## amblemgri-2.JPGKARABÜK ÜNİVERSİTESİ

## SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

## YEMEK İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

#### TANIMLAR

**İDARE :**Bu teknik şartnamede Karabük Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı bundan böyle “İDARE” olarak adlandırılacaktır.

**YÜKLENİCİ :** Üniversitemiz öğrenci ve personelinin bir öğünde beş (5) çeşitten oluşan malzeme dahil yemekler (I. Öğretim ve II. Öğretim ) Sosyal Tesis ve Öğrenci Yaşam Merkezinde ve Teknoloji Fakültesinde bulunan mutfakta pişirilip, Sosyal Tesis ve Öğrenci Yaşam Merkezinde bulunan öğrenci ve personel yemekhanelerine, Mühendislik Fakültesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Yenice MYO, Eflani MYO, Eskipazar Meslek Yüksekokulu ve ihtiyaca göre açılacak tüm yeni birimlerde bulunan yemekhanelere 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.

**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 bir komisyon oluşturarak görevlendirecektir.

**MERKEZ YEMEKHANE:** Sosyal Tesis ve Öğrenci Yaşam Merkezinde bulunan Yemekhane merkez yemekhane olarak tanımlanacaktır.

**TAHMİNİ YEMEK ADEDİ :** 2.500.000 adet

1. **İŞİN MAHİYETİ**
2. Bu teknik şartname Karabük Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı mutfak ve servis hizmetlerinin merkezi mutfak ve diğer yemekhanelerde nasıl yürütüleceğini kapsar.
3. 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 kanalların temizlenmesi ve açılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgahların, yerlerin vb. cihazlar ile bina içi ve etrafının temizlenmesi işini üstlenir.
4. Karabük Üniversitesinin 01.01.2018-30.06.2020 (30 Ay) tarihleri arasında; I. Öğretim öğrencileri ile personeline öğle yemeği ve II. Öğretim öğrencilerine de akşam yemeği olmak üzere 1 öğünde 5 çeşitten oluşan toplam 2.500.000 adet yemeğin malzeme dahil yapım, servis ve servis sonrası temizlik hizmeti alımı işidir.
5. Beş çeşitten oluşan bir öğün yemekte B grubu esas yemektir. Öğünlerde B,C,D grubu yemeklerden birer çeşit, A grubu yemekten iki çeşit bulunacaktır. E grubu salata bar ise dört çeşitten az olmayacaktır.
6. E grubu “Salata bar: Salata bar dört çeşitten az olmamak şartıyla; salata çeşitleri, zeytinyağlı çeşitleri, mezeler ve yoğurtlu çeşitler vb. olacaktır. Zeytinyağlı Barbunya Pilaki, zeytinyağlı bakla, zeytinyağlı fasulye pilaki, Mevsim salata, çoban salata, patates salatası, göbek salata, marul salata, kıvırcık salata, zeytinli piyaz, söğüş salata, söğüş (domates, biber, salatalık), havuç salata, rus salatası, makarna salatası, kırmızı lahana salatası, mercimek köftesi, kısır, haydari, turşu, yoğurt, semizotu ve benzerlerinden oluşur.”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| GRUPLAR |  | HAFTADA | MENÜDEKİ SIRASI |
| **A-YEMEK GRUBU**\* | Çorbalar\*\* | 5 kez | 1.yemek |
| **B-YEMEK GRUBU**\* |  | 5 kez |  |
| 1.Grup | Etli, zeytinyağlı kurubaklagil | 1 kez | 2.yemek |
| 2.Grup | Etli, zeytinyağlı sebze | 1 kez | 2.yemek |
| 3.Grup | Etli yemekler | 1 kez | 2.yemek |
| 4.Grup | Köfte çeşitleri | 1 kez | 2.yemek |
| 5.Grup | Tavuk yemekleri | 1 kez | 2.yemek |
| **C-YEMEK GRUBU**\* |  | 5 kez |  |
| 1.Grup | Pirinç pilavı çeşitleri | 2 kez | 3.yemek |
| 2.Grup | Bulgur pilavı çeşitleri | 1 kez | 3.yemek |
| 3.Grup | Makarna çeşitleri | 1 kez | 3.yemek |
| 4.Grup | Börek çeşitleri | 1 kez | 3.yemek |
| **D-YEMEK GRUBU**\* |  | 5 kez |  |
| 1.Grup | Tatlılar | 2 kez | 4.yemek |
| 2.Grup | İçecek | 1 kez | 4.yemek |
| 3.Grup | Meyveler | 1 kez | 4.yemek |
| 4.Grup | Süt ve süt ürünleri | 1 kez | 4.yemek |
| **E-YEMEK**  **GRUBU**\* |  |  |  |
| 1.Grup | Salata Bar | 5 kez | 5.yemek |

* Gruplarda yer alan yemekler haftalık dönüşümlü olarak çıkarılacaktır.
* B grubundan seçilen etsiz yemeklerin yanında verilen C grubu yemeklerde mutlaka et olacaktır.
* A grup yemek çeşitlerden (Çorba) her gün 2 çeşit seçmeli olarak çıkarılacaktır.
* E grubundaki salata bar dört çeşitten az olmamak şartıyla haftanın beş günü A.B.C.D gruplarına ilave olarak çıkarılacaktır. Salata bardaki çeşitlerden bir tanesi tercih edilecektir.
* Her yemek dönemi 1 aylık dönemi kapsar.
* Ekmek 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 kırmız et çıkmışsa yine onun yerine kırmızı et (köfte, kebap vb.), beyaz et çıkmışsa beyaz et (tavuk, balık vb.) vermekle yükümlüdür.

**Örnek Menü (2 haftalık)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Çorbalar** | **B-Yemek Grubu** | **C-Yemek Grubu** | **D-Yemek Grubu** | **E-Yemek Grubu** |
| Pazartesi | Ezogelin Çorba\Sebze Çorba  (180-200 gr) | Püreli Hasanpaşa Köfte  (150-170 gr) | Fırın Makarna  (150 gr) | Elma  (200 gr) | -Mevsim Salata (150-200 gr) -Turşu (75-100 gr) -Kısır (150-200 gr) -Zeytinyağlı Barbunya Pilaki (150-200 gr) |
| Salı | Düğün Çorbası\Tarhana Çorba  (180-200 gr) | Etli Taze Fasulye  (250 gr) | Bulgur Pilavı  (150 gr) | Kadayıf  (150 gr) | -Kırmızı Lahana (100-150 gr) -Mercimek Köfte (150-200 gr) -Semizotu Salata (100-150 gr)  -Zeytinyağlı Havuç Kızartma (100-150 gr) |
| Çarşamba | Sebze Çorbası\Mercimek Çorba  (180-200 gr) | Tavuk Sote  (170-200 gr) | