite olacaktır.

VİŞNE EVSAFI: Mevsime göre piyasada satılan iyi cins vişnelere taze iri taneli ve kendine mahsus lezzette olacaktır. 1. kalite olacaktır.

KİRAZ EVSAFI: Kirazlar taze ve etli olacaktır. Ham kurtlu kurt yenik ezik çürük topraklı kurumuş pisilikli ve çok küçük taneli olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

MALTA ERİĞİ EVSAFI: Ezik ve çürük tanelerle karışık olmayacak etli olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

MUZ EVSAFI: Yerli ve ithal olup çürük ezik olmayacaktır. 1. kalite olacaktır.

TAZE İNCİR EVSAFI: İyi pişmiş, sarımtırak ve tatlı olacaktır. 1. kalite olacaktır.

KÜLTÜR MANTARI EVSAFI: Mantarlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Mantarlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz) olacaktır.

Mantarlar; yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.

Mantarlar; iyi gelişmiş olacak, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmayacaktır.

Mantarlar; don zararına uğramamış olacak, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermeyecek, içinde yabancı maddeler bulunmayacaktır. Üzerinde kimyasal veya organik gübre ve ilaç kalıntıları bulunmayacaktır. Mantarlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır. Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olacaktır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olacak ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde

bozulmalara yol açmayacak, ürün ile etkileşim göstermeyecektir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olacaktır.

Gelen yaş meyve ve sebzeler mesai saatleri dâhilinde teslim edilecektir. Reddedilen yaş sebze ve meyveler istenilen saatlerde (en geç 2 saat zarfında) hastane ambarında olacaktır.

ET ÜRÜNLERİ:

Yüklenici yemek pişirmede kullanacağı etleri getirirken aşağıdaki maddelere uymak zorundadır. Etler Et taşımaya uygun soğutuculu araçlarla yere temas etmeyecek şekilde askılı olarak getirilecek, uygun araçlarla getirilmeyen etler Kontrol Teşkilatı tarafından reddedilecektir.

Dondurulmuş Et, Tavuk kullanılmayacaktır.

DANA ETİ EVSAFI: Dana eti gövde karkas halinde getirilecek, damgalı ve veteriner hekim kontrol raporu olacaktır.

1- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca veya yetkili kurumlarca müsaade edilmiş mezbahası olan yerden, gıda maddeleri mevzuatına uygun kesilmiş hayvan etleri olacak ve hayvan sağlık zabıtası ve tüzüğü ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış ve taşınmış olacaktır.

2-Veteriner onaylı kesim raporunda belirtilen küpe numarası ile kabul edilen hayvan etleri eşleşmiş olmalıdır.

3- Gövde etlerde baş, deri, hanap (tarsal) ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları solunum sindirim organları kalp dalak iç ve göz yağları ile sidik kesesi ve kordonu dış ve iç döllenme organlar ve bağlantı noktasında itibaren kuyruk (yağlı kuyruklarda) bulunmayacaktır. Böbrek çevresindeki yağlarda kabul edilmeyecektir.

4- Etler kesilip yüzüldükten sonra normal şartlarda en az altı saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Donmuş et kabul edilmeyecektir.

5- Etlilik ile ilgili özellikler: Gövde dolgun tıkrız ve derindir, Sokum geniş ve dolgundur, Butlar dolgun ve yuvarlaktır, But profili dışbükeydir, Antrkot kabarık yoğun ve dolgundur, Omuz kabarık ve dolgundur.

6- Kalite ile ilgili özellikler: Et lifleri ince ve kesik yüzeyleri taneler çok sık ve sık, Kesik yüzeyi kadife görünümlüdür. Etin kıvamı sıkı ve elastikli (soğutulmuşlarda sıkı) Etin rengi ortama göre açık pembeden kırmızıya kadar, Omuz sivri göğüs kemiği ve kuyruk ile haya kemiği kalem yeri iyice kemikleşmemiş kemik başları ışıltılı beyaz veya gri renkte – kemik iliği koyu renktedir.

7- Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacak kan pislik (dışkı sindirim organı muhteviyatı gibi) yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaklardır.

8- Etler yumuşamış nemli küflü ve ekşimiş kokulu yapışkan parlak kırmızı kahve rengimsi olmayacaktır.

9- Dana eti 36 aylık ve daha küçük yaşta sığır hayvanlarının tam ve yarım gövdesi olacaktır.

10-3 yaşından büyük olan ve dişi hayvan eti kabul edilmeyecektir.

KOYUN ETİ EVSAFI: Koyun eti gövde karkas halinde getirilecek damgalı ve veteriner hekim kontrol raporu olacaktır.

1- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca veya yetkili kurumlarca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerden gıda maddeleri mevzuatına uygun kesilmiş hayvan etleri olacak ve hayvan sağlık zabıtası ve tüzüğü ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış ve taşınmış olacaktır. Veteriner Hekim kontrol raporu olacaktır. Gövde halinde getirilecektir.

2- Gövde etlerde baş, deri, hanap, (tarsal) ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları solunum sindirim organları kalp dalak iç ve göz yağları ile sidik kesesi ve kordonu dış ve iç döllenme organlar ve bağlantı noktasında itibaren kuyruk (yağlı kuyruklarda) bulunmayacaktır.

3- Koyun eti erkek 1 yaşından büyük olacak kuyruksuz ve sakatatsız olarak teslim edilecektir. Gövde ağırlığı 14+3 kg olacaktır.

4- Etlilik ile ilgili özellikler; Gövde dolgun derin tıkHz ve gövde profili türüne göre pek az inhinalı Butlar yuvarlak dolgun uzun ve iri boğumlu but profili dışbükey, Omuzlar kabarık ve belirli, Boyun ve bacaklar kısa ve dolgun, Kemikler ince ve kısa, Kas çukurları belirsiz, Sırt profili az belirlidir.

5- Kabuk yağlarının tümü veya bir kısmı kılçıklaşmış ve kısmen düzgün kalınlığı bir mm karın leğen duvarı az belirli ve elle yoklama kaygan pullanma ve sert rengi beyaz böbreği 1/3 fazlası yağla örtülüdür.

6- Kalite ile ilgili özellikler; etin rengi pembe veya açık pembe kıvam sert, lifleri çok ince ve kaygan, eklem kırıkdağları saydam görünüşlü ve mavimsi beyaz ışıltılı, kemik iliği ışıltılı pembe renkte, hayâ kemiği kırıkdağı kolaylıkla kesilebilir halde olacaktır. Etlar kesilip yüzüldükten sonra normal şartlarda en az altı saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunu en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Donmuş etler kabul edilmeyecek, etler yumuşamış nemli küflü ve ekşimış kokulu yapışkan parlak kırmızı kahverengimsi olmayacaktır. Etlarda hiçbir hastalık belirtisi olmayacak kan, pislik (dışkı sindirim organı muhteviyatı gibi), yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaklardır.

