

T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
DÖNER SERMAYE İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ
HAFSA SULTAN HASTANESİ
YEMEK HİZMET ALIMI YEMEK ŞARTNAMESİ

MADDE 1. İŞİN KONUSU VE İŞİN SÜRESİ

Manisa Celal Bayar Üniversitesi Hafsa Sultan Hastanesinde ve bağlı birimlerinde bulunan yatan hasta, refakatçi ve çalışan personelin beslenme gereksinimlerini bu şartnamede belirtilen ilkeler doğrultusunda sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemeği ile diyet hastalarının ara öğünleri ile diyet yemekleri için yiyeceklerin satın alınmasından ,hedef kitleye ulaşıncaya dek belirtilen tüm hizmetleri kapsar(tüm resmi ve idari tatiller dahil haftanın yedi günü)

- Mutfak ekipmanının temin edilip kurulması ,ihtiyaç halinde tesisat ile ilgili eksikliklerin giderilmesi.
- Yemek hazırlanması için gerekli malzemenin temin edilmesi,
- Hazırlanarak pişirilmesi,
- Dağıtılması ve bulaşığının yıkanmasına ait hizmetler, (mutfak depoları, soğuk hava depoları, yemekhane ve bulaşıkxhane vs. günlük kaba temizliği) ve o mahalde bulunan koridorların, giriş kapı önleri vb. yerlerin rutin genel temizliği
- Genel mutfak, personel yemekhaneleri , hastane dağıtım noktalarının ilaçlanması hizmetini kapsar.

İŞİN SÜRESİ: 01.01.2021– 31.12.2022 (24 aylık) tarihleri arasını kapsamaktadır.

MADDE 2. TANIMLAR

Bu şartnamede geçen;

İdare: Manisa Celal Bayar Üniversitesi Hafsa Sultan Hastanesi Başhekimliği

Yemek Planlama Komisyonu: Hastane Başmüdürü, Hastane diyetisyeni.

Yemek kabul ve Dağıtım Hizmeti Muayene-Kabul Komisyonu: Başhekimliğin atamış olduğu

Yemek Muayene Komisyon Üyeleri

Yüklenici: Yemek pişirme ve dağıtım hizmetini üstlenen firmayı ifade eder.

MADDE : 3 İŞİN YAPILMA YERİ

Yüklenici yemek hizmetini hastaneye ait olan mutfakta yapacaktır. Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenici mutfak için Yunusemre Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğünden işletme kayıt belgesi aldıktan sonra hizmete başlayacaktır.

MADDE :4 MUTFAK TADİLAT VE REVİZYON

1-Yüklenici ile sözleşme imzalandıktan sonra, mutfağın mekanik , elektrik ve mimari tesisatlarında ihtiyaç halinde idarenin isteği ve bilgisi dahilinde tadilat yapacaktır.

mutfakta kullanılacak madde : 22 de belirtilen malzemeyi temin edecek. Arızalanma durumunda tamirat masrafları yükleniciye ait olacak ve ihale bitiminde tüm taşınır malzemeyi kendi imkanları ile götürecektir.

MADDE:5 SATIN ALMA

Kahvaltı,mormal yemek , diyet yemekleri , ara kahvaltılarının hazırlanması için gerekli yiyecek malzemeleri bu şartnamede belirtilen özelliklere uygun olarak firma tarafından karşılanacak ve idarenin oluşturacağı içinde hastane diyetisyenin ve hastane idaresinin görevlendirmiş olduğu muayene ve kabul Komisyonu tarafından denetlenecektir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına uygun olacaktır.

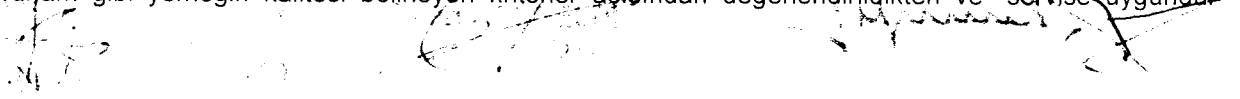
MADDE :6 DEPOLAMA

Her besin grubu (et, süt, sebze-meyve, kuru erzak) kendi aralarında gruplandırılarak hastane diyetisyenin belirtiği uygun koşullarda depolanacaktır.Kuru gıda, soğuk hava ve temizlik depoları ile buzdolapları, idarenin her isteyeceği zamanda denetime hazır durumda bulundurulacaktır. Denetleme sonucu uygun şartları taşımayan veya kullanım süreleri dolmuş malzeme tespit edildiğinde imhası istenecektir. Depolara ve dolaplara (kuru gıda ve soğuk odalar) hastane için getirilen malzeme dışında hiçbir malzeme konulmayacaktır.

MADDE: 7 GIDA MALZEMELERİ VE HİZMETİN DENETİMİ

Yüklenici tarafından alınan tüm gıda malzemeleri Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından denetlendikten sonra tüketime sunulacaktır.

Yemekler üretildikleri gün tüketilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır. Sıcak yemekler (65 ve üzeri) servis saatine kadar sıcak muhafaza edilecektir. firmanın diyetisyeni veya gıda mühendisi kontrolü altında hazırlanan yemekler, Hastane Diyetisyeni tarafından tat, kıvam, miktar, görünüm gibi yemeğin kalitesi belirleyen kriterler açısından değerlendirildikten ve "servise uygundur"



onayı verildikten sonra servis edilecektir. Yemek kalite kontrolü öğle yemeği için en geç 10:30 da. akşam yemeği için 15:30'da yapılacaktır. Yemekler " Servise uygundur" onayı almadığı takdirde servise uygun görülecek eşdeğer yemek o öğüne yetiştirilerek şekilde yüklenici tarafından temin edilecektir. Yemek saatine yetiştirilmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

Bir sonraki gün pişirilecek yemeğin tüm malzemeleri bir gün önceden hazırlanarak hastane diyetisyenine ve diyet denetmenlerinin kontrolüne hazır tutulacaktır. Mevsim koşulları gibi zorunlu mevsim değişikliği hallerinde yüklenici firma menü değişikliği talebini yazılı olarak hastane idare diyetisyenine yazılı olarak iletilecek ve Hastane İdaresinden onay alındıktan sonra değişiklik yerine getirilecektir

MADDE 8: PİŞİRME :

Kahvaltının hazırlanması ve yemeklerin pişirilmesi işi Bozköy Kampüsü içerisinde MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Hafsa Sultan Hastanesine ait olan mutfakta gerçekleştirilecektir. Ancak olağan üstü (doğal afetler, yangın, deprem vs) durumlarda firma kendine ait başka bir mutfakta olağanüstü durum ortadan kalkıncaya kadar hazırlanıp getirilecektir. Pişirme işi en son teknolojiye uygun el değmeyen usullerle gerekli alet, araç, ekipmanlar ve aşçılarla hijyenik kurallara uygun olarak yapılacaktır. Elle hazırlanan köfte, dolma, salata vs. yemeklerde eldiven kullanılacaktır. Üretim esnasında hiçbir takı takılmayacaktır.

Öğle ve akşam yemekleri yemek saatinden önce dağıtıma hazır olarak mutfakta hazır bulundurulacaktır. Yemek saatinden 1 saat ila 1,5 saat önce dağıtılacağı yere taşınacaktır. Hastane mutfağında hastane ile ilgili yemekler dışında ticari amaçlı başka kurumlar için yemek pişirilmeyecektir. Mutfakta kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan imal edilmiş malzeme ve tahta aparat kullanılmayacaktır. Diyet yemeklerini hazırlamak için ayrı bir diyet hazırlama ve pişirme ünitesi olacak .Özel yemekler burada pişecektir. Hazırlama, pişirme ve taşıma hizmetlerinde kullanılan tüm malzemeler TSE standartlarına uygun paslanmaz çelikten üretilmiş olacaktır. Onkoloji ve özel diyeti olan hastalar için yemek mikro dalga fırında kullanılabilen tek kullanımlık kaplarda üstü vakum makinası ile kapatılarak verilecektir.

MADDE : 9 TEMİZLİK VE ÇÖPLERİN ATILMASI

Hastane evsel atığına ağız kapalı poşetlerde atılacaktır. Mutfak ve dağıtım mutfağındaki pis su giderlerine (logarlara) hiçbir şekilde yemek artıkları dökülmeyecektir. Kat mutfaklarındaki logarların yemek artığı nedeniyle tıkanıp Hastane İdaresi denetmenleri tarafından tespit edildiğinde logarların açılma masrafları yüklenici yemek firması tarafından karşılanacaktır. Servis yapılan taşıma kapları ve merkez mutfakta kullanılan ve muhafaza edilmesi gereken kaplar ile diğer ekipmanlar yüklenici firma personeline toplanarak merkez mutfağa taşınacak ve burada temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.

Yemek servislerinden sonra yemekhane, mutfak, kat mutfaklarında oluşan çöpler biriktirilmeden hastane idaresinin belirlediği evsel atık bölümüne poşetlerin ağızları bağlanarak ağız kapaklı çöp konteynerleri ile taşınarak dökülecektir. Tüm alanlarda kullanılan çöp kutuları kapaklı olacaktır. Çöp kutuları daima temiz olacak, kırık, çatlak vb. olanlar derhal yenisi ile değiştirilecektir. Her çöp kutusunda uygun çöp torbası bulundurulacaktır. Mutfak çevresinin temizliği ve çöpün taşınması sırasındaki temizliği yüklenici firma üstlenecektir.

Günlük Temizlik:

Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzeme ve dezenfektanlar sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzeme yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgeli, ithal ise ürünün CE, üretici firmanın ISO Belgesi olacaktır. Getirilecek her türlü temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesinin belirlediği kriterlere uygun olacak ve İdare tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanılacaktır. İdare temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahiptir.

Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan el kütüğü, tezgah ve benzeri yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü sıcak su ile fırçalanarak temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Pişirilmiş et vb. yiyeceklerin pişirme sonrası kesilme ve parçalanması işleminde, pişirilmiş et, tavuk vb. yıkanmış temiz tepsilerde veya sıcak su ile fırçalanarak yıkanmış ve dezenfekte edilmiş et kütüklerinde yapılacaktır. Fırınlardan kullanıldıktan sonra kir ve yağ çözücülerle temizliği yapılacak ve çok iyi bir şekilde durulanacaktır. Yerler günde üç kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir.

Mutfaklarda bulunan tuvaletlerin temizliği günlük yapılacak ve kağıt peçete, dezenfektanlı sıvı el sabunu bulundurulacaktır. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evyelerinin, lavaboların dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfaka girişlerde bone ve galoş kullanılacaktır.

Haftalık Temizlik: Logar, cam, duvarların, personel kıyafetleri, masa örtüleri temizliği yapılacaktır.

Aylık Temizlik:



Davlumbazların ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizliği, havalandırma sistemlerinin temizliği yapılacaktır. Masa örtüleri temizlenecektir. Yüklenici firma ana mutfak, dağıtım mutfağı, yemekhaneler ve depoların her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için, 21 günlük periyotlarla ilaçlama yapacaktır veya ilaçlama işlemini yetkili ve uzman bir yüklenici firmaya yaptıracaktır. Hastane idaresi ile irtibat halinde olarak ilaçlama yapılacaktır. İlaçlama, Sağlık Bakanlığının 27/01/2005 tarih ve sayılı ve 15/10/ sayılı Resmi gazetede yayınlanan Halk sağlığı alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları hakkında yönetmeliklere uygun olarak yapılacaktır. Yüklenici firma 2872 sayılı Çevre Kanunu ile 4856 sayılı Çevre ve Orman Bakanlığı Teşkilat ve Görevleri hakkında kanunun 2.maddesi (d) bendine göre yayınlanan atık yönetmeliğine uygun davranmak zorundadır. Bu işlemlerden ötürü hastane idaresinden ücret talep edilmeyecektir.

MADDE 10: YEMEKLERİN TAŞINMASI Yemekler, hastane binasına 200m. mesafede bulunan C.B.Ü Hafsa Sultan Hastanesine tahsis edilmiş mutfakta pişirilecek, pişirilen yemekler, firmanın kendine ait TS8985 Standardında belirtilen niteliklere sahip araç/araçlarla hizmetin sunulacağı mekanlara taşınıp, yine kendi personelleri tarafından yemekhanelere ve kat mutfaklarına (hastane içerisinde yemek servisi yapılacak tüm birimlere) yemek taşıma arabalarıyla taşınacaktır. Yemek taşıma arabaları her servise ve yemekhaneye yetecek sayıda yüklenici firma tarafından alınacaktır.

MADDE : 11 YEMEKLERİN DAĞITIMI:

Kahvaltı:	06.00-07.00 saatleri arasında yapılacak.
Kuşluk ara kahvaltısı:	10.00-10.30 saatleri arasında yapılacak.
Öğle yemeği:	12.00-13.00 saatleri arasında yapılacak.
İkinci ara kahvaltısı:	15.00-15.30 saatleri arasında yapılacak.
Akşam yemeği:	18.00-19.00 saatleri arasında yapılacak.
Gece kahvaltısı :	21:00-21:30 saatleri arasında yapılacaktır

Yüklenici,Ramazan ayında hastane yönetiminin talebi doğrultusunda personel yemek dağıtım saatlerini iftar ve sahur saatine uygun olarak değiştirecektir.

