## 

**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**



**YEMEK İHALESİ**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**01.07.2024 / 30.06.2025**

**Madde 1:** İŞİN KONUSU

Karabük Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesindeki mutfak ve yemekhanelerde Üniversitemiz mensubu öğretim üyesi ve idari personele verilecek öğle yemeği; öğrencilere verilecek I. Öğretim ve II. Öğretim yemeğinin, Karabük Üniversitesi’ne ait mutfakta yapılarak, merkez ve ilçelerde bulunan yemek salonlarına dağıtımı, servisi, bulaşığı ve yemek salonlarının temizliği ile ilgili tüm hizmetleri kapsamaktadır.

**Madde 2: TANIMLAR**

Bu Şartnamede:

1. **İDARE** :Bu teknik şartnamede Karabük Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı bundan böyle “İDARE” olarak adlandırılacaktır.
2. **YÜKLENİCİ :** Üniversitemiz öğrenci ve personelinin bir öğünde dört (4) çeşitten oluşan malzeme dahil yemekler (I. Öğretim ve II. Öğretim ) Sosyal Tesis ve Öğrenci Yaşam Merkezinde ve Teknoloji Fakültesinde bulunan mutfaklarda pişirilip, Sosyal Tesis ve Öğrenci Yaşam Merkezinde bulunan öğrenci ve personel yemekhanelerine, Mühendislik Fakültesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Yenice MYO, Eflani MYO, Eskipazar MYO, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği MYO Okulu ile Üniversitemiz Diş Hekimliği Fakültesi Öğrencilerinin Klinik Eğitimini görmekte oldukları Karabük Ağız ve Diş Sağlığı Eğitim ve Araştırma Hastanesi yanında bulunan yemek salonlarına yemek taşıması ile servis ve servis sonrası temizlik, bulaşık işleri ve atıkların sebep olduğu tesisat ve kanalların açılması işi ihalesi üzerinde kalan ve sözleşme imzalanan istekliye bundan böyle “YÜKLENİCİ” denilecektir.
3. **MUAYENE VE DENETİM KOMİSYONU:** İdare Yüklenicinin çalışmalarını **(**satın alma, hazırlama, depolama, üretim, gramaj/porsiyonlama, servisi vb.) kontrol ve denetim yapma hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ile ilgili 1 başkan ve 2 üyeden oluşan bir komisyon oluşturarak görevlendirecektir.
4. **MERKEZ YEMEKHANE:** Sosyal Tesis ve Öğrenci Yaşam Merkezinde bulunan Yemekhane merkez yemekhane olarak tanımlanacaktır.
5. **YEMEKHANE TALİMATI:** Ek-3 ‘e göre işlem yapılacaktır.

**Madde 3: TAHMİNİ YEMEK SAYISI**

Sözleşme süresince tahmini yemek sayısı: 700.000 (YEDİYÜZBİN) Adet.

**Madde 4. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ**

Sözleşmenin imzalanmasından sonra Yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için İdare tarafından verilecek olan her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, cihaz, malzeme, mutfak, yemekhane, depo, kiler, büro, tesis, fiziki alanlar vb. kontrol edilerek işe başlanır. Bu hususta iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir. Yüklenici mutfak, yemekhane ve servislerde hizmetin daha verimli yürütülmesi bakımından gerekli ve eksik olan tüm malzemeleri işe başlama tarihi itibariyle temin etmekle yükümlüdür. Yüklenici, İdarenin kendisine teslim ettiği her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, asansör, cihaz, malzeme ve ekipman dışında yapacağı yatırımı idarenin yazılı izin ve onayını alarak (hiçbir ücret talep etmeden) yapacak, bunları iş bitiminden sonra geri alabilecektir. İdareden yazılı izin ve onay alırken malzeme ve ekipman yatırımını ayrı ayrı belirtmek zorundadır. Yüklenici, kendisine teslim edilen her türlü tesis ve demirbaşı işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde aynen teslim etmekle yükümlüdür. Yükleniciden doğan kırılmalar, bozulmalar firma tarafından yaptırılacaktır. Demirbaşların, kırılması, bozulması vb. durumlarında Yüklenici aynı nitelikteki demirbaş malzemeyi piyasadan temin edip yerine koyacaktır.

**Madde 5. İŞİN MAHİYETİ**

1. Bu teknik şartname Karabük Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı mutfak ve servis hizmetlerinin merkezi mutfak ve diğer yemekhanelerde nasıl yürütüleceğini kapsar.
2. Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile öğrenci ve personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması ve atılması, atıkların sebep olduğu tesisat ve rögar kanalların temizlenmesi ve açılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgahların, yerlerin vb. cihazlar ile bina içi ve etrafının temizlenmesi işini üstlenir.
3. Karabük Üniversitesinin 01.07.2024-30.06.2025 (12 Ay) tarihleri arasında; I. Öğretim öğrencileri ile personeline öğle yemeği ve II. Öğretim öğrencilerine de akşam yemeği olmak üzere 1 öğünde 4 çeşitten oluşan toplam 700.000 adet yemeğin malzeme dahil yapım, servis ve servis sonrası temizlik hizmeti alımı işidir.
4. Dört çeşitten oluşan bir öğün yemekte B grubu esas yemektir. Öğünlerde A,B,C,D grubu yemeklerden birer çeşit bulunacaktır.

**Madde 6. Öğle ve Akşam Yemekleri veriliş sıklıkları**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| GRUPLAR |  | 2 HAFTADA | MENÜDEKİ SIRASI |
| **A-YEMEK GRUBU**\* | Çorbalar | 10 kez | 1.yemek |
| **B-YEMEK GRUBU**\* |  | 10 kez |  |
| 1.Grup | Etli kurubaklagil | 1 kez | 2.yemek |
| 2.Grup | Etli sebze | 1 kez | 2.yemek |
| 3.Grup | Etli yemekler(büyük ve küçük parça) | 1 kez | 2.yemek |
| 4.Grup | Köfte çeşitleri | 2 kez | 2.yemek |
| 5.Grup | Tavuk yemekleri | 2 kez | 2.yemek |
| 6.Grup | Zeytinyağlı Sebze Yemekleri | 1 kez | 2.yemek |
| 7.Grup | Zeytinyağlı Kurubaklagil yemekleri | 2 kez | 2.yemek |
| **C-YEMEK GRUBU**\* |  | 10 kez |  |
| 1.Grup | Pirinç pilavı çeşitleri | 4 kez | 3.yemek |
| 2.Grup | Bulgur pilavı çeşitleri | 2 kez | 3.yemek |
| 3.Grup | Makarna çeşitleri | 2 kez | 3.yemek |
| 4.Grup | Börek çeşitleri | 2 kez | 3.yemek |
| **D-YEMEK GRUBU**\* |  | 10 kez |  |
| 1.Grup | Tatlılar | 2 kez | 4.yemek |
| 2.Grup | İçecek | 1 kez | 4.yemek |
| 3.Grup | Meyveler | 2 kez | 4.yemek |
| 4.Grup | Süt ve süt ürünleri | 3 kez | 4.yemek |
| 5.Grup | Salatalar | 2 kez | 4.yemek |

* Gruplarda yer alan yemekler yukarıdaki tabloya göre dönüşümlü olarak çıkarılacaktır.
* Her yemek dönemi 1 aylık dönemi kapsar.
* Ekmek ve su çeşitlerin haricindedir.
* Özellikle ikinci öğretime çıkan akşam yemeklerinde yüklenici, bir gün önce yemek yiyen sayısı dikkate alınarak günlük çıkarttığı yemek sayısı üzerinde bir talep olduğunda, o günkü menüde ana yemekte kırmızı et çıkmışsa yine onun yerine kırmızı et (köfte, kebap vb.), beyaz et çıkmışsa beyaz et (tavuk, balık vb.) vermekle yükümlüdür.

**Madde 7. 2 Haftalık Örnek Menü**

**Örnek Menü (2 haftalık)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Çorbalar** | **B-Yemek Grubu** | **C-Yemek Grubu** | **D-Yemek Grubu** |
| Pazartesi | Ezogelin Çorba  (180-200 gr) | Püreli Hasanpaşa Köfte  (150-170 gr) | Fırın Makarna  (150 gr) | Elma  (120-150 gr) |
| Salı | Düğün Çorbası  (180-200 gr) | Z.Y.Taze Fasulye  (180-200 gr) | Bulgur Pilavı  (150 gr) | Kış Salatası  (75-100 gr) |
| Çarşamba | Sebze Çorbası  (180-200 gr) | Tavuk Sote  (150-170 gr) | Şeh.Pirinç Pilavı  (150 gr) | Yoğurt  (150-170 gr) |
| Perşembe | Yayla Çorbası  (180-200 gr) | Etli Nohut  (180-200 gr) | Şeh.Pirinç Pilavı  (150 gr) | Kayısı Kompostosu  (150-170 gr) |
| Cuma | Domates Çorba  (180-200 gr) | Orman Kebabı  (180-200 gr) | Kol Böreği (Patatesli)  (100-120 gr) | Fırın Sütlaç  (120-150 gr) |
| Pazartesi | Düğün Çorbası  (180-200 gr) | Terbiyeli Köfte  (150-170 gr) | Spagetti Makarna  (150 gr) | Armut  (120-150 gr) |
| Salı | Ezogelin Çorba  (180-200 gr) | Gemici Usulü Kuru Fasulye (180-200 gr) | Bulgur Pilavı  (150 gr)) | Yoğurt  (150-170 gr) |
| Çarşamba | Sebze Çorbası  (180-200 gr) | Tavuk Döner  (150 gr) | Şeh.Pirinç Pilavı  (150 gr) | Revani  (80-100 gr) |
| Perşembe | Yayla Çorbası  (180-200 gr) | Z.Y. Barbunya  (180-200 gr) | Özbek Pilavı  (150 gr) | Komposto (Vişne)  (150-170 gr) |
| Cuma | Mercimek Çorbası  (180-200 gr) | Etli Biber Dolması  (180-200 gr) | Peynirli Börek  (100-120 gr) | Makarna Salatası (100-120 gr) |

**Madde 8: GENEL HÜKÜMLER**

1. Aylık yemek listeleri yukarıdaki esaslar çerçevesinde her ayın 20’sine kadar İdare ve yüklenici tarafından hazırlanacak ve idarenin onayı ile uygulanacaktır. Yüklenici, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü veya gün değişikliği yapmak istediğinde en az 24 saat öncesinden yazılı veya yüklenicinin beyan ettiği mail adresine mail ile bildirimde bulunacak, İdarenin onayını alacaktır.
2. Ayrıca İdare gerekli gördüğü durumlarda teknik şartnameye uygun olarak menü veya gün değişikliği yapmak istediğinde en az 24 saat öncesinde yüklenici firmaya yazılı veya yüklenicinin beyan ettiği mail adresine mail ile bildirecektir.
3. Onaylanan listeler İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
4. Günlük yemek sayıları önceki yemek sayıları dikkate alınarak yüklenici tarafından belirlenerek çıkarılacaktır. Yemek sayılarını belirlerken yemek yemeyen kişi kalmayacak şekilde belirlenecektir. Yüklenici tekliflerini verirken öğrenci ve personel sayısı akademik takvim (yaz tatili, yarıyıl tatili, öğrencilerin sınav takvimi, hava şartları vb.)ve yemeğin menüsüne göre yemek yiyen kişilerin sayısının değişebileceğini göz önüne alarak teklif fiyatlarını vermiş oldukları kabul edilecektir. Yemek yiyen öğrenci ve personel sayısının azalıp çoğalması idareye herhangi bir sorumluluk getirmez. Ödemeler fiilen yenen yemek sayısına göre yapılacaktır. Fazla kalan yemekten idare sorumlu olmayacaktır.
5. Yiyeceklerin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
6. Yemekler günlük olarak hazırlanacaktır. Yemekler üretildikleri gün tüketilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır. Yemeklerin renk, koku tat görünüş sıcaklık ve gramajı gibi nitelik ve nicelik bakımından kalitesi servise uygun olmadığı takdirde eşdeğer yemek o öğüne yetişecek şekilde firma tarafından temin edilecektir.
7. İdarenin mutfağında herhangi bir sebepten dolayı doğacak aksaklıkta (idareye ait mutfağın tadilata girmesi, yangın, su baskını vb.) yüklenici hazırlayacağı yemekleri ilgili mevzuat çerçevesinde faaliyetini sürdüren kendi mutfağı veya kiralayacağı mutfaktan kontrol teşkilatı denetiminde yaptırarak ihale konusu hizmeti aksatmadan yürütmekle yükümlüdür.

**Tüm Birimlerde Yemek Servis Saatleri,**

* 1. Öğretim öğrencileri için (öğle) **11.30 – 13.30**
  2. Öğretim öğrencileri için (akşam**) 16.00 – 18.30**

Akademik ve İdari Personel için (öğle) **12.30 – 13.30** olarak uygulanacaktır.

1. Ramazan ayı içerisinde yemek servisi saatlerinin belirlenmesi idarenin taktirindedir. Bu saatler dışında yemek servisi yapılmayacaktır. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir.
2. Öğle ve akşam yemekleri aynı menüden oluşacaktır. Ancak, akşam yemekleri servis saatine kadar uygun koşullarda muhafaza edilip servise sunulacaktır.
3. İşletmede yemek yapımında kullanılan su şehir şebekesinden sağlanmalıdır.
4. Yemek servisinde içme suyu olarak kullanılacak olan suyun servisi Sağlık Bakanlığından onaylı 250 cc lik kapalı pet bardaklarda doğal kaynak suyu olacak, bardak sular yemek servisi esnasında kişi başı bir (1) adet olarak servis edilecektir.
5. İdare, Firmadan resmî tatil günlerinde dahi olsa yemek ücretini ihale fiyatı bedelinden ödemek koşulu ile öğrenci yararına düzenlenecek kültürel faaliyetler kapsamında (açılış, mezuniyet töreni, bahar şenlikleri, nevruz programı ve öğrenci gezileri v.s.) özel toplu yemek ve kumanya talebinde bulunabilecektir.
6. **1.KUMANYA**:(Kumanya 125 gr. sandviç ekmek arası kaşar peynirli, marul ve yeşil biberli sandviç, 0,5 lt’lik su ve 200ml ayran / 200 ml meyve suyu şeklinde oluşacaktır). Bu durumda 2 kumanya 1 yemek ücreti olarak değerlendirilecektir.

**2.PİKNİK KUMANYA**: Kumanya piknik grubu ürünlerden de oluşabilecektir (piknik bal ya da reçel, piknik tereyağ, kakaolu fındık kreması, piknik krem peynir, zeytin (siyah veya yeşil), cherry domates, streçlenmiş şekilde 100 gr. roll ekmek, kişi başı 1’er adet plastik çatal ve bıçak, ıslak mendil, peçete, 0,5 lt’lik su ve 200ml ayran / 200 ml meyve suyu). Bu durumda 1 piknik grubu kumanya 1 yemek ücreti olarak değerlendirilecektir.

**3.KUMANYA**: Kumanya ekmek arası köfte şeklinde de olabilir (125 gr. sandviç ekmek arası 120 gr. Pişmiş Sığır köfte, marul ve yeşil biber, ıslak mendil, peçete, 0,5 lt’lik su ve 200ml ayran / 200 ml meyve suyu). Bu durumda da 1 ekmek arası köfte grubu kumanya 1 yemek ücreti olarak değerlendirilecektir.

**ÇORBA İKRAMI:** Firmadan resmî tatil günlerinde dahi olsa yemek ücretini ihale fiyatı bedelinden ödemek koşulu ile öğrenci yararına düzenlenecek faaliyetler kapsamında (sınavlar ve öğrenci kayıt döneminde) çorba ikramı talebinde bulunabilecektir. Bu durumda 4 çorba 1 yemek ücreti olarak değerlendirilecektir. Çorba İkramı 12 oz karton bardaklarda kişi başı bir adet (50 gr) roll ekmek ve peçete ile servis edilecektir. **Çorba çeşitleri;** Mercimek Çorbası, Domates Çorbası, Tarhana Çorbası ve Kremalı Mantar Çorbasından oluşacaktır.

1. İdare Mutfağında pişirilen yemek Üniversite Öğrenci ve Personeli dışında hiçbir şekilde başka kişi ve kuruluşlara verilmeyecektir.

**Madde 9: TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ**

1. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
2. Üretim alanında üretimin gerektirdiğinden fazla miktarlarda ham, yardımcı madde, ambalaj materyali muhafaza edilmemeli, üretim alanı depo olarak kullanılmamalıdır.
3. Yüklenici kuruma getireceği malları mesai günlerinde 09.00 – 17.30 saatleri arasında getirecektir. Bu saatler dışında getirilen mallar kuruma alınmayacaktır. Getirilen mallar idarenin görevlendirdiği kişiler (muayene kabul komisyonu) tarafından kontrol edilerek tutanak altına alınacaktır; uygun bulunmayan malzemeler kabul edilmeyecek ve derhal değiştirilecektir.
4. Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.
5. Yüklenici, İdare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen bir asıl ve bir şahit numune alınacaktır. Ayrıca idare tarafından da günlük çıkan yemeklerden numuneler alınacaktır. Alınan numuneler 72 saat uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğünün Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır. Bu numuneler İdarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün bu masraflar Yükleniciye aittir.
6. Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde gıda numunelerinde mikrobiyel toksin aranması ile ilgili toksikolojik muayenesi yemek numunelerinin üzerinden yapılacaktır. Tahlil masrafları yükleniciye ait olacaktır. Gıda zehirlenmesinin sebebinin yükleniciden kaynaklandığı tespit edilirse cezai hükümler cezai müeyyideler bölümünün ilgili maddesi gereğince uygulanacaktır, ayrıca her türlü tedavi masrafları ile kayıp ve ziyanın bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır. Zehirlenme vakasının ölümle sonuçlanması sonucunda, ilgililer hakkında yasal işlemler başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeve içerisinde yüklenici tarafından karşılanacaktır. Ayrıca zehirlenmeye kasıtlı olarak sebebiyet verilmesi ve zehirlenmenin Ölümle sonuçlanması halinde söz konusu vaka ağır aykırılık olarak kabul edilecektir.
7. Yüklenici 1 adet kuru hava sterilizatörü, 1 adet (15 litre) kilitli buzdolabı, ihtiyaca göre numune alma poşeti veya numune kavanozu, 1 adet termobox ve numune alma ekipmanı bulundurmak zorundadır.
8. Yüklenici yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin takibini günlük olarak yapabilmek için depo stok takip programı temin edecektir ve bu program işe başlanıldığı günden itibaren kullanıma hazır hale getirilecektir. Bahse konu olan stok takip programı üzerinden yapılan girdi-çıktı işlemlerini idare yetkilisi anlık olarak görme yetkisine sahip olacaktır. Ayrıca programdan talep edildiğinde hammadde giriş, çıkış, kullanılan ve kalan bilgilerini gösterir ayrıntılı raporlar alınacaktır.
9. Yüklenici malzemeleri depoya teslimini yaparken, oluşacak her türlü hasardan sorumludur.