TAVUK ETİ (Derili) EVSAFI:

1- Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatına uygun olacaktır. Veteriner hekim kontrol raporu olacaktır.

Tavuk eti birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır. Gelen etlerin üzerinde üretim tarihi, son kullanma tarihi olacaktır. Türk gıda kodeksine uygun olmalıdır.

2- Tavuk etleri dondurulmamış taze, sıhhatli gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilerek temizlenmiş ve muhafaza edilmiş ve taşınmış olacaktır.

3- But iyi etlenmiş hanep oynağında orta derecede geniş kalın ve aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak dolgun bir görünüşte olmalıdır. But parçalarına bel kemiği dâhil edilmemiş olacaktır.

4- Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir.

5- Tavuk parça etleri yere düşmemiş kirlenmemiş çamur toz izi taşımamış bir şekilde olacak nakil sırasında temiz poşetlenmiş olarak + 4 derece veya daha düşük derecede uygun taşıma araçları ile hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır. Poşetler yırtık delik hava almış olmayacak içlerinde sızıntı su ve kan bulunmayacaktır.

DANA CİĞERİ:

1- Cİğerlerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafında belirtilecek ve gen görünüşleri itibari ile kusursuz olacaktır.

2- Karaciğer yüreksiz ve kuşbaşı olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir.

3- Kurum ciğeri büyük veya ızgaralık şekilde de isteyebilir.

BALIK: Balıklar taze, hiçbir bozukluğa uğramamış, her türlü tabii vasıflarını ve temizliklerini muhafaza edecek suretle uygun araçlarla nakledilmiş olmalıdır.

YUMURTA: Uygun paketlerde üzerinde üretim ve son kullanma tarihi olacak şekilde üretici firma bilgileri olmalıdır. Yumurtalar temizlendikten başka bir muamele görmemiş olması ve usulüne göre hususi lambada muayenesinde sarısı tam ortada ve vasat görünmesi ve hava boşluğu yüksekliği en çok 5 mm yi geçmemeli ve kırıldıktan sonra kendisine mahsusu tamamen saf ve temiz taneli koku ve tadı haiz olacaktır. Yumurtalar kırık, çürük olmayacak her birinin ağırlığı 55- 60 gr.dan az olmayacaktır. Suni olarak boyanmış yumurtalar kabul edilmez.

KURU GIDALARIN AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

Yüklenicinin yemek pişirmede kullanacağı kuru gıda malzemeleri için aşağıdaki kuru gıda teknik şartnamesine uyulacaktır. Bu şartlara uymayan kuru maddeler kesinlikle reddedilecektir.

Ambalajlar Türk Gıda Kodeksine ye uygun olacaktır. Ambalajlar ürünün miktar ve cinsine bağlı olarak kâğıt, süt, bez, polietilen ve elyaftan yapılmış kutu, torba ve çuvallardır. Ambalaj yeni ve içindeki kuru gıdayı iyi bir durumda korumasını sağlayacak niteliktedir. İnsan sağlığına zararlı malzemeden imal edilmiş torba ve kutular kuru gıda ambalajı olarak kullanılmamalıdır. Büyük ambalajlar ağızları açılmayacak biçimde, uygun eksiksiz ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya iplikler ile dikilir. Gerekirse yanlarına da kulak yapılabilir. Küçük ambalajların ağızları büzülerek bağlanır veya madeni şerit ile açılmayacak şekilde tutturulur, katlanarak sağlığa zararsız tutkalla da yapıştırılabilir. Küçük ambalajlar ayrıca bir dış ambalaj içerisinde konulabilir.

Ambalaj üzerinde işaretleme; ambalaj üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde yazılır ve basılır. Küçük ambalajlarda bu bilgiler etiket üzerine yazılarak ambalaj üzerine konulabilir.

Firmanın Ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası

Standardın işaret ve numarası

Parti, seri ve kod numaralarından en az bir tanesi

Malın adı

Sınıfı, boyu çeşidi, ticari tipi

Ürün yılı

Net ağırlığı

BULGUR EVSAFI: Sert buğdaydan kaynatılarak yapılmış, tabii renk ve kokuda olacak buğday kırmızı, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. İçinde kum, taş ve toprak, hububat kırıkları, ot tohumları, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Nem miktarı en çok %13 olacaktır. Orijinal paket ambalajlar halinde teslim edilecek üretim ve son kullanım tarihi belli olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KURU FASULYE EVSAFI: Yeni mahsulden taneleri aynı zamanda çabuk pişenden olacaktır. İçinde buruşuk, kurt yenikli, çürük, sararmış taneler, taş, toprak, kum vb. yabancı maddeler olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Orijinal paket ambalajlar halinde teslim edilecek üretim ve son kullanım tarihi belli olacaktır.

KURU BARBUNYA EVSAFI: Yeni sene mahsulü olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. İçinde kurt yenikleri, buruşuk, çürük taneler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum, kabuk vs. hububattan ibaret yabancı madde %1'den fazla olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Taneler aynı zamanda pişen cinsten olacaktır. Orijinal paket ambalajlar halinde teslim edilecek üretim ve son kullanım tarihi belli olacaktır.

NOHUT EVSAFI: Koçbaşı yeni mahsul yerli malı olacaktır. Çürük, küflü, böcekli ve yenik küf kokulu olmayacaktır. Orijinal paket ambalajlar halinde teslim edilecek üretim ve son kullanım tarihi belli olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

YEŞİL MERCİMEK EVSAFI: Yeni sene mahsulü iyi ve normal vasıflarda yeter derece kurumuş taneleri normal büyüklükte olacaktır. Çürük küflü, ıslak, yeter derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır. Bütün tanelerde pişme durumu aynı derecede olacak, kırık tane miktarı %3'ü, nem miktarı ise %15'i aşmayacaktır. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler %1'den fazla olmayacaktır. Orijinal paket ambalajlar halinde teslim edilecek üretim ve son kullanım tarihi belli olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK EVSAFI: Yeni sene mahsulü ve yerli malı olacaktır. Bozuk, çürük, küflü, boyalı, yaş, fena kokulu olmayacaktır. Canlı cansız haşere bulunmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Nem miktarı ise %15'i aşmayacaktır. Orijinal paket ambalajlar halinde teslim edilecek üretim ve son kullanım tarihi belli olacaktır.