11.1 Hasta ve personele yemek dağıtımı aşağıdaki şekilde gerçekleştirilecektir.

Hastane: hasta refakatçi , öğle akşam yemeklerinde kullanılacak olan tek kullanımlık (disposable) self servis tepsileri polistren yapıda, beş gözlü (dört gözü yemek, bir gözü kaşık-çatal-bıçak için), minimum 280 mm X 380 mm X 35 mm ebatlarında ve minimum 18 gr / adet ağırlığında olacaktır. Tepsiler muayene kabul komisyonunun onayı alındıktan sonra kullanılacak ve hizmet yerlerinde yeterince ve yedekli olarak bulundurulacaktır. Kırık, çatlak, defolu, hasarlı vb tepsilerle yemek dağıtımı yapılmayacaktır,kahvaltı kapalı olarak tek kullanımlık self servis tepsisi ile verilecektir. Personel yemekleri öğle akşam porselen veya payrex tabaklarda dökme olarak verilecek. Bulaşıklar yemek şirketi tarafından hastanede yıkanacak bunun için yemek şirketi bulaşık makinesi hazır bulunduracaktır.

Dekanlık binası : kadrolu personele öğle yemeği dökme porselen veya payrex tabaklarda verilecektir. (cumartesi-Pazar akşam yok)

Yeni onkoloji binası 2021 yılı içerisinde açılması durumunda orada ihtiyaç duyulacak malzemelerin teminini sağlamak zorundadır. Onkoloji binası ayrı olduğu için dağıtım mikro dalgaya uyumlu kaplarda kapalı olarak verilecektir.

11.2- Diyet yemeği alacak hastalar için öğle yemeği bir gün önceden, akşam yemeği ise aynı günün sabahı firmaya diyetisyen tarafından bildirilecektir. Öğle yemeği yiyecek personel sayısı 1(bir) gün önceden şirkete bildirilecektir.

11.3- Hasta ve refakatçilere yemek servisi, temiz giyimli, saçlı, elleri - giyimleri temiz, başları kepli ve maskeli bay veya bayan garsonlar tarafından yapılacaktır.

11.4-Yemek boşları toplanırken ve taşınırken binaya, eşyalara ve kapılara zarar verilmeyecek, yemeklerin ve yemek boşlarının taşınması sırasında yerlere dökülmemesi ve çevreye zarar verilmemesi için gerekli tedbirler alınacaktır.

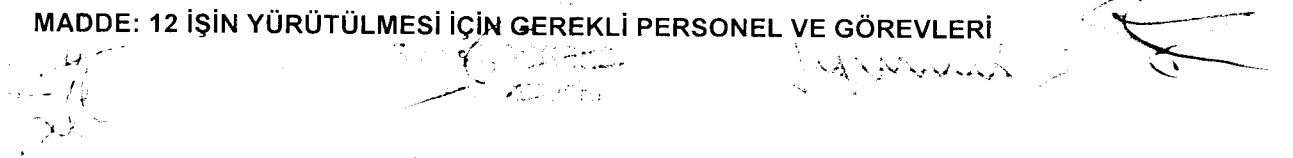
11.5 Yüklenici firma temiz ve bakımlı servis araçları ile hasta servislerinde gürültü çıkarmayacak şekilde yemek dağıtımı yapacaktır.

11.6. Yemeklerin ve kahvaltılıkların dağıtımı Yüklenici personeline yapılacak ve yiyecekler yemek şirketinden tüm servislere kadar servis kapasitesine uygun boyutlarda ısı koruyucu özellikte yemek taşıma kapları (thermobox) ile Yüklenici tarafından temin edilecek araçlarla taşınacaktır. Servislerde sıcak yiyecek taşıma özelliği olan arabalarla hijyenik koşullarda, tek kullanımlık servis tepsilerine konularak hasta için hasta odalarında, nöbetçi personel için İdarece gösterilen yerlerde servis yapılacaktır.

Yemek dağıtımı nöbetçi personel ,kadrolu personel ve hastalara aynı anda başlanacak ve servisin aksamaması için gerekli tedbirleri yüklenici firma alacaktır.

11.7 Pandemi, afet gibi olağanüstü olaylarda hastane dağıtım şeklini duruma göre değiştirip tamamen kapalı kapta yemek dağıtım sistemine geçebilir. Firma bunun için ek bir ücret talep edemez.

MADDE: 12 İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL VE GÖREVLERİ



12.1 Yüklenici işin yürütülmesi için aşağıda belirtilen personel gruplarını her kısım için ayrı ayrı çalıştırılacaktır.

12.2. Aşçıbaşı ve tüm diğer aşçılar diplomalı veya bonservisli olacaktır

12.3. Hizmetin yürütülmesinde çalışan personel (servis elemanları) en az lise mezunu olacaktır..

12.4. Servis elemanlarının görevleri; mutfaktan yatan hastalara ve nöbetçi personele sunulacak olan her türlü yemek, yiyecek ve içeceği zamanında eksiksiz almak ve yemeklerin servis kurallarına uygun biçimde ve zamanında dağıtımını sağlamak, ofislerde yemeklerin dağıtılması esnasında gerekli olan tüm edevat ve malzemeleri eksiksiz bulundurmak ve eksiklikleri zamanında Yüklenici yöneticisine bildirmek, yemek dağıtımı 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.

12.5. Yüklenicinin işletme sorumluları; sözleşme maddelerinin eksiksiz olarak yürütülmesinden sorumludur. Asgari haftada 6 (altı) gün mesai saatleri içinde sürekli hastanede bulunacaktır. Personelin kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin hasta ve personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.

12.6. HASTANEDE ÇALIŞACAK PERSONELİN BİR ÖĞÜNE AİT ÇALIŞMA PLANI AŞAĞIDA BELİRTİLMİŞTİR:

Mutfak

Aşçıbaşı : 1 adet (en az ortaokul mezunu milli eğitim bakanlığı onaylı aşçılık belgesi olmak)

Aşçı : 3 adet (en az ortaokul mezunu olmak)

Tatlıcı : 1 adet(en az ortaokul mezunu olmak)

Aşçı yardımcısı : 3 adet (en az ortaokul mezunu olmak)

Bulaşıkçı : 2 adet (en az ortaokul mezunu olmak)

Bozköy hastane binası: 20 servis elemanı(hasta yemeklerinin dağıtımı için)sabah-öğle-akşam

2 servis elemanı kardioloji binası yemek dağıtımı için

2 servis elemanı kapalı yemek dağıtımı

2 personel çöp toplamak için

4 servis elemanı (personel yemeklerinin dağıtımı için)öğle-akşam(kahvaltı akşam

yemeği ile verilecektir)

1 personel (personel tabaklarının yıkanması için)

Dekanlık : 2 servis elemanı (personel yemeklerinin dağıtımı ve bulaşıkların yıkanması için)sadece öğle

Diyetisyen(işletme sorumlusu): 1 adet

MADDE : 13 YÜKLENİCİ TARAFINDAN ÇALIŞTIRILACAK ELEMANLARIN UYMASI GEREKEN KURALLAR

13.1. Dağıtım personeli kendisine verilen özel giysiyi (üniforma) temiz ve ütülü şekilde giymek, erkek elemanlar günlük tıraşlı (saç, sakal) olmak, tırnakları kesilmiş olmak, ter kokmamak ve çalıştığı yerin düzen ve kurallarına özen göstermek zorundadır. Üniformasıyla bağdaşmayacak şekilde kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik v.b. takılmayacaktır.

13.2. Görev süresince görevi dışındaki işlerle uğraşmayacak, iş/hasta v.b. takiplerde bulunmayacaktır. Üniversite görevlileri, mesai arkadaşları, hasta ve yakınlarına karşı nezaket kuralları içinde hareket edeceklerdir.

13.3.Yüklenici, personeline yaka kartı düzenleyecektir. Bu kartlar personelin çalışma saatleri içerisinde yakalarında takılı olacaktır. Yaka kartlarında "adı - soyadı ve görevi" kolayca okunacak şekilde olacaktır.

MADDE 14 YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ:

14.1. Yüklenici; çalıştıracağı personele ait aşağıda belirtilen belgelerden oluşan sicil dosyalarını sözleşmenin imzalanmasından itibaren 20 takvim günü içinde İdareye verecektir.

14.1.1. Resmi kurum sorgusu türünde sorgulama yapılarak adli sicil kaydının alınması

14.1.2 Sağlık raporu (Psikiyatri bölümü olan tam teşekküllü bir devlet hastanesinden alınacaktır).

14.1.3. Sağlık gözetimi raporları(İşe giriş muayenesi, periyodik sağlık muayeneleri vb)

14.1.4. T.C. kimlik numarası

14.1.5. Öğrenim belgesi , bonservisler ve eğitim sertifikaları (Hijyen eğitimi sertifikası , servis elemanı eğitim sertifikası vb.) aslı ve fotokopisi İdareye ibraz edilecek.

14.2. 1 Yüklenici çalıştırdığı personelin sicil dosyalarının yanında, hangi personelinin hangi görevde çalıştıracağını gösterir çizelgeyi işe başlamadan önce idareye verecektir İdarenin onayı alınmadan işe başlanmayacaktır. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelinin haklarını yürürlükteki iş kanunu ve SGK

mevzuatına göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı muhatap yüklenicidir. Bu süreçte yüklenici firma tarafından istihdam edilen personelin tüm işçilik alacakları ve diğer talepleri bakımından yüklenici firma tek başına sorumlu olmayı kabul eder. yine Firma tarafından istihdam edilen çalışanlardan kaynaklı tüm uyuşmazlıklarda sorumluluğun yüklenici firmada olduğu kabul ve taahhüt edilmiştir.

14.2.3 İdareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik yapılması gerektiğinde, Yüklenici (yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla) en az 2 (iki) iş günü önceden idareyi bilgilendirecektir.

14.2.4. Yüklenici çalışan elemanların tümü için sağlık gözetimi(İşe giriş muayeneleri, periyodik sağlık kontrolleri, aşıları vb.) düzenli olarak yaptıracaktır Yapılan sağlık gözetimi sonuçları İdareye sunulacaktır. Sağlık gözetimi tamamlanmamış işçi çalıştırılmayacaktır. Periyodik sağlık kontrolleri için laboratuara, çalışan elemanın bizzat kendisi gitmeden, taşıma besiyerinde alınmış elemana ait numune veya önceden tüpe alınmış kan/serum gönderilemez. Periyodik sağlık muayeneleri için tetkikleri yapılacak elemanların alınacak örnekler ilgili uzman tarafından yöntemine uygun olarak alınacaktır. Ayrıca yüklenici, personeline Hepatit B aşısı yaptıracaktır Bu işle ilgili her türlü giderler Yükleniciye aittir.

14.2.5. Yüklenicinin kullanım hatalarından dolayı ortaya çıkacak her türlü zarar ve ziyan yüklenici tarafından karşılanacaktır.

14.2.7 Yüklenicinin yemek pişirme dağıtım, servis yapma, kapları toplama ve yıkama işleri için yeterli sayıda eleman bulundurması zorunludur. Eleman sayısından dolayı hizmetin aksaması durumunda İdarenin eleman sayısının artırılması talebini Yüklenici derhal yerine getirmek zorundadır.

14.2.8. Yüklenici Cumartesi, Pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil olmak üzere hiçbir sebeple kahvaltı, yemek, diyet yemeği ve mama hazırlanması ile dağıtılması işini aksatamaz. Böyle günlerde hasta ve nöbetçi personelin yemekleri hazırlanıp servis ve servis sonrası hizmetler İdarenin belirlediği esaslar doğrultusunda yapılacaktır. Yüklenici, olağanüstü durumlarda hastane idaresinin belirleyeceği süre içinde yemek hizmetini aksatmadan devam etmekle yükümlüdür.

14.2.9. Yüklenici personelinin giyeceği kılık kıyafet İdarenin onayladığı şekilde tam ve temiz olacaktır. Bu kıyafetler Yüklenici tarafından yazlık ve kışlık ikişer takım olarak temin edilecektir. Kıyafetler seçilmeden ve sipariş edilmeden önce İdarenin izni alınacak, uygun bulunmayan kıyafetler İdarenin isteği doğrultusunda değiştirilecektir. İdarece belirlenmiş ve onaylanmış kıyafetler dışında iş elbisesi giyilemez. Kıyafetlerin temizliğinden Yüklenici sorumlu olacaktır.

14.2.10. Günlük çıkan yemeklerin her birinden ikişer örnek alınarak ve her bir yemek ayrı kaplarda olacak şekilde üzerine gün tarih yazılarak 72 saat, uygun yerde + 4°C ' de muhafaza edilecektir. Numune alımı yüklenici ve idarenin diyetisyeni tarafından alınacak ve kilit altında tutulacaktır. İdarenin gerekli görmesi ve herhangi bir olası durumda (besin zehirlenmesi, ishallerde) Gıda Tarım Ve Hayvancılık İl Müdürlüğü aranarak numune yetkililere teslim edilecektir. Yüklenici idarenin her isteği doğrultusunda bu analizleri yaptırmakla ve gıda analiz raporlarını idareye sunmakla yükümlüdür. Bu tür kontrol ve değerlendirmelerin tüm masrafı Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yüklenici, sunuma hazır yemek numunesi miktarı kadar steril numune kaplarını temin edecektir. Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde, gıda zehirlenmesinin sebebinin Yüklenicinin kusurlarından kaynaklandığı tespit edilirse o öğüne ait toplam yemek bedeli ödenmeyecektir. Gıda zehirlenmesinden dolayı doğacak her türlü tedavi gideri ile kayıp ve ziyanın bedeli Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Zehirlenme vakasının ölümle sonuçlanması durumunda ilgililer hakkında yasal işlemler başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeve içerisinde Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

14.2.11.Yüklenici günlük menüyü aynı şekilde ve idarenin denetiminde temin etmek ve sunmakla yükümlüdür.

14.2.12. Dağıtılacak yemek, meyve, süt, yoğurt vb. için teknik şartnamedeki gramajları esas alınacaktır. Yemekler renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenen kalitede olacaktır.

14.2.13 İdare diyetisyeni, yemeklerin dağıtılmasından, çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar tüm aşamalarda Yükleniciyi denetler, doğru bulmadığı konularda düzeltilmesi için Yükleniciyi uyarır. Yüklenici uyarıldığı konularda derhal sorunu gidermekle yükümlüdür.