**Madde 10: TAŞIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA**

1. Depoların kapıları kilitli, kapı altları her türlü zararlı girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.
2. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalıdır.
3. Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.
4. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.
5. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
6. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
7. Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilecektir.
8. Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte, sayıda ve temiz olmalıdır.
9. Muayene ve Denetim Komisyonunun kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır. Depolarda üretim ve son kullanma tarihi, depo giriş tarihi belirtilmemiş hiçbir tüketim maddesi bulundurulmayacaktır.
10. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
11. Depolama işlerinde stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (İlk giren ilk çıkar)
12. Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.
13. Soğuk ve kuru depolarda Cr-Ni çelik paslanmaz ve yükseklikleri ayarlanabilir seyyar raf sistemleri bulunmalıdır ve gıdalar cinsine göre ayrı ayrı zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte, hava akımı sağlanacak şekilde depolanmalıdır. Depolarda tahta palet kullanılmayacak, tahta kasalar depolarda bulundurulmayacaktır.
14. Depolarda havalandırma, sıcaklık ve nem düzeyi, ham madde, yardımcı madde ürün özelliklerine uygun olmalı, depolarda sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmelidir. Isı ve nem ölçüm formlarına sıcaklık ve nem ölçümleri periyodik olarak işlenmeli ve depo girişlerinde görünür şekilde asılı olmalıdır.
15. Depolar İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır.
16. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
17. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
18. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
19. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
20. Yüklenici mevcut depoların dışında başka bir yerde kiralama ya da satın alma yoluyla depo kullanma yolunu seçerse söz konusu deponun 1’inci ve 20’nci maddelerde belirtilen tüm şartları taşıma zorunluluğu vardır.
21. Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkân verecek nitelikte olmalı, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnız gıda maddesi için” ibaresinin bulunması sağlanmalıdır.
22. Merkez yemekhane mutfağından diğer yemekhanelere hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik conta kapaklı gastronomlar içinde termoboxlarla Yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Termoboxlar sağlam, yıpranmamış ve temiz olmalıdır. Yemekhanelere gönderilen fırın tepsileri kapaklı ve klipsli olacaktır. Bu malzemeler Yüklenici tarafından temin edilecektir. Hazırlanan yemeklerin taşınması işlemi Panelvan tipi en az 2019 model 3 (üç) araç ile gerçekleştirilecektir. Taşımanın yapıldığı araçlar sadece bu amaç için kullanılacaktır.
23. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.

**Madde 11: HAZIRLIK, PİŞİRME, SERVİS VE DAĞITIM**

1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
2. Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
3. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun donanıma sahip olmalıdır.
4. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı probthermometre dereceleri ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir ve ölçümler servis bankolarında asılı bulunan sıcaklık takip formlarına işlenecektir.
5. Yemeklerde hiçbir şekilde kıvam arttırıcı maddeler kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler Türk Gıda Kodeksine uygun ürünlerden olacaktır.
6. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.
7. Pişirme yöntemleri de İdarenin Muayene ve Denetim Komisyonunun denetiminde olacaktır. Yüklenici İdare Muayene ve Denetim Komisyonunun bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir. Uygun olmayan yemeğin telafisi Yüklenici tarafından sağlanacaktır.
8. Üniversite tarafından görevlendirilen en az üç kişiden oluşan Muayene Kabul Komisyonu mutfakta, yemekler piştikten sonra birimlere dağıtımı yapılmadan önce menüde yer alan çeşitlerin duyusal kalitesini ve her birime gönderilecek yemek sayısına göre miktar uygunluğunun kontrolünü yapacaktır.
9. Menüde bulunan yemek çeşitlerinin, teknik şartname ekindeki standart gramajlara uygunluğu yetkili komisyon tarafından porsiyon miktarı **veya** total yemek miktarından anlaşılabilecektir. Yemekler pişirilmeden önce **veya** sonra porsiyon ve gramaj kontrolü yapılacaktır. Yemeklerin kendine has görüntüsü, rengi, kıvamı ve lezzeti değerlendirilecektir.
10. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
11. Ekmek günlük, taze ve kişi başı 100 gr olarak hesaplanacaktır. Servise sunulacak ekmekler 50 şer gr lık rol ekmek olarak imal edilecek ve poşetlenmiş şekilde servise sunulacaktır. Poşetlerin üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Ekmekler yüksek randımanlı undan yapılmış, pişmiş ve taze olacaktır. Ekmek servisi ayrıca fatura edilmeyecektir.
12. Yemekler kaliteli, lezzetli doyurucu olarak 100 gr ekmek ilavesiyle birlikte yetişkin bir insanın günlük enerji ve besin maddeleri ihtiyacının en az üçte birini karşılayabilecek şekilde ortalama 850-900 kalori değerinde olacaktır.
13. Yemekhanede bulunan masa ve sandalyelerin tamiri, yıkanıp temizlenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, tabak, tepsi vb. Yüklenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Cam malzemelerin kırılanları yenisi ile derhal değiştirilecektir. Kırık, çatlak tepsiler yemek servisinde kesinlikle kullanılmayacaktır.
14. Yüklenici öğrenci yemekhanesinde bulunan masalar hariç diğer tüm masalarda masa örtüsü bulunduracaktır. Yine öğrenci yemekhanesinde bulunan masalar hariç diğer tüm masalarda her masada, tuzluk, pul biberlik, karabiberlik, kürdan (her biri ambalajlı), peçete, limon suyu, riviera zeytinyağı bulundurulacaktır. Öğrenci yemekhanesinde bulunan masalarda ise her masada tuzluk, pul biberlik, karabiberlik ve peçete bulunduracaktır. Kullanılan masa örtülerinin temizliği ve ütüsü Yükleniciye ait olacaktır.
15. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (peçete, tuz vs.) hemen giderilecektir.
16. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun eldivenle yapılacaktır.
17. Personel ve öğrenci yemekhanelerinde yemekler self servis olarak kırılmaz tabaklarda dağıtılacaktır. (Yemek hizmeti verilen her yemekhanede) Gerekli tüm malzemeler yüklenici tarafından karşılanacaktır.
18. Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.

**Madde 12:** **İŞLETME ÇEVRESİ**

1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği ve yemekhanelerin yakın çevresinde bulunan çöp toplama alanına veya çöp konteynırlarına taşınacaktır.
2. Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
3. Firma, çöpleri, şeffaf veya yarı şeffaf çöp poşetleri ile idarenin göstereceği yere koymak, çöplerin birikmesine meydan vermemek, çöp mahallinin temizliğinde gereken hassasiyeti göstermek, özellikle yaz aylarında çöplerin kaldırılmasını müteakip her gün sabunlu suyla çöp mahallini yıkamak ; çöp naklinde, giriş ve çıkışlarda kapılara zarar vermeyecek ebatlarda gürültüsüz ve kolay hareket eden içindeki çöp poşetlerinin yırtılması halinde çöp suyunun dışarı akmasını önleyecek biçimde yaptırılmış 3 adet (yemekhaneye aittir yazılı) plastik veya lastik kenarlı araç veya plastik kova kullanmak zorundadır.

**Madde 13:** **İŞLETME İÇİ**

1. Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
2. Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalıdır.
3. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
4. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
5. Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.
6. Tesiste uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalıdır.
7. İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunmalıdır.
8. Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalıdır.
9. Mutfakta ürün ve işlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek, kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalı, havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalı, ızgaralar kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.
10. Ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalıdır.
11. Mutfak alanındaki sıcaklık, üretilen ürüne göre uygun olmalıdır.
12. İşletmede buhar ve nemden oluşabilecek bulaşmayı önleyecek ölçüde havalandırma yapılmalıdır. Havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalıdır.
13. Yüklenici kullandığı alanların (Merkez mutfak ve erzak depoları) sözleşme süresince idarenin gerekli görmesi halinde en az (1) defa boya, badana ve zeminde bulunan kırık fayans işlerini yapmakla yükümlüdür. Ayrıca boya/badana/tamir ve tadilat yapılacak yerler ihale öncesi istekliler tarafından görülecek ve fiyat teklifleri bu doğrultuda verilecektir. Söz konusu olan yerlerin görülmeden fiyat teklifi verilmesi durumunda ilgili yerler görülmüş kabul edilecektir.
14. Yemekhaneler ve mutfakta havalandırma, ısınma ve soğutma sisteminin ve demirbaş listesinde bulunan 3 adet salon tipi klimanın bakım, onarım ve arızaları Yüklenici tarafından yaptırılacaktır.

**Madde 14:** **GIDA GÜVENLİĞİ**

1. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz ve satışa sunulamaz.
2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
3. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.
4. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.
5. Gıda maddeleri, toksit maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
6. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
7. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
8. Mutfak şartlarının yapımına el vermediği ürünlerin (tatlı, börek gibi) dışarıdan getirilmesi söz konusu olduğunda Muayene ve Kabul Komisyonu denetiminden sonra teslim alınacaktır.

**Madde 15:** **TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON**

1. Yüklenici, İşyerinde yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü oluşturmalıdır. İşyerinde hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
2. Mutfak ve yemekhanelerin içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
3. Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
4. İşyerinde, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır. İşletmenin temizliğinde kullanılacak Temizlik maddeleri, malzeme, makine ve ekipmanları ve diğer malzemeler Sağlık Bakanlığı’ndan izinli ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte ve standartta TSE damgalı ve hijyenik özelliğe sahip olmalıdır. Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir. Yüklenici tarafından temin edilecek temizlik sarf malzemelerinin bakteriyolojik veya başka sebeplerden dolayı yetkili bir laboratuvarda kontrolü İdare tarafından istenebilecektir.
5. İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon amacıyla kullanılacak ürünler Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
6. Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve gıda maddesine bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.
7. Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlendikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalıdır.
8. Gıda hazırlama alanı giriş ve çıkışlarında, dezenfektanlı paspas veya dezenfektan işlevi bulunan tertibat bulunmalıdır. Galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmelidir.
9. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
10. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır.
11. Hazırlık ve bulaşık sonrası atıklar kalın, siyah çöp torbalarının içinde çöp merkezine çöp taşıma arabalarıyla (plastik, kapaklı, tekerlekli) ulaştırılacaktır. Yüklenici firma Merkez ve İlçelerdeki Yemekhane ile mutfakta yeterli sayıda çöp konteynırı bulundurmak, temizlik ve bakımını yapmak / yaptırmak zorundadır. Çöple ilgili Belediye ve Resmi Kurumların keseceği cezalar yüklenici firmaya aittir.
12. Her boşaltmadan sonra çöp kutuları sıcak, dezenfektan içeren deterjanlı su ile yıkanıp kurutulacaktır. Çöpler uzun süre bekletilmeyip yemekhane alanlarından günlük olarak uzaklaştırılacaktır.
13. Yüklenici kullandığı her yeri sürekli temiz tutacaktır.
14. **Günlük temizlik;** Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütükleri tezgah vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Kırmızı et, sebze ve beyaz ette ayrı kullanılan bıçaklar ayrı konulacaktır. Yer ve koridorlar, lavabolar, sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir.
15. **Haftalık temizlik;** Rögar, cam, kapı, mutfak kanalizasyonu, rögar ve duvarların temizliği yapılacaktır. Tıkanma riski engellenecektir
16. **Aylık temizlik;** Davlumbazların ağır kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği yapılacaktır.

**Madde 16:** **ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE**

1. Yüklenici, İşyerinde etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü oluşturmalıdır.
2. Yüklenici, İşyerinde zararlı mücadelesi için, idarenin onaylayacağı bir program dahilinde ayda bir Merkez mutfak ve şartnamenin 16.1’inci fıkrasında yer alan tüm yemekhanelerde ilaçlama yapacaktır. Ayrıca ilaçlama yapılacak yerler ihale öncesi istekliler tarafından görülecek ve fiyat teklifleri bu doğrultuda verilecektir. Söz konusu olan yerlerin görülmeden fiyat teklifi verilmesi durumunda ilgili yemekhaneler görülmüş kabul edilecektir. Fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalıdır. Kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu, fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli, tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalıdır. İlaçlama; Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecektir. Yüklenicinin Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından yapılabilecek, Yüklenici bu izin belgesine sahip değil ise ilaçlama hizmetini anılan izin belgesine sahip olanlara yaptırabilecektir.
3. Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşımalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.
4. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
5. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

**Madde 17:** **İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ, BUHAR**

1. İşletmede kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır.
2. Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda kodeksine uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
3. Mutfak içerisinde her an kullanıma hazır akar sıcak su bulunmalıdır.
4. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

**Madde 18:** **PERSONEL HİJYENİ**

1. İşletmede personel hijyeninden sorumlu bu konuda eğitim almış, görevli bir eleman bulunmalıdır.
2. İşyerinde çalışan personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalıdır. İşyerinde çalışan personelin hijyen belgeleri olmalıdır.
3. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
4. Yüklenici işe alacağı aşçıbaşı, aşçı, aşçı yardımcısı ve gıda mühendisi/diyetisyen’e (6 ayda bir) Akciğer Grafisi, Gaita kültürü yaptırmak zorundadır.
5. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
6. Yemek yeme, sakız çiğneme, içecek içme, sigara içme gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerin dışında yapılmalıdır.
7. Personel kolay temizlenebilir temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin sürekli temizliği sağlanmalıdır. (m. maddesinde açıklık getirilmiştir.)
8. Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
9. Ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların bıyık ve sakalları olmamalı, saç ve kolları bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
10. Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
11. Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır.
12. Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Personele iş öncesi ve sonrası duş alabilecekleri zaman ve olanaklar sağlanmalıdır.
13. Firma, çalışan işçilerine aşağıda detayları belirtilen iş kıyafetini ayni olarak vermek zorundadır. Firma personeline temin edilecek olan kıyafetlerin kumaşı %75 polyester, %25 viskon olacaktır.
    1. **Aşçı ve aşçı yardımcıları:** Beyaz aşçı kepi, beyaz düğmesiz, cepsiz çalışma kıyafeti, pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük ve kapalı terlik giyeceklerdir.
    2. **Bulaşıkçı:** Kaliteli kumaştan yapılmış iş tulumu, diz kapağına kadar ulaşan çizme giyecekler ve sudan koruyucu naylon önlük takacaklardır.
    3. **Bayan elemanlar:** Kaliteli kumaştan yapılmış tek tip ve aynı renk uzun kollu iş önlüğü, bone ve kapalı terlik giyeceklerdir. Yemek servis sırasında servise çıkan bayan elemanlar tek tip ve aynı renk tülbent yâda bone, kıyafetti koruyucu önlük giyeceklerdir. Yemek servisi sırasında kep yada bone, ağız maskesi ve eldiven takacaklardır.
14. Kıyafetler sürekli temiz ve ütülü olacaktır. Mutfakta yemek hazırlarken kullandıkları kıyafetleri yemek servisi sırasında giymeyeceklerdir. Bu kıyafetler firma tarafından temin edilecektir. Kılık kıyafeti uygun olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır (çalışacak personelin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, saç ve sakal tıraşı resmi dairede çalışmaya uygun olacaktır). Yemek hizmetlerini yürüten personel bütün yemek hazırlama, pişirme, dağıtım ve servis esnasında bone, maske ve eldiven kullanmak zorundadır. Kısa kollu kıyafet kullanıldığı zamanlarda mutlaka kolluk takılacaktır. Mutfakta personel galoş ve kapalı terlik kullanacak, tezgahlar her çalışmadan önce ve sonra steril edilerek kullanılacaktır.
15. Her çalışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır.
16. Çalışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.
17. Aynı işlerde çalışan tüm personelin kıyafetleri bir örnek olacaktır.

**Madde 19: SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI**

1. Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
2. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek gıda hazırlamayı etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmamalıdır.
3. Yüklenici, mutfak giderleri ile ilgili tıkanmaya sebep olabilecek her türlü atığa karşı tedbir almakla yükümlüdür. Ayrıca bulaşık sonrası vb. durumlarda çıkan kaba atık, yağ vb.  Maddelerin giderleri tıkama ihtimaline karşı önlem almak amacıyla akademik takvime göre güz ve bahar dönemleri başlamadan bir hafta önce yılda 2 defa Sosyal Yaşam Merkezinde bulunan mutfak giderinin bağlandığı rögarlar tam teçhizatlı uzman bir ekip tarafından içine girilerek temizlettirilecek olup hizmet satın alma yüklenici tarafından yapılacaktır. Bunun dışında yine yüklenicinin kullandığı yemek salonlarının bağlandığı giderlerde yaşanabilecek olumsuzluklarda vidanjör vb. hizmet alımı gerektiğinde ödemesi yüklenici tarafından karşılanacaktır.
4. Yemek hizmeti verilen tüm mutfaklara ait kanalizasyon, mutfaktan bırakılmış olan artık veya yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa Yüklenici söz konusu kanalizasyonu ve çökertme çukurunu tam randımanlı çalışacak şekilde temizletmekle yükümlüdür. Doğacak tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır. Sözleşme sonunda Yüklenici kanalizasyonu aynı temizlikte teslim etmek zorundandır.
5. Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar oluşturmayacak şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından Yüklenici sorumludur. Bu konuda T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim edilecektir. Teslim edildiğine dair belgeler idareye teslim edilecektir. Bunun dışında, gerçek ve tüzel kişilere atık yağlar teslim edilmeyecek ve satılmayacaktır.

**Madde 20: TEKNİK DONANIM ALET EKİPMAN**

1. İşletmede kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz ve benzerlerine karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
2. Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
3. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilebilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
4. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
5. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğuşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
6. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır.
7. Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
8. Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik (18/10 Cr-Ni) olmalıdır.
9. Yüklenici öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi, teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Ayrıca idarenin öngördüğü Ek-2 haricindeki gerekli alet ve ekipmanı da almakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri İdareden izin alarak kendi demirbaşı olarak kullanma hakkına sahiptir.
10. İdare tarafından yükleniciye sağlam çalışır vaziyette EK-1 tabloda belirtilerek teslim edilen demirbaşlar ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. Yüklenicinin son istihkakı idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir. Ayrıca yüklenici EK-2’de tabloda yazılı malzemeleri temin etmekle yükümlüdür.

**Madde 21:** **ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR**

1. Yüklenici yemek pişirilmesi, personel ve öğrenci yemekhanelerine yemeğin ulaşması, öğrenci ve personele yemek servisinin yapılması, servis sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin gerçekleştirilmesi için çalıştırılacak asgari personel sayısı aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

**Akademik Takvim İçi Dönemi :** 30 Eylül 2024 – 31 Ocak 2025, 17 Şubat 2025 – 27 Haziran 2025 tarihleri arasını kapsamaktadır. (2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Akademik Takvimi yayınlandığında tarihler güncellenebilecektir.)