AŞURELİK BUĞDAY EVSAFI: Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan iyi cinsten olacaktır. Küflü, küf vs fena kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, pislikli, hal lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kum, taş, toprak, çöp ve benzeri ot tohumları %1'i geçmeyecektir. Kırık tane oranı %2'i geçmeyecek nem oranı en fazla %14 olacaktır. Uygun malzemeden yapılmış torba veya çuvallarla ambalajlı olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KURU BAKLA EVSAFI: Kuru sebze taneleri iyi normal vasıfta yeterli derecede kurumuş mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olmalıdır. Buruşuk olmamalıdır. Zararsızca ot yabancı kısımlar ve taneli miktarı %22den, taş toprak gibi madeni kısımlar %1'den, bit yenikli taneler miktarı %3'ten fazla olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

ÇAM FISTIĞI EVSAFI: Yeni sene mahsulü ve piyasanın birinci nevi malı olacaktır. Küf ve küf kokusundan arınmış olacak içinde kurt, böcek ve kurt yenikli parçalar ve yabancı maddeler bulunmayacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı ve tescilli markası işareti ve adresi tipi ve net ağırlığı bulunmalıdır. Nem miktarı %6,5 i geçmeyecektir. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KURU BAMYA EVSAFI: Piyasada satılan yeni sene mahsulü ve yerli malı olacaktır. İpliklere dizili kurutulmuş, mümkün mertebe aynı büyüklükte çiçek bamyalarından ibaret olacaktır. Kendine mahsus iyi ve ıtri kokuda olacaktır. Küflü küf ve fena kokulu böcekli kurtlu olmayacak. Pişirildiğinde dağılmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

SALÇA KONSERVE AMBALAJLARI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Koyu kırmızı renkte kendine has koku ve lezzette olacaktır. Orijinal ambalajlar halinde teslim edilecek, üretim ve son kullanım tarihi belli olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Teneke kutularda satın alınırsa ürünü etkilemeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajlama olacaktır. Ambalaj üzerinde (kapak dâhil) aşağıdaki bilgiler bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak yazılmalıdır.

Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası

Malın adı

Standardın işareti ve numarası

Sınıfı, Parti seri veya kod numarasından biri

Net ağırlık

İmal tarihi

Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi ve raf ömrü

KONSERVE EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanan konservelerin üzerinde imal yerinin isim ve adresini, tarih ve seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. Diğer hususlar Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.1. kalite olacaktır.

SİRKE EVSAFI: Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KURU KAYSI EVSAFI: Yeni sene mahsulü ve piyasanın birinci kalite olacaktır. Böcek kurt ve kurt yeniklerinden ve küf kokusundan arı olacaktır. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Çekirdekleri çıkarılmış olacaktır nem miktarı %25 i geçmeyecektir. Ambalajların üzerinde imal ve son kullanma tarihi, imalat yeri ismi ve adresi bulunacak ve 1. kalite olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KURU ÜZÜM EVSAFI: Yeni mahsul piyasanın iyi cins kuru üzümlerinden olacaktır. Ezilmiş sulanmış kurumamış küflü ve çürümüş olmayacaktır. Nem miktarı %16'yı geçmeyecektir. Ambalajların üzerinde imal ve son kullanma tarihi, imalat yeri ismi ve adresi bulunacak ve 1. kalite olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KURU İNCİR EVSAFI: Son sene mahsulü piyasanın en iyi cins tatlı ve kuru incirlerinden olacaktır. Kurtlu kurt yenikli böcekli küflü çürük şekerlenmiş parçalanmış ve ekşimiş olmayacaktır. Nem miktarı %25 i gedemeyecektir. Ambalajların üzerinde imal ve son kullanma tarihi, imalat yeri ismi ve adresi bulunacak ve 1. kalite olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

CEVİZ İÇİ EVSAFI: Yeni sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins ceviz içlerinden olacaktır. Küflü çürük küflü fena kokulu rutubetli kurtlu kurt yenikli taşlı topraklı çok siyahlanmış ekşimiş ve acımış olmayacaktır. Ambalajların üzerinde imal ve son kullanma tarihi, imalat yeri ismi ve adresi bulunacak ve 1. kalite olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

UN EVSAFI (EKSTRA): 60–70 randımanlı buğday unu olup hafif sarımtırak beyaz, beyaz renk olacaktır. Lezzet ve kokusunda acımış küf ve fena koku duyulmayacaktır. Ağızda çiğnendiği zaman

çatırtı hissedilmeyecektir. İnce ve kaba kepeklerden ayrılmış olacaktır içinde canlı cansız kurt böcek vs. bulunmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

MAKARNA EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Makarnalar numunesi %100 irmikten mamul içleri delik iyi cins olacaktır. Canlı cansız kurtlar böcek ve bunların yumurtaları gibi haşarat tarafından yapılmış dahi olmayacaktır. Pişirildikten 20 dakika sonra bakıldığı zaman hepsi iyice pişmiş olacak ve dağılmayacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

ŞEHRİYE EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Boyasız tabii renk manzarası mütecanis olacaktır. Koyu sarı yeşil yeşilimtrak esmerimsi renk olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

İRMİK EVSAFI: Piyasada satılan, buğdaydan elde edilmiş iyi cins ve taze olacaktır. Rengi hafif sarı veya sarımtırak olacak boyalı olmayacaktır. Normalinden fazla rutubet ile küf ve küften fena kokudan cansız böcek kurt ve bulgurun tohumlarında ayrı olacaktır. İçinde çöp saman toprak fare pisliği ip parçaları gibi ecnebi maddeler bulunmayacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

NİŞASTA EVSAFI (BUĞDAY): Piyasada satılan iyi cinsten ve taze olacak, normalden fazla rutubet ile küf ve fena kokuda olmayacaktır. Canlı cansız böcek ve kurt olmayacaktır beyaz renkte görünüşü mütecanis yabancı maddelerle karışık olmayacaktır standart torba veya kutular içinde olacaktır. Hastane isterse mısır nişastasası talep edebilir. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

PIRİNÇ UNU EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Piyasada satılan halis pirinçten elde edilmiş pirinç unu ayarında ve yerli malı olacaktır. Rengi beyaz mütecanis olacaktır. Siyah noktaları pek az bulunacaktır. Rutubet küf ve fena kokulu olmayacaktır. Canlı cansız böcek tohumları bulunmayacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

BİSKÜVİ EVSAFI (TATLI-TUZLU): Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Piyasada satılan iyi cins bisküvi olup gevrek bir örnek yapı ve görünüşteki kendine özgü renk hoş tat ve kokuda olmalıdır ve nem miktarı %6'yı geç memelidir. Kirlenmiş acı, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan iyi bir durumda tutacak yağ emmeyen rutubet çekmeyen nitelikte selafonu ve kağıt karton vb. uygun malzemeden yapılmalıdır. Ambalajların üzerinde firmanın tescilli markası veya kısa adresi, malın çeşidi ve tipi yapım tarihi, katkı maddeleri adları ve net ağırlığı gram olarak yazılı olacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

BİTKİSEL SIVI YAĞ EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Piyasada satılan iyi cins yağlardan olacaktır. Tortulu bulanık renkleri bozulmuş lezzetleri acı veya kokuları ağırlaşmış olmayacaktır. Rafine bitkisel sıvıyağların her türlü ambalajları üzerinde hangi nevi rafine

yağı olduğu, rafinaj yapan muhteviyatının veya ıslah edenin isim adres ve içeriği net yağ miktarı yazılmış etiket bulunması mecburidir. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır.