14.2.14. Hastane ve dekanlık binasındaki personel yemekhanesinde kullanılacak tabaklar payrex cam veya porselen tercih edilecektir. çatal , bıçak,kaşık kaliteli metal olacaktır. Yemekhane masa ve sandelyeler hastaneye aittir. Masa örtülerini firma temin edecektir.Örtüler her öğün değiştirilecek ve ütülü olacaktır.

Tabaklar 4 kap yemeğe göre taşıma tepsisi, çorba kasesi,yemek tabağı , tatlı tabağı şeklinde yemekhane hazır bulundurulacaktır.

Dekanlık yemekhanesi :Porselen veya payrex tabakta dökme yemek olarak sadece öğle yemeği verilmektedir.

Personel yemekhanesi :personel yemekhanesi ve dekanlık yemekhanesi hastane dışında olup yemekleri termoboxlar içerisinde binaya getirilecektir. Personel, porselen tabakta dökme olarak, yoğun bakım personeli alüminyum kapta kapalı olarak alacaktır.

Tabakların yıkanması dekanlık yemekhanesi ve personel yemekhanesi için 2 ayrı bulaşık makinesi firma tarafından kurulacaktır.

14.2.15.Yüklenicinin yemek pişirme dağıtım, servis yapma, kapları toplama ve yıkama işleri için yeterli sayıda eleman bulundurması zorunludur. Eleman sayısından dolayı hizmetin aksamaması durumunda İdarenin eleman sayısının artırılması talebini Yüklenici derhal yerine getirmek zorundadır.

14.2.16.Hastalar dökme olarak tek kullanımlık köpük kaptaki yemek alacaktır. Hastane binası 10 kat ve kardiyoloji merkezinde 2 kat bulunmaktadır. Arabalar ısıtmalı olacaktır. Yemek dağıtımı 10 adet yemek arabası ile yapılacaktır.1 yemek arabası onkoloji binası açıldıktan sonra ilave olarak yüklenici tarafından temin edilecektir.

14.2.17.Yüklenici mutfakta ve hizmette kullandığı tüm araç gereç, makine, ocak, baca, havalandırma sistemi, filtreler, yemek asansörleri, tesisatın onarım ve periyodik bakımını üstlenecektir. bulaşık makinesi, fırın, ocak vb.) firma tarafından çalışır durumda tutulacak ve yer değişikliği gerekirse firma tarafından masraf ve işçiliği karşılanacaktır.

Yüklenici hizmet verdiği mutfak ve yemekhanelerde kullanılacak elektrik, su, doğalgaz vb. yakıt giderleri yüklenici firmaya aittir.

MADDE :15 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ

15.1.1 Yüklenici, İş Sağlığı ve Güvenliği tedbirlerini; 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 4857 sayılı İş Kanunu, 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ile bu kanunlara dayanarak çıkartılan tüm tüzük, yönetmelik, genelge ve tebliğlerdeki hükümlere, diğer ilgili mevzuata ve yapılan işin özelliğine, gelişen teknolojinin gereklerine uygun olarak yapacaktır.

15.1.2.Yüklenici, yapmayı taahhüt ettiği iş veya işler için kendi çalıştırdığı çalışanlarına karşı doğrudan doğruya işveren durumundadır. Bu nedenle, İdarece kendine ayrılan yerlerde ve Şartnamede tarif edilen iş veya işleri yaparken iş kazası ve meslek hastalıkları olmaması için iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili mevzuatlarda ve bu sözleşmede yer alan tüm önlemleri, hiçbir sözlü ve yazılı uyarı almadan yerine getirmekten, işyerinde uygulanmakta olan kurallara uymaktan, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili kişisel koruyucu donanımlar da dahil olmak üzere her türlü araç ve gereci bulundurmaktan, bunların doğru kullanılmasını sağlamaktan, çalışanları tarafından doğru kullanılıp kullanılmadığını denetlemekten, çalışanlarını yaptıkları iş hakkında ve iş güvenliği konusunda eğitmek ve bilgilendirmekten sorumludur.

15.1.3. Yüklenici, işe başlamadan önce, yaptığı işlerle ilgili 29.12.2012 tarihinde 28512 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirme Yönetmeliğine göre Risk Değerlendirmesini yapacak/yaptırarak, bir kopyasını İdare Yetkililerine verecek ve tespit edilen uygunsuzlukların giderilmesini sağlayacaktır.

15.1.4.Yüklenici, çalışanlarının ihmal, dikkatsizlik, ehliyetsiz çalışma gibi nedenlerle doğacak iş kazası veya meslek hastalıklarından ya da ilgili mevzuat hükümleri gereği doğan her türlü cezai ve hukuki sorumluluk Yüklenici' ye ait olacaktır.

15.1.5.Kazaya veya meslek hastalığına uğrayıp yaralanan çalışanın yapılacak tedavisine ait harcamalar, kaza veya meslek hastalığı sonucu sakat kalan çalışanın kendisine, ölen çalışanın hak sahiplerine verilecek olan tazminatlar, yangın ya da kazalar sonucu üçüncü şahıslara ödenecek tazminatlar Yüklenici' ye ait olacaktır.

15.1.6. Yüklenici' den dolayı Sosyal Güvenlik Kurumunca İdaremize gelecek her türlü ceza, ödeme vb. durum Yüklenici' ye rücu edilecek, Yüklenici de bunu karşılayacaktır. İdare, Yüklenici' nin ve/veya çalışanlarının sebep olduğu kaza, hasar ve zarardan dolayı herhangi bir mükellefiyet yüklenmeyecektir.

15.1.7.Çalışma, yükleme, boşaltma veya nakliye sırasında meydana gelecek kaza veya malzeme hasarlarının zararından Yüklenici sorumlu olacak ve tümünü Yüklenici tazmin edecektir.

15.1.8. Yüklenici, kendi bünyesinde, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili mevzuat hükümlerince, çalışan sayısı ve tehlike sınıfı gözetilerek, iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi bulundurmak ve bunlarla yapılan sözleşmeleri İdare yetkililerine vermek zorundadır. Yüklenici' nin, iş güvenliği uzmanı veya işyeri hekimi herhangi bir sebepten dolayı işten ayrılırsa Yüklenici yenilerini görevlendirmek ve ilgili sözleşmelerini İdare yetkililerine teslim etmek zorundadır.

15.1.9. Yüklenici, işin ifasında sadece kendi çalışanlarını kullanacak, sigortasız çalışan çalıştırmayacak, hiçbir şekilde İdare çalışanlarından yardım talep etmeyecek ve çalışma sahasına kendi çalışanlarından başkasının girmesine izin vermeyecektir. Yüklenici, yanında çalıştırdığı çalışanların kimlik belgesi, SGK işe giriş bildirgesi, işe giriş sağlık raporu fotokopilerini ve risk değerlendirme raporunun bir kopyasını işverene vermek zorundadır. Yüklenici 18 yaşından küçük ve sigortasız çalışan çalıştıramaz.

15.1.10. Yüklenici, çalışanlarının sağlık gözetimini(İşe giriş muayenesi, periyodik sağlık muayenesi, aşılar vb.) yapmak zorunda ve gözetim sonucu alınan raporları İdare İSG Birimine vermek zorundadır.

15.1.11 Yüklenici, tüm çalışanlarına Hijyen Eğitimi aldirmek ve eğitim sertifikalarını asıl veya fotokopilerini İdarenin İSG Birimine vermek zorundadır. Ayrıca; servis elemanı olarak çalıştıracığı çalışanlarına Servis Elemanı Eğitimi aldirmek ve eğitim sertifikalarını asıl veya fotokopilerini İdarenin İSG Birimine vermek zorundadır.

15.1.12.İdare, Yüklenici'yi işyerinde iş sağlığı ve güvenliği konularında denetleyebilecek, bu konularda talimat verebilecektir. Yüklenici, işverence verilecek gerek yazılı gerekse sözlü talimatları geciktirmeden ve itiraz etmeden yerine getirecektir. Yüklenici ve çalışanları, İdare' nin iş sağlığı ve güvenliği

konularındaki talimatlarına uymamaları halinde, İdare tarafından kendilerine uygulanan ve hak edişlerinden mahsup edilen tüm para cezalarını, çalışanın işten uzaklaştırılmasını, işin geçici durdurulmasını ve işin feshini de kapsayacak yaptırımları kabul eder.

15.1.13.Yüklenici, işyerlerinde her türlü iş sağlığı ve güvenliği, iş hukuku, sosyal sigortalar ve bu konulardaki resmi denetimlerde, denetim makamı ve yetkilileri ile doğrudan muhatap olacaktır.

15.1.14.Yüklenici yaptığı işin gereği olarak öncelik toplu korunma önlemleri olmak üzere kişisel koruyucu donanımı temin edecek ve kullanılmasını sağlayacaktır. Gerekli yerlerde iş güvenliği uyarı ve ikaz levhalarını, uyarı ve ikaz bantlarını bulunduracaktır. Kişisel koruyucu donanımların kullanımı ile ilgili çalışanlarını eğitecektir.

15.1.15.Yüklenici, işyerinde herhangi bir kaza, yangın, su baskını, patlama, çökme, terörist saldırısı ve doğal afetler gibi acil durum oluşturan olay meydana geldiğinde İdarece hazırlanan ve çalışanlar işe başlamadan önce kendilerine verilen Acil Durum Planı'na uymakla ve kendi çalışanlarını bilgilendirmekle sorumludur.

15.1.16. Yüklenici, İdare sahasındaki çalışmalarda, kaza ya da ani hastalık halinde yapılacak ilk yardım müdahalesi için yeterli sayıda çalışanına sertifikalı ilk yardım eğitimi aldirmek zorundadır. Birer kopyalarını İdare'ye vermek zorundadır (Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde her 10 çalışandan 1 kişi sertifikalı olmak zorunda.)

15.1.17. Yüklenici işyerinde meydana gelen iş kazalarını derhal en yakın Polis Karakoluna sözlü olarak bildirilecek ve arkasından teyit yazısı yazılacaktır. Yüklenici, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu Madde-14' e göre üç iş günü içinde Sosyal Güvenlik Kurumuna bildirmek zorundadır. Yüklenici, aynı zamanda bu bildirim formlarının birer suretlerini İdare'ye verecektir.

15.1.18.Yüklenici, işin başında sürekli olarak, işin sevk ve idaresinden sorumlu bir eleman bulundurmak zorundadır. Sorumlu elemana işin İSG yönünden tüm bilgilerin verilmesi ve elemanın bu hususta eğitilmiş olması gerekmektedir.

15.2.Sözleşme konusu işin ifası sırasında ve bu nedenle meydana gelen her türlü kaza, zarar ve hasardan dolayı İdare, üçüncü kişilere, resmi mercilere ve İdare elemanlarına karşı hukuki ve cezai sorumluluk tek başına Yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici, ödediği tazminat nedeniyle hiçbir nedenle İdareye rücu edemeyecek ve eğer varsa İdarenin bu nedenle ödediği bedeli de tazmin edecektir. İdare bu sebeple ödemek durumunda kaldığı bedelleri doğrudan rücu ederek, mevcut hak edişlerden de mahsup etme hakkına sahiptir.

15.3. Yüklenici, çalışanlarını gerek işin yürütümü ve gerekse İSG konularında eğitecektir. Çalışanlara işleriyle ve kullandıkları malzeme, iş makinesi vb. ile ilgili her türlü görev ve iş talimatlarını imza karşılığı tebliğ edecek ve birer kopyalarını İdare yetkililerine teslim edecektir.

15.3.1. Yüklenici, bakım ve onarım işlerinde yetkili ve ehil kişileri çalıştıracaktır. Çalıştırdıkları kişilerin yaptıkları işlerde ehil olduklarını gösteren Mesleki eğitim belgelerinin İdare İSG birimini yetkililerine ek olarak sunulması gerekmektedir.

MADDE :16 YÜKLENİCİ ÇALIŞMA ŞARTNAMESİ:

16.4.1.Yüklenici' nin çalıştıracağı kişi veya kişilerin sevk ve idaresinden sorumlu olacak kişi veya kişilerin yetkili olarak atandıklarına dair temsil yazısı, imza sirküleri veya vekâlet belgesi.

16.4.2.İşe başlamadan bir gün evvel çalıştırılacak kişilerle ilgili aşağıda belirtilen belgeler İdarenin İSG Birimi'ne teslim edilecektir.

16.4.3..Çalıştırılacak kişi veya kişilere ait TC Kimlik fotokopileri,

16.4.4.Çalışacak olan kişi veya kişilerin resmi sigortalı olduklarına dair SGK İşe Giriş Bildirgesi ile cari aya ait e-bildirge fotokopileri,

16.4.5.Çalışacak kişi veya kişilere son bir yıl içerisinde verilmiş olan Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitim belgeleri,

16.4.6.Sözleşme konusu iş veya işler ile ilgili tehlike faktörlerini, bu tehlike faktörlerinde ki riskleri ve alınması gereken önlemleri içeren risk analizlerinin işe başlamadan evvel İdarenin İSG Birimi'ne teslim edilecektir.

16.4.7.İşi yapacak kişi veya Yüklenici, yapılacak olan işle ilgili, iş başlangıcında çalışanlarının kullanması gereken her türlü, mevzuata uygun kişisel korunma aracını, alet ve edevatını kendisi temin edecek ve bunlar mutlaka kullanılacaktır. İş sırasında çalışanların kontrol edilmesi ve uyarılması Yüklenici'nin sorumluluğundadır.

16.4.8.Yüklenici çalışma sırasında kullandığı alet, edevat ve aracın kullanıma uygunluğunu kontrol etmek ve gerekli önlemleri zamanında almaktan sorumludur.

16.4.9.İdare, iş veya işleri yapan kişi veya kişileri, işten çıkarken kontrol etmek yetkisine sahiptir.