**Akademik Takvim Dışı Dönemi :** 01 Temmuz2024 – 07 Temmuz 2024, 30 Ağustos 2024 – 29 Eylül 2024, 01 Şubat 2025 – 16 Şubat 2025, 28 Haziran 2025 – 30 Haziran 2025 tarihleri arasını kapsamaktadır. (2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Akademik Takvimi yayınlandığında tarihler güncellenebilecektir.)

1. Akademik Takvim Dışı Dönem ile Yaz Okulu Döneminde Sosyal Yaşam Merkezi, Mühendislik Fakültesi ve Safranbolu Fethi Toker Güzel Sanatlar Fakültesinde bulunan yemekhaneler ile yaz okulu açılan birimlere yemek gönderilecek olup diğer yemekhanelerde yemek servisi yapılmayacaktır.
2. Yaz okulu açılmayan birimlere yemek gönderilmeyecektir.
3. **Personel Dağılım Tablosu Ve Alacakları Ücretler**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **YERLEŞKELER** | **NİTELİĞİ** | **AKADEMİK DÖNEM İÇİ** | **AKADEMİK DÖNEM DIŞI** | **AÇIKLAMALAR** |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ MERKEZ MUTFAK** | PROJE MÜDÜRÜ | 1 | 1 | \*İlgili Fakültelerden Gıda Müh. Kimya Müh. veya Ziraat Müh. mezun olmak  \*Yönetici Pozisyonda en az 5 (Beş)yıllık deneyim sahibi olmak  \*Asgari ücretin %110 fazlası ödenecektir. |
| PROJE MÜDÜR YRD. | 1 | 1 | \*En az Fakülte/Yüksekokul Mezunu olmak  \*Yönetici Pozisyonda en az 5 (Beş) yıllık (özelde veya kamuda) deneyim sahibi olmak  \*Asgari Ücretin %80 fazlası ödenecektir. |
| PROJE KOORDİNATÖRÜ | 1 | 1 | \*En az Fakülte/Yüksekokul Mezunu olmak  \*Yönetici Pozisyonda en az 5 (Beş) yıllık (özelde veya kamuda) deneyim sahibi olmak  \*Asgari Ücretin %80 fazlası ödenecektir. |
| GIDA MÜHENDİSİ VEYA DİYETİSYEN | 1 | 1 | \*En az Gıda mühendisliği, kimya mühendisliği veya ziraat mühendisliği bölümlerinden mezun olmak  \* Benzer Pozisyonda en az 2 (İki)yıllık deneyim sahibi olmak  \*Asgari Ücretin %60 fazlası ödenecektir. |
| GIDA TEKNİKERİ | 2 | 1 | \*En az Gıda ile ilgili Fakülte/Yüksekokul Mezunu olmak  \*Asgari Ücretin %40 fazlası ödenecektir. |
| AŞÇIBAŞI | 2 | 2 | \* MEB onaylı belgeye sahip olacaktır  \*Asgari Ücretin %75 fazlası ödenecektir. |
| AŞÇI | 3 | 3 | \* MEB onaylı belgeye sahip olacaktır  \*Asgari Ücretin %40 fazlası ödenecektir. |
| AŞÇI YRD. | 3 | 2 | \* MEB onaylı belgeye sahip olacaktır  \*Asgari Ücretin %20 fazlası ödenecektir. |
| ŞÖFÖR | 3 | 1 | \*Yemek dağıtımında kullanılacak araçları kullanabilecek ehliyet sahibi olmak  \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 13 | 3 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| TEMİZLİK PERSONELİ | 11 | 3 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ PERSONEL 1 YEMEKHANESİ (LİLA SALON)** | SERVİS ELEMANI | 3 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| TEMİZLİK PERSONELİ | 1 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ PERSONEL 2 YEMEKHANESİ (BEYAZ SALON)** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| TEMİZLİK PERSONELİ | 0 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **TOBB M.Y.O. YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 2 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| TEMİZLİK PERSONELİ | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ PERSONEL YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **MÜHENDSİLİK FAKÜLTESİ ÖĞRENCİ**  **YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 3 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| TEMİZLİK PERSONELİ | 2 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SAFRANBOLU GÜZEL SANATLAR VE TURİZM FAKÜLTESİ PERSONEL YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SAFRANBOLU GÜZEL SANATLAR VE TURİZM FAKÜLTESİ ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 3 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| TEMİZLİK PERSONELİ | 2 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **YENİCE M.Y.O. YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **EFLANİ M.Y.O YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 0 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **ESKİPAZAR M.Y.O**  **YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| TEMİZLİK PERSONELİ | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **AĞIZ VE DİŞ SAĞLIĞI EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **TOPLAM** | | **65** | **23** |  |

1. **Çalıştırılacak Personel Sayısı**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PERSONEL** | **AKADEMİK DÖNEM İÇİ** | **AKADEMİK DÖNEM DIŞI** |
| PROJE MÜDÜRÜ | 1 | 1 |
| PROJE MÜDÜRÜ YRD. | 1 | 1 |
| PROJE KOORDİNATÖRÜ | 1 | 1 |
| GIDA MÜHENDİSİ VEYA DİYETİSYEN | 1 | 1 |
| GIDA TEKNİKERİ | 2 | 1 |
| AŞÇIBAŞI | 2 | 2 |
| AŞÇI | 3 | 3 |
| AŞÇI YRD. | 3 | 2 |
| ŞÖFÖR | 3 | 1 |
| TEMİZLİK PERSONELİ | 18 | 4 |
| SERVİS ELEMANI | 30 | 6 |
| **TOPLAM** | **65** | **23** |

**PROJE MÜDÜRÜ:** Projenin başından sonuna kadar her aşamasından sorumludur. Yönetici Pozisyonda en az 5 (Beş) yıllık özelde veya kamuda deneyim sahibi olacaktır.

**PROJE MÜDÜR YRD**.: Mutfağa giren bütün ürünlerin depoya girişinden, çıkışından, genel işleyişinden sorumludur. Yönetici Pozisyonda en az 5 (Beş) yıllık (özelde veya kamuda) deneyim sahibi olacaktır.

**KOORDİNATÖR**: Genel işleyişten, Yemek salonlarının düzeninden, Personel sevk ve takip işlemlerinden sorumludur. Yönetici Pozisyonda en az 5 (Beş) yıllık (özelde veya kamuda) deneyim sahibi olacaktır.

**GIDA MÜHENDİSİ VEYA DİYETİSYEN**: Gıda Mühendisi/Diyetisyen (Üretim Sorumlusu): Yüklenici, İdare mutfağında sürekli en az 1 (bir) adet gıda mühendisi/diyetisyen (üretim sorumlusu) bulunduracaktır. Yüklenici gıda mühendisi ile İdarenin gıda mühendisleri sürekli diyalog halinde bulunacaklardır. Üniversitelerin ilgili bölümlerinden mezun olduğunu gösterir diploması olacaktır. Mutfağın tüm işleyişinden sorumludur. Mutfağın temizliği ve hijyen koşullarının sağlanmasından, Depolarda bulunan malzeme kontrollerinden, 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 görevlerindendir. 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. Personelin kılık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.

Benzer Pozisyonda en az (İki) yıllık (özelde veya kamuda) deneyim sahibi olmalıdır.

**AŞÇIBAŞININ NİTELİKLERİ VE GÖREVLERİ**: MEB onaylı belgeye sahip olacaktır ve en az 5 (beş) yıl toplu beslenme veya yemek sektöründen aşçıbaşı deneyimli olmalıdır. Mutfakta yemek pişirilmesi aşamalarının tamamının koordinasyonundan sorumludur. Kendisine teslim edilen malzemeyi zamanında, gıda mühendisi/diyetisyenin talimatına ve evsafa uygun şekilde sunumu ve dağıtımı aşamalarında bizzat çalışır ve diğer aşçılar arasında görev bölümü yaparak, yemeğin zamanında ve hijyenik ortamda pişirilmesi ve yemekhanelere dağıtımından sorumludur.

**AŞÇININ NİTELİKLERİ VE GÖREVLERİ:** MEB onaylı belgeye sahip olacaktır. Aşçı en az 4 (dört) yıl toplu beslenme sektöründe çalışmış olmalıdır. Aşçı, aşçıbaşının görev başında bulunmadığı zamanlarda aşçıbaşı yerine vekalet eder. Aşçılar arasında görev bölümü yaparak, yemeğin zamanında ve hijyenik ortamda pişirilmesi ve yemekhanelere dağıtımından aşçıbaşı ile sorumludur.

**AŞÇI YARDIMCISININ NİTELİKLERİ VE GÖREVLERİ:** MEB belgeye sahip olacaktır. Aşçı yardımcısı konumunda çalışanların en az 2 (iki) yıl iş deneyimi olacaktır. Aşçıbaşının hazırladığı çalışma çizelgesi ve talimatlar doğrultusunda çalışır.

**GIDA TEKNİKERİ:** Gıda maddelerinin sağlık koşullarına uygun olarak toplanmasını, depolanmasını, üretilmesini, ambalajlanmasını, taşınmasını sağlayarak, gıdanın; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontaminasyonunun önlenmesinde görev alırlar. Depolama koşullarını kontrol etmek ve düzenlemek, benmarilerde dağıtılan yemeklerin sayılarını tutmak, depo kontrol formlarını düzenlemek ve benmari sıcaklıklarını ve uygunluğunu kontrol etmekten sorumludur. En az 2(İki) yıl deneyim sahibi olmalıdır.

1. Tatil Günleri Karabük Üniversitesi internet sitesinde yayınlanan akademik takvimde belirtilmektedir.
2. Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:
3. Nüfus Cüzdanı Fotokopisi
4. Vukuatlı Nüfus Kayıt Örneği
5. Tebligat için adres beyanı
6. Adli sicil kaydı
7. Aşçıbaşı için Ustalık Belgesi
8. Görev tanımına uygun gerekli belgeler (şoför için src ve psikoteknik belgeleri, proje müdürü, proje müdür yrd., gıda mühendisi/diyetisyen ve gıda teknikerleri için ilgili fakülte/yüksekokul mezuniyet belgeleri, aşçı ve aşçı başı için ustalık belgesi, aşçı yrd. İçin kalfalık belgesi)
9. Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu,
10. Hijyen belgesi
11. Aşçıbaşı, aşçı, aşçı yardımcısı ve gıda mühendisi/diyetisyene Akciğer Grafisi, Gaita kültürü tetkik sonuçları (6 ayda bir)
12. İşçi ve Yüklenici arasında yapılan İş Sözleşmesinin bir örneği ile iş sözleşmesinden sonraki en fazla beş iş günü içinde SGK’na onaylattırılmış olan işe giriş bildirgesinin bir örneği (Yüklenici işçilerle yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresini İdare ile yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresine göre düzenleyecektir.)
13. Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisine konularak işyeri teslim tarihinden sonra en geç 15 gün içinde İdareye teslim edilecektir. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır. Yüklenici İdareyle muhatap olacak proje müdürünü iş süresince (yemek hazırlama, servis ve servis sonrası temizlik) merkez mutfakta bulunduracaktır.
14. Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
15. Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen liste, İdareye işe başlamadan 3 gün önce verilecektir. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personel için dosya tutulacak, dosya içinde çalışan personelin kimlik bilgileriyle güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacaktır ve Yüklenici İdare tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında oluşabilecek suç durumunda, gerekli ikazların ve uyarıların yapılması Yüklenici tarafından sağlanacak ve yapılan uyarıların dikkate alınmaması durumunda personel iş yerinden uzaklaştırılarak yerine aynı nitelikte yeni personel çalıştırılması idare tarafından talep edilebilecektir.
16. İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın ve gıda zehirlenmeleri ile ilgili tüm masraflar ile zarar ve ziyan Yüklenici tarafından karşılanır.
17. Mutfağın fiziki koşullarının herhangi bir nedenden dolayı (yangın, patlama, tadilat, araç gereçlerde meydana gelen arıza, vb.) kullanılamaz hale gelmesi durumunda, Yüklenici günlük menüyü aynı şekilde ve idarenin denetiminde temin etmek ve sunmakla yükümlüdür.
18. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
19. Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre, hijyen sertifikası belgelerini (asıl) idareye teslim etmek zorundadır. Resmî gazetenin 05 Temmuz 2013 tarih ve 28698 sayılı Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre, yüklenici firma hijyen sertifikası almış personel çalıştırmakla yükümlüdür.
20. 4857 Sayılı iş Kanunu kapsamında işçi alınması, işçi çıkarılması gibi sorumluluklar Yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.
21. Yüklenici, işleri aksatmayacak şekilde en az İdarenin öngördüğü sayıda işçi çalıştırmak zorundadır. İdare isteği zaman personel kontrolü yapabilecektir. Belirtilen sayıda personel çalıştırmadığı tespitinde sözleşmede belirtilen oranda ceza uygulanacaktır. Personel sayısını ve niteliğini gösterir liste haftalık olarak idareye teslim edilecektir.
22. Yüklenici işçilere ait maaş bordrolarını ve banka dekontlarını İdareye teslim etmek zorundadır. Ayrıca aylık bordrolarını hiçbir mazeret göstermeksizin İdarenin belirlediği bir yerde asılı bulunduracaktır. Yüklenici işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayacak ve işçilere her ay teslim edecektir.
23. Her ay sonunda istihkakını almadan önce önceki aya ait olan ve işçilerinin de imzalarının bulunduğu maaş bordrolarını ve banka dekontlarını, önceki dönemler için işçilere ait ücret, izin ücreti, yıllık izin, bayram tatili veya fazla çalışma karşılığı fazla mesai ücreti alacağının olmadığını ve sigorta primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek İdareye teslim edecektir. Yüklenici çalıştırdığı personelin maaşını, her ay hakedişin ödendiği tarihten itibaren 3 iş günü içerisinde banka hesaplarına yatıracak ve yatırıldığı gün banka dekontlarını İdareye teslim edecektir.
24. Yüklenici sigortasız, hijyen eğitim belgesi ve rutin kontrolleri eksik olan personel çalıştıramaz. Yüklenici personeli, sigorta priminin ödenmesi konusunda şüphesi olduğunda İdareye başvurabilir. İdare lüzum halinde evrakları inceleme altına alabilir.
25. Yemekhanede çalıştırılan personelin her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.
26. Çalışan personelin hizmet içi eğitimleri idarenin belirleyeceği zamanlarda (üç ayda bir) yüklenici gıda mühendisi veya diyetisyeni tarafından planlanacak ve uygulanacaktır.
27. Yüklenici çalıştıracağı işçileri kendileri belirleyecek olup ancak İdare tarafından çalışması uygun bulunmayan işçileri 48 saat içerisinde değiştirmek zorundadır. Yüklenici sözleşmenin hitamında çalıştırdığı işçilerin tüm yasal haklarını ödediğine dair işçilerden usulüne uygun ibraname alarak, bu ibranameyi İdareye teslim etmek zorundadır.
28. Yüklenici Karabük Üniversitesine ait mutfakta Üniversite Mezunu bir Proje sorumlusu, Üretimden ve saniter koşulların sağlanmasından sorumlu bir Diyetisyen veya Gıda Mühendisi bulundurmak zorundadır. Yüklenicinin proje sorumlusu; sözleşme maddelerinin kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü) yüklenici adına sorumludur. Yemeklerin hazırlanması aşamasından dağıtımına kadar mutfakta kalır, yemekler denetiminde hazırlanır ve dağıtılır. Proje sorumlusu, mutfaktaki her türlü üretim ve dağıtım safhasında süren tüm faaliyetlerden yüklenici adına sorumludur. Saniter koşulların sağlanmasından sorumlu Diyetisyen veya Gıda Mühendisi günlük mutfak işleyişi ile ilgili yapılanları kontrol ederek bunların liste halinde tutulmasından sorumludur. Aynı zamanda diğer personellerin kılık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.
29. Yüklenici işe başlama tarihi itibariyle çalıştıracağı personel ile iş akdi yapmak zorundadır. İş akdi yapmadığı kişileri çalıştıramaz ve işçi olarak gösteremez. Çalıştırılacak personel 18 yaşından büyük olacaktır.

**Madde 22:** **İş Sağlığı ve Güvenliği Önlemleri**

1. Yüklenici hiçbir ikaz ve ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün yerine getirilmesi sırasında dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici sorumludur.
2. Yüklenici iş kanununun işçi sağlığı ve iş hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalıştırılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici umumi hıfzıssıhha kanununun SGK yasasının, iş yasasının işçi sağlığı ve işçi güvenliği ile ilgili maddeleri ile iş ve işçi sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle yükümlüdür.
3. 4857 Sayılı İş Kanunu kapsamında işe personel alınması, personel çıkarılması ve personel özlük haklarının tümünün ödenmesi gibi sorumluluklar Yükleniciye aittir. Karabük Üniversitesi bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz. 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.
4. Yüklenici halen çalıştırdığı, bu ihale döneminde yeni işe aldığı, gerek bu işyerinde daha önce kendisinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra firmaya giren personelinin ihale tarihinden önceki dönemler için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücreti gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumludur.
5. Yüklenici sigortasız personel çalıştıramaz.
6. Yüklenici, herhangi bir grev ya da işi durdurma-bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
7. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde Sivil Savunma şartları gereği bulundurulması zorunlu olan yangın söndürme alet ve ekipmanlarını ile ilkyardım çantası bulunduracak ve periyodik bakımlarını yaptıracaktır.
8. Yüklenici elamanları yemek yiyen kişilere nazik davranacaklardır. Bir sorun olduğu zaman bunu sorumlu kişilere ileteceklerdir. Yüklenici elemanları gerek bu sözleşme ile kendilerine yüklenen görevleri ifa ederken gerekse görevleri dışında kurumun mallarına ve/veya çalışanlarına veya üçüncü şahıslara verecekleri her türlü maddi, manevi, cismani zarardan ve bunların telafisi için yapılacak masraflardan sorumludur. Bu hususta üçüncü şahıslar veya diğer resmi kurumlar idareciyi muhatap alarak üniversitemiz aleyhine hukuki işlem başlatırsa yargılama giderleri ve idaremizin uğrayacağı diğer her türlü masraf yüklenici tarafından ödenecektir.
9. Yüklenici 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanununun yürürlükte bulunan hükümlerinin gereğine göre hareket etmekle zorunludur. Yüklenici söz konusu kanun ve yayımlanan yönetmelikler çerçevesinde yol haritası oluşturmalı ve bunu işe başladıktan sonra ilk bir (1) ayın sonunda idaremize sunmalıdır.
10. Mutfaklarda her cihazın kullanım talimatı, şartel, vana, vb. için ikazlar, uyarıcı açıklamalar ve işin yürütülmesindeki uygulama yöntemleri (prosedür) yazılmalı ve görülebilecek yerlere asılacaktır.