ZEYTİNYAĞ: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Berrak, tortusuz, sarı rengin en açık rengine kadar değişebilen tonda, şeffaf görünümde, kendine has tat ve kokuda olacak, rafinasyon artığı madde içermeyecektir. Kurumun isteğine bağlı sınıftan (natural, rafine vb.) teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KAHVALTILIK MARGARİN: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Normal görünüşte kendisine has koku ve lezzette beyaz sarımtırak renkte olacaktır. Terkiplerinde normal veya yağ alınmamış, pastörize süt veya krem ihtiva edecektir. Boyalı veya hayvani margarinle karıştırılmış olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

POŞET TEREYAĞI EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Pastörize tereyağı pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilen özel koku ve lezzette asitlik derecesi süt asidi hesabı ile %0,27 yi geçmeyecek şekilde olacaktır. Tereyağların rengi kokusu ve tadı yapıldığı inek sütünün özelliğine uygun olacaktır. Pastörize tereyağlarının ambalajı üzerine yapımçı firmanın adı adresi varsa tescil edilmiş markası ve yapıldığı sütün adı içindeki katkı maddeleri gün ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KUŞÜZÜMÜ EVSAFI: Sağlam ve temiz olmalıdır. Yabancı tat ve koku almış bulunmamalı kendine özgün renk tat ve kokuda olmalıdır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

ERİTME PEYNİR EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Poşet olarak alınacak beyaz eritme peyniri ambalaj üzerinde imal tarihi net gramajı son kullanma tarihi belirlenmelidir. Poşetlerin yırtıksız hava almamış küflenmemiş kurtlanmamış yabancı madde koku ve tatların karıl olmaması gerekir. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

DUBLE ZEYTİN TANESİ (YEŞİL SİYAH YEŞİL): İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Salamurası tamamen alınmış tat ve nefaset itibari ile piyasadaki 1. nevi zeytinlerden olacaktır. Ezik acı çürük küflü ve fena kokulu canlı cansız parazitli kurt yenikli parazit ifrazatını içermeyecektir. 1 kilo sayıldığında 300 adetten fazla olmayacaktır. Zeytin tanelerinin %5 e kadar %2 si bedelinden tenzilen alınacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

TAHİN HELVA: Kendine has koku kıvam renk lezzet ve tazelikte olacak küflü küf kokulu fena kokulu kurtlu acımış ekşimiş macunlaşmış yağını kurutmuş ve dağıtmış olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

YUFKA EVSAFI Yufkalar ekstra undan yapılmış ve usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Görünüş koku ve lezzeti normal olacak fena kokulu lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır. Görünüşleri mütecanis olacaktır. Yufkalar piyasada satılan iyi cin kalitesinde şekil ebat ve incelikte olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

TEL KADAYIF EVSAFI: Halis undan imal edilmiş olacaktır. Teller birbirine yapışmış olmayacaktır. Fazla rutubetli ve fena kokulu olmayacaktır. Bir parçası ağızda çiğnendiği zaman acılık ekşilik fen kokulu ve çatırtı hissedilmeyecektir. Tel kadayıflar düzgün bir şekilde kâğıtlara sarılmış olarak teslim edilecektir. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

PİRİNÇ EVSAFI: Son sene mahsulü fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma özelliğine sahip tabii renk ve kokuda iyi cins pirinç olacaktır. Küflü küf kokulu, bozulmuş ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır. Canlı cansız parazitleri ve bunların aksanını veya ifrazatını içermeyecektir. Bozuk lekeli çöp kabuk ve çeltikli tahıl oranı %1 den fazla olmayacaktır. Yabancı zararsız tane ve tohumlar toplamı %1 den fazla olmayacaktır. Pirinçler 1 kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilebilir. Pirinçler net 50 kg'lık temiz sağlam ve kuru çuvallar içinde teslim edilecek çuvalların üzerinde malın cinsi ürün yılı son kullanma tarihi net kg si varsa temsilci markasını gösterir bir etiketin bulunması gerekir. Pilavlık pirinç baldo olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

SOFRALIK TUZ (İYOTLU): Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Kendine mahsus normal görünüşte lezzet ve tat da çekilme iriliğinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır. 140° kurutulduktan sonra zehirli bileşiklerden temizlenmiş kaydı ile an az %95 ihtiva edecektir. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KURU ERİK EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins ve yeni yıl mahsulü kuru eriklerden olacaktır. Çürük küflü fena kokulu kurtlu kurt yenikli taşlı toprak çöplü normalden fazla rutubetli ezik ekşi acı tabii hali değişmiş ve kirli olmayacaktır. Tadı kendine has koku ve lezzette olacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

ŞEKERPARE–KEMALPAŞA EVSAFI: Kapalı ambalajlar içinde satılan bütün hamur müstahzarlarının ambalajları üzerinde cinsi hani nevi ondan veya dan yapıldığı ve varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı imalatçı firmanın tescil edilmiş markası ve adresi imal tarihi ve seri numarası okunaklı bir suretle yazılı olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KAKAO EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır.. Kakao, Kakao ambalajları üzerinde cins ve neveleri miktarları imalatçısının ismi ile adresini taşıyan bir etiket bulundurması mecburidir. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

TAM YAĞLI KAŞAR PEYNİRİ: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Peynirler iyi cins kaşar peynirlerinden olacak kendine mahsus tabi manzara koku ve lezzette olacaktır Siyah damarlar ve benekler bulunmayacaktır. Hava boşluklarından ibaret büyücek delikler tek tük bulunabileceksede ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

PEKMEZ EVSAFI: Koyu renk ve kıvamda kendine has koku ve lezzette olacak pekmezler hariçten şeker glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri, yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacaktır. Pekmezler temiz ve passı teneke içinde olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

TARHANA EVSAFI: Tarhanada renk sarımtırak turuncu koku ve tat kendine özgü olacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

POŞET BAL EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Balların kapları üzerinde balın menşesine ve elde edilış usulüne göre girdiğı sınıf hazırlayan firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti net miktarı tarih ve seri numarası elde adiliğı bölge isimleri bulunacaktır. Ballar ekşimiş küflenmiş anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir şekilde bozulmuş ve kirlenmiş olmayacaktır. Türk gıda kodeksi bal tebliğine uygun süzme çiçek balı olacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır.