MADDE : 17 CEZAI HÜKÜMLER

17.1. Hizmetin ifa şeklinde Yüklenicinin kusurundan doğan bir gecikme olduğunda, İdare tarafından yapılan kontrollerde hizmetin usulüne uygun olarak yapılmadığı (Şartnamede ve eklerinde belirtilen kuralların yerine getirilmemesi veya eksik iş yapılması v.b) tespit edildiğinde bu durum tutanakla kayıt altına alınır.

17.1.1 Tutanağın tutulma şekli: İhlal edilen kural, kuralın ihlal edildiği birim sorumlusu, idarenin diyetisyeni veya Yemek Muayene Kabul Komisyon Üyesi veya Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde Belirtilen Kontrol Teşkilatı veya İdari Amir ve Süpervisor Hemşire , Yüklenici temsilcisi tarafından imzalanan bir tutanakla tespit edilir. Ancak Yüklenici yetkilisinin imzadan kaçınması halinde, tutanakta Yüklenici yetkilisinin imzadan imtina ettiği belirtilerek, tutanak hastane idaresine gönderilerek işleme konulacaktır. Hizmet alımında tutanakla tespit edilen kusurun bildirim tarihinde ve gününde düzeltilmesi gerekmektedir. Düzeltilmesi gün içinde mümkün olmayan kusurlar ise İdarenin belirleyeceği süre içinde düzeltilcektir.

17.1.2. Bir tutanakta birden fazla kusur veya eksikliğin olması durumunda her bir kusur veya eksikliğe ayrı ayrı cezai işlem uygulanır. Tutanak sonrasında da bu durum devam ettiği takdirde tutulan her tutanak için 2 (iki) katı ceza istihkakından kesilecektir.

17.1.3. Sözleşme süresinin bitiminde son hak ediş, cezayı gerektiren durum söz konusu olduğunda, cezai hükme konu durum Yüklenici tarafından düzeltilip, tamamlanıp, yerine getirildikten sonra Yükleniciye ödenir.

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

17.2.1. Yüklenici İdare tarafından hazırlanan aylık yemek listelerine uymak zorundadır. Ancak zorunlu sebeplerden dolayı Yüklenicinin yemek listelerindeki değişiklik isteğinin Yemek Planlama Komisyonunca 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 hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında cezai müeyyide uygulanır.

17.2.2. Yüklenicinin, bu şartnamede belirtilen miktarlardan eksik malzeme kullanması ceza hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında uygulanacaktır.

17.2.3. Yüklenicinin, öğünlerde temin etmesi gereken diyetisyenin istemde bulunduğu malzemeyi temin etmemesi halinde , hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında

17.2.4. Yüklenicinin, tarihi geçmiş, raf ömrü bitmiş, küflü, şekli bozuk tüketilemeyecek durumdaki ürünleri deposunda bulundurması , hastaya ve personele dağıtılması halinde hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.5. Yüklenicinin yemek dağıtımına geç başlaması veya dağıtılmaması halinde hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.6. Yemeklerin içerisine kıvam arttırmak veya başka bir amaçla farklı maddeler ilave etmek, hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında ceza uygulanacaktır

17.2.7. Yemeğin tat ve görünüşünün kötü olması halinde hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.8. Yemeklerin içerisinden yabancı cisim çıkması halinde (çöp, böcek, metal vb.) hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.9. Yüklenici çöp toplama alanındaki çöpleri aynı gün içerisinde almak ve alanı temizlemek zorundadır. Almadığı ve çöp alanını kirli bıraktığı takdirde; hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.10. Yemek dağıtım personelinin hastalara ve hasta yakınlarına ve hastane personellerine uygunsuz tavır ve davranışın uyarılara rağmen devam etmesi halinde; hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.11. yüklenici firma hastanede çalıştırmak üzere şartnamede belirtilen miktar kadar eleman bulundurmamak zorundadır. Eksik eleman çalıştırması halinde ;hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.12. Yemek dağıtım personeli temiz forma , eldiven ve maske ile yemek dağıtımını yapmak zorundadır. Yemek şirketi personelinin formasız veya hijyene engel bir durumda yemek dağıtması halinde ;hak edişin 0,01 (yüzde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.13. Şartname ekinde bulunan "Alınması Gereken Malzemeler Listesi" yüklenici firma tarafından idarenin kesinlik kazanarak yürürlüğe girmesinden sonra asgari 15 gün içinde tamamlanacak ve hastane idaresinin belirlediği muayene ve kabul komisyon üyelerince denellenecektir. Aks. halde, ekipmanların teslim komadığı gün Hastane İdaresince tutanakla tespit edilerek hak edişin 0,01 (yüzde 1) ceza uygulanır. 7 gün içinde hali ile tamamlanmadıysa sözleşme fesh edilir.

MADDE 18 : YEMEKLERİN NİTELİK VE MİKTARI:

Aylık yemek listeleri, sağlık teşkilatı yönetmeliğinin normal ve diyet grupları cetvelindeki esaslara göre Yemek planlama Komisyonunca hazırlanacaktır. Örnek yemek listeleri ek:1 de sunulmuştur. Yüklenici bu listelere uymak zorundadır. Ancak zorunlu sebeplerden dolayı yemek listelerinde değişiklik yapılması durumu ortaya çıkarsa, Yüklenici durumu en az 1 (bir) gün önceden İdarenin yemek listesini hazırlayan Yemek Planlama Komisyonuna yazılı olarak bildirir. Yüklenicinin bu menüleri uygulayıp uygulamadığı ya da yemeklerin yapımı, sunumu aşamalarındaki tavır ve davranışlarını idarenin sorumlu diyetisyeni denetler. Bir ay içerisinde normal diyet menülerinde, en fazla 2 (iki) değişiklik yapılabilir. Menülerdeki değişikliğin bir ay içinde ikiden fazla olması halinde cezai müeyyide uygulanır.

(Handwritten signatures and stamps are visible at the bottom of the page, including a circular stamp with the text "SAĞLIK TEŞKİLATI" and "YEMEK PLANLAMA KOMİSYONU".)

YEMEKLERİN MİKTARI:

Diyet Ara kahvaltısı:	236.000
Nöbetçi personel + hasta +hasta refakatçi sabah kahvaltısı :	1.140.000
Nöbetçi personel öğle-akşam:	240.000
Kadrolu personel öğle yemeği :	570.000
Hasta +hasta refakatçi öğle-akşam :	1.520.000

TOPLAM = 3.706.000

(Yukarıda yazılı miktarlara özel diyet yemekleri dahildir)

Hastanede yatan hasta, refakatçi (sabah, öğle, akşam) nöbetçi personel (sabah ,öğle ,akşam) kadrolu personel öğle yemeği : 01.01.2021– 31.12.2022 (24 aylık) tarihleri arasında 3.706.000 yaklaşık öğündür. Öğün sayıları tahmini olarak verilmiş olup %20 eksik veya fazla olabilir.

MADDE :19 .HİZMETİN TANIMI :

Diyet: Günlük öğünler içerisindeki yemek ve yiyeceklerin toplamına diyet adı verilir.

- Normal diyet ; kişinin günlük enerji ve besin elementleri ihtiyacını optimum bir düzeyde karşılayabilecek nitelikte bir diyetdir.
- Özel diyet ; hastanın hastalığı icabı enerji ve besin elementlerinin bir veya bir kaçının miktarındaki çoğaltma ve azaltmaları öngören ve bunlara bağlı olarak yiyecek çeşitlerinde, miktarında, öğün sayılarında ve hazırlanma şekillerinde değişiklikler gösteren bir diyetdir.

19.2 VERİLECEK YEMEĞİN ŞEKLİ:

Normal diyetle sabah kahvaltısı, öğlen ve akşam yemeği verilir. Öğlen ve akşam yemeği 4 ayrı çeşit yemeği ihtiva eder .Öğlen ve akşam ayrı yemek çıkarılacaktır Normal ,diyet öğlen ve akşam yemekleri için günlük yemek listeleri hazırlanmasında aşağıdaki esasları riayet edilir.

19.3 ÖĞLE VE AKŞAM YEMEKLERİ GRUPLARI

- Grup yemek (A) : Etli yemekler (haşlama et, kebab türleri,rosto vb.), köfte (kuru köfte,izmir köfte, kadınbudu köfte,dalyan köfte vb.), parça etli kuru baklagiller veya mevsimine göre parça etli konserve yada taze sebze yemekleri (nohut, kuru fasulye, bezelye, patlıcan musakka vb.) etli dolma ve sarmalar, tavuk, hindi ve işlenmiş ürünleri ile balık ve ciğer.
- Grup yemek (B,C,D, E): (B) Pirinç veya bulgur pilavı, makarna (kıymalı, peynirli veya fırında), börek (peynirli , patatesli, kıymalı); (C)zeytinyağlı sebze yemekleri, sarma,dolma,pilakiler; (D)sebze kızartmaları;
- Grup yemek (E) çeşitli çorbalar
- Grup yemek (F,G,H,I): (F) Salatalar (mevsim salataları ile çeşitli salatalar); (G) Çeşitli hamur işi tatlıları (cevizli-fıstıklı baklava, kadayıf, irmik helvası, vb.), sütlü tatlılar. (muhallebi,keşkül, krem şokola, sütlaç vb.), aşure, ayva ve kabak tatlısı gibi tatlılar, kompostolar (elma, erik, üzüm, çilek, kayısı,ayva vb.); (H) Mevsime göre meyve çeşitleri (kavun, karpuz, elma, armut, yeni dünya, erik, şeftali, portakal, mandalina, muz vb.); (I)Yoğurt, ayran ,cacık.

YEMEK GRUPLARI

BİRİNCİ GRUP YEMEKLER	MENÜDEKİ SIRASI
A-ET VE KURUBAKLAGİLLER	1.YEMEK
Parça etli yemekler	
Etli sebze yemekleri	
Köfteler	
Parça etli kurubaklagiller	
Etli dolma ve sarmalar	
Piliç-Hindi	
Balık	
Ciğer	
İKİNCİ GRUP YEMEKLER	
B-TAHILDAN YAPILANLAR	

Pilavlar	2.YEMEK
Makarnalar	
Börekler	
C-ZEYTİNYAĞLILAR	
Zeytinyağlı sebze yemekleri	
Sarmalar-Dolmalar	
D-SEBZE KIZARTMALARI	
ÜÇÜNCÜ GRUP YEMEKLER	
E-ÇORBALAR	3.YEMEK
DÖRDÜNCÜ GRUP YEMEKLER	
F-SALATALAR	4.YEMEK
G-TATLILAR-KOMPOSTALAR	
H-MEYVELER	
I-YOĞURT-CACIK	

19.4 HASTA VE PERSONEL SABAH KAHVALTISI MİKTARLARI

MALZEMELER	MİKTAR
SÜT	200 gr.
KAŞAR PEYNİRİ	50 gr
BEYAZ PEYNİR	50 gr.
ÜÇGEN PEYNİR	20-30gr
LİGHT ÜÇGEN	20-30gr
TEREYAĞ	20 gr.
REÇEL	20-30gr.
DİYABETİK REÇEL	20-30 gr
TAHİN - PEKMEZ	50 gr.
ZEYTİN	30 gr.
YUMURTA	50 gr.
EKMEK	100 gr.
TAHİN HELVA	50 gr.
BAL	20-30 gr.
SALATALIK	100 gr.
DOMATES	100 gr.
BÖREK	100 gr.
SALAM	60 gr.
SOSİS	60 gr.
ÇORBA	200 gr.
AÇMA, POĞAÇA	100 gr.
SİMİT	100 gr.
MEYVE SUYU	200 gr.

19.5 Diyet Yemekleri

Hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetlerin hastanın tıbbi beslenme tedavisi için gerekli, günlük enerji, protein, yağ, mineral ve vitamin gereksinimlerini sağlayacak yiyeceklerin menüleri idarenin klinik diyetisyenleri tarafından belirlenen içeriklerine uygun miktar, çeşit, tat, kıvam ve görünüşte olmak üzere Yüklenici tarafından hazırlanacaktır. Bir öğünde en az 4 kap diyet yemeği verilmelidir.

Yukarıda sayılanların dışında ve farklı özelliklerde beslenmesi gereken hastalara, yedinci gruptan en az 4 (dört) çeşitten oluşan menü, hastane diyetisyeninin uygun gördüğü çeşit, miktar ve sıklıkta verilecektir.

19.6 Diyet Yemek Çeşitleri

Birinci Grup	Et/tavuk/hindi yemekleri (köfte, haşlama, fırın köfte, rosto, sote, vb), etli dolma, balık, vb.
İkinci Grup	Etsiz sebze yemekleri (zeytinyağlı, haşlama, sote, püre, vb.)
Üçüncü Grup	Çorbalar, pilav, makarna, erişte, patates (haşlama/ püre) vb.
Dördüncü Grup	Süt, yoğurt (yağlı/yağsız), cacık, vb.
Beşinci Grup	Salata, meyve, komposto (şekerli/ tatlandırıcılı), pelte (şekerli/ tatlandırıcılı) vb.
Altıncı Grup	Muhallebi (şekerli /tatlandırıcılı), komposto (şekerli / tatlandırıcılı), patates püresi, pilav-makarna, tanesiz çorba, haşlanmış patates, proteinsiz çörek, mısır ekmeği, limonata (şekerli / tatlandırıcılı), pelte (şekerli / tatlandırıcılı), krem karamel, meyveli yoğurt, meyve ve meyve suyu, sebze püresi/ haşlanmış sebze, sütlaç (şekerli / tatlandırıcılı) vb.