**Madde 23: YEMEKHANELERE AİT BİLGİLER**

1-Yemek Hizmeti Verilecek Yemekhaneler

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Yemekhaneler | Öğrenci | Personel | Öğrenci Kapasitesi | | Personel Kapasitesi | | Toplam Alanı (m2) | | Uzaklık (km) | |
| Mühendislik Fakültesi Yemekhanesi | 1 | l | | 240 | | 240 | | 700 | | - | |
| Yenice Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi | 1 | | | 100 | | | | 97 | | 38 | |
| Eflani Meslek Yüksekokulu | 1 | | | 100 | | | | 402 | | 52 | |
| Eskipazar Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi | 1 | | | 100 | | | | 500 | | 38 | |
| Safranbolu Turizm Fakültesi Yemekhanesi | 1 | 1 | 280 | | 100 | | 706 | | 10 | |
| Sosyal Tesis ve Yaşam Merkezi | 1 | 3 | 1200 | | 590 | | 3611 | | - | |
| TOBB Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi | 1 | | 200 | | | | 423 | | 15 | |
| Ağız ve Diş Sağlığı Eğitim ve Araştırma Hastanesi yanında bulunan yemekhane | 1 | | | 48 | | | | 95 | | 10 | |
| TOPLAM | 13 | | | 3198 | | | | 6534 | |  | |

**Madde 24:** **2019-2023 Eğitim Öğretim Dönemine Ait Elektrik, Su ve Doğalgaz Giderleri**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tutarın ait olduğu ay | Elektrik Bedeli | Su Bedeli | Doğalgaz Gideri |
| Ocak 2019 | 18.169,45-TL | 2.691,88-TL | 3.785,00-TL |
| Şubat 2019 | 15.591,55-TL | 3.684,90-TL | 6.280,00-TL |
| Mart 2019 | 5.706,14-TL | 1.987,15-TL | 6.480,00-TL |
| Nisan 2019 | 6.374,11-TL | 2043,75-TL | 5.810,00-TL |
| Mayıs 2019 | 10.344,75-TL | 2.989,44-TL | 3.210,00-TL |
| Haziran 2019 | 9.196,60-TL | 2.598,46-TL | 3.170,00-TL |
| Temmuz 2019 | 11.659,20-TL | 1.518,94-TL | 1.920,00-TL |
| Ağustos 2019 | 8.213,89-TL | 2.356,26-TL | 1.685,00-TL |
| Eylül 2019 | 12.367,00-TL | 2.249,00-TL | 6.755,00-TL |
| Ekim 2019 | 17.141,10-TL | 3.428,86-TL | 8.680,00-TL |
| Kasım 2019 | 8.769,23-TL | 1.529,72-TL | 7.280,00-TL |
| Aralık 2019 | 13.579,53-TL | 1.975,26-TL | 7.730,00-TL |
| Ocak 2020 | 25.230,44-TL | 2.989,44-TL | 8.370,00-TL |
| Şubat 2020 | 22.973,69-TL | 2.335,50-TL | 4.670,00-TL |
| Mart 2020 | 11.060,86-TL | 1.705,78-TL | 7.450,00-TL |
| Nisan 2020 | 11.060,86-TL | 1.705,78-TL | 300,00-TL |
| Mayıs 2020 | 7.677,84-TL | 1.647,64-TL | 195,00-TL |
| Haziran 2020 | 7.677,84-TL | 1.647,64-TL | 440,00-TL |
| Ağustos 2020 | 5.131,21-TL | 2.556,94-TL | 1.010,00-TL |
| Eylül 2020 | 3.842,51-TL | 1.145,26-TL | 1.145,00-TL |
| Ekim2020 | 1.968,84-TL | 0,00-TL | 385,00-TL |
| Ekim 2021 | 28.673,25-TL | 6.546,55-TL | 9.605,00-TL |
| Kasım 2021 | 54.053,75-TL | 7.839,51-TL | 10.010,00-TL |
| Aralık 2021 | 58.357,19-TL | 5.389,07-TL | 11.515,00-TL |
| Ocak 2022 | 40.687,65-TL | 6.243,43-TL | 11.190,00-TL |
| Şubat 2022 | 29.161,56-TL | 2.323,92-TL | 20.680,00-TL |
| Mart 2022 | 35.846,01-TL | 3.278,31-TL | 16.730,00-TL |
| Nisan 2022 | 31.933,87-TL | 2.805,13-TL | 12.670,00-TL |
| Mayıs 2022 | 38.882,23-TL | 4.593,12-TL | 19.685,00-TL |
| Haziran 2022 | 27.090,34-TL | 5.148,39-TL | 15.470,00-TL |
| Temmuz 2022 | 22.891,70-TL | 5.612,36-TL | 9.280,00-TL |
| Ağustos 2022 | 8.347,19-TL | 2.459,88-TL | 5.835,00-TL |
| Eylül 2022 | 46.018,39-TL | 1.763,99-TL | 6.615,00-TL |
| Ekim2022 | 63.849,21-TL | 1.867,19-TL | 68.855,00-TL |
| Kasım 2022 | 65.256,96-TL | 2.064,95-TL | 44.925,00-TL |
| Aralık 2022 | 108.652,08-TL | 2.761,76-TL | 53.615,00-TL |
| Ocak 2023 | 129.207,15-TL | 2.989,80-TL | 41.580,00-TL |
| Şubat 2023 | 30.930,40-TL | 874,09-TL | 15.985,00-TL |
| Mart 2023 | 43.682,22-TL | 797,28-TL | 17.440,00-TL |
| Nisan 2023 | 43.682,22-TL | 797,28-TL | 16.605,00-TL |
| Mayıs 2023 | 19.311,60-TL | 1.073,61-TL | 17.750,00-TL |
| Haziran 2023 | 13.731,68-TL | 557,19-TL | 16.045,00-TL |
| Temmuz 2023 | 41.720,96-TL | 668,17-TL | 16.490,00-TL |
| Ağustos 2023 | 41.720,96-TL | 668,17-TL | 16.845,00-TL |
| Eylül 2023 | 69.358,21-TL | 3.596,82-TL | 22.955,00-TL |
| Ekim 2023 |  |  | 73.065,00-TL |
| Kasım 2023 |  |  | 60.120,00-TL |
| Aralık 2023 |  |  |  |

**Madde 25:** **Aylara Göre Yemek Yiyen Kişi Sayıları**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **AY** | **2019 Yılı**  **Toplam Yemek Yiyen**  **Sayısı** | **2020 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı** | **2021 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı** | **2022 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı** | **2023 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı** |
| Ocak | 57.340 | 33.655 | 0 | 33.370 | 71.718 |
| Şubat | 92.102 | 65.619 | 0 | 66.048 | 14.049 |
| Mart | 120.106 | 37.185 | 0 | 119.548 | 11.435 |
| Nisan | 93.838 | 433 | 0 | 43.058 | 5.166 |
| Mayıs | 40.853 | 67 | 0 | 72.816 | 15.309 |
| Haziran | 12.656 | 1.721 | 0 | 44.393 | 11.466 |
| Temmuz | 5.153 | 0 | 0 | 10.833 | 8.952 |
| Ağustos | 3.035 | 1.210 | 0 | 22.421 | 13.616 |
| Eylül | 35.127 | 2.211 | 7.760 | 29.835 | 16.107 |
| Ekim | 118.047 | 1.439 | 95.890 | 94.532 | 95.851 |
| Kasım | 76.954 | 0 | 87.948 | 99.745 | 84.734 |
| Aralık | 109.175 | 0 | 83.049 | 88.428 | 83.742 |
| **Toplam** | **764.386** | **143.540** | **274.647** | **725.027** | **432.145** |

**Madde 26: Temizlik Malzemeleri Aylık/Yıllık Kullanım Miktarları**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **S.No** | **Cinsi** | **Miktar** | **Ad./Kg./** | **Açıklama** |
|  | Sıvı Bulaşık Yıkama Maddesi (Elde Yıkama) | **900** | **Kg** | **\*** |
|  | Sıvı Bulaşık Yıkama Maddesi (Bulaşık Makinesi) | **400** | **Kg** | **\*** |
|  | Bulaşık Makinesi Parlatıcısı | **250** | **Kg** | **\*** |
|  | Mutfak Yüzeyleri İçin Yağ Çözücü | **150** | **Kg** | **\*** |
|  | Genel Amaçlı Dezenfeksiyon ve Temizlik Maddesi | **450** | **Kg** | **\*** |
|  | Sıvı El Yıkama Maddesi | **300** | **Kg** | **\*** |
|  | Paslanmaz Çelik Yüzeyler İçin Temizlik ve Bakım Maddesi | **5** | **Kg** | **\*** |
|  | Kireç Çözücü | **30** | **Kg** | **\*** |
|  | Makine için Kireç çözücü | **200** | **Kg** | **\*** |
|  | Sıvı Mineralli Temizlik Maddesi | **60** | **Kg** | **\*** |
|  | Çamaşır Suyu | **210** | **Kg** | **\*** |
|  | Kostik (Toz HCL) | **50** | **Kg** | **\*** |
|  | Dispenser Peçete | **120** | **Koli** | **\*** |
|  | Jelatinli Kürdan (1000’li paket) | **3** | **Paket** | **\*** |
|  | Cerrahi Eldiven (100’lü Paket) | **120** | **Paket** | **\*** |
|  | Ağızlık Maske (50 ‘li paket) | **60** | **Paket** | **\*** |
|  | Bone (100’lü paket) | **45** | **Paket** | **\*** |
|  | Galoş (100’lü paket) | **45** | **Paket** | **\*** |
|  | Bulaşık Süngeri (48’li koli) | **4** | **Koli** | **\*** |
|  | Bulaşık Teli (20’li koli) | **4** | **Koli** | **\*** |
|  | Streç 45 cm \* 1500 cm | **20** | **Adet** | **\*** |
|  | Poşet Ön Önlüğü (100’ lü) | **20** | **Paket** | **\*** |
|  | Çekpas ve Sapı | **50** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Toz Fırça ve Sapı | **50** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Mob Bez ve Sapı | **100** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Jumbo Çöp Torbası (20’li) | **20** | **Koli** | **\*** |
|  | Battal Çöp Torbası (20’ li) | **15** | **Koli** | **\*** |
|  | Büyük Çöp Bidonu Kapaklı, Tekerlekli (70 Litre ) | **30** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Islak Mendil (2000’ li) | **5** | **Koli** | **\*** |
|  | Bulaşık Önlüğü | **70** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Mikrofiber bez | **300** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Sup Kase (150 cc 2000’li koli) | **2** | **Koli** | **\*** |
|  | Sıvı Cam Temizleme Maddesi | **60** | **Kg** | **\*** |
|  | Faraş Takımı | **20** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Havlu Peçete (12’ li) | **1** | **Koli** | **\*** |

**\*\* Yıl \*Ay**

**NOT:** Temizlik ürünleri çıkışında Muayene ve Denetim Komisyonu tutanağı imzalandıktan sonra çıkışı yapılacaktır.

**Madde 27:** **DİĞER HUSUSLAR**

1. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır. Yüklenici ek-1 listede yer alan hammadde hazırlık, pişirme, soğutma ve ölçüm tartım cihazlarını yılda 1(bir) kez bakım onarım ve kalibrasyonunu yaptırarak ilgili raporları idareye ibraz etmekle yükümlüdür.
2. Yüklenici bu tür maddelerin (Doğal gaz, LPG, Elektrik, su vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Tesisin anahtarının biri Üniversitenin güvenlik odasında (kampus binalarının tümünün anahtarlarının birer örneğinin bulunduğu mühürlü anahtar dolabı) mühürlü olarak bulundurulacaktır. Bu anahtar ancak olağanüstü durumlarda İdare tarafından Yükleniciye bilgi verilerek birlikte kullanılacaktır.
3. Muayene ve Denetim Komisyonları yemekhanelerin her alanında denetim yapabilir.
4. Merkez mutfağımızda yemek pişirme esnasında kullanılacak su, elektrik, doğalgaz tüketim bedelleri ve mutfak ve yemekhanelerde kullanılan sıcak su için harcanan yakıt ve elektrik bedelleri idare tarafından tespit edilerek her ay yüklenicinin hak edişinden kesilecektir. (Yüklenici tarafından süzme sayaç takılacaktır.) Temizlik hizmetleri bir bütün olup yemekhanelere ait salon, mutfak, WC, lavabo vb. yüklenici tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici tarafından temin edilecektir.
5. Hizmet verilecek yemekhanelerde Üniversitemizce yükleniciye teslim edilecek olan mutfak donanımı yiyecek muhafaza yerleri ve diğer demirbaş malzemeler bir tutanakla yükleniciye zimmetlenecek, eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Bu aşamalarda meydana gelecek arızalar, kırılma, kaybolmalar yüklenici tarafından ödenecektir.
6. Yüklenici, gerek esas taahhüt süresi içinde, gerekse diğer sebepten dolayı taahhüdün feshine kadar, katma değer vergisi hariç vergi artışları veya yeni vergi, fiyatların yükselmesi, taşıma gibi sebeplerle fazla para verilmesi talebinde bulunamaz. Bu amaçla yemek gramajlarında eksiltme yapamaz.