POŞET REÇEL EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Meyveler çok pişmek suretiyle tabii vasıflarını kaybetmiş olmayacak rengi kokusu imal edilen meyvenin özelliğine uygun olacaktır. Reçeller şekerlenmiş ağdalanmış ekşimiş boyanmış ve yanık gaz benzin küf vs. Kokusu olmayacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkartılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.reçel poşetlerinin üzerinde imalatçının adı cinsi net miktarı tarih yazılı olacaktır.

FINDIK EZMESİ EVSAFI: 30 gr.lık ambalajlarda, tekniğine uygun olarak elde edilen, özel koku ve lezzette olacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

TAHİN – PEKMEZ EVSAFI: Tahin pekmez 30 gr.lık ambalajlarda, tekniğine uygun olarak elde edilen, özel koku ve lezzette olacaktır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

BAHARATLAR EVSAFI: Karabiber, kekik, yenibahar, kimyon, vanilya, tarçın, nane, kırmızı pul biber, susam, sumak ve çörek otu kendine özgü renk, tat, koku ve aromada olacak çürümüş küflenmiş bayatlamış bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde canlı böcek bulunmamalı bakıldığında ölü böcek veya kalıntıları bulunmamalıdır. Ambalajlar saklama ve taşımaya uygun özellikte sağlam temiz kuru kokusuz insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

PASTÖRİZE SÜT EVSAFI (AÇIK SÜT): Pastörize sütlerin rengi kokusu tadı kıvamı ve kokusu görüntüsü doğal olacak asitlik derecesi yoğunluk süt yağı ve yağsız kuru madde oranı T.S. 1018'e uygun olacaktır. Süt naklinde kullanılan kapların cinsi büyüklüğü üzerinde bulunması gereken yazı işaretler T.S.1018' e göre olacaktır. Kontrol Teşkilatında tereddüt hâsıl olduğunda aşağıdaki usulde süttten numune alınarak hıfzısıhha laboratuvarlarına tahlil için gönderilecektir. Kimyasal muayene ve analiz için 200 ml. Süt numunesi alınacak 10 derece altında laboratuara sevk edilecektir. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

YOĞURT EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Yoğurtların rengi tadı kokusu kıvamı doğal görünüşte olacaktır yoğurtlarda kirlenmiş iyi fermente olmamış küflenmiş acımsı ve kıvamı bozuk olmayacaktır. Yoğurtlarda yağsız kuru madde oranı 100 gr.da en az 12 gr. olacaktır. Yoğurt kaplarının üzerinde yoğurdun yağ durumu yapıldığı süt cinsi yapıldığı yer yapımçı firmanın adı ve adresi varsa tescilli markası imalat gün ay ve yılı açık olarak yazılmış bir etiket bulunacaktır. Yoğurt kapları temiz olacak ağız tuzuk kapsamına uygun olarak kapatılmış olacaktır. Yukarıda belirtilen hususların dışında Kontrol Teşkilatında bir tereddüt hâsıl olduğunda usulüne uygun numuneler hıfzısıhha laboratuvarlarına gönderilir. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

BEYAZ PEYNİR EVSAFI: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde muntazam olarak temiz passız tenekelerde istif edilmiş olacaktır. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapışmış yumuşamış ezilmiş olmayacak dağılmayacaktır. Peynirlerin içi dışı beyaz olacaktır acı ekşi küflü fena kokulu mantarlaşmış ve sünger gibi delikli olmayacaktır. Peynir tenekesi gazlı veya kokuşturulmuş delik akar üzerinde peynirin imalat tarihi son kullanma tarihi imalatçı firmanın adı imalat yeri ve varsa tescilli markası yazılı etiketler bulunacak veya tenekede bu bilgiler havi özel baskılı olacaktır. Soğuk hava deposunda asgari 3 ay bekletilmiş olan peynirler alınacaktır. Lüzumlu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.peynir net kilogram üzerinden tenek ve su düşüldükten sonra alınacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

POŞET ÇAY (sallama fincan çayı): İplik dikişli, siyah, renklendirici içermeyen, tamamen doğal ve Türk gıda kodeksine uygun olmalıdır

KUTU SÜT (200 ml. UHT): Türk gıda kodeksi, çiğ süt ve ısıt işlem görmüş içme sütleri tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır.

KUTU SÜT (1000 ml. UHT): Türk gıda kodeksi, çiğ süt ve ısıt işlem görmüş içme sütleri tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır

KUTU VAKUMLU YOĞURT (200 gr.): Poşetlerin üzerinde imalatçının adı adresi tescilli markası, net miktarı, imal tarihi ve son kullanma tarih yazılı olacaktır. Türk Gıda Kodeksi fermente süt ürünleri tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır.

KUTU AYRAN (200 ml): Poşetlerin üzerinde imalatçının adı adresi tescilli markası, net miktarı, imal tarihi ve son kullanma tarih yazılı olacaktır. Türk Gıda Kodeksi fermente süt ürünleri tebliğine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı olacaktır.

DONDURMA (100 ml): 100 ml'lik kutu ambalajlı, kendinden kaşıklı ve paketlerin üzerinde imalatçının adı adresi tescilli markası, net miktarı, imal tarihi ve son kullanma tarih yazılı olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

(EK-4)

DEMİRBAŞ MALZEME LİSTESİ

	ANA MUTFAK			
A -	PERSONEL YEMEKHANESİ			
A. 001	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	2
A. 002	Çöp arabası		400*500	1
A. 003	Sıcak servis ünitesi	Elektrikli, 4*GN1/1 kaplı	1600*700*850	1
A.003A	Tepsi standı	Cr-Ni boru	1600*320*320	1
A.003B	Servis rafı	Tek sıra	1600*400*450	1
A. 004	Kuver rafı	3*GN1/4 kaplı	600*400*450	1
A.004A	Servis tezgahı	Ara raflı	1000*700*850	1
A.004B	Tepsi standı	Cr-Ni boru	1000*320*320	1
A. 005	Servis arabası	2 raflı	800*500*950	1
A. 006	Su sebili	80 İt. paslanmaz	525*565*1410	1
B -	ET HAZIRLIK			
B.007	Su sebili	80 İt. paslanmaz	525*565*1410	1
B.008	Depo tipi buzdolabı, çift kapılı	-2/+B 0, 1400 İt. Polietilen taolalı	1400*780*2050	1
B. 009	Et kütüğü	Polietilen tablalı	500*700*850	2
B.010	Çöp arabası		400*500	2
B.011	Duvar rafı		1600*300*30	1
B.012	Polietilen tablalı tezgah	Tek çekmeceli, sağ, ara raflı	1600*800*850	1
B.013	Derin çift küvetli tezgah	70*50*46 küvetli	1800*800*850	1
B.014	Et askı borusu	1000 mm	1000	2
B.015	Duvar dolabı	Kapılı	1000*400*600	3
B.016	Polietilen tablalı tezgah	Ara raflı	1600*800*850	2
B.017	Et kıyma makinası	Soğutmalı, 600 kg/saat	365*695*470	2
B.018	Et kemik testeresi	Acil stoplu	490*540*940	1