19.7 Ara Öğün

Tıbbi beslenme tedavisi olan hastalar için gerekli görüldüğü takdirde tedavinin bir parçası olarak ara öğün verilir. Özellik gerektiren kliniklerde ara öğün sayısı en fazla 4 (dört)' tür. Diyet ara öğünleri hastaların alması gereken günlük enerji ve besin ögesi ihtiyaçlarına göre İdarenin klinik diyetisyenleri tarafından hazırlanan diyet kartlarına göre 1 (bir) veya 2 (iki) çeşit olarak verilir. Diyetisyenin uygun görünmesi halinde çocuk hastalara da 1 (bir) veya 2 (iki) çeşit olarak ara öğün verilebilir. Ara öğünlerde verilecek yiyeceklerden iki çeşidi bir ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır

19.8 Ara Öğünde Verilecek Yiyecek Çeşitleri

a	Paket yoğurt/ diyet yoğurt
b	Muhallebi (şekerli / tatlandırıcılı)
c	Pelte (şekerli / tatlandırıcılı)
d	Komposto (şekerli / tatlandırıcılı)
e	Haşlanmış patates
f	Peynir
g	Yumurta
h	Paket süt/ diyet süt
ı	Meyve
j	Bisküvi / kepekli bisküvi

k	Kek, börek vb
l	Bal, lokum
m	Proteinsiz çörek
n	Glütensiz çörek/ ekmek
o	Söğüş salata
p	Paket meyve suyu / diyet meyve suyu
r	Diyet galeta / ekmek / kepekli ekmek

19.9 Diyet Yemekleri Porsiyon Gramajları (Pişmiş ,susuz olarak)

Diyet yemeklerinin pişmiş porsiyon miktarları aşağıda belirtildiği şekilde olacaktır. Hastaya hazırlanan diyet yemeklerinin çeşit ve miktarları diyetisyen tarafından hastanın gereksinimlerine göre ayarlanarak Yükleniciye bildirilir.

PORSİYON ÖLÇÜSÜ		
a	Haşlama Et (kemiksiz)	50 gr
b	Haşlama Et (kemikli)	80 gr
c	Balık Eti	80 gr
d	Tavuk/Piliç Eti/hindi (kemikli)	100 gr
e	Tavuk,hindi(kemiksiz)	75 gr
f	Köfte (et) (adedi 50 gr.)	50 gr
g	Çorbalar	200 gr + ¼ limon
h	Sebzeler	200 gr
ı	Pilav/Makarna	60 gr
j	Komposto (taze meyve 60gr., şekerli /tatlandırıcılı)	150 gr
k	Salata	150 gr
l	Muhallebi/Sütlaç (şekerli /tatlandırıcılı)	200 gr
m	Yoğurt/Diyet Yoğurt	200 gr
n	Süt/Diyet Süt	200 gr
o	Pelte (şekerli /tatlandırıcılı)	200 gr
p	Meyve	100 gr – 200 gr
r	Ekmek(tuzsuz)	25gr

19.10 Ara Öğün Gramajları

a	Paket yoğurt/ diyet yoğurt	200 gr
b	Paket süt/ diyet süt	200 gr
c	Muhallebi (şekerli / tatlandırıcılı)	150 gr
d	Peynir	25 - 50 gr
e	Yumurta	50-60 gr (1 adet)
f	Komposto/hoşaf (şekerli / tatlandırıcılı)	200 ml
g	Pelte (şekerli / tatlandırıcılı)	200 ml
h	Haşlanmış patates	100 – 150gr
ı	Meyve	100 – 150gr
j	Bisküvi / galeta (Sade / kepekli)	2 - 6 adet
k	Kek (şekerli / tatlandırıcılı)	40 - 80 gr
l	Bal	20 – 30 gr (pk/mini)
m	Proteinsiz çörek	50 gr
n	Glütensiz çörek/ glütensiz ekmek	50 gr
o	Söğüş salata	100 gr
p	Poşet meyve suyu / diyet meyve suyu	200 ml
r	Ekmek / kepekli ekmek	50 - 100 gr

YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI

1- ETLİ KURU FASULYE			2- ETLİ NOHUT			3- ETLİ YEŞİL MERCİMEK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori	Malzeme	Gr/Ad	Kalori	Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kuru Fasulye	60	209	Nohut	60	226	Yeşil Mercimek	60	211
Dana Eti	60	145	Dana Eti	60	145	Dana Eti	60	145
Salça	4	5	Salça	4	5	Salça	4	5
Domates	15	4	Domates	15	4	Domates	15	4
Tuz	2	0	Tuz	2	0	Tuz	2	0
Kırmızı Biber	0,15	1	Kırmızı Biber	0,15	1	Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1	Karabiber	0,15	1	Karabiber	0,15	1
Kuru Soğan	10	5	Kuru Soğan	10	5	Kuru Soğan	10	5
Ayçiçek Yağ	6	54	Ayçiçek Yağ	6	54	Ayçiçek Yağ	6	54
Yeşil Biber	10	3	Yeşil Biber	10	3	Yeşil Biber	10	3
Buğday Unu	10	36	Buğday Unu	10	36	Buğday Unu	10	36

4- KIYMALI İSPANAK			5- YUMURTALI İSPANAK			6- ETLİ BAMYA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori	Malzeme	Gr/Ad	Kalori	Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Ispanak	175	58	Ispanak	175	58	Bamya	150	85
Dana Eti	60	145	Yumurta	1	159	Dana Eti	60	145

Ayçiçek Yağ	6	54
Toz Şeker	1	4
Tuz	2	0
Salça	4	5
Kuru Soğan	10	5
Pirinç	5	18
Domates	15	4

Ayçiçek Yağ	6	54
Tuz	2	0
Kırmızı Biber	0,15	1
Toz Şeker	0,5	2
Karabiber	0,15	1
Kuru Soğan	7	3

Salça	4	5
Domates	15	4
Kırmızı Biber	0,15	1
Tuz	2	0
Limon	1/4	11
Sirke	2	0
Ayçiçek Yağ	5	45
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	10	36

7- KIYMALI KABAK KALYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze Kabak	150	59
Dana Eti	60	145
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	25	225
Salça	4	5
Domates	15	4
Maydanoz	1/40	1
Kuru Nane	1	1
Pirinç	4	14
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	10	36
Dereotu	1/30	1

8-KIYMALI KARNABAHAHAR		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Karnabahar	150	47
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	5	45
Tuz	2	0
Buğday Unu	5	18
Salça	4	5
Kuru soğan	10	5
Pirinç	5	18
Maydanoz	1/40	1

9- KIYMALI KARNIYARIK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	150	48
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	25	225
Domates	20	5
Kuru Soğan	15	7
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	1
Salça	4	5
Buğday Unu	5	18
Yeşil Biber	10	3
Kırmızı Biber	0,15	1

10- ETLİ MEVSİM TÜRLÜ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	60	145
Patates	25	90
Salça	4	5
Havuç	10	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	7	25
Ayçiçek Yağ	25	225
Yeşil Biber	20	6
Taze Fasulye	40	18
Kabak	50	20
Patlıcan	50	16

11- KIYMALI SEBZE SOTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	60	145
Havuç	40	17
Patates	100	360
Bezelye	40	41
Ayçiçek Yağ	25	225
Kekik	0,15	0
Salça	4	5
Domates	15	4
Buğday Unu	7	25
Tuz	2	0

12- PATLICAN MUSAKKA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	60	145
Patlıcan	150	48
Ayçiçek Yağ	25	225
Domates	20	5
Kuru Soğan	15	7
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	1
Salça	4	5
Buğday Unu	5	18
Yeşil Biber	10	3
Kırmızı Biber	0,15	1

13- KABAK MUSAKKA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze Kabak	150	60
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	25	225
Domates	20	5
Kuru Soğan	15	7
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	1
Salça	4	5
Buğday Unu	5	18
Dereotu	1/30	1
Kırmızı Biber	0,15	1

14- ETLİ BEZELYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bezelye	150	155
Dana Eti	60	145
Havuç	20	8
Patates	30	108
Salça	4	5
Domates	15	4
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Kuru Soğan	15	7
Buğday Unu	7	25

15- ETLİ TAZE FASULYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze Fasulye	150	
Dana Eti	60	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Kuru Soğan	15	7
Buğday Unu	7	25

16- KIYMALI SEMİZOTU

17- KIYMALI KAPUSKA

18- KIYMALI PIRASA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Semizotu	400	130
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	6	54
Tuz	2	0
Salça	4	5
Domates	15	4
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Buğday Unu	4	14
Pirinç	5	18

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Beyaz Lahana	175	58
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	6	54
Tuz	2	0
Salça	4	5
Domates	15	4
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Buğday Unu	4	14

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pırasa	150	100
Dana Eti	60	145
Pirinç	10	36
Havuç	20	8
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Limon	1/4	11

19- ETLİ KABAK DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze Kabak	150	47
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	3	11
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		

20- ETLİ PATLICAN DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	150	48
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	3	11
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		

21- ETLİ BİBER DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolmalık Biber	150	44
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	3	11
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		

22- ETLİ KARIŞIK DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolmalık Biber	75	22
Taze Kabak	75	24
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	4	14
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		

23- ETLİ KARIŞIK DOLMA-2		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolmalık Biber	75	22
Patlıcan	75	24
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	4	14
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		

24- ET SOTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	360
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1

25- BAĞÇIVAN KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	125	300
Patates	50	180
Havuç	20	8
Taze Fasulye	20	9
Taze Kabak	30	9

26- TAS KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	360
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Buğday Unu	5	18

Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4

Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	25	225
Buğday Unu	5	18
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4

Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Patates	60	216
Havuç	10	4

27- ORMAN KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	360
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Buğday Unu	5	18
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Yoğurt	20	12
Yumurta	1/8	20
Patates	60	216
Havuç	10	4

28- HAŞLAMA ET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	200	480
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Patates	50	180
Tuz	2	0
Havuç	20	8
Buğday Unu	10	35

29- SALÇALI BIFTEK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	200	480
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Domates	15	4
Buğday Unu	10	35
Maydanoz	1/40	1

30- ÇOBAN KAVURMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	200	480
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Yeşil Biber	10	3

31- PÜRELİ ROSTO ET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	200	480
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Domates	15	4
Buğday Unu	10	35
Maydanoz	1/40	1
Patates	100	360
Süt	10	6

32- SEBZELİ KEBAP		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	125	300
Patates	50	180
Havuç	20	8
Patlıcan	50	16
Taze Kabak	30	9
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	25	225
Buğday Unu	5	18
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4

33- DANA GULAŞ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	200	480
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Domates	15	4
Buğday Unu	10	35
Maydanoz	1/40	1
Defne Yaprağı		

34- KAĞIT KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	200	480
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4

35- MANİSA KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	360
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Patates	60	216

36-MENGEN KEBABI

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	75	180
Tavuk Eti	75	110
Patates	50	180
Havuç	20	8
Patlıcan	50	16
Taze Kabak	30	9
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	25	225
Buğday Unu	5	18
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4

37- SOSLU SEBZELİ TAVUK

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	250	373
Bezelye	30	31
Havuç	30	12
Patates	30	108
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Yeşil biber	5	1
Domates	15	4
Salça	4	5
Buğday Unu	10	36
Kuru Soğan	10	5

40- PİLİÇ PİRZOLA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	250	373
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Patates	100	360
Kekik	0,15	1
Karabiber	0,15	1

43- TAVUK SCHNITZEL

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
---------	-------	--------

Patates	60	216
Havuç	10	4
Bezelye	10	11

38- HAŞLAMA TAVUK

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	250	373
Kuru Soğan	10	5
Havuç	30	12
Patates	50	180
Ayçiçek Yağ	8	72
Maydanoz	1/40	1
Buğday Un	10	36
Kekik	0,15	1
Tuz	2	0

41- KÖRİLİ FIRIN TAVUK

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	250	373
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Patates	100	360
Köri	2	

44- MANTARLI TAVUK

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
---------	-------	--------

Havuç	10	4
Bezelye	10	11

39- FIRIN TAVUK

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	250	373
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Patates	100	360
Kekik	0,15	1
Karabiber	0,15	1

42- TAVUK SOTE

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	200	298
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Yeşil Biber	10	2
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	36
Karabiber	0,15	1
Kekik	0,15	1

Tavuk Eti	200	298
Patates	100	360
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	50	450
Galeta Unu	15	
Yumurta	1/4	40
Kekik	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1

45- HAŞLAMA HİNDİ

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Hindi Eti	200	520
Kuru Soğan	10	5
Havuç	30	12
Patates	50	180
Ayçiçek Yağ	8	72
Maydanoz	1/40	1
Buğday Un	10	36
Kekik	0,15	1
Tuz	2	0

Mantar	50	
Tavuk Eti	150	225
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Yeşil Biber	10	2
Tuz	2	0

Buğday Unu	10	36
Karabiber	0,15	1
Kekik	0,15	1

46- SOSLU SEBZELİ HİNDİ

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Hindi Eti	200	520
Bezelye	30	31
Havuç	30	12
Patates	30	108
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Yeşil biber	5	1
Domates	15	4
Salça	4	5
Buğday Unu	10	36
Kuru Soğan	10	5

47-HİNDİ SÖTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Hindi Eti	200	520
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Yeşil Biber	10	2
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	36
Karabiber	0,15	1
Kekik	0,15	1

48- FIRIN HİNDİ

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Hindi Eti	200	520
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Patates	100	360
Kekik	0,15	1
Karabiber	0,15	1

49- DALYAN KÖFTE

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	130	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Bezelye	20	22
Maydanoz		
Yumurta	1/2	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

50- ROSTO KÖFTE

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	130	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Maydanoz	1/40	1
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Yumurta		
Baharatlar		

51- FIRIN KÖFTE

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	130	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Ekmek İçi	10	25
Maydanoz	1/40	1
Yumurta	1/2	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

52- KURU KÖFTE

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	130	312
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Ekmek İci	10	25

53- İSLİM KÖFTE

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	100	32
Dana Eti	130	312
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5