**Madde 28:EK – 1- İDARE TARAFINDAN YÜKLENİCEYE TESLİM EDİLECEK DEMİRBAŞ**

**LİSTESİ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ** | | | | |
| S.NO | POZ NO | AÇIKLAMALAR | ÖLÇÜ | ADET |
| **ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ BULAŞIKHANE** | | | | |
| 1 | 253.3.1/16/27237 | SIYIRMA TEZGAHI | 180\*70\*85 | 1 |
| 2 | 253.3.1/13/12512 | SIYIRMA TEZGAHI | 210\*70\*85 | 1 |
| 3 |  | ÇALIŞMA TEZGAHI | 90\*75\*85 | 1 |
| 4 | 253.3.1/16/27237 | SIYIRMA TEZGAHI | 190\*70\*90 | 2 |
| 5 |  | YER IZGARASI | 160\*30 | 7 |
| 6 |  | ÇEKMECELİ ÇALIŞMA TEZGAHI | 200\*70\*90 | 1 |
| 7 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 140\*155\*60 | 3 |
| 8 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI IZGARALI | 90\*150\*60 | 1 |
| 9 |  | ÇÖP ARABASI TEKERLEKLİ | 52 CM ÇAPINDA | 3 |
| 10 |  | TEZGAH ALTI YAĞ AYIRICI | 90\*60\*35 | 1 |
| 11 | 253.3.1/16/27237 | BULAŞIK MAKİNESİ 3600 TB/SAAT VE EKİPMANLARI GİRİŞ ÇIKIŞ TEZGAHLARI.. |  | 1 |
| 12 |  | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | 0,81 M. | 1 |
| 13 |  | SU SPREY ÜNİTESİ |  | 2 |
| 14 |  | DUVAR DOLABI | 110\*40\*60 | 2 |
| 15 | 255.4.1/15/5923-255.4.1/15/5925 | TABAK TAŞIMA ARABASI POLİETİLEN |  | 4 |
| 16 |  | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | 90\*60\*85 | 3 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ MUTFAK** | | | | |
| 1 | 253.3.1/13/12513 | ÇİFT EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI | 190\*70\*90 | 1 |
| 2 |  | ÇEKMECELİ HAMUR AÇMA TEZGAHI | 220\*80\*90 | 2 |
| 3 |  | DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | 290\*60\*85 | 1 |
| 4 |  | HAREKETLİ ARARAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI | 190\*60\*85 | 1 |
| 5 |  | 3 BÖLMELİ ARARAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI | 180\*60\*150 | 1 |
| 6 |  | POLYEMİD TAHTALI ET KÜTÜĞÜ | 70\*70\*85 | 1 |
| 7 |  | 4 GÖZLÜ LPG Lİ KUZİNE | 80\*90\*85 | 1 |
| 8 |  | ÇALIŞMA TEZGAHI | 50\*50\*85 | 1 |
| 9 |  | EMPERO FIRIN KONVEKSİYONEL |  | 2 |
| 10 | 253.3.2/13/12515 | ZANUSSİ KONVEKSİYONEL FIRIN |  | 1 |
| 11 |  | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | 7,04 M. | 2 |
| 12 |  | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | 7,59 M. | 1 |
| 13 |  | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | 11,04 M. | 1 |
| 14 |  | 2 BÖLMELİ ÇALIŞMA TEZGAHI | 140\*60\*90 | 1 |
| 15 |  | ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI | 190\*60\*90 | 1 |
| 16 |  | POLYEMİD TAHTALI ET KÜTÜĞÜ ÇEKMECELİ | 85\*70\*85 | 2 |
| 17 |  | KIYMA MAK. BOĞAZİÇİ 3 KW. |  | 1 |
| 18 |  | 2 BÖLMELİ ÇALIŞMA TEZGAHI | 100\*60\*90 | 1 |
| 19 |  | TEK EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI | 120\*60\*90 | 1 |
| 20 |  | POLYEMİD TAHTALI ET KÜTÜĞÜ ÇEKMECELİ ARARAFLI | 70\*140\*90 | 1 |
| 21 |  | PATATES SOYMA MAK. |  | 1 |
| 22 |  | DUVAR DOLABI | 110\*40\*60 | 2 |
| 23 |  | HAMUR YOĞURMA MAK. 1,5 KW |  | 1 |
| 24 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI KAZAN İSTİF RAFI | 190\*150\*85 | 1 |
| 25 | 253.3.2/13/12445-253.3.2/13/12450 | YER OCAĞI |  | 6 |
| 26 |  | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | 80\*60\*160 | 2 |
| 27 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 140\*35\*155 | 1 |
| 28 |  | DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | 40\*85\*125 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SOĞUK HAVA DEPOLARI** | | | | | |
| 1 |  | SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI DEMİRSAN |  | 1 |
| 2 |  | POLYEMİT TAHTALI ET KÜTÜĞÜ ÇEKMECELİ ARA RAFLI | 70\*80\*190 | 1 |
| 3 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 120\*60\*150 | 1 |
| 4 | Artı 4 Derece Depo | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 120\*60\*150 | 2 |
| 5 | Artı 4 Derece Depo | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 60\*90\*150 | 1 |
| 6 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 160\*140\*60 | 1 |
| 7 | Eksi 4 Derece Depo | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 120\*150\*60 | 1 |
| 8 | Eksi 18 Derece Depo | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 120\*150\*60 | 2 |
| **HAMMADDE GİRİŞ BÖLÜMÜ VE KURU BAKLİYAT DEPOSU** | | | | | |
| 1 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 180\*160\*60 | 1 |
| 2 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 185\*35\*155 | 2 |
| 3 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 140\*160\*60 | 1 |
| 4 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 120\*150\*60 | 1 |
| 5 |  | HARAKETLİ ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI | 140\*90\*80 | 1 |
| 6 |  | TARTI KONTROL SİSTEMİ |  | 1 |
| 7 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 185\*35\*155 | 1 |
| 8 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 140\*35\*150 | 1 |
| 9 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF | 140\*60\*150 | 1 |
| 10 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAF | 120\*60\*150 | 1 |
| 11 |  | ET ASKI SİTEMİ | 140\*160 | 1 |
| **KAZAN VE TEPSİ YIKAMA BÖLÜMÜ** | | | | | |
| 1 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 190\*150\*60 | 1 |
| 2 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 60\*150\*90 | 2 |
| 3 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 140\*150\*60 | 1 |
| 4 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 35\*150\*140 | 1 |
| 5 |  | TEK EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZ. | 130\*90\*60 | 1 |
| 6 |  | KAZAN YIKAMA TEKNESİ | 80\*60\*140 | 1 |
| 7 |  | BULAŞIK YIKAMA TEKNESİ | 190\*60\*90 | 1 |
| 8 |  | TEK EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI | 190\*80\*90 | 1 |
| 9 |  | TEPSİ TAŞIMA ARABASI KÜÇÜK |  | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ** | | | | |
| **1. BENMARİ** | | | | |
| 1 |  | 4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARİ |  | 1 |
| 2 |  | SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR |  | 2 |
| 3 |  | SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ | 150\*85\*70 | 1 |
| 4 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 120\*60\*150 | 2 |
| **2. BENMARİ** | | | | |
| 5 |  | 4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARİ |  | 1 |
| 6 |  | SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR |  | 2 |
| 7 |  | SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ | 150\*85\*70 | 1 |
| 8 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 120\*60\*150 | 2 |
| 9 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 120\*150\*60 | 1 |
| **3. BENMARİ** | | | | |
| 10 |  | 4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARİ |  | 1 |
| 11 |  | SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR |  | 1 |
| 12 |  | SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI TEK GÖZLÜ |  | 1 |
| 13 |  | SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ | 150\*85\*70 | 1 |
| 14 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 190\*150\*60 | 2 |
| **4. BENMARİ** | | | | |
| 15 |  | 4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARİ |  | 1 |
| 16 |  | SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR |  | 1 |
| 17 |  | SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI TEK GÖZLÜ |  | 1 |
| 18 |  | SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ | 150\*85\*70 | 1 |
| 19 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 190\*150\*60 | 1 |
| 20 |  | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | 90\*60\*80 | 2 |
| 21 | 255.7.1/13/31152-255.7.1/13/31159 | OKUMA MASALARI-MARKASIZ-OKUMA MASASI STANDART |  | 8 |
| 22 | 255.3.3/13/31078-255.3.3/13/31156 | SARI SANDALYE |  | 73 |
| 23 | 255.3.1/13/2485-255.3.1/13/2574 | KIRMIZI SANDALYE |  | 112 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LİLA SALON** | | | | |
| 1 |  | 3 KAPILI KASAP TİPİ BUZDOLABI | 200\*150\*70 | 1 |
| 2 | 255.4.1/15/5926-255.4.1/15/5927 | ÇİFTLİ TEPSİ TAŞIMA ARABASI | 83\*150\*55 | 2 |
| 3 | 253.3.1/16/27238 | BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 2000 TB/SAAT VE EKİPMANLARI GİRİŞ ÇIKIŞ TEZGAHLARI.. |  | 1 |
| 4 |  | PASLANMAZ ÇELİK FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | 4000\*1170\*500 | 1 |
| 5 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 150\*140\*35 | 2 |
| 6 |  | ÇALIŞMA TEZGAHI | 70\*60\*85 | 1 |
| 7 |  | ÇALIŞMA TEZGAHI | 70\*70\*90 | 1 |
| 8 |  | ARARAFLI ÇALIŞMA TEZGHI | 100\*80\*70 | 1 |
| 9 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 140\*150\*60 | 3 |
| 10 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU | 13 M. | 1 |
| 11 | 255.4.1/16/14185 | SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ | 150\*85\*70 | 1 |
| 12 |  | EKMEK DOLABI | 90\*60\*160 | 1 |
| 13 |  | EV TİPİ DİKEY BUZ DOLABI |  | 1 |
| 14 |  | SERVİS ARABASI | 80\*90\*60 | 2 |
| 15 |  | TV BEKO |  | 1 |
| 16 | 255.3.1/13/29972-255.3.1/13/29973 | ASKI |  | 2 |
| 17 | 255.3.1/15/300-255.3.1/15/311 | YEMEK MASASI YUVARLAK | 170 CM ÇAP. | 12 |
| 18 |  | YEMEK MASASI YUVARLAK | 140 CM ÇAP. | 24 |
| 19 | 255.3.1/15/312-255.3.1/15/319 | YEMEK MASASI YUVARLAK | 105 CM ÇAP. | 8 |
| 20 | 255.3.1/14/10881-255.3.1/14/10899 | YEMEK MASASI | 80\*140 | 18 |
| 21 | 255.3.3/15/4293-255.3.3/15/4507 | SİYAH DERİ SANDALYE |  | 242 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BEYAZ SALON** | | | | |
| 1 |  | TABAK TAŞIMA ARABASI | 90\*90\*60 | 1 |
| 2 | 255.4.99/13/30775 | SALON TİPİ KLİMA BEKO |  | 1 |
| 3 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU | 6.4 M. | 1 |
| 4 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 200\*150\*35 | 2 |
| 5 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 110\*150\*35 | 1 |
| 6 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 120\*150\*35 | 1 |
| 7 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 140\*150\*35 | 2 |
| 8 | 255.4.1/15/5928-255.4.1/15/5929 | TEPSİ TAŞIMA ARABASI ÇİFTLİ | 150\*55\*85 | 2 |
| 9 |  | TEPSİ TAŞIMA ARABASI TEKLİ | 160\*45\*55 | 1 |
| 10 |  | EV TİPİ DİKEY BUZDOLABI | 700 LT | 1 |
| 11 | 255.4.1/16/14186 | SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ | 150\*85\*70 | 1 |
| 12 |  | EKMEK DOLABI | 90\*60\*160 | 1 |
| 13 |  | HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI | 160\*95 | 1 |
| 14 |  | ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI | 160\*60\*90 | 1 |
| 15 |  | SIYIRMA TEZGAHI | 135\*90\*70 | 1 |
| 16 | 255.3.1/14/10899-255.3.1/14/10936 | YEMEK MASASI | 80\*140 | 38 |
| 17 | 255.3.1/14/8827-255.3.1/14/8946 | KREM RENGİ SANDALYE |  | 138 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KIRMIZI SALON** | | | | | |
| 1 |  | GİYOTİN TİPİ BULAŞIK MAK. 1000 TB./SAAT |  | | 1 |
| 2 |  | ÇİFT EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI | 70\*80\*240 | | 1 |
| 3 |  | ÇALIŞMA TEZGAHI | 100\*90\*70 | | 2 |
| 4 |  | ÇALIŞMA TEZGAHI | 140\*80\*90 | | 1 |
| 5 |  | YEMEK MASASI | 80\*140 | | 10 |
| 6 |  | BORDO DERİ LUNA SANDALYE |  | | 120 |
| **TEMİZLİK VE AMBALAJ MALZ. DEPOSU** | | | | | |
| 1 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 150\*190\*80 | | 2 |
| 2 |  | EKMEK DOLABI | 150\*100\*60 | | 1 |
| 3 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 120\*60\*150 | | 1 |
| 4 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 150\*140\*60 | | 1 |
| 5 |  | DUVAR TİPİ DAVLUMBAZ | 100\*100\*50 | | 1 |
| 6 |  | YER IZGARASI | 20\*800 MM | | 1 |
| 7 |  | DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | 110\*60\*85 | | 1 |
| 8 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 90\*60\*150 | | 1 |
| **DİĞER DEMİRBAŞLAR** | | | | | | |
| 1 |  | ZEBRA STOR PERDE | | 417 m² |  | |
| 2 | 255.3.1/17/3081-  255.3.1/17/3164 | SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ | |  | 84 |
| 3 | 255.3.1/15/6051-  255.3.1/15/6056 | SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ-ÇELIK | |  | 6 |
| 4 | 255.3.1/15/6057-  255.3.1/15/6065 | SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ-ÇELIK | |  | 9 |
| 5 | 255.3.1/13/29970-255.3.1/13/29971 | MADENI PORTMANTOLAR-MARKASIZ | |  | 2 |
| 6 | 255.3.1/13/30960 | SEHPALAR-MARKASIZ-SEHPA TAKIMI ZIGON 3 LÜ | |  | 1 |
| 7 |  | GİYOTİN TİPİ BULAŞIK MAK. 1000 TB/SAAT | | AD | 2 |
| 8 | 255.1.5/13/44241 | PVC MALZEMEDEN PARAVAN-MARKASIZ | | AD | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ YEMEKHANESİ DEMİRBAŞ LİSTESİ** | | | | | |
| **ÖĞRENCİ BULAŞIKHANE VE YEMEKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | |
| C.S.NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 | 253.3.1/17/2516 | BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI (2000\*600\*850) | AD | 1 |
| 2 | 253.3.1/17/2516 | MAKİNE GİRİŞ EVYESİ (SIRT PARÇASI DAHİL ÇİFT KÜVETLİ 50\*40\*25 PERFORE ALT TABLALI SOL) (1400\*725\*850 ) | AD | 1 |
| 3 | 253.3.1/17/2516 | ÖN YIKAMA DUŞU (TEZGAHA MONTE) (150\*440\*1200) | AD | 1 |
| 4 | 150.5.2.1.99-3 | TEZGAH ALTI TEKERLEKLİ YAĞ AYIRACI 1,00 LT/SN MANUEL KATI ATIK TUTUCULU (990\*620\*440) | AD | 1 |
| 5 | 253.3.1/17/2516 | KÖŞE KONVEYÖR GİRİŞ TEZGAHI 90 DERECE DÖNÜŞLÜ,SOL (850\*850\*850) | AD | 1 |
| 6 | 253.3.1/17/2516 | BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI,KONVEYÖRLÜ,ÖN YIKAMALI, SOL (2400\*785\*1720) | AD | 1 |
| 7 | 253.3.1/17/2516 | KURUTMA ÜNİTESİ(70 CM) (700\*685\*1245) | AD | 1 |
| 8 | 253.3.1/17/2516 | MAKİNE GİRİŞ ÇIKIŞ TEZGAHI (1400\*580\*850) | AD | 1 |
| 9 | 253.3.1/17/2516 | BULAŞIK MAKİNA DAVLUMBAZI, DUVAR TİPİ (4000\*1170\*500) | AD | 1 |
| 10 | 253.3.1/17/2516 | İSTİF RAFI, DÜZ TABLALI (1400\*600\*1540) | AD | 1 |
| 11 | 253.3.1/17/2516 | İSTİF RAFI, DÜZ TABLALI (1900\*600\*1540) | AD | 1 |
| 12 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 120\*60\*150 | 1 |
| 13 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 190\*40\*155 | 1 |
| 14 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 190\*60\*155 | 1 |
| 15 |  | ÇALIŞMA TEZGAHI | 125\*70\*85 | 1 |
| 16 | 255.4.1/16/14187 | SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ | 150\*85\*70 | 1 |
| 17 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU | 4.40 M. | 1 |
| 18 |  | YER IZGARASI | AD | 3 |
| 19 | 255.3.1/17/2367-255.3.1/17/2426 | YEMEK MASASI | AD | 60 |
| 20 | 255.3.3/17/2793-255.3.3/17/3032 | YEMEK SANDALYESİ | AD | 240 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERSONEL BULAŞIKHANE VE YEMEKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | |
| 1 | 150.2.5.99-4 | KİRLİ TEPSİ TOPLAMA ARABASI,RAYLI | 150\*85\*55 | 1 |
| 2 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU | 4.40 M. | 1 |
| 3 | 255.4.1/16/14188 | SALATA BÜFESİ 3+1 TEPSİ KAYDIRMA STANTLI | 150\*65\*80 | 1 |
| 4 |  | TABAK TAŞIMA ARABASI | 70\*60\*90 | 2 |
| 5 |  | KAZAN TAŞIMA ARABASI | 90\*70\*55 | 1 |
| 6 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 190\*60\*150 | 1 |
| 7 |  | TEZGAH ALTI YAĞ AYIRICI | 40\*35\*40 | 1 |
| 8 |  | EV TİPİ DİKEY BUZDOLABI | 700 LT | 1 |
| 9 | 255.3.1/13/29974- | MADENİ PORTMANTO ASKI | AD | 1 |
| 10 |  | ÇALIŞMA TEZGAHI | 240\*60\*85 | 1 |
| 11 |  | SIYIRMA TEZGAHI | 190\*70\*85 | 1 |
| 12 |  | ÇİFT EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI | 160\*70\*85 | 1 |
| 13 |  | IZGARALI 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 120\*60\*150 | 1 |
| 14 |  | YER IZGARASI | AD | 3 |
| 15 | 255.3.1/17/2427-255.3.1/17/2486 | YEMEK MASASI | AD | 60 |
| 16 | 255.3.1/17/2526-255.3.1/17/2765 | YEMEK SANDALYESİ-AHŞAP MARE | AD | 240 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAFRANBOLU FETHİ TOKER GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ YEMEKHANESİ** | | | | | |
| **ÖĞRENCİ BULAŞIKHANE VE YEMEKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | |
| C.S.NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 | 255.4.1/15/17489 | ÇİFT EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI |  | 2 |
| 2 |  | Model:VBY2000L, Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli, Giriş Çıkış Tezgahlı 2000TB. | 2620x800x1900/2670x850x2050 | 1 |
| 3 |  | ÇELİK DAVLUNMAZ | 3000\*120\*70 | 1 |
| 4 | 255.4.1/16/17116 | ÇALIŞMA TEZGAHI |  | 1 |
| 5 |  | YER IZGARASI | AD | 4 |
| 6 | 253.3.2/16/17125 | TEZGAH TİPİ BUZDOLABI | 180\*70\*85 | 1 |
| 7 | 253.3.1/16/17124 | SIYIRMA TEZGAHI ARA RAFLI | 180\*70\*85 | 1 |
| 8 |  | MALZEME DOLABI-MARKASIZ-ÇELİK | 205\*90\*42 | 1 |
| 9 |  | EV TİPİ DİKEY BUZDOLABI | 700 LT | 1 |
| 10 | 255.4.1/16/17119 | SERVİS ARABASI | 80\*60\*85 | 2 |
| 11 | 255.4.1/15/18145 | BULAŞIK TOPLAMA ARABASI | 120\*70\*90 | 2 |
| 12 |  | KAZAN TAŞIMA ARABASI | 100\*80\*55 | 1 |
| 13 | 255.4.1/15/17487 | ÇALIŞMA TEZGAHI | 220\*60\*85 | 1 |
| 14 | 255.3.1/15/17481 | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 190\*45\*165 | 3 |
| 15 | 255.3.1/15/17483 | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 140\*45\*165 | 2 |
| 16 | 255.3.1/15/17486 | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 160\*45\*160 | 2 |
|  |
| 17 | 255.4.1/15/17479 | ÇİFTLİ TEPSİ TAŞIMA ARABASI TEKERLEKLİ | 83\*55\*155 | 1 |
| 18 | 255.4.1/15/18142 | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU 4 YEMEK KAPLI, KUVER ÜNİTESİ,NÖTÜR TEZGAH | 580\*70\*85 | 1 |
| 19 |  | ÇELİK SOYUNMA DOLABI 6 KAPAKLI |  | 1 |
| 20 |  | ÇELİK SOYUNMA DOLABI 2 KAPAKLI | 205\*90\*42 | 2 |
| 21 | 255.3.1/15/17984 | YEMEK MASASI | 140\*80 | 100 |
| 22 | 255.3.3/15/16926 | ÖĞRENCİ YEMEK SANDALYESİ BORDO | AD | 365 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERSONEL YEMEKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | |
| 1 | 255.4.1/16/17110 | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU KÜVER ÜNİTELİ 4 YEMEK KAPLI | 340\*70\*85 | 1 |
| 2 | 255.4.1/16/17113 | SALATA BÜFESİ-CAM NEFESLİKLİ-SOĞUTUCULU-GRANİT YÜZEYLİ | 150\*70\*85 | 1 |
| 3 | 255.4.1/16/17117 | 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI | 140\*60\*155 | 4 |
| 4 | 255.4.1/16/17114 | ÇALIŞMA TEZGAHI DOLAPLI 2 KAPAKLI | 190\*70\*85 | 1 |
| 5 | 255.4.1/16/17112 | ÇALIŞMA TEZGAHI | 110\*70\*85 | 1 |
| 6 | 255.4.1/16/17122 | TEKLİ TEPSİ TAŞIMA ARABASI TEKERLEKLİ | 165\*56\*43 | 2 |
| 7 | 255.4.1/15/17480 | ÇİFTLİ TEPSİ TAŞIMA ARABASI TEKERLEKLİ | 155\*80\*55 | 2 |
| 8 | 255.4.1/16/17121 | SERVİS ARABASI | 85\*80\*60 | 1 |
| 9 | 255.3.3/13/31157-255.3.3/13/31180 | SARI SANDALYE | AD | 8 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ESKİPAZAR MYO YEMEKHANESİ** | | | | | |
| **YEMEKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | |
| C.S.NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU 4 YEMEK KAPLI | 220\*90\*70 | 1 |
| 2 |  | SOĞUK SERVİS BENMARİSİ KÜVER ÜNİTELİ | 100\*90\*70 | 1 |
| 3 | 255.3.3.1.5-1 | YEMEK MASASI | AD | 25 |
| 4 | 255.3.3.2-1 | YEMEK SANDALYESİ VERZALİT | AD | 75 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YENİCE MYO YEMEKHANESİ** | | | | | |
| **YEMEKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | |
| C.S.NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU 4 YEMEK KAPLI | 150\*70\*65 | 1 |
| 2 |  | SERVİS ARABASI | 100\*75\*55 | 1 |
| 3 | 255.3.3.1-5-3 | YEMEK MASASI | AD | 22 |
| 4 | 255.3.3.2-2 | YEMEK SANDALYESİ | AD | 86 |
| 5 | 255.4.1/15/5930 | ÇİFTLİ TEPSİ ARABASI TEKERLEKLİ | 150\*83\*55 | 2 |
| 6 |  | ASKI | AD | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **EFLANİ MYO YEMEKHANESİ** | | | | | |
| **YEMEKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | |
| C.S.NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU 4 YEMEK KAPLI | 335\*70\*140 | 1 |
| 2 |  | ÇELİK MALZEME DOLABI MARKASIZ | 85\*60\*160 | 1 |
| 3 |  | TEK EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI | 140\*60\*85 | 1 |
| 4 | 255.3.3/14/10949-255.3.3/14/11048 | ÖĞRENCİ YEMEK SANDALYESİ GÜNIŞIĞI | AD | 95 |
| 5 | 255.3.3/14/12202-255.3.3/14/12213 | ÖĞRENCİ YEMEK SANDALYESİ BORDO | AD | 12 |
| 6 | 255.3.3/13/30403-255.3.3/13/30427 | YEMEK MASASI | AD | 28 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TOBB MYO YEMEKHANESİ** | | | | | |
| **YEMEKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | |
| C.S.NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 |  | BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 2000 TB/SAAT VE EKİPMANLARI GİRİŞ ÇIKIŞ TEZGAHLARI |  | 1 |
| 2 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU 4 YEMEK KAPLI | 290\*70\*95 | 1 |
| 3 |  | SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR |  | 1 |
| 4 |  | SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI TEK GÖZLÜ |  | 1 |
| 5 |  | SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ | 150\*85\*70 | 1 |
| 6 |  | 4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARİ |  | 1 |
| 7 |  | 3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI | 120\*60\*150 | 5 |
| 8 |  | ÇİFTLİ TEPSİ TAŞIMA ARABASI TEKERLEKLİ | 150\*83\*55 | 2 |
| 9 |  | SERVİS ARABASI | 100\*75\*55 | 1 |
| 10 |  | TABAK TAŞIMA ARABASI | 70\*60\*90 | 1 |
| 11 | 255.3.1/17/2427-255.3.1/17/2486 | YEMEK MASASI | AD | 47 |
| 12 | 255.3.1/17/2526-255.3.1/17/2765 | YEMEK SANDALYESİ-AHŞAP MARE | AD | 143 |
| 13 |  | PLASTİK MASA | AD | 6 |
| 14 |  | ÇELİK DOLAP | AD | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DİŞ HASTANESİ YEMEKHANESİ** | | | | | |
| **YEMEKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | |
| C.S.NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU | 2M. | 1 |
| 2 |  | ÇALIŞMA TEZGâHI | 100\*90\*70 | 1 |
| 3 |  | GİYOTİN TİPİ BULAŞIK MAKİNASI 1000 TB/SAAT | AD | 1 |
| 4 |  | SIYIRMA TEZGAHI | AD | 1 |
| 5 |  | 3 BÖLMELİ İSTİF RAF | 110\*150\*60 | 1 |
| 6 | 255.3.3/14/10949-255.3.3/14/11048 | ÖĞRENCİ YEMEK SANDALYESİ BÜRO TİPİ (MAVİ) | AD | 48 |
| 7 | 255.3.3/13/30403-255.3.3/13/30427 | YEMEK MASASI | 140\*80 | 12 |
| 8 |  | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU | 2M. | 1 |

Yıl içerisinde idare tarafından alınacak malzemeler tutanakla Yüklenici firmaya teslim edilecektir.