B.019	Tezgah tipi buzdolabı	4 kapılı, 632 İt.	2330*700*850	1
B.019A	Polietilen tabla ilavesi		2330*700*40	1
B.020	Bıçak sterilizatorü	20 bıçaklık	1030*150*480	1
B.021	Depo tipi buzdolabı, tek kapılı	-2/+8 C, 700 İt.	700*780*2050	1
B.022	Servis arabası	2 raflı	800*500*950	1
B.023	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	1384*300*145	1
C -	SEBZE HAZIRLIK			
C.024	Süzme havuzlu tezgah		2000*800*850	2
C.025	Sprey ünitesi		-	2
C.026	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	2068*300*145	2
C.027	Derin çift küvetli tezgah	700*500*460 mm küvetli	1800*800*850	2
C.028	Patates soyma makinası	Elektromekanik, 10 Kg/sefer	420*670*910	2
C.029	Sebze doğrama makinesi	200 kg/saat	430*760*395	2
C.030	Çalışma tezgahı	Alt tablalı, ara raflı	1400*800*850	2
C.031	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	1384*300*145	2
C.032	Sebze yıkama makinesi	Konveyörlü, 600 kg/saat	2950*800*1600	1
C.033	Polietilen kesme tablası	A. yoğunluk	400*400*40	6
C.034	Hareketli tezgah	İndirimli, sıyırma üniteli	1900*600*850	3
C.035	Çöp arabası		400*500	3
C.036	Çalışma tezgahı	Hareketli, alt tablalı	1400*600*850	4
C.037	Polietilen tablalı tezgah	Dolaplı	1700*800*850	2
C.038	Duvar dolabı	Kapılı	1000*400*600	3
C.039	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm küvetli	1600*600*850	2
C.040	Duvar rafı		1600*300*30	2
D -	HAMUR HAZIRLIK			
D. 041	Hamur şekillendirme makinası	Trifaze 380 V 10 kg	420*1430*970	2
D,042	Planet mikser	Emniyet kalkanlı, 44 İt.	690*800*1380	2

D. 043	Hamur yoğurma makinası	Çift devirli, 85 kg.	900*120^1100	2
D. 044	Duvar rafı		1400*300*30	2
D. 045	İki küvetli tezgah	500*500*300 mm küvetli	1400*700*850	2
D. 046	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	2
D. 047	Pasta-Börek fırını	5 tepsi kapasitesi	905*945*1750	4
D. 048	Yer ocağı	Çift kafalı, LPG'li	800*600*500	1
D. 049	Davlumbaz	Duvar tipi, filtreli	5000*1170*500	1
D. 050	Tezgah tipi buzdolabı		1900*800*850	2
D.050	Mermer tabla ilavesi		1900*800*30	2
D. 051	Mermer tablalı tezgah		1900*800*850	2
D. 052	Malzeme arabası	Küvet tipi	650*500*700	4
D. 053	Çalışma tezgahı	Alt tablalı	1000*800 850	1
D. 054	Tartım terazi	30 Kg,		1
E -	GÜNLÜK DEPO			
E. 055	Izgaralı İstif rafı	Modüler tip	1830*610*1830	1
E. 056	Izgaralı istif rafı (4 ayağı ile)	Modüler tip, derin sepetli	760*460*1830	1
E. 057	Duvar dolabı	Kapılı	1000*400*600	4
E. 058	Erzak dolabı	3 bölmeli, 600 İt.	1800*700*850	2
E. 059	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1520*610*1830	2
E. 060	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	1
F -	GENEL DEPO			
F.061	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1520*610*1830	8
F.062	Malzeme dolabı	4 raflı	900*600*1600	2
F.063	Izgaralı istif rafı (4 ayağı ile)	Modüler tip, derin sepetli	760*460*1830	3
F.064	İstif rafı	Düz tablalı 3 raflı	1900*600*1600	2
F.065	Erzak dolabı	3 bölmeli, 600 İt.	1800*700*850	4
F.066	Malzeme arabası	GN 2/1	680*560*700	3
F.067	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	1

G -	DEEP F R E E Z E			
G.068	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1520*610*1830	2
G.069	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1370*610*1830	1
G.070	Et askı sehпасı		1200*600*1750	2
G.071	Modüler tip soğuk oda		-	1
G.072	Soğuk oda hava perdesi		-	1
H -	ET SOĞUK DEPO			
H.073	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1520*610*1830	5
H.074	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1220*610*1830	1
H.075	Et askı sehпасı		1200*600*1750	2
H.076	Modüler tip soğuk oda		-	1
H.077	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	1
	SEBZE SOĞUK DEPO			
I.078	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1850*610*1830	9
I.079	Izgaralı istif rafı (4 ayağı ile)	Modüler tip, derin sepetli	760*460*1830	24
I.080	Modüler tip soğuk oda		-	1
I.081	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	1
J -	SÜT ÜRÜNLERİ SOĞUK DEPO			
J.082	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1830*610*1830	6
J.083	Modüler tip soğuk oda		-	1
J.084	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	1
K -	ÇÖP DEPOLAMA SOĞUK ODA			
K.085	çöp arabası		400*500	3
K.086	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	1626*300*145	2
K.087	Modüler tip soğuk oda		-	1

K.088	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	1
L -	ARABA YIKAMA			
L.089	Sprey ünitesi	Duvara monte	-	3
L.090	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	1626*300*145	2
M	DİYET YEMEK DAĞITIM			
M. 091	Hareketli tezgah	Dolaplı	1600*600*850	1
M, 092	Hareketli tezgah	Dolaplı	1900*600*850	2
M. 093	Kazan taşıma arabası		600*600*570	3
M. 094	Hareketli ekmek teknesi		1400*600*850	1
N -	PİŞİRME - 1			
N.095	Yer ocağı	Çift kafalı, LPG'li	800*600*500	12
N.096	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm küvetli	1600*600*850	2
N.097	Kaynatma tenceresi	900 seri, gazlı, 250 İt.	1200*900*850	6
N.098	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	1626*300*145	12
N.099	Davlumbaz	Orta tip, filtreli	3700*2970*500	3
N.100	Kepçe-Kevgir dolabı		900*500*1600	2
N.101	Temizlik hortumu	10 mt, sprej başlıklı	-	1
N.102	Kazan taşıma arabası		600*600*570	2
N.103	Malzeme dolabı	4 raflı	900*600*1600	2
N.104	Su sebili	80 İt. paslanmaz	525*565*1410	1
O	KAHVALTI MUTFAĞI			
0.105	Hareketli tezgah	Dolaplı	1900*600*850	1
0.106	Depo tipi buzdolabı, çift kapılı	-2/+8 C, 1400 İt.	1400*780*2050	2
0.107	Polietilen tabanlı tezgah	Dolaplı	2000*600*850	2
0.108	Gıda dilimleme makinası	Bıçak çapı 300 mm		2
0.109	Duvar dolabı		1000*400*600	4
0.110	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	2
0.111	Tek kuvetli tezgah	400*400*250 mm kuvetli	1600*600*850	2