54- KADINBUDU KÖFTE

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	110	264
Ayçiçek Yağ	50	450
Buğday Un	10	35
Yumurta	3/5	95

Maydanoz	1/40	1
Yumurta	1/2	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		
55- EKŞİLİ KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	110	264
Ayçiçek Yağ	6	54
Buğday Un	10	35
Yumurta	1/8	20
Pirinç	5	18
Kuru Soğan	10	5
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	1
Yoğurt	20	12
Limon	1/4	11
Baharatlar		

Ekmek İçi	10	25
Maydanoz	1/40	1
Yumurta	1/2	80
Ayçiçek Yağ	50	450
Patates	80	288
Domates	15	4
Salça	4	5
Baharatlar		
56- İZMİR KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	130	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Ekmek İçi	10	25
Maydanoz	1/40	1
Yumurta	1/2	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

Pirinç	8	29
Kuru Soğan	10	5
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	1
Patates	80	288
Baharatlar		
57- SALÇALI KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	130	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Ekmek İçi	10	25
Maydanoz	1/40	1
Yumurta	1/2	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

58- BALIK KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Balık	200	335
Ayçiçek Yağ	50	450
Buğday Unu	15	53
Limon	1/2	22

59- FIRINDA BALIK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Balık	200	335
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	25	10
Limon	1/2	22

60-BALIK BUĞULAMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Balık	200	335
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	25	10
Limon	1/2	22
Havuç	10	4
Salça	4	5
Domates	30	8

61- PATATES OTURTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	175	630
Dana eti	60	145
Kuru Soğan	20	9
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	35
Yeşil Biber	15	4
Maydanoz	1/40	1
Kırmızı biber	0,15	1
Ayçiçek yağ	25	225

62- ETLİ PATATES SOTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	175	630
Dana eti	60	145
Kuru Soğan	20	9
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	35
Yeşil Biber	15	4
Maydanoz	1/40	1
Kırmızı biber	0,15	1
Ayçiçek yağ	25	225

63-MENEMEN		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1	160
Ayçiçek Yağ	2	18
Domates	80	20
Yeşil biber	7	2
Kuru soğan	10	5
Kırmızı biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0

64-PEYNİRLİ OMLET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1	160
Ayçiçek Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0
Beyaz peynir	25	72

65-SADE OMLET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1	160
Ayçiçek Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0

66-KAŞARLI OMLET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1	160
Ayçiçek Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0
Kaşar peynir	15	61

67-PATATESLİ OMLET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1	160
Ayçiçek Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0
Patates	50	180

68- ALİPAŞA PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Kuş üzümü	1	3
Çam fıstık	1	6
Kimyon	0,15	1
Maydanoz	1/40	1
Karabiber	0,15	1
Dana eti	20	48

69- BAHAR PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1

70- DÜĞÜN PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Dana eti	20	48
Salça	2	2
Arpa Şehriye	5	19

71- DOM. PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Domates	15	4

72-NOH. PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Nohut	5	19

73- ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Şehriye	5	19

74- İÇ PİLAV		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Kuş üzümü	1	3
Çam fıstık	1	6
Domates	10	3
Maydanoz	1/40	1
Karabiber	0,15	1
Dana eti	10	24

75- ŞEHİRİYE PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Domates	15	4
Karabiber	0,15	1
Salça	2	2
Dana eti	10	24

76- SEBZELİ PİLAV		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Bezelye	5	5
Havuç	5	2
Maydanoz	1/40	1

77- HAVUÇLU PİR. PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Havuç	10	4

78-BEZELYELİ PİR.PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Bezelye	10	10
Dereotu	1/40	1

79- PATLICANLI PİR.PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	30	270
Tuz	2	0
Patlıcan	20	6
Karabiber	0,15	1

80- SADE PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
82- MERCİMEKLİ BULGUR PİL.		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bulgur	60	210
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Kuru soğan	5	2
Karabiber	0,15	1
Salça	3	3
Domates	5	1
Kırmızı biber	0,15	1
Kuru nane	0,15	0
Yeşil mercimek	5	3

81- BUHARA PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Bezelye	5	5
Havuç	20	8
Maydanoz	1/40	1
83-MEYHANE PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bulgur	60	210
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Yeşilbiber	5	1
Salça	2	2
Domates	5	1
Kuru soğan	5	2
Kırmızı biber	0,15	1
Dana eti	10	24

84- SADE BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bulgur	60	210
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Yeşilbiber	5	1
Kırmızıbiber	0,15	1
Kuru soğan	5	2

85-- MECİMEKLİ TEP.BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Yeşil Mercimek	20	11
88- PEYNİRLİ TEP.Sİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Beyaz Peynir	20	58
Maydanoz	1/40	1
89- SOSLU BİBER KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze biber	150	44
Ayçiçek Yağ	30	270
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10
92-SOS.PATATES BİBER KIZ.		

86- İSPANAKLI TEP.Sİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Karabiber	0,15	1
Ispanak	45	15

87- PATATESLİ TEP.Sİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Karabiber	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Maydanoz	1/40	1
Patates	50	180

90- SOSLU PATATES KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	200	720
Ayçiçek Yağ	50	450
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10
93- SOS.PATATES KABAK KIZ.		

91- SOSLU KABAK KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze kabak	150	47
Ayçiçek Yağ	40	360
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10
94- SOS.PATLİCAN KIZARTMA		

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	100	360
Taze biber	50	15
Ayçiçek Yağ	30	270
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

95- SOS.PATLICAN BİBER KIZ.

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	100	32
Taze biber	50	15
Ayçiçek Yağ	40	360
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

98- SADE MAKARNA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	100	360
Taze kabak	50	16
Ayçiçek Yağ	40	360
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

96- SOS.KARIŞIK KIZARTMA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	60	19
Taze biber	40	12
Patates	50	180
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10
Kuru nane	0,15	0
Kırmızı biber	0,15	1

99- SOSLU MAKARNA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Domates	30	8
Karabiber	0,15	1
Sarımsak	1	1

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	150	48
Ayçiçek Yağ	35	315
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

97- KARNABAHAH HAVUÇ KIZ.

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Karnabahar	75	23
Havuç	75	32
Yumurta	1/8	20
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Ayçiçek Yağ	35	315
Yoğurt	50	30

100- KIYMALI MAKARNA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Salça	5	5
Kuru soğan	10	5
Dana eti	25	60

101- YOĞURLU MAKARNA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Yoğurt	40	24

104- ZY.BİBER DOLMA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolma biber	125	36
Pirinç	25	90
Sıvıyağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Karabiber	0,15	1
Toz şeker	1	4
Domates	30	8
Limon	1/4	11
Kuş üzümü	1	3
Çam fıstık	1	6
Tuz	2	0

102- SEBZELİ MAKARNA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Salça	6	6
Bezelye	5	5
Havuç	5	2

105- ZY.ENGİNAR

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Enginar	140	74
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Toz şeker	1	4
Kuru soğan	10	5
Havuç	10	5
Patates	15	54
Limon	1/4	11
Dereotu	1/40	1
Buğday unu	5	18
Bezelye	15	15

103- FIRIN MAKARNA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Buğday unu	20	70
Süt	15	10
Yumurta	1/4	40
Kırmızı biber	0,15	1
Kaşar peyniri	10	40

106- ZY.PIRASA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirasa	125	83
Pirinç	10	36
Havuç	20	8
Kuru soğan	10	5
Limon	1/4	11
Buğday unu	5	18
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0

107- ZY.KARNABAHAH		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Karnabahar	125	43

108- ZY.KABAK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze kabak	140	43

109- ZY. TAZE FASULYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze fasulye	125	58

Havuç	10	5
Limon	1/4	11
Toz şeker	1	4
Tuz	2	0
Sıvıyağ	10	90
Buğday unu	5	18
Maydanoz	1/40	1

110- ZY. BEZELYE

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bezelye	140	43
Domates	20	5
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	1/40	1
Patates	10	36

Domates	4	5
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4

111- ŞAKŞUKA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	100	32
Domates	30	8
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	1/40	1
Yeşil biber	10	3
Sarımsak	2	2

Domates	20	5
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	1/40	1

112- ZY. BARBUNYA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Barbunya	50	73
Domates	20	5
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	1/40	1
Limon	1/4	11
Havuç	15	6
Patates	20	72

113- ZY. HAVUÇ

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Domates	20	5
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	1/40	1
Limon	1/4	11
Havuç	75	32
Patates	25	90
Pirinç	7	25

114- K. FASULYE PİYAZI

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kuru fasulye	50	175
Sıvıyağ	10	90
Maydanoz	1/40	1
Tuz	2	0
Limon	1/4	11
Sirke	10	1
Taze biber	20	6
Domates	30	8
Kuru soğan	10	5

115- PATATES SALATASI

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	90	324
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	1/40	1
Tuz	2	0
Limon	1/8	6
Kuru soğan	10	5
Kırmızı biber	0,15	1
karabiber	0,15	1
Kıvırcık	10	1

116- MARUL SALATASI

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tuz	2	0
Limon	1/8	6
Kuru soğan	15	7
Marul	1/4	6
Sıvıyağ	5	45

117- HAVUÇ-KIVIRCIK-KIR.LAHANA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Havuç	50	21
Kıvırcık	75	10
Kırmızı lahana	25	5
Tuz	2	0
Limon	1/8	6
Kuru soğan	15	7
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	1/40	1

118- HAVUÇ SALATASI

119- ÇOBAN SALATA

120- DOMATES SALATASI

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Havuç	100	42
Maydanoz	1/40	1
Tuz	2	0
Limon	1/8	6
Sıvıyağ	5	45

121-CACIK 1

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Salatalık	50	9
Kuru nane	0,1	0
Tuz	2	0
Zeytinyağı	2	18
Dereotu	1/20	2
Yoğurt	100	59
Sarımsak	2	3

123- DOMATES ÇORBASI

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Salça	24	28
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Buğday Unu	12	42
Süt	15	10
Kaşar Peyniri	5	20
Kırmızı Biber	0,5	2
Maydanoz	1/40	1

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Domates	75	19
Salatalık	25	4
Yeşil biber	5	1
Tuz	2	0
Limon	1/8	6
Kuru soğan	15	7
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	1/40	1

122- CACIK 2

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Salatalık	25	4
Kıvırcık	15	3
Kuru nane	0,1	0
Tuz	2	0
Zeytinyağı	2	18
Dereotu	1/20	2
Yoğurt	100	59
Sarımsak	2	3

124- KR.MERCİMEK ÇORBA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kırmızı Mercimek	20	70
Ayçiçek Yağ	4	36
Salça	2	2
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	5	2
Karabiber	0,15	1
Kuru Nane	0,15	1
Buğday Unu	5	18
Limon	1/4	11

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Domates	100	25
Yeşil biber	5	1
Tuz	2	0
Limon	1/8	6
Kuru soğan	15	7
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	1/40	1

125- TURUNCU ÇORBA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Havuç	30	13
Ayçiçek Yağ	3	27
Tuz	2	0
Buğday Unu	8	28
Süt	20	13
Maydanoz	1/40	1

126- EZOGELİN ÇORBA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kr. Mercimek	20	70
Ayçiçek Yağ	3	27
Buğday Unu	4	14
Salça	4	5
Domates	20	5
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kuru Nane	0,15	1
Kuru Soğan	5	2
Limon	1/4	11
Pirinç	5	18
Bulgur	1	4

127- DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	30	108
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Maydanoz	1/40	1
Limon	1/4	11
Buğday Unu	5	18
Ayçiçek Yağ	3	27
Salça	3	3
Domates	8	2

128- YEŞİL ÇORBA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bezelye	15	15
Fasulye	10	12
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Süt	20	13
Buğday Unu	5	18
Dereotu	1/40	1

129- SEBZE ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	30	108
Bezelye	8	8
Havuç	15	6
Pirinç	8	29
Süt	20	13
Tuz	2	0
Kuru Soğan	8	4
Maydanoz	1/40	1

132- YAYLA ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yoğurt	25	15
Ayçiçek Yağ	3	27
Tuz	2	0
Pirinç	15	54
Buğday Unu	7	25
Kuru Nane	0,15	1
Yumurta	1/20	8

135- AYVA TATLISI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Ayva	150	107
Toz şeker	75	285
Limon	1/8	5
Ceviz içi	10	70

138- KEŞKÜL		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Toz şeker	80	304
Nişasta	15	56
Vanilya	0,1	0
Süt	170	104
Hindistan cevizi	3	16
Pirinç unu	5	18

141- MUHALLEBİ		

130- ŞEHİRİYE ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Ayçiçek Yağ	5	45
Şehriye	15	57
Salça	4	5
Domates	25	6
Buğday Unu	5	18
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Maydanoz	1/40	1
Limon	1/4	11

133- TAVUK SUYU ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	20	30
Buğday Unu	5	18
Ayçiçek Yağ	5	45
Şehriye	15	57
Maydanoz	1/40	1
Limon	1/4	11
Tuz	2	0

136- ELMA TATLISI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Elma	90	57
Toz şeker	75	285
Ceviz içi	5	35
Limon	1/8	5
Vanilya	0,1	0

139- SÜTLAÇ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Süt	170	104
Toz şeker	90	342
Nişasta	10	37
Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,5	2

142- PELTE(Limon, erik, şeftali)		

131- YEŞİL MERCİMEK ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yeşil Mercimek	20	70
Ayçiçek Yağ	7	63
Erişte	8	30
Tuz	2	0
Kuru Soğan	5	2
Limon	1/4	11
Kırmızı Biber	0,15	1
Kekik	0,15	1

134- DÜĞÜN ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	10	48
Tuz	2	0
Yumurta	1/16	10
Süt	20	13
Toz Şeker	1	4
Limon	1/4	11
Ayçiçek Yağı	5	45
Buğday Unu	20	72

137- SUPANGLE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Süt	170	104
Toz şeker	80	304
Nişasta	10	37
Vanilya	0,1	0
Kakao	5	29
Hindistan cevizi	3	16

140- KREM ŞOKOLA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Süt	200	128
Toz şeker	60	228
Nişasta	10	37
Vanilya	0,1	0
Kakao	3	17
Hindistan cevizi	3	16

143- İRMİK HELVASI		

Malzeme	Gr/Ad	Kalori	Malzeme	Gr/Ad	Kalori	Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Süt	200	128	Meyve	50		İrmik	60	212
Toz şeker	80	304	Toz şeker	50	190	Toz şeker	80	304
Nişasta	20	74	Nişasta	15	56	Tarçın	0,5	2
Vanilya	0,1	0				Sıvıyağ	30	270
Tarçın	0,5	2				Çam fıstık	5	31

Hamur tatlıları dışarıdan hazır olarak alınabilir. Kişi Başına 150–200 gr olacaktır.