**Madde 29: EK- 2 YÜKLENİCİN TEMİN ETMEKLE YÜKÜMLÜ OLDUĞU MALZEME LİSTESİ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| MALZEME LİSTESİ | | | |  |
| S.No. | Malzeme Adı | Açıklama | Adedi |  |
| 1 | Kepçe | 1 no | 14 |  |
| 2 | Kepçe | 2 no | 28 |  |
| 3 | Kepçe | 3 no | 14 |  |
| 4 | Delikli Kevgir | 3 no | 30 |  |
| 5 | Delikli Kevgir | 2 no | 20 |  |
| 6 | Deliksiz Kevgir | 2 no | 20 |  |
| 7 | Spatula | - | 20 |  |
| 8 | Makarna Kaşığı | - | 20 |  |
| 9 | Maşa | - | 20 |  |
| 10 | Tel Süzgeç | - | 10 |  |
| 11 | Fırın Tepsisi | - | 40 |  |
| 12 | Karavana | Büyük boy | 5 |  |
| 13 | Karavana | Orta boy | 5 |  |
| 14 | Karavana | Küçük boy | 8 |  |
| 15 | Süzgeç | - | 8 |  |
| 16 | Çırpma Teli | - | 8 |  |
| 17 | Termobax | - | 25 |  |
| 18 | Termobax Küveti | Büyük | 12 |  |
| 19 | Termobax Küveti | Küçük | 36 |  |
| 20 | Kazan | 1000’lik | 5 |  |
| 21 | Kazan | 700’lük | 7 |  |
| 22 | Kazan | 400’lük | 5 |  |
| 23 | Kazan | 300’lük | 5 |  |
| 24 | Kazan | 200’lük | 5 |  |
| 25 | Kazan | 100’lük | 5 |  |
| 26 | Benmari | - | 2 |  |
| 28 | Delikli Kevgir | 9 no | 4 |  |
| 29 | Delikli Kevgir | 8 no | 4 |  |
| 30 | Delikli Kevgir | 7 no | 6 |  |
| 31 | Contalı Küvet Kapağı | - | 17 |  |
| 32 | Contasız Küvet Kapağı | - | 20 |  |
| 33 | Makarna Süzgeci | büyük | 4 |  |
| 34 | Patates Soyma Makinesi | - | 1 |  |
| 35 | Kıyma Çekme Makinesi | - | 1 |  |
| 36 | Termosifon | 50lt’lik | 1 |  |
| 37 | Yemek Taşıma arabası | Tekerlekli | 5 |  |
| 33 | Baharat Takımı | - | 600 |  |
| 39 | Yemek Çatalı | - | 7000 |  |
| 40 | Yemek Kaşığı | - | 7000 |  |
| 41 | Kırılmaz Çorba Kasesi (**TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte)** | 12 cm çapında 5 cm derinliğinde | 7000 |  |
| 42 | Kırılmaz Çukur Yemek Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte) | 18-20 cm çapında 3-3,5 cm derinliğinde | 7000 |  |
| 43 | Kırılmaz Pilav Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte) | 19-20 cm çapında | 7000 |  |
| 44 | Kırılmaz Tatlı Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte) | 17-18 cm çapında | 7000 |  |
| 45 | Meyve Bıçağı | - | 2000 |  |
| 46 | Doğrama Tahtası | Büyük Boy | 10 |  |
| 47 | Çay Otomatı | 250 bardaklık | 5 |  |
| 48 | Tepsi |  | 6000 |  |
| 49 | **Yer Temizlik Arabası** | - | 5 |  |

**Madde 30:** **YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ**

Yemek yapımında kullanılmak üzere;

1. Kayıt onayı bulunmayan işletmelerden temin edilmiş,
2. Kullanma süresi geçmiş olan,
3. Kırık, küflenmiş, böceklenmiş, taşlı ya da topraklı nohut, fasulye, pirinç vb gibi taneli gıda maddeleri,
4. Ezik çürük, taze olmayan sebze ve meyveler,
5. Kaliteli ve temiz olmayan her türlü yemek malzemeleri,
6. Damgalı olmayan et ve tavuk ürünleri,
7. 2 (iki) günlükten fazla balık ürünleri vs. kesinlikle alınmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır.
8. Malzemelerin taze, temiz ve doğal olmasına dikkat edilecek, en uygun hijyenik koşullarda saklanılması sağlanacaktır.
9. Çiğ yenecek sebze ve meyveler uygun dezenfektanlarla temizlendikten sonra tüketime sunulacaktır.
10. Gıda maddeleri ambalajlama ve etiket bilgileri bakımından Türk Gıda Kodeksi kriterlerine uygun olacaktır.
11. Yemekhane mutfağına gıda maddeleri alınırken yukarıda izah edilen maddelere harfiyen uyulacaktır. Bütün gıda maddelerinin evsafları Gıda Maddeleri Tüzüğü’ ne uygun olacaktır. T.S.E damgalı olacaktır

**Madde 31: ETLER**

**Kemiksiz Sığır Eti :** Yemeklerde ithal dondurulmuş, şoklanmış veya mamul hale getirilmiş kırmızı et kullanılmayacaktır. Etler, Tarım ve Orman Bakanlığından izin almış kombinalardan alınacak olup etlerin alınacağı kombinaya ilişkin izin yazısı idareye ibraz edilecektir. Kullanılacak etler 12 aylıktan 3 yaşına veya damızlıkta kullanılana kadar ki enenmemiş erkek kasaplık hayvanlardan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçalardan oluşacaktır.

Etler taze, kokusuz, temiz, orta yağlı, veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzıssıhha kararları ile gıda maddeleri tüzüğüne uygun ve yemeğin cinsine göre kısa but veya ön kol olarak getirilecektir. Etler kesimden sonra 0–1 derecede 24 saat dinlendirilmiş olarak kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten rapor ile günlük getirilecektir.

# Etlerde, derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmeyecektir.

# Karkas et içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.

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

# Dondurulmuş et alınmayacaktır.

# Etler; Et entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Yüklenici etlerin hangi tesiste kesilmiş olduğunu idareye ispatlamakla yükümlüdür.

# Etlere ait veteriner hekim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu teslim mekanında komisyona verilecektir.

# Etler erkek kasaplık hayvanlardan elde edilecektir.

1. Etler soğuk hava zincirini devam ettirecek temiz ve hijyenik termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde teslim edilecektir.
2. Kıymalar, Sığır etinden imal edilecek; mamul olarak satın alınmayacaktır.

**Tavuk eti :** Tavuk bütün tavuk, but veya göğüs olarak; taze ve çok iyi temizlenmiş, veteriner hekimin düzenlemiş olduğu rapor ile günlük getirilecektir. Teslimatı yapan termokingli aracın soğutucusu çalışır şekilde iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Tavuk etleri günlük kesim olacak, dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen vb. malzemeden yapılan ambalajlar içerisinde temiz kasalara konmuş şekilde ve üzerinde firma adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösteren etiket bulunduracaktır.

**Balık Eti :** Diri, gözleri parlak, solungaç altları kırmızı temizlenmiş ve yıkanmış olacaktır. Kış aylarında mutlaka taze, yaz aylarında ise dondurulmuş balık ürünleri verilebilecektir. Balıklar soğuk tertibatlı (frigrofik) araçlarla teslim edilecektir.

Üretim yapan firmanın TS EN ISO 9001 belgelerine sahip olması gerekmektedir. Ürünün ithal ürün olması durumunda gümrük belgesi istenilecektir.

**Madde 32: KURU GIDALAR**

Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; yeni sene ürünü kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgulukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır. Üretim yapan firmanın TS EN ISO 9001 belgelerine sahip olması gerekmektedir. Bu özelliği taşımayan kuru gıda maddeleri kullanılmayacaktır.

**PİRİNÇ**

1. Yeni sene ürünü ve de iyi pilav olma özelliğine sahip olmalıdır.
2. Pirinçlerde rutubet oranı %15’i geçmemelidir. Pirinçler de kirlenmiş, acımış, küflü ve kalıntı artıkları ve taş bulunmamalıdır.
3. Pirinçler kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı yabancı kokusu ve tadı bulunmamalıdır. Kırık tane oranı % 5’ i geçmemelidir.
4. Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olmak üzere uygun malzemeden yapılmış 50 kg’ lık torbalarda alınır.
5. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi, malın adı (pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler pirinç ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
6. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
7. TS 2408:2015;’e uygun olmalıdır.
8. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.
9. Menşe itibari ile ithal ürün kesinlikle kabul edilmeyecektir.

**Madde 33: SEBZELER:**

Mevsimine göre; taze (ıspanak v.b. sebzeler hariç), olgun ve normal büyüklükte piyasada satılanın en iyisi olacak; ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacak, aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır.

**Madde 34: MEYVELER**

Mevsimine göre; taze, olgun ve normal büyüklükte, piyasada satılanın en iyi cinsi tatlı, lezzetli ve renk olarak uygun renkte olacak; Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, normalden daha yumuşak veya sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli, kelek veya ham olmayacak (standart ve birinci kalite olacak), Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacak, belirtilen özellikleri taşımayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

**Madde 35: TATLILAR VE KOMPOSTOLAR**

Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, helva (un, irmik ve tahin helvası v.s.) gibi tatlılar; mamul olarak satın alınacağı gibi üretimi Firma tarafından da yapılabilir. Sütlaç, muhallebi, aşure vb. tatlılar firma tarafından yapıldığında tek kullanımlık kaplarda servis edilecektir. Her iki halde de uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır. Kapalı ambalajlar içerisinde hazır alınan tatlıların üzerinde net ağırlığı, firmanın adresi, imal ve son kullanma tarihi, seri nosu yazılı olacaktır.

**Madde 36: YOĞURT VE AYRAN**

Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, servis edilecek yoğurt ve ayranlar kapalı kutuda (TSE' li vakumlu ve en iyi kalitede olacak) ambalaj üzerinde firmanın adresi, unvanı, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Yoğurt ve ayranın kalitesi, kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

**Madde 37: MEŞRUBATLAR**

Meyve suları tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmiş, hazırlanmış, işlenmiş, muhafaza edilmiş ve depolanmış olacaktır. Meyve suları kullanılan meyvenin tadını net olarak verebilmelidir. Konsantre meyve suyu ya da meyve suyu nektarı olarak servise sunulmalıdır. Ürün, 29/12/2011 tarihli ve 28157 mükerrer sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği” ne uygun olmalıdır.

Meyve suları, gazoz ve kolalar; piyasada imaline resmen müsaade edilmiş ve TSE' li olacak ayrıca, soğuk olarak servis yapılacaktır.

**Madde 38: SALATALAR VE TURŞULAR**

Mevsim salatalarında kullanılacak domates, aysberg, turp, havuç v.s. en iyi kalitede olacak ve çok temiz yıkanacaktır. Salatalara konacak zeytinyağı ise 1. kalitede, TSE' li olacak ve evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

Turşular kaliteli ve TSE' li olacak, suyu berrak olup, çok tuzlu olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak (salatalık turşusu 1 numara olacak), aksi takdirde servis yapılmasına izin verilmeyecektir. Turşu ambalajlarının üzerinde firma adı, adresi, seri no, varsa tescilli markası, imalat tarihi, firmaca önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü yazılı olacaktır.

**Madde 39: YAĞLAR**

**AYÇİÇEK YAĞI**

1. Birinci sınıf kalitede olmalıdır.
2. Kırılma indisi 40°C’ de 1.461–1.468 olmalıdır.
3. Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918–0,923 olmalıdır.
4. Uçucu madde105 °C de en çok % 0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok % 0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olmalıdır.
5. Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olmalıdır.
6. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum % 0,05 olmalıdır.
7. Sabunlaşma sayısı mg KOH/g 188–194 olmalıdır.
8. İyot sayısı 118–141 olmalıdır.
9. Sabunlaşmayan madde en fazla 15 olmalıdır.
10. Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 900 kkal, kolesterol 0 mg, Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg, protein 0mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır
11. Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
12. Mineral yağ bulunmamalıdır.
13. Teneke kutularda olacak, kutularda delik, çatlak ve hasar bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma talimatı, gramajı ve TSE damgası bulunacaktır.
14. TS 886:2016; uygun olmalıdır.
15. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

Yemeklerde kabul görmüş sıvıyağ yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

**ZEYTİNYAĞI –RİVİERA YAĞ**

1. Birinci sınıf kalitede olmalıdır
2. Kırılma indisi 40°C’ de 1.477–1.4705 olmalıdır.
3. Bağıl yoğunluk 20 °C’de 0,910 -0,916olmalıdır.
4. Serbest asitil oleik asit cinsinden en çok % ≤ 1,0 olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok % 0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olmalıdır.
5. Peroksit sayısı riviera yağlarda en çok 15 miliekivalen, aktif oksijen/ kg yağ olmalıdır.
6. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül en çok % 0,05 olmalıdır.
7. Sabunlaşma sayısı mgKOH / g 184–196 olmalıdır.
8. İyot sayısı 75–94 olmalıdır.
9. Sabunlaşmayan madde en çok ≤15olmalıdır.
10. Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 810 kkal, kolesterol 0 mg, Sodyum 0 g, Vit. E 15 mg, protein 0 mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır
11. Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
12. Mineral yağ bulunmamalıdır.
13. Teneke kutularda olacak, kutularda delik, çatlak ve hasar bulunmamalıdır. Tenekelerin üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma talimatı, gramajı ve TSE damgası bulunmalıdır.
14. TS 341/2011-Tebliğ No:217/26’ya uygun olmalıdır.
15. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

**Madde 40: SALÇALAR**

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olmalıdır.
2. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız olsa da ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmamalıdır.
3. Özel yönetmeliğinde gösterilen cinsi ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmemelidir.
4. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş, gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmamalıdır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir muamele edilmiş bulunmamalıdır.
5. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular kendisine ait olmak üzere yüklenici tarafından değiştirilmelidir.
6. Teslim şekli: 1–5 kiloluk kutularda olmalıdır. İdarenin onayı ile 1 kg’ lık kutulardan da istenebilir.
7. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. TS 1466’ya uygun olmalıdır.
9. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

Kontrol teşkilatının uygun gördüğü salça dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

**Madde 41: DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:**

Dondurulmuş gıdalar kendine has tat, koku ve renginde olmalı içerisinde yabancı madde bulunmamalı (40 mikron kalınlığında) (polietilen) mavi torba içerisinde 10 kg’lık karton kolilerde veya 3–5 kg’lık kapalı poşetlerde teslim edilmelidir. Dondurulmuş gıdalar -18 C’den daha düşük sıcaklıkta ve %90–95 nisbi nem ortamında ve soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarda (termokingli) teslim edilecektir. Bu araçlar dışındaki, araçlarla teslim edilecek gıdalar kabul edilmeyecektir.

Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme, renk değişikliği, karlanma ve ambalajın bozuk olması (ambalajın yırtılmış, delinmiş olması, hava alması vb.) durumlarında ürün teslim alınmayacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı bulunacaktır.

Firma teslim alınmış olan dondurulmuş gıdaları muhafaza etmek amacıyla yeterli sayıda derin dondurucuların her türlü bakım ve onarımdan sorumludur. Dondurulmuş gıdaların teslim alımı sırasında ürünün ısı derecesini ölçmek amacıyla, en az iki tane uygun amaçlı ısı ölçer cihazı bulundurulacaktır

**Madde 42: KONSERVE ÜRÜNLER**

Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin kapları üzerinde üretici firmanın isim ve adresini, içindeki gıda maddesinin ismini, asgari net miktarını ve içine katılmış olan diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını, TSE numarasını, üretim ve son kullanma tarihlerini bildirir etiket taşıyacaktır. Konserve kutularının kapakları içe çökük veya düz olacaktır. Kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, eziklik, pas lekesi bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimli ve üst kapaklar makine ile kapatılmış olacaktır. Konserve kutuları açıldıkları zaman gaz çıkışı olmayacak ve içeriğindeki sebzeler koku, lezzet, görünüm yönünden doğal olacaktır.

Konservelerin içine kimyevi veya herhangi bir madde katılmayacaktır.

Konserve kutuları evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekelerde yapılmış olacaktır.

Konserve alımı net ağırlık üzerinden olacaktır.

**Madde 43: YUMURTA**

Kabukları sağlam, kendine özgü tat, renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı. Üzerinde yabancı madde olmamalı. Tartıldığında 55 gr dan az olmamalıViyoller içerisinde karton ambalajlara konmalı. Ambalaj üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır. 27 Kasım 2017 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği’ne (2017/42) göre olmalıdır.