0,112	Çalışma tezgahı	Tek çekmeceli, sol	800*600*850	1
0.113	Tartım terazi	30 kg.	-	1
0.114	Çöp arabası		400*500	1
P -	KAZAN YIKAMA			
P.115	istif rafı	Kazan/tencere	1900*800*1540	3
P.116	Kazan taşıma arabası		600*600*570	2
P.117	Kazan yıkama makinesi	Basket: 700*700 mm	850*850*1900	1
P.118	Dernonte istif rafı	Kazan/tencere	1600*750*1540	2
P.119	Kepçe askı borusu	1500 mm	1500	2
P-120	Kazan yıkama eviyesi	Izgara tablalı	1900*800*570	2
P.121	Sprey ünitesi-Ön yıkama dışı	Duvara monte	-	2
P.122	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	1826*300*145	2
Q -	PİŞİRME - 2			
Q.123	Kazan taşıma arabası		600*600*570	4
Q,124	Yer ocağı	Çift kafalı, LPG'li	800*600*500	6
Q.125	Devrilir tava	900 seri, gazlı, 120 İt.	1200*900*850	4
Q.126	Izgara	900 seri, gazlı, 1 modül	800*900*230	3
Q.126A	Dolap	900 seri, 1 modül	800*876*620	3
Q.127	Fritöz	900 seri, gazlı, 1 modül	800*900*850	3
Q.128	Yer ızgarası tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı.	1828*300*140	10
Q.129	Davlumbaz	Orta tip, filtreli	5500*2970*500	2
Q.130	Hareketli tezgah	Dolaplı	1600*600*850	2
Q.131	Banket arabası	Isıtmalı, GN1/1 20 tepsi	632*830*1566	2
Q.132	Döner ocağı	Gazlı, seran camlı, 8 radyan	661*764*1131	3
Q.133	Çalışma tezgahı	Dolaplı	1900*800*850	2
Q.134	Kepçe-Kevgir dolabı		900*500*1600	1
Q.135	Temizlik hortumu	10 mt. sprej başlıklı	-	1
R -	BULAŞIK			

R.136	İstif rafı	Döz tablalı	1900*400*1600	2
R.137	Bulaşık alma tezgahı		1600*750*850	1
R-138	Çöp arabası		400*500	1
R.139	Bulaşık alma tezgahı	Sıyırma üniteli	1800*750*850	1
R.140	Makina giriş eviyesi	500*400*250 mm kuvetli	1400*560*850	1
R.141	Sprey ünitesi	Tezgaha monte	-	1
R.142	Bulaşık yıkama makinası	1000 Tb/h, elektromekanik	740*810*1580	1
R.143	Davlumbaz	Duvar tipi, filtresiz	1000*970*500	1
R.144	Makina giriş çıkış tezgahı		1600*750*850	1
R.145	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	1826*300*145	2
S -	DİYET MUTFAĞI			
S.146	Hareketli tezgah	İndirimli, sıyırma üniteli	1900*600*850	1
S.147	Polietilen kesme tablası	A. yoğunluk	400*400*40	2
S.148	Sebze doğrama makinesi	200 kg/\$aat	430*760*930	1
S.149	Patates soyma makinası	Elektromekanik, 10 Kg/sefer	420*670*910	1
S.150	Süzme tezgahı		1400*600*850	1
\$.151	Sprey ünitesi	Tezgaha monte	-	1
S.152	İki kuvetli tezgah	400*400*250 mm kuvetli, sol	1400*600*850	1
S.153	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	2
S.154	Davlumbaz	Duvar tipi, filtreli	4500*1470*500	1
S.154A	Davlumbaz	Duvar tipi, filtreli	4000*1470*500	1
S.155	Yer ocağı	Çift kafalı, LPG'li	800*600*500	1
S.156	Kuzine	900 seri, gazlı, 4 ocaklı	800*900*230	1
8.156A	Dolap	900 seri, 1 modül	800*876*620	1
S.157	Izgara	900 seri, duz+oluklu, gazlı	800*900*230	1
S.157A	Dolap	900 seri, 1 modül	800*876*620	1
S, 158	Ara tezgah	900 seri, 1 modül	800*900*230	1
S.158A	Dolap	900 seri, 1 modül	800*876*620	1
S.159	Fritöz	900 seri, 1 modül, gazlı	800*900*850	1

S.160	Kaynatma tenceresi	900 seri, gazlı, 140 İt.	800*900*850	1
S.161	Devrilir tava	900 seri, gazlı, 80 İt.	800*900*850	1
S.162	Konveksiyonlu fırın	Gazlı, 40 GN1/1, elk. ateşleme	1200*1105*1650	1
S.163	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	1826*300*145	4
S.164	Tek kuvetli tezgah	400*400*250 mm Kuvetli	1600*600*850	1
S.165	Planet mikser	Emniyet kalkanlı, 44 İt.	690*800*1380	1
S.166	Hamur yoğurma makinası	Çift devirli, 50 kg.	1030*720*900	1
S.167	Tezgah Tipi Buzdolabı 3 kapılı	-2/+8 C, 400 İt.	1865*700*850	1
S.167A	Mermer tabla ilavesi		1900*700*30	1
S.168	Malzeme arabası -	Küvet tipi	650*500*700	2
S,169	Bıçak sterilizatörü	10 bıçaklık	575*100*480	1
S.170	<i>Et</i> kıyma makinası	Paslanmaz kasalı	385*695*440	1
S.171	Tezgah Tipi Buzdolabı	-2/+8 C, 260 İt.	1400*700*850	2
S.171A	Polietilen tabla ilavesi		1400*700*40	2
S.172	Et kütüğü	Polietilen tablalı	500*700*850	1
S.173	Çöp arabası		400*500	1
T -	PISIRME - 3			
T.174	Konveksiyonlu fırın	Gazlı, 40 GN1/1, elk. ateşleme	1200*1105*1650	11
T.175	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	6
T.176	Davlumbaz	Duvar tipi, filtreli	5000*1470*500	3
T,177	Tepsi taşıma arabası	GN2/1	670*595*1650	10
T,178	Temizlik hortumu	10 mt. sprey başlıklı	*	1
T,179	Banket arabası	Isıtmalı, GN1/1 20 tepsi	632*830*1568	6
U -	EKMEK HAZIRLIK			
U-180	Hareketli ekmek teknesi		1400*600*850	1
U.181	Ekmek kesme makinesi	30 Bıçaklı	700*780*1140	2
U.182	Ekmek dolabı	4 ahşap raflı	900*600*1600	5
U.183	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	300*300*122	1