PERSONEL VE HASTA YEMEK GRAMAJLARI

	Yemekler	Dişarıl Miktarı	Porsiyon Ölçüsü
a	Büyük Parça Et (Kırmızı) Yemekleri		Garnitürlü 200 gr
	Kemikli	120 gr	
	Kemiksiz	95 -105 gr	
b	Küçük Parça Et (Kırmızı) Yemekleri		Garnitürlü 200 gr
	Kemikli	80 -100 gr	
	Kemiksiz	80 -100 gr	
c	Tavuk Kemikli	150 gr	200 gr
d	Köftelik Kıyma	90-100 gr	Garnitürlü 200 gr
e	Etli Sebze Yemeği		230 gr
	Et	30gr	
	Sebze	200gr	
f	Kurubaklagil Yemeği		150 gr
	Et	30 gr	
	Kurubaklagil	120 gr	
g	Balık	150 gr	150 gr
h	Börekler		120 gr
	Kıyma	30 gr	
	Peynir	30 gr	
ı	Dolmalar		200 gr
	Kıyma	30 gr	
	Pirinç	60 gr	
j	Dolmalar		200gr
	Zeytinyağlı - sebze		
k	Kızartmalar		200 gr
	Sebzeler Mevsimine Uygun	200 gr	
l	Zeytinyağlı Sebzeli Yemekler		200 gr + ¼ limon
m	Zeytinyağlı Baklagiller		100 gr + ¼ limon
n	Çorbalar		200 gr + ¼ limon
o	Komposto		200 ml
	Taze Meyve		
	Kuru Meyve		
p	Pilav ve Makarnalar		150 gr
r	Salatalar (mevsimine uygun)		150 gr + ¼ limon

m	Cacık (mevsimine uygun)	160 gr
n	Tatlılar	
	Sütlü	160 gr(kase)
	Hamurlu	150gr
p	Yoğurt/Ayran	200 ml
p	Meyve En Az	150 - 200 gr

15 GÜNLÜK ÖRNEK MENÜ

Gün	Ara Kahvaltı	Nöbetçi Personel + Hasta + Hasta Refakatçı Sabah Kahvaltısı	Nöbetçi Personel - Kadrolu Personel - Hasta + Hasta Refakatçı Öğle Yemeği	Nöbetçi Personel - Kadrolu Personel - Hasta + Hasta Refakatçı Akşam Yemeği
1	Elma (150 gr) Paket Süt (200 gr)	Çay Beyaz Peynir (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Domates (100 gr)	Domates Çorba Etli Kuru Fasulye Sebzeli Pirinç Pilavı Cacık-1	Yayla Çorba Tavuk Şinitzel Soslu Makarna Domates Salata
2	Portakal (150 gr) Paket Yoğurt (200 gr)	Paket Süt (200 gr) Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Kırmızı Mercimek Çorba Patates Oturtma Zeytinyağlı Barbunya Paket Yoğurt (200 gr)	Ezogelin Çorba Kağıt Kebabı Domatesli Pirinç Pilavı Çoban Salata
3	Beyaz Peynir (50 gr) Ekmek (50 gr)	Çay Kaşar Peyniri (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Salatalık (100 gr)	Yeşil Çorba Balık Kızartma Bezelyeli Pilav Çoban Salata	Şehriye Çorba Kıymalı Karnabahar Peynirli Tepsi Böreği Paket Ayran (200 ml)
4	Muhallebi	Meyve Suyu (200 ml) Üçgen Peynir (20 gr) Tahin Helva (50 gr) Siyah Zeytin (30 gr) Domates (100 gr)	Ezogelin Çorba Etli Bamya Soslu Makarna Elma (150 gr)	Domatesli Pirinç Çorba Kadınbudu Köfte Zeytinyağlı Pırasa Krem Şokola
5	Limonlu Pelte	Çay Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Sebzeye Çorba Körili Fırın Tavuk Sade Bulgur Pilavı Keşkül	Kırmızı Mercimek Çorba Et Sote Soslu Patates Kızartma Paket Yoğurt (200 gr)
6	Elma (150 gr) Paket Süt (200 gr)	Paket Süt (200 gr) Beyaz Peynir (50 gr) Tahin-Pekmez (50 gr) Siyah Zeytin (30 gr) Salatalık (100 gr)	Yeşil Mercimek Çorba Bahçıvan Kebabı Sade Makarna Paket Ayran (200 ml)	Düğün Çorba Kıymalı Ispanak Sade Bulgur Pilavı Paket Yoğurt (200 gr)
7	Portakal (150 gr) Paket Yoğurt (200 gr)	Çay Beyaz Peynir (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Domates (100 gr)	Şehriye Çorba Etli Taze Fasulye Şeh.Pirinç Pilavı Mandalina (150 gr)	Turuncu Çorba İzmir Köfte Yoğurtlu Makarna Limonlu Pelte
8	Beyaz Peynir (50 gr) Ekmek (50 gr)	Paket Süt (200 gr) Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr)	Yayla Çorba Fırın Hindi Sebzeli Makarna	Domates Çorba Etli Karışık Dolma – 1 Kuru Fasulye Piyazı

		Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Paket Yoğurt (200 gr)	Tahin Helva (50 gr)
9	Muhallebi	Meyve Suyu (200 ml) Üçgen Peynir (20 gr) Tahin Helva (50 gr) Siyah Zeytin (30 gr) Domates (100 gr)	Tavuksuyu Çorba Etli Bezelye Sade Bulgur Pilavı Portakal (150 gr)	Sebze Çorba Tas Kebabı Karnabahar-Havuç Kızartma Paket Yoğurt (200 gr)
10	Limonlu Pelte	Çay Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Düğün Çorba Mantarlı Tavuk Yoğurtlu Makarna Çoban Salata	Ezogelin Çorba Etli Patates Sote Sade Bulgur Pilavı Paket Ayran (200 ml)
11	Elma (150 gr) Paket Süt (200 gr)	Meyve Suyu (200 ml) Kaşar Peyniri (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Domates (100 gr)	Domatesli Pirinç Çorba Etli Nohut Sade Pirinç Pilavı Cacık-1	Yeşil Çorba Menemen Yoğurtlu Makarna Portakal (150 gr)

12	Portakal (150 gr) Paket Yoğurt (200 gr)	Paket Süt (200 gr) Beyaz Peynir (50 gr) Tahin-Pekmez (50 gr) Siyah Zeytin (30 gr) Salatalık (100 gr)	Kırmızı Mercimek Çorba Dalyan Köfte Zeytinyağlı Havuç Muhallebi	Düğün Çorba Soslu Sebzeli Hindi Nohutlu Pirinç Pilavı Cacık - 1
13	Beyaz Peynir (50 gr) Ekmek (50 gr)	Meyve Suyu (200 ml) Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Turuncu Çorba Mantarlı Tavuk Patlıcanlı Pirinç Pilavı İrmik Helva	Yayla Çorba Salçalı Köfte Şakşuka Paket Yoğurt (200 gr)
14	Muhallebi	Çay Üçgen Peynir (20 gr) Tahin Helva (50 gr) Siyah Zeytin (30 gr) Domates (100 gr)	Domates Çorba Kıymalı Karnabahar Fırın Makarna Elma (150 gr)	Yeşil Mercimek Çorba Ekşili Köfte Sade Bulgur Pilavı Havuç Salata
15	Limonlu Pelte	Meyve Suyu (200 ml) Kaşar Peyniri (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Salatalık (100 gr)	Şehriye Çorba Sebzeli Kebab İç Pilav Krem Şokola	Sebze Çorba Kıymalı Kapuska Patatesli Tepsi Böreği Paket Ayran (200 ml)

NOT : Sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeğinde kişi başı 2 adet roll ekmek (100 gr) verilecektir.

NOT : Sabah kahvaltısında içecek olarak verilecek olan çay içeriği kişi başı çay = 2 gr ; tozşeker = 10 gr olarak hesaplanacaktır.

15 GÜNLÜK DİYET MENÜ

	1.ÇEŞİT	2.ÇEŞİT	3.ÇEŞİT	4.ÇEŞİT
1	EZOĞELİN ÇORBA	PİLİÇ IZGARA	FIRIN KARNABAHAHAR	YOĞURT(200gr)
2	DOMATES ÇORBA	ET SOTE	Z.Y. KABAK	YOĞURT(200gr)
3	ŞEHİRİYE ÇORBA	BAGET IZGARA	Z.Y.TÜRLÜ	YOĞURT(200gr)
4	TARHANA ÇORBA	IZGARA KÖFTE	Z.Y.FASULYE	YOĞURT(200gr)
5	BROKOLİ ÇORBA	PİLİÇ HAŞLAMA	Z.Y.BAMYA	YOĞURT(200gr)
6	SEBZE ÇORBA	IZGARA KÖFTE	Z.YAĞLI BEZELYE	YOĞURT(200gr)
7	DOMATES ÇORBA	PİLİÇ IZGARA	Z.Y.KABAK	YOĞURT(200gr)
8	TARHANA ÇORBA	PİLİÇ BAGET	Z.Y.ISPANAK	YOĞURT(200gr)
9	YAYLA ÇORBA	MAKARNA	PATLICAN KARNİYARIK	YOĞURT(200gr)
10	DOMATES ÇORBA	HİNDİ HAŞLAMA	Z.Y.KABAK	YOĞURT(200gr)
11	TARHANA ÇORBA	PİLİÇ HAŞLAMA	Z.Y.TÜRLÜ	YOĞURT(200gr)
12	SEBZE ÇORBA	IZGARA KÖFTE	Z.Y.BEZELYE	YOĞURT(200gr)
13	TARHANA ÇORBA	PİLİÇ HAŞLAMA	Z.Y.TÜRLÜ	YOĞURT(200gr)
14	SEBZE ÇORBA	IZGARA KÖFTE	Z.Y.BAMYA	YOĞURT(200gr)
15	MERCİMEK ÇORBA	PİLİÇ IZGARA	İMAM BAYILDI	YOĞURT(200gr)

19.12 ÖZELLİKLER

1. Normal diyet yemekleri listesi yukarıda gösterilen 4 yemek grubu içindeki yemeklerden seçilerek hazırlanır. (madde 9.2.)
2. Her öğünde (öğlen-akşam) birinci yemek A grubu içindeki yemeklerden seçilir. Öğle ve akşam yemekleri aynı yemekler verilmez.
3. Bir günün bir öğününde A grubundan parça veya kuşbaşı et yemeği verilirse diğer öğünde A grubunun diğer yemeklerinden herhangi biri verilir.
4. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek verilmez.
5. A grubu yemeklerden etli sebze yemeği verildiğinde o öğünde C grubundan herhangi bir yemek verilmez.
6. A grubundan etli dolma ve sarmalar verildiğinde aynı öğünde B grubundan herhangi bir yemek verilmez.
7. A grubundan etli kuru baklagiller verildiğinde aynı öğünde yemeğin diğer biri C grubu yemekler içinden seçilir.
8. C grubu yemeklerle F grubu yemekler aynı öğünde birlikte verilmez.
9. Aynı öğünde iki tatlı yemek verilmez.
10. Özel diyetlerde hastanın hastalığı icabı alması gereken enerji ve besin elementleri miktarına bağlı olarak hastanın yiyecek çeşitleri ve yiyebilme olanakları göz önünde tutulmak suretiyle özel diyet listelerine her türlü yiyecek yazılabilir. Fiyat olarak normal yemek tarifesi uygulanacaktır. Diyet kahvaltılarında ise çay ve süt dışında diyet uzmanlığımızca belirlenecek üç çeşit gıda verilir (peynir,yumurta,meyve,bal,reçel,salatalık v.b).
11. Hastalara verilecek olan 3 ara kahvaltıda en fazla 4 çeşit yiyecek verilecektir. Yiyecek çeşitleri diyetisyen tarafından belirlenecektir (komposto, muhallebi, süt, bisküvi, meyve, limonata vs.).
12. Sabah kahvaltıları: İhale teknik şartnamesinde belirtilen gramajlar ve verilme sıklığı esas alınmak üzere çay, süt ve meyve suyu dışında haftada 7 gün 4 çeşit (örn: yağ, reçel, peynir, yumurta) yiyecek verilir. Hazır ürünlerin markası hastane idaresi tarafından belirlenir. Süt ve meyve suyu çay yerine verilebilir.
13. Hasta yemekleri içerikleri öğle ve akşam farklı çıkacaktır.
14. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına ve teknik şartnamemize uygun olarak temin edilecektir.. Servise hazır her türlü yiyeceklerin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğindeki özelliklerdir. Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan yiyecek maddeleri kuru gıda, sebze-meyve, süt-yoğurt, et, tavuk eti, ekmek vb. gıda maddelerinin uygunluğu İdarenin diyetisyeni tarafından yemeklerin pişirilmesinden sonra duyuşal ve fiziksel olarak muayene edilir. Uygun görülmeyen gıda maddeleri uygun olanlar ile derhal değiştirilecektir
15. Hasta ve refakatçi sayıları yenen yemek üzerinden ödenecektir.Kadro lu personele ise birer adet çipli kart verilecek ve bu şekilde yemek yemeleri ile günlük yenen yemek sayıları tespit edilecektir.
16. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı olacak ve ithal et kullanılmayacaktır.
17. Yüklenici yemekhanelerde içme suyu olarak idarece uygun görülen damacana sularını kullanacaktır. Damacana olarak alınan su gerekli koşullara uygun, Sağlık Bakanlığı izin onaylı bilinen markalardan olacaktır.Personel yemekhanelerinde birer sebil hazır bulundurulacaktır. Dekanlık yemekhanesinde 1 adet damacana , hastane personel yemekhanesinde öğle ve akşam yemeklerinde 2 adet damacana su bulundurulacaktır.