**Madde 44: YEMEK ÇEŞİTLERİ :**

**Yemeklerin ihtiva edeceği malzemeleri çiğ olarak cins ve en az miktarlarını gösterir liste**

**1. ÇEŞİT YEMEKLER (ÇORBALAR)**

**Yemeğin Adı İçerisinde Bulunacak Malzemeler Gramajı**

**Yayla Çorba** Yoğurt 30 gr

Pirinç 10 gr

Yumurta 10 gr

Un 5 gr

Sıvı yağ 5 gr

Nane 0.5 gr

Tuz 1 gr

**Ezogelin Çorba** Mercimek 15 gr

Pirinç 5 gr

Un 5 gr

Sıvı yağ 3 gr

Bulgur 5 gr

Karabiber 0.5 gr

Nane 0.5 gr

Salça 5 gr

Limon 2 gr

Tuz 1 gr

**Düğün Çorbası** Sığır Kıyma 10 gr

Un 10 gr

Yumurta 10 gr

Limon 2 gr

Sıvı yağ 7 gr

Tuz 1 gr

Süt 15 gr

**Mercimek Çorba** Mercimek 20 gr

Un 10 gr

Sıvı Yağ 3 gr

Salça 5 gr

Limon 2 gr

Tuz 1 gr

**Domates Çorba** Un 15 gr

Sıvı Yağ 7 gr

Salça 30 gr

Süt 20 gr

Tuz 1 gr

**Şehriye Çorba Ş**ehriye 7 gr

Un 5 gr

Sıvı Yağ 7 gr

Salça 5 gr

Limon 2 gr

Tuz 1 gr

**Tarhana Çorba** Tarhana 20 gr

Salça 5 gr

Sıvı Yağ 3 gr

Tuz 1 gr

**Sebze Çorba** Kereviz 25 gr

Havuç 25 gr

Lahana 25 gr

Patates 25 gr

Kuru soğan 15 gr

Sıvı Yağ 7 gr

Pirinç 5 gr

Salça 5 gr

Tuz 1 gr

**Pirinç Çorba** Pirinç 20 gr

Domates 25 gr

Sıvı Yağ 7 gr

Maydanoz 5 gr

Limon 2 gr

Tuz 1 gr

**Patates Çorba** Patates 50 gr

Süt 50 gr

Un 5 gr

Sıvı Yağ 7 gr

Tuz 1 gr

**Tavuklu Tel Şehriye Çorbası** Piliç bonfile 10 gr

Un 8 gr

Sıvıyağ 3 gr

Maydanoz 5 gr

Tel şehriye 5 gr

Yoğurt 8 gr

Tuz 1 gr

**Yörük Çorbası** Yeşil mercimek 10 gr

Erişte 6 gr

Domates salçası 6 gr

Un 10 gr

Tuz 1 gr

Domates 8 gr

Maydanoz 5 gr

Sıvı yağ 5 gr

**Kremalı Mantar Çorbası** Mantar 10 gr

Karabiber 0,5 gr

Tuz 1 gr

Un 8 gr

Sıvı yağ 4,5 gr

Dere otu 5 gr

**Kremalı Tavuk Çorbası** Tavuk 10 gr

Tuz 1 gr

Karabiber 1 gr

Un 8 gr

Sıvı yağ 6 gr

Maydanoz 5 gr

**2.ÇEŞİT YEMEKLER (ANA YEMEK)**

**BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ**

**Terbiyeli Haşlama Et** Sığır eti 110 gr

Patates 50 gr

Havuç 30 gr

Yoğurt 30 gr

Un 10 gr

Sıvıyağ 30 gr

Tuz 1 gr

Yumurta 2 gr

Limon 2 gr

**Çoban Kavurma**  Sığır eti 110 gr

(patates garnitürlü) Patates 50 gr

Sıvı yağ 10 gr

### Kuru soğan 20 gr

Tuz 1 gr

Salça 5 gr.

**Püreli Sığır Rosto** Sığır eti 110 gr

Patates 50 gr

Süt 20 gr

Sıvı yağ 15 gr

Tuz 1 gr

**İslim Kebap** Sığır eti 110 gr

Patlıcan 200 gr

Domates 50 gr

Çarli biber 20 gr

Salça 5 gr

Sıvı yağ 40 gr

Tuz 1 gr

**Et Döner**  Sığır eti 100 gr.

Patates 100 gr.

Tuz 1 gr

**KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ**

**Et Sote** Sığır eti 80 gr

Patates 80 gr

Kuru soğan 20 gr

Yeşil biber 20 gr.

Sıvı yağ 10 gr.

Kekik 0.5 gr.

Karabiber 0.5 gr.

Salça 5 gr

**Tas Kebabı** Sığır eti 80 gr

Patates 80 gr

Havuç 30 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağı 10 gr

Tuz 1 gr

**Orman Kebap** Sığır eti 80 gr

Patates 75 gr

Kuru soğan 20 gr

Havuç 25 gr

Kekik 0.5 gr.

Tuz 1 gr.

Sıvı yağ 10 gr.

Bezelye 10 gr

**Bahçevan Kebap** Sığır eti 80 gr

Patlıcan 50 gr

Kabak 50 gr

Çarli biber 20 gr

Domates 30 gr

Patates 50 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 5 gr

Sıvı yağ 5 gr

Tuz 1 gr

**Kağıt Kebabı** Sığır eti 80 gr

Patates 80 gr

Çarli biber 50 gr

Domates 20 gr

Kuru soğan 20 gr

Sıvı yağ 30 gr

Tuz 1 gr

**Patlıcan Kebap** Sığır eti 80 gr

Patlıcan 200 gr

Domates 30 gr

Yeşil biber 20 gr

Sıvı yağ 40 gr

Tuz 1 gr

**Çiftlik Kebabı** Sığır eti 80 gr

Havuç 15 gr

Bezelye 15 gr

Kabak 15 gr

Kuru soğan 15 gr

Salça 6 gr

Karabiber 0,5 gr

Tuz 1 gr

Un 3 gr

Patlıcan 15 gr

Domates 3 gr

Patates 25 gr

**Ciğer Sote**  Ciğer 80 gr.

Kuru soğan 20 gr

Sıvı yağ 10 gr.

Salça 10 gr.

Tuz 1 gr.

Yeşil biber 10 gr.

**Şehriyeli Güveç** Sığır eti 80 gr.

Şehriye 60 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Tuz 1 gr.

Salça 10 gr.

**Ankara Tava** Sığır eti 80 gr.

Pirinç 40 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Tuz 1 gr.

Karabiber 0.5 gr.

**KÖFTELER**

**Fırın Köfte** Sığır kıyma 110 gr

Patates 100 gr

Kimyon 0.5 gr

Karabiber 0.5 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Maydanoz 5 gr

Sıvı yağı 10 gr

Tuz 1 gr

Yumurta 10 gr

**Çiftlik Köfte** Sığır kıyma 110 gr

Patates 100 gr

Havuç 20 gr

Bezelye 20 gr

Kimyon 0.5 gr

Karabiber 0.5 gr

Kuru soğan 20 gr

Maydanoz 5 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

Yumurta 10 gr

**Terbiyeli Köfte** Sığır Kıyma 110 gr

Patates 50 gr

Un 10 gr

Pirinç 10 gr

Yoğurt 20 gr

Yumurta 10 gr

Kimyon 0.5 gr

Karabiber 0.5 gr

Maydanoz 5 gr

Nane 0.5 gr

Tuz 1 gr

Sıvı yağ 10 gr

Limon 2 gr

**Püreli Dalyan Köfte** Sığır Kıyma 110 gr

Patates 100 gr

Havuç 20 gr

Bezelye 20 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 5 gr

Kimyon 0.5 gr

Karabiber 0.5 gr

Süt 20 gr

Yumurta 10 gr

Maydanoz 5 gr

Dere otu 5 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

r

**Püreli Hasanpaşa Köfte** Sığır kıyma 110 gr

Patates 100 gr

Süt 20 gr

Soğan 20 gr

Kimyon 0.5 gr

Karabiber 0.5 gr

Salça 10 gr

Maydanoz 5 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

Yumurta 10 gr

Kaşar Peyniri 3 gr

**Püreli Kadın Budu Köfte** Sığır kıyma 110 gr

Patates 100 gr

Süt 20 gr

Yumurta 20 gr

Un 10 gr

Kimyon 0.5 gr

Karabiber 0.5 gr

Nane 1 gr

Sıvı yağ 30 gr

Maydanoz 5 gr

Pirinç 10 gr

Tuz 1 gr

**Kuru Köfte** Sığır Kıyma 110 gr

Patates 100 gr

Kimyon 0.5 gr

Karabiber 0.5 gr

Kuru soğan 10 gr

Maydanoz 5 gr

Sıvı yağ 30 gr

Tuz 1 gr

Yumurta 10 gr

**Tepsi Köfte** Sığır Kıyma 110 gr

Patates 100 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 5 gr

Sıvı yağ 5 gr

Tuz 1 gr

**İzmir Köfte** Sığır Kıyma 110 gr

Yumurta 10 gr

Patates 100 gr

Kuru soğan 20 gr

Kimyon 0.5 gr

Karabiber 0.5 gr

Yeşil biber 20 gr

Maydanoz 5 gr

Havuç 20 gr

Domates 20 gr

Salça 5 gr

Sıvı yağ 40 gr

Tuz 1 gr

**BEYAZ ET YEMEKLERİ-BALIK YEMEKLERİ**

**Fırın Tavuk** Tavuk eti kemikli (but veya bütün) 220 gr

Patates 100 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağı 10 gr

Tuz 1 gr

**Tavuk Sote** Tavuk derisiz fleto 120 gr

Patates 100 gr

Kuru soğan 20 gr

Yeşil biber 20 gr

Domates 20 gr

Salça 5 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

**Tavuk Kızartma** Tavuk derisiz fleto 120 gr

Domates-salça 50 gr

Sıvı yağ 40 gr

**Sebzeli Fırın Tavuk**  Tavuk eti(kemikli) 220 gr

Patates 50 gr

Havuç 20 gr

Konserve bezelye 20 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

**Tavuk Baget** Tavuk baget 220gr

Patates 120 gr

Sıvı yağ 20 gr

Tuz 1 gr

**Balık Kızartma** Balık (çeşitleri) 150 gr

Sıvı yağ 50 gr

Un 10 gr

Tuz 1 gr

Kuru soğan 25 gr

Maydanoz 5 gr

Limon 10 gr

**Balık Buğulama**  Balık 150 gr

Kuru soğan 10 gr

Sıvı yağ 10 gr

Limon 10 gr

Defne yaprağı 0.2 gr

Havuç 20 gr

Patates 50 gr

**Tavuk Şinitzel** Tavuk derisiz fleto 120 gr

Galeta unu 30 gr

Yumurta 20 gr

Sıvı yağ 30 gr

Patates 100 gr

Tuz 1 gr

**Tavuk Döner**  Tavuk 100 gr

Tuz 1 gr

**KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ**

**Etli Kuru Fasulye** Kuru fasulye 50 gr

Sığır eti 40 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 20 gr

Tuz 1 gr

**Kıymalı Kuru Fasulye** Kuru fasulye 60 gr

Sığır kıyma 30 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 20 gr

Tuz 1 gr

**Gemici Usulü Kuru Fasulye** Kuru Fasulye 50gr

Kuru soğan 15 gr

Domates 20 gr

Biber 10 gr

Salça 7 gr

Sıvı yağ 8 gr

Karabiber 0,5 gr

**Etli Nohut** Nohut 50 gr

Sığır eti 40 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 20 gr

Tuz 1 gr

**Kıymalı Nohut** Nohut 60 gr

Sığır kıyma 30 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 20 gr

Tuz 1 gr

**Kıymalı Yeşil Mercimek** Mercimek 60 gr

Sığır kıyma 30 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 20 gr

Tuz 1 gr

**ETLİ SEBZE YEMEKLERİ**

**Etli Yaz Türlüsü** Sığır eti 40 gr

Taze fasulye 50 gr

Kabak 50 gr

Patates 50 gr

Patlıcan 50 gr

Yeşil biber 20 gr

Domates 20 gr

Kuru soğan 20 gr

Sıvı yağ 40 gr

Salça 5 gr

Tuz 1 gr

**Konserve Bamya** Bamya 200 gr

Sığır eti 40 gr

Tuz 1 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 10 gr

Kuru soğan 20 gr

**Konserve Bezelye/Türlü** Bezelye/Türlü 200 gr

Sığır eti 40 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

**Kıymalı Kapuska** Lahana 150 gr

Kuru soğan 20 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

Salça 10 gr

Kırmızı biber 0.5 gr

Sığır kıyma 30 gr

Limon 2 gr

**Etli Terbiye Kereviz** Sığır Eti 40 gr

Kereviz 150 gr

Limon 2 gr

Yumurta 2 gr

Yoğurt 20 gr

Un 5 gr

Tuz 1 gr

Sıvı yağ 10 gr

Patates 20 gr

**Patates Oturtma** Sığır kıyma 50 gr

Patates 150gr

Kuru soğan 25 gr

Salça 5 gr

Domates 25 gr

Maydanoz 2 gr

Sıvı yağ 25 gr

Tuz 1 gr

**Etli Biber Dolma**  Sığır Kıyma 40 gr

Dolma Biber 80 gr

Pirinç 25 gr

K.Soğan 25 gr

Salça 5 gr

Domates 25 gr

Sıvıyağ 15 gr

Yoğurt 30 gr

Tuz 1 gr

Maydanoz 2 gr

Nane 2 gr

**Yoğurtlu Kıymalı Ispanak** Sığır kıyma 30 gr

Ispanak 200 gr

Kuru soğan 25 gr

Salça 5 gr

Pirinç 10 gr

Yoğurt 100 gr

Sıvı yağ 15 gr

Tuz 1 gr

**Yumurtalı Ispanak** Yumurta 60 gr

Ispanak 200 gr

Kuru soğan 25 gr

Çiçek yağı 15 gr

Tuz 1 gr

Salça 10 gr

**Etli Bezelye (taze)** Sığır eti 40 gr

Bezelye 90 gr

Tuz 1 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 15 gr

Domates 25 gr

Kuru soğan 25 gr

**Tavuklu Bezelye** Salça 1 gr

Piliç bonfile 40 gr

Tuz 1 gr

Karabiber 0,5 gr

Tereyağ 3 gr

Bezelye 90 gr

Havuç 20 gr

Patates 20 gr

Dereotu 2 gr

Domates 10 gr

Çarliston biber 5 gr

**Patlıcan Musakka** Sığır kıyma 50 gr

Patlıcan 100 gr

Sıvı yağ 10 gr

Kuru soğan 25 gr

Salça 10 gr

Tuz 1 gr

Domates 25 gr

Çarliston biber 5 gr

**Kabak Dolma (Yoğurtlu)** Sığır kıyma 40 gr

Kabak 100 gr

Pirinç 25 gr Dereotu 2 gr

K.Soğan 25 gr

Tuz 1 gr

Salça 10 gr Sıvı yağ 15 gr

Yoğurt 100 gr

**Kabak Musakka** Sığır kıyma 50 gr

Kabak 150 gr

Sıvıyağ 10 gr

K.Soğan 25 gr

Salça 10 gr

Tuz 1 gr

Yoğurt 100 gr

**Kıymalı Semizotu (Yoğurtlu)** Sığır kıyma 30 gr

Semizotu 250 gr

Salça 20 gr

Yoğurt 60 gr

Pirinç 5 gr

K.Soğan 25 gr

Tuz 1 gr

Sıvıyağ 15 gr

**Kıymalı Karnıbahar** Sığır kıyma 30 gr

Karnıbahar 200 gr

K.Soğan 25 gr

Salça 10 gr

Sıvıyağ 15 gr

Tuz 1 gr

Yoğurt 100 gr

**Kıymalı Pırasa** Sığır kıyma 30 gr

Pırasa 200 gr

Pirinç 10 gr

Sıvıyağ 15 gr

Salça 10 gr

**Etli Taze Fasulye** Sığır eti 40 gr

Taze Fasulye 200 gr

Domates 25 gr

Salça 10 g r

K.Soğan 25 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

**Kıymalı Taze Fasulye** Sığır kıyma 30 gr

Taze Fasulye 200 gr

Domates 25 gr

Salça 10gr

K.Soğan 25 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

**Karnıyarık**  Sığır kıyma 50 gr

Patlıcan 200 gr

K.Soğan 20 gr

Domates 25 gr

Sıvı yağ 15 gr

Maydanoz 2 gr

Tuz 1 gr

Salça 5 gr

Sıvıyağ 40 gr

**Kıymalı Yumurta** Sığır kıyma 50 gr

Yumurta 60 gr

Soğan 25 gr

Sıvı yağ 10 gr

Maydanoz 2 gr

**ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER**

**Zeytinyağlı** Taze fasulye 200 gr

**Taze Fasulye** Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Zeytinyağı 10 gr

Tuz 1 gr

**Zeytinyağlı Patlıcan** Patlıcan 150 gr

Domates 50 gr

Zeytinyağı 10 gr

Salça 5 gr

Kuru soğan 25 gr

Sivribiber 10 gr

Tuz 1 gr

**Z.Y. Barbunya** Barbunya(kuru) 50 gr

Kuru soğan 25 gr

Havuç 25 gr

Zeytinyağı 15 gr

Salça 5 gr

Tuz 1 gr

Maydanoz 2 gr

Limon 2 gr

**Menemen** Domates 150 gr

Biber 50 gr

Soğan 25 gr

Maydanoz 2 gr

Yumurta 60 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

**Karışık Yaz Kızartması** Patlıcan 50 gr

Biber 50 gr

Sıvı yağ 40 gr

Yoğurt 100 gr

Patates 50 gr

Kabak 50 gr

Tuz 1 gr

**Zeytinyağlı Pırasa** Pırasa 200 gr

Zeytinyağı 15 gr

Havuç 25 gr

Tuz 1 gr

Salça 10 gr

Limon 2 gr

Pirinç 5 gr

Maydanoz 2 gr

**Kabak Okrate** Kabak 100 gr

Kaşar peyniri 10 gr

Un 10 gr

Süt 40 gr

Yumurta 30 gr

Kıyma 40 gr

Sıvı yağ 10 gr

Tuz 1 gr

**Zeytinyağlı Biber Dolma** Biber 80 gr

Pirinç 50 gr

Domates 20 gr

Soğan 20 gr

Çamfıstığı 5 gr

Kuşüzümü 5 gr

Limon 2 gr

Z.yağı 20 gr

Karabiber 0.5 gr

Tuz 1 gr

Salça 5 gr

Nane 0.5 gr

**Şakşuka** Patates 80 gr

Patlıcan 80 gr

Çarlibiber 30 gr

Sıvıyağ 15 gr

Domates 10 gr

Salça 5 gr

Zeytinyağı 5 gr

Tuz 1 gr

**Zeytinyağlı** **Yaz Türlüsü** Taze fasulye 50 gr

Kabak 50 gr

Patates 50 gr

Patlıcan 50 gr

Yeşil biber 20 gr

Domates 20 gr

Kuru soğan 20 gr

Zeytinyağı 40 gr

Salça 5 gr

Tuz 1 gr

**3.ÇEŞİT YEMEKLER**

**Şehriyeli Pirinç Pilavı** Pirinç 70 gr

Şehriye 10 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Bulgur Pilavı** Bulgur 70 gr