V -	DEPO TARTIM			
V.184	Malzeme arabası	GN 2/1	880*560*700	5
V.185	Elektronik baskül	550 Kg. LCD ekran	-	1
V.186	Yağ ayırıcı	Gömme tip, 3 İt/saniye	1640*840*800	3

	YEMEKHANELER			
A -	SERVİS/BULASIK-1			
A.001	Tepsi toplama arabası	2 sıra, 40 ad. 37*53 cm tepsi	1170*780*120	3
A. 002	Bulaşık sıyırma tezgahı		1400*600*850	1
A. 003	Çöp arabası		400*500	1
A. 004	Makine giriş eviyesi, sıyırma ünitesi	500*400*250 mm küvetli '	1800*750*850	1
A, 005	Sprey ünitesi		450*750*75	1
A.006	Bulaşık yıkama makinası	2000 Tb/h, kurutmalı i	2985*805*1875	1
A.007	Yer ızgarası, tavalı	Sığ tip, alttan çıkışlı	1826*300*145	2
A.008	Davlumbaz	Duvar tipi, filtresiz	4000*970*500	1
A.009	Makine giriş çıkış tezgahı		1400*750*850	1
A,010	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1830*610*1830	2
A.011	Servis arabası	2 raflı	800*500*950	2
A.012	Sıcak servis ünitesi	Elektrikli, standlı, raflı	1900*700*850	2
A.013	Tepsi standı	cr-Ni boru	2300*320*320	1
A.014	Servis rafı	Tek sıra	1900*400*450	1
A.015	Servis buzdolabı		1900*700*850	1
A.016	Kuver rafı	3*GN 1/4 kaplı	600*400*450	1
A.016A	servis tezgahı	Ara raflı	1700*700*850	1
A.016B	Tepsi standı	cr-Ni boru	1700*320*320	1
A.017	Su sebili	80 lt. paslanmaz	525*565*1410	6
B	OFİS-1			
B.018	Banket arabası	Isıtmalı, 6N1/1 20 tepsi	632*830*1566	2
B.019	Ekmek dilimleme makinesi	30 Bıçaklı	700*780*1140	1

B.020	Ekmek dolabı		900*600*1600	2
B.021	Çalışma tezgahı	Hareketli, alt tablalı	1400*600*850	2
B.022	Duvar rafı		1600*300*30	1
B.023	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm küvetli	1600*600*850	1
B.024	Duvar dolabı	Kapılı	1000*400*600	2
B.025	Çalışma tezgahı	Dolaplı, ara raflı	2300*600*850	1
B.026	Depo tipi buzdolabı	Çift Kapılı, -2/+8 0, 1400 İt.	1400*780*2050	1
C	KAT MUTFAĞI			
C.027	Yemek servis arabası	Dolaplı	1200*655*850	2
0.028	Banket arabası	Isıtmalı, GN1/1 20 tepsi	632*830*1566	1
C.029	Depo tipi buzdolabı	Tek kapılı, -2/+8 0, 700 İt.	700*780*2050	1
0.030	Tek küvetli tezgah	400*400*250 mm küvetli	1600*600*850	1
C.031	Bulaşık yıkama makinesi	Durulama pompalı 500 t/saat	575*600*830	1
C.032	Duvar rafı		1200*300*30	1
C.033	Çalışma tezgahı	Dolaplı, ara raflı	1400*600*850	1
C.034	Duvar dolabı	Kapılı	1000*400*600	1
C.035	Çöp arabası		400*500	1
D -	KAT ODASI			
D. 036	Kat servis arabası	Çift torbalı	1050*620*930	3
D. 037	Malzeme dolabı		900*600*1600	5
D. 038	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1520*610*1830	3
D.039	Elbise askı arabası	-	680*1500*1750	1
E -	SERVİS/BULASIK - 2			
E .040	Tepsi toplama arabası	2 sıra, 40 ad. 37*53 cm tepsi	1170*780*120	3
E.041	Bulaşık sıyırma tezgahı		1400*600*850	1
E.042	Çöp arabası_L	400*500	1
E.043	Makine giriş eviyesi, sıyırma ünitesi	500*400*250 mm kuvetli	1800*750*850	1

E.044	Sprey ünitesi	Tezgaha monte	450*750*75	1
E.045	Bulaşık yıkama makinası	2000 Tb/h. kurutmalı	2985*805*1875	1
E.046	Yer ızgarası, tavalı	Siö tip, alttan çıkışlı	1826*300*145	2
E.047	Davlumbaz	Duvar tipi, filtresiz	4000*970*500	1
E.048	Makine giriş çıkış tezgahı		1400*750*850	1
E.049	Izgaralı istif rafı	Modüler tip	1830*610*1830	2
E.050	Servis arabası	2 raflı	800*500*950	2
E.051	Sıcak servis ünitesi	Elektrikli, standlı, raflı	1900*700*850	2
E.052	Tepsi standı	Cr-Ni boru	2300*320*320	1
E.053	Servis rafı_	Tek sıra	1900*400*450	1
E.054	Servis buzdolabı		1900*700*850	1
E.055	Kuver rafı	3*GN 1/4 kaplı '	600*400*450	1
E.055A	Servis tezgahı	Ara raflı	1700*700*850	1
E.055B	Tepsi standı _____	Cr-Ni boru	1700*320*320	1
E.056	Su sebili	80 İt. paslanmaz	525*565*1410	6
F -	0 F İ S - 2			
F.057	Banket arabası	Isıtmalı, GN1/1 20 tepsi	632*830*1566	2
F.058	Ekmek dilimleme makinesi	30 Bıçaklı	700*780*1140	1
F.059	Ekmek dolabı		900*600*1600	2
F.060	Çalışma tezgahı	Hareketli, alt tablalı	1400*600*850	2
F.061	Duvar rafı _...		1600*300*30	1
F.062	Tek kuvetli tezgah	400*400*250 mm kuvetli	1600*600*850	1
F.063	Duvar dolabı	Kapılı	1000*400*600	2
F.064	Çalışma tezgahı	Doiaplı, ara raflı	2300*600*850	1
F.065	Depo tipi buzdolabı	Çift Kapılı, -2/+8 C, 1400 İt.	1400*780*2050	1

Termobox tepsi

Kapaklı

1100