MADDE 20: VERİLECEK HİZMETİN CİNSİ VE YERİ

20.1.ÜRETİLEN YEMEĞİN SERVİS

20.1.3. Ekmekler, normal yemek yiyen hastalara 50 gr.lık somun halinde ve ambalajlı olarak dağıtılacaktır. Diyet yemeği alan hastalar için tuzsuz ekmek dilimlenmiş olarak miktarı diyetine göre verilecektir. . İdare diyetisyenlerinin gerekli gördüğü durum ve birimlerde ekmek gramajı arttırılacak ve bunun için ek ücret talep edilmeyecektir.

20.1.4 Dağıtım sırasında elemanlar hijyen kurallarına uymak ve eldiven-bone-maske vb kullanmak zorundadır.

20.1.5. Hemodiyaliz, Anjio,onkoloji hastaları gibi sadece tedavi süresince hastanede yatarak (3-5 saat) tedavi gören hastalar için klinik diyetisyenin önerisine göre kahvaltılı / yemekleri tek kullanımlık kaplarda vakumlanmış şekilde verilecektir.

20.1.6. Yemeklerin ve kahvaltılıkların dağıtımının İdarenin belirleyeceği saatlerde yapılması zorunludur. Kahvaltı 06:00 – 07.00 , öğle yemeği 12:00 – 13.00 ve akşam yemeği 18:00 – 19:00 saatleri arasında dağıtılacaktır. Diyet ve Ara öğün yemekleri, İdarenin klinik diyetisyenlerinin belirlediği hastalara, belirlenen saatlerde, öğün sayısına göre verilecektir. Dağıtım yapılacak kahvaltılıklar ve yemekler dağıtım saatinden önce hazır bulundurulacaktır. İdare yemek dağıtım saatlerinde değişiklik yapabilecektir. Yüklenici İdarenin yapmış olduğu değişikliklere uymak zorundadır. Yüklenici İdareden izinsiz değişiklik yapmayacaktır.

MADDE : 21 DİĞER HUSUSLAR

21.1. Yüklenici, ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır.

21.2. Refakatçilere yemek verilir verilmeyeceği, verilecekse hangi koşullarda verileceği İdarenin yetkisindedir

21.3. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinin çalışma izni ve gıda sicil ve üretim izin işlemleri ile sorumlu yönetici istihdamı hakkında yönetmeliğinin 29. madde ve a bendine göre firmanın bir Diyetisyen veya bir Gıda Mühendisi olacaktır.

MADDE :22 HASTANE MUTFAĞINDA BULUNDURULACAK EKİPMAN LİSTESİ

700 mm eninde, Çalışma tezgahı AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni	m	15,600
700 mm eninde çalışma tezgahı, evyeli, pres baskılı	m	7,100
50x50x30 cm ölçülerinde, EVİYE, PRES BASKILI AISI 304 KALİTE 18/8 Cr-Ni	Adet	9,000
700 mm eninde, Et hazırlama tezgahı AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni	m	7,100
1.100 mm eninde, Hamur açma tezgahı, AISI 304 Kalite Cr-Ni	m	4,800
Et ve sebze yıkama teknesi AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni, TEKNELER	m	1,400
1.000 mm eninde, KAZAN VE TENCERE YIKAMA TEKNESİ: AISI 304 Kalite Cr-Ni	m	0,900
60 kg/sefer kapasiteli 1,2-2,1 (en az) Hamur Yoğurma Makinası	Adet	1,000
80x80x8 cm satırlık polietilen levhadan Et Kütüğü	Adet	2,000
600 kg/h'lik et kıyma kapasiteli	Adet	1,000
20 GN 1/1 tepsili en az 16 kW ısıt kapsite, GAZLI KONVEKSİYONLU FIRIN	Adet	3,000
80x90 en az 12 kW, Izgara (Gaz ile Çalışan)	Adet	2,000
600x800x500 mm ölçülerinde, YER OCAĞI	Adet	12,000
800x900x850 en az 25 kW, Kuzine (Gaz ile Çalışan)	Adet	3,000
Duvar tipi 1.000 mm derinlik, DAVLUMBAZ Filtreli (Paslanmaz Çelikten) AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni	m	3,500
Duvar tipi 1.500 mm derinlik, DAVLUMBAZ Filtreli (Paslanmaz Çelikten) AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni	m	5,500
Orta Tipi 2.500 mm derinlik, DAVLUMBAZ Filtreli (Paslanmaz Çelikten) AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni	m	13,000
Sosbenmari Elektrikli ile Çalışan	Adet	1,000
Davlumbaz aydınlatması 130cm 28W duvar tip	Adet	12,000
Kepçe askı borusu 2000mm	Ad	1,000
Tel raf dört katlı 61x183x183	Ad	3,000
Tel Raf dört katlı 152x61x183	Ad	4,000
Kepçe askı borusu 1500mm	Ad	3,000
Çöp kazanı kapaklı 0400 AISI304 dört tekerlekli	Ad	2,000
Bıçak steril Dolabı UV 10 bıçaklık	Ad	4,000
Davlumbaz aydınlatma floresan 70cm 14W	ad	8,000
Sebze doğrama makinası	Ad	1,000
Sebze yıkama makinesi elektronik 75lt	Ad	1,000

Mikser 60lt 3 devirli	Ad	1,000
Malzeme erzak arabası plastik 102 lt	Ad	4,000
Tel raf 4 katlı AISI304 152x53x183cm	Ad	15,000
Tel raf 4 katlı AISI304 53x137x183cm	Ad	17,000
Tel raf4 katlı AISI 304 53x183x183cm	Ad	2,000
Davlumbaz aydınlatma ünitesi floresan 100cm 21W	Ad	1,000
Tepsi taşıma arabası 58x66x172cm	Ad	3,000
Kasa taşıma arabası 80x60x90cm	Ad	2,000
Tartım Baskülü 300 lcd 80x115x290cm	Ad	1,000
Galoş Maske Dolabı+çöp kutusu	Ad	1,000
Hijyenik paspas 60x90cm rampalı	Ad	1,000
Devrilir tava 1modül gazlı80 lt	Ad	1,000
Kaynatma tenceresi 100lt gazlı	Ad	1,000
Ara tezgah dolaplı 1/2 modül	Ad	1,000
Sebze basma arabası	Ad	2,000
Patates soyma makinası 25 kg/sefer	Ad	1,000
Geri toplamalı ön yıkama duşu 10 mt	Ad	1,000
El yıkama evyesi Dizden kumandalı çift su girişli	ad	6,000
Ön yıkama duşu Duvara monte 190x420x1200mm	Ad	3,000
Kazan taşıma arabası 900x600x900	Ad	2,000
Soğuk hava deposu	adet	4
Derin dondurucu	Adet	1
şofben	Adet	1

EKİPMAN ADI	ÖZELLİKLERİ	ADEDİ	KULLANILDIĞI BÖLÜM	
PORSELEN YEMEK TABAĞI		600	HASTANE YEMEKHANE	
PORSELEN ÇORBA KASESİ		600	HASTANE YEMEKHANE	
PORSELEN PILAV-TATLI TABAĞI		1200	HASTANE YEMEKHANE	
ÇATAL		300	HASTANE YEMEKHANE	
KAŞIK		300	HASTANE YEMEKHANE	
BIÇAK		300	HASTANE YEMEKHANE	
DİS. PEÇETELİK		40	HASTANE YEMEKHANE	
TUZLUK	CAM KROM KAPAKLI	80	HASTANE YEMEKHANE	
SİRKELİK	CAM	4	HASTANE YEMEKHANE	
BAHARAT STANDI		1	HASTANE YEMEKHANE	

BAHARATLIK 4 GÖZLÜ KAPAKLI		1	HASTANE YEMEKHANE	
ÇAYMAT	BÜYÜK	3	HASTANE YEMEKHANE	
ÇAYMAT	ORTA	3	HASTANE YEMEKHANE	
SERVİS KAT ARABASI	DOLAPLI	10	HASTANE YEMEKHANE	
YAĞDANLIK	CAM TIPALI	4	HASTANE YEMEKHANE	
EKMEK SEPETİ	BÜYÜK	2	HASTANE YEMEKHANE	
KEPÇE		40	HASTANE YEMEKHANE	
KEVGİR		20	HASTANE YEMEKHANE	
KEVGİR DELİKSİZ DÜZ		15	HASTANE YEMEKHANE	
SERVİS KAŞIĞI		20	HASTANE YEMEKHANE	
SPATULA		12	HASTANE YEMEKHANE	
MAŞA		30	HASTANE YEMEKHANE	
BENMARİ	TAKIM 3+1	1	HASTANE YEMEKHANE	
BENMARİ YAN ÜNİTE		1	HASTANE YEMEKHANE	
TEZGAH	DÜZ	2	HASTANE YEMEKHANE	
ISITICI	BÜYÜK WÖRM.	2	HASTANE YEMEKHANE	
GASTRONOM KÜVET 1/1		100	HASTANE YEMEKHANE	
FIRIN TEPSİSİ	KROM	12	HASTANE YEMEKHANE	
MOP		2	HASTANE YEMEKHANE	
PASPAS		1	HASTANE YEMEKHANE	
ÇEKPAS		1	HASTANE YEMEKHANE	
BULAŞIK MAKİNESİ	1000 LİK	1	HASTANE YEMEKHANE	
BULAŞIK BASKETİ		6	HASTANE YEMEKHANE	
DOZAJLAMA POMPASI		2	HASTANE YEMEKHANE	
BULAŞIK MAKİNESİ ÇIKIŞ TEZGAHI		1	HASTANE YEMEKHANE	
TEZGAH	DÜZ KENARLI	2	HASTANE YEMEKHANE	
TEZGAH	ÇİFT EVYELİ	1	HASTANE YEMEKHANE	
TEZGAH	SIYIRMA TEZGAHI	1	HASTANE YEMEKHANE	
İSTİF RAFI	KROM	2	HASTANE	

			YEMEKHANE	
TEPSİ TOPLAMA ÜNİTESİ	KROM	3	HASTANE YEMEKHANE	
SU SEBİLİ		2	HASTANE YEMEKHANE	
KAŞIK-ÇATAL KÜVETİ		7	HASTANE YEMEKHANE	
SERVİS TEPSİSİ	KREM	600	HASTANE YEMEKHANE	
BENMARİ	KATLAR İÇİN 4+1	12	HASTANE DEPO	
TEZGAH	TEK KÜVETLİ	1	HASTANE DEPO	
ÇÖP KONTEYNER	BÜYÜK 360 LİK	2	HASTANE DEPO	
TABAK KAPATMA MAKİNESİ	2 Lİ		2 ADET	
ÇÖP KONTEYNER	120 LİK	42	HASTANE DEPO	
ÇÖP KOVASI KAPAKLI	BATTAL BOY	2	HASTANE DEPO	
EKMEK DOLABI		4	HASTANE DEPO	
DİKEY BUZDOLABI		3	HASTANE DEPO	
TAŞIMA ARABASI	KROM	1	HASTANE DEPO	
TERMOS	BÜYÜK	12	HASTANE DEPO	
TEPSİ		150	DEKANLIK	
PORSELEN YEMEK TABAĞI		150	DEKANLIK	
PORSELEN ÇORBA KASESİ		150	DEKANLIK	
PORSELEN PİLAV-TATLI TABAĞI		300	DEKANLIK	
ÇATAL		150	DEKANLIK	
KAŞIK		150	DEKANLIK	
BIÇAK		150	DEKANLIK	
MAŞA		2	DEKANLIK	
KEPÇE		4	DEKANLIK	
KEVGİR		2	DEKANLIK	
SERVİS KAŞIĞI		2	DEKANLIK	
DİS. PEÇETELİK		12	DEKANLIK	
TUZLUK	CAM KROM KAPAKLI	24	DEKANLIK	
SİRKELİK	CAM	6	DEKANLIK	
BAHARAT STANDI		1	DEKANLIK	
BENMARİ	3+1	1	DEKANLIK	
GASTRONOM KÜVET 1/1		8	DEKANLIK	
FIRIN TEPSİSİ	KROM	8	DEKANLIK	
TEPSİ TOPLAMA	36 LİK KROM	1	DEKANLIK	
BULAŞIK MAKİNASI	1000 LİK	1	DEKANLIK	
BULAŞIK BASKETİ		8	DEKANLIK	
EKMEK SEPETİ	BÜYÜK	1	DEKANLIK	
SU SEBİLİ		1	DEKANLIK	
MOP		1	DEKANLIK	

FIRÇA		1	DEKANLIK	
ÇEKPAS		1	DEKANLIK	
ÇÖP KONTEYNER	140 LİK	1	DEKANLIK	
GÜVEÇ KABI	BAHARATLAR İÇİN	4	DEKANLIK	
TEZGAH	DÜZ	1	DEKANLIK	
TEZGAH	KENARLI	1	DEKANLIK	

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen

Sinan HOŞGELDİ
Hastane Müdürü

Fatih YILDIRIM
Hastane BaşMüdürü

Mesut METE
Başhekim Yardımcısı