Kuru soğan 20 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Mercimekli Bulgur Pilavı** Bulgur 60 gr

Yeşil mercimek 20 gr

Kuru soğan 10 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Özbek Pilavı** Pirinç 70 gr

Sığır Eti 10 gr

Bezelye 15 gr

Havuç 15 gr

Kuru soğan 10 gr

Dereotu 2 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Mengen Pilavı** Pirinç 70 gr

Sığır Eti 10 gr

Ayçiçek Yağı 8 gr

Mantar 5 gr

Tuz 0,1 gr

Et Suyu(Sığır) 5 gr

**Paşa Pilavı**  Pirinç 70 gr

Et Suyu (Sığır) 5 gr

Sığır Kıyma 10 gr

Dolmalık Fıstık 3 gr

Sıvı Yağ 6 gr

Tuz 0,1 gr

**Tavuklu Pirinç Pilavı** Pirinç70 gr

Tavuk 10 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 6 g**r**

Tuz 1 gr

**Soslu Makarna** Makarna 70 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Peynirli Makarna** Makarna 70 gr

Peynir 20 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Fırın Makarna** Makarna 70 gr

Yumurta 6 gr

Buğday unu 20 gr

Süt 40 gr

Beyaz peynir 10 gr

Kaşar peyniri 15 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Spagetti Makarna** Makarna 70 gr

Salça 10 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Erişte Makarna** Makarna Erişte 50 gr

Sıvı yağ 8 gr

Tuz 1 gr

Ceviz 15 gr

**İç Pilav** Pirinç 70 gr

Kuş üzümü 5 gr

Çam fıstığı 5 gr

Karabiber 0.5 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Nohutlu Pirinç Pilavı** Pirinç 60 gr

Nohut 20 gr

Sıvı yağ 6 gr

Tuz 1 gr

**Domatesli Bulgur Pilavı** Bulgur 60 gr

Domates 50 gr

Sivribiber 20 gr

Kuru soğan 10 gr

Sıvı yağ 6 gr

**Talaş Böreği** Un 75 gr

Sıvı Yağ 30 gr

Yumurta 10 gr

Et 40 gr

Bezelye 10 gr

Kuru soğan 20 gr

Karabiber 0.5 gr

Tuz 1 gr

**Peynirli Börek** Yufka 75 gr

Yumurta 10 gr

Sıvı Yağ 20 gr

Peynir 20 gr

Süt 50 gr

Maydanoz 2 gr

Tuz 1 gr

**Sigara Böreği** Yufka 50 gr

Peynir 20 gr

Maydanoz 2 gr

Yumurta 6 gr

Sıvı yağı 40 gr

Tuz 1 gr

**Peynirli Kol Böreği** Yufka 75 gr

Peynir 20 gr

Maydanoz 2 gr

Yumurta 10 gr

Süt 50 gr

Sıvı yağı 30 gr

Tuz 1 gr

**Ispanaklı Kol Böreği** Yufka 75 gr

Ispanak 75 gr

Maydanoz 2 gr

Süt 50 gr

Yumurta 10 gr

Sıvı yağı 30 gr

Tuz 1 gr

Soğan 10 gr

**Patatesli Kol Böreği** Yufka 75 gr

Patates 75 gr

Soğan 10 gr

Maydanoz 2 gr

Yumurta 10 gr

Süt 50 gr

Sıvı yağı 30 gr

Tuz 1 gr

**Mantı (Dondurulmuş)**  Mantı(kıymalı) 100 gr

Yoğurt 60 gr

Nane 5 gr

Sumak 5 gr

Salça 5 gr

Tereyağ 5 gr

**4. ÇEŞİT YEMEKLER**

**Cacık** Yoğurt 100 gr

Salatalık 20 gr

Nane 0.5 gr

Z.yağı 5 gr

Tuz 1 gr

**Yoğurt**  Yoğurt 150-170 gr

**Turşu Karışık Garnitür** Karışık turşu 75 gr

**Meyveler** Elma 120-150 gr

Armut 120-150 gr

Üzüm 80-100 gr

Şeftali 120-150 gr

Erik 80-100 gr

Mandalina 100-130 gr

Portakal 140-150 gr

Kayısı 80-100 gr

Kavun (kabuksuz) 100-120 gr Karpuz (kabuksuz) 100-120 gr

Kiraz 80-100 gr

Çilek 50-80 gr

Y.Dünya 80-100 gr

**Aşure** Buğday 15 gr

Nohut 15 gr

K.Fasulye 15 gr

Şeker 50 gr

Üzüm 5 gr

K.Kayısı 5 gr

Fındık 5 gr

Ceviz 5 gr

Nişasta 3 gr

Tarçın 0.5 gr

**Kemalpaşa Tatlısı** Kemalpaşa tatlısı 50 gr

Şeker 50 gr

Ceviz 10 gr

H.Cevizi 0.5 gr

**İrmik Helvası** İrmik 50 gr

Şeker 50 gr

Tereyağ 10 gr

Süt 30 gr

Çam fıstığı 5 gr

**Sütlaç (Fırın)**  Süt 200 gr

Şeker 50 gr

Pirinç 20 gr

Nişasta 10 gr

Tarçın 0.5 gr

Vanilya 0.5 gr

**Pelte** Nişasta 20 gr

Şeker 50 gr

Meyve suyu 100 gr

(Limon – Portakal – Vişne)

**Kabak Tatlısı** Balkabağı 250 gr

Şeker 50 gr

Ceviz içi 10 gr

**Revani** Un 20 gr

Şeker 50 gr

İrmik 30 gr

Yumurta 30 gr

Sıvı Yağ 20 gr

H.Cevizi 0.5 gr

Ceviz 10 gr

**Keşkül** Süt 200 gr

Şeker 50 gr

Yumurta 6 gr

Nişasta 10 gr

Fındık 5 gr

Vanilya 0.5 gr

**Tahin Helva**  80 gr

**Lokma Tatlısı** Un 50 gr

Şeker 50 gr

Sıvı Yağ 20 gr

Tarçın 0.1 gr

Maya 2 gr

**Kadayıf** Kadayıf 60 gr

Şeker 50 gr

Ceviz 10 gr

Sıvı Yağ 10 gr

Limon 2 gr

**Kalburabastı** Un 50 gr

Şeker 50 gr

Yumurta 10 gr

Yoğurt 20 gr

Sıvı Yağ 10 gr

Ceviz 10 gr

Karbonat 5 gr

**Tulumba Tatlısı** Un 50 gr

Şeker 50 gr

Yumurta 30 gr

Sıvı Yağ 30 gr

**Şekerpare** Un 40 gr

Sıvı yağ 20 gr

Şeker 75 g r

Yumurta 30 gr

Pudra şekeri 1 gr

Karbonat 0,2 gr

Vanilya 0,2 gr

Limon kabuğu rendesi 2 gr

Fındık 5 gr

Limon 2 gr

**Ayran (pastörize) 200 ml**

**Meyve suyu (pastörize) 200 ml**

**Vişne Hoşafı** Vişne 50 gr

Şeker 40 gr

**Erik Hoşafı** K.Erik 50 gr

Şeker 40 gr

**Kayısı Hoşafı** K.Kayısı 50 gr

Şeker 40 gr

**Üzüm Hoşafı** Üzüm 50 gr

Şeker 40 gr

**Vişne Komposto** Taze vişne 100 gr

Şeker 40 gr

**Erik Komposto** Taze erik 100 gr

Şeker 40 gr

**Çilek Komposto**  Çilek 100 gr

Şeker 40 gr

**Kayısı Komposto** Taze kayısı 100 gr

Şeker 40 gr

**Ayva Komposto** Ayva 100 gr

Şeker 40 gr

**Elma Komposto** Elma 100 gr

Şeker 40 gr

**Salata Yaz (Çoban Salata)**  Domates 40 gr

Limon 4 gr

Salatalık 20 gr

Maydanoz 2 gr

Biber 15 gr

Zeytinyağı 10 gr

**Salata Kış**  Marul 25 gr

Havuç 25 gr

Limon 4 gr

K.Lahana 20 gr

Zeytinyağı 10 gr

**Marul Salatası**  Marul 50 gr

Havuç 20 gr

K.Lahana 30 gr

Soğan 12 gr

Maydanoz 2 gr

Z.yağı 10 gr

Limon 2 gr

Tuz 1 gr

Dereotu 2 gr

**Piyaz**  K.Fasulye 50 gr

K.Soğan 20 gr

Yumurta 10 gr

Maydanoz 2 gr

Zeytin 10 gr

Sıvıyağ 15 gr

**Havuç Salata** Havuç 50 gr

Limon 2 gr

Zeytinyağı 5 gr

Tuz 1 gr

**Kıvırcık-Kırmızı**

**Lahana Salata** Kıvırcık 80 gr

Kırmızı lahana 50 gr

Zeytinyağı 5 gr

Limon 2 gr

Tuz 1 gr

**Kırmızı Lahana Salata** Kırmızı lahana 75 gr

Zeytinyağı 5 gr

Limon 2 gr

Maydanoz 5 gr

Tuz 1 gr

**Semizotu Salata** Semizotu 100 gr

Zeytinyağı 5 gr

Limon 2 gr

Tuz 1 gr

**Karnabahar Salata** Karnabahar 150 gr

Zeytinyağı 5 gr

Limon 2 gr

Maydanoz 5 gr

Tuz 1 gr

**Makarna Salatası**  Makarna 25 gr

Havuç 5 gr

Tuz 0,1 gr

Maydanoz 0,1 gr

Taze Soğan 2 gr

Kırmızı Pul Biber 0,1 gr

Sıvı Yağ 0,1 gr

Toz Karabiber 0,1 gr

Yoğurt-mayonez 50 gr

**Kısır** Kısırlık Bulgur 30 gr

Domates Salçası 5 gr

Sıvı Yağ 5 gr

Yeşil Biber 3 gr

Domates Salçası 2 gr

Tuz 0,1 gr

Toz Karabiber 0,1 gr

Kırmızı Pul Biber 0,3 gr

Maydanoz 2 gr

Yeşil Soğan 3 gr

**Haydari** Süzme Yoğurt 50 gr

Tuz 0,1 gr

Dereotu 2 gr

Kırmızı Pul Biber 0,1 gr

Kuru Nane 0,3 gr

Zeytin Yağı 5 gr

**Domates Salatalık Söğüş** Domates 35 gr

Salatalık 35 gr

Tuz 0,1 gr

Zeytin Yağı 5 gr

**Mercimek Köftesi** Kırmızı Mercimek 30 gr

Kısırlık Bulgur 15 gr

Tuz 0,1 gr

Kırmızı Pul Biber 0,1 gr

Kimyon 0,01 gr

Yeşil Soğan 2 gr

Maydanoz 2 gr

Salça 1 gr

Kuru Soğan 2 gr

**Rus Salatası** Bezelye 10 gr

Havuç 10 gr

Patates 25 gr

Tuz 0,1 gr

Mayonez 25 gr

Yoğurt 25 gr

Salatalık Turşusu 5 gr

**Zeytinyağlı Barbunya Pilaki** sarımsaklı çeşni 0,5 gr

Tuz 1 gr

Patates 20 gr

Barbunya kuru 30 gr

Havuç 13 gr

Şeker 1 gr

Domates salçası 3 gr

Domates 8 gr

Biber 5 gr

Sıvıyağ 8 gr

Limon 6 gr

**Zeytinyağlı Fasulye Pilaki** Soğan kuru 10 gr

Tuz 1 gr

Patates 15 gr

Fasulye kuru 30 gr

Havuç 13 gr

Şeker 1 gr

Sıvıyağ 5 gr

Limon 6 gr

**Zeytinyağlı Havuç Kızartma** Havuç 80 gr

Un 15 gr

Tuz 1 gr

Salça 2 gr

Yoğurt 15 gr

Yumurta 5 gr

Süt 4 gr

Sıvıyağ 25 gr

**Zeytinyağlı Bakla** Bakla Kuru 40 gr

Sarımsak çeşni 1 gr

Soğan kuru 10 gr

Tuz 1 gr

Karabiber 0,5 gr

Dere otu 2 gr

Şeker 2 gr

Limonsuyu 1 gr

**KUMANYALAR**

**Kumanya 1 Menüsü (Kaşar Peynirli Sandviç)**

Sandviç Ekmek 125 gr

Kaşar Peyniri 60 gr

Marul 10 gr

Yeşil Biber(mevsime göre) 15 gr

Su 0,5 lt

Ayran veya Meyve suyu 200 ml

**Kumanya 2 Menüsü (Piknik Grubu Kahvaltılık)**

Piknik bal/reçel 20 gr

Piknik tereyağı 20 gr

Kakaolu fındık kreması 15 gr

Piknik krem peynir 15 gr

Zeytin(siyah yada yeşil) 25 gr

Cherry domates 50 gr

Ekmek 100 gr

Ayran veya Meyve suyu 200 ml

Su 0,5 lt

**Kumanya 3 Menüsü (Ekmek arası köfte)** Sandviç Ekmek 125 gr

Sığır kıyma köfte 120 gr

Marul 10 gr

Yeşil Biber(mevsime göre) 15 gr

Su 0,5 lt

Ayran veya Meyve suyu 200 ml

**1 PORSİYON PİŞMİŞ YEMEK İÇİN GRAMAJ LİSTESİ**

**ÇORBALAR**

|  |  |
| --- | --- |
| BİLUMUM ÇORBALAR-KREMALI ÇORBALAR DÂHİL  (Etli çorbalarda 5 gr pişmiş et) | 180-200 gr |

**ET YEMEKLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ( Pişmiş et miktarı asgari 55 gr.) | 180-200 gr |
| KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ(Pişmiş et miktarı asgari 40 gr.) | 180-200 gr |
| KÖFTELER (Salçalı köfte, İzmir Köfte, Terbiyeli Köfte, Kadınbudu, Püreli Rosto Köfte vb. pişmiş köfte miktarı asgari 70 gr) garnitür şekline göre yemek gramajı değişebilir. | 150-170 gr |
| KIYMALI YUMURTA (1 yumurta, 30 gr asgari pişmiş kıyma) | 130-150gr |
| KEMİKLİ TAVUK, HİNDİ vb.(Fırın Tavuk, sebzeli fırın tavuk, tavuk baget)Kemikli Pişmiş Et miktarı asgari 150 gr) | 250-270 gr |
| KEMİKSİZ TAVUK, HİNDİ vb.(sote,şinitzel, Şiş, Izgara, Kavurma pişmiş et miktarı asgari 75 gr (garnitüre göre yemek gramajı değişebilir.) | 150-170 gr |
| Et Döner (pişmiş et miktarı asgari 60 gr) +garnitür | 150 gr |
| Tavuk Döner (pişmiş et miktarı asgari 70 gr) +garnitür | 150 gr |
| BALIKLAR (Cinsine göre tam veya yarım balık) Pişmiş miktarı (Fileto) 115 gr + Garnitür | 100-120 gr |

**SEBZE YEMEKLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| ZEYTİNYAĞLI KIZARTMALAR/TAVALAR (Kabak, patlıcan, biber kızartma, soslu veya yoğurtlu 50 gr yoğurt) | 180-200 gr |
| ETLİ TAZE SEBZE VE KURU BAKLİYATLAR (Taze fasulye, bamya, bezelye, kabak ,nohut, kuru fasulye pişmiş et miktarı 20gr ) | 180-200 gr |
| KIYMALI TAZE SEBZE VE KURU BAKLİYATLAR(taze fasulye,bamya,bezelye,nohut,kuru fasulye vb..(pişmiş kıyma miktarı 20gr) | 180-200 gr |
| PATLICAN, KARNIYARIK, (Pişmiş Sığır kıyma miktarı asgari 30 gr) | 180-200 gr |
| MUSAKKA, OTURTMA (Pişmiş Sığır kıyma miktarı asgari 30 gr) | 180-200 gr |
| TAZE DOLMA; ZEYTİNYAĞLI SARMA VE DOLMALAR | 180-200 gr |
| ZEYTİNYAĞLI BAKLİYAT VE TAZE SEBZE YEMEKLERİ | 180-200 gr |

**BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ | 150 gr |
| PİRİNÇ PİLAVI | 150 gr |
| ETLİ PİRİNÇ PİLAVI (Pişmiş et miktarı 6 gr) | 150 gr |
| CEVİZ (Erişte üzerine) | 5 gr |
| Yoğurtlu makarna (60gr yoğurt + 40gr sos) | 200 gr |

**HAMUR İŞLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BÖREK VE ÇEŞİTLERİ (Sigara, muska, tepsi ve su börekleri) | 100-120 gr |
| MİLFÖY BÖREĞİ | 100-120 gr |
| MANTI ÇEŞİTLERİ (Normal, kayseri, su mantısı, makarna, vb yoğurtlu 60 gr yoğurt.) | 180-200 gr |

**CACIK VE SALATALAR**

|  |  |
| --- | --- |
| CACIK | 150-170 gr |
| SÖĞÜŞ (Domates, biber, maydanoz, roka, tere vs.) | 75-100 gr |
| KIŞ SALATA (Kıvırcık, havuç, kırmızı lahana,),YAZ SALATA (ÇOBAN SALATA) | 75-100 gr |
| PİYAZ, MERCİMEK KÖFTE, KISIR, MAKARNA SALATASI, RUS SALATASI | 100-120 gr |
| TURŞU | 75-100 gr |
| PİLAKİLER (Barbunya, Kuru Fasulye vb.) | 120-150 gr |
| **GARNİTÜRLER** |  |
| PATATES (Kızartma) | 75 gr |
| YEŞİL GARNİTÜR( (Yeşil Soğan, Marul, Maydanoz, Tere, Roka, Kırmızı lahana v.b.) | 50 gr |

**TATLILAR**

|  |  |
| --- | --- |
| AŞURE, SÜTLÜ TATLILAR VE CEVİZLİ KABAK TATLISI (5 gr ceviz içi) | 120-150 gr |
| BAKLAVALAR (Cevizli, kaymaklı, fıstıklı, havuç dilim, Kadayıf, vb.), Lokma Tatlısı, Tulumba Tatlısı | 80-100 gr |
| HELVA (Tahin Helvası-Yaz Helvası-İrmik Helvası) | 80-100 gr |
| HELVA VE HAMUR TATLILARI (Ekmek kadayıfı, revani, şekerpare,kemalpaşa) | 80-100 gr |
| KOMPOSTO | 150-170 gr |

*Not: Listede olmayan yemekler ve gramajları taraflarca tespit edilir.*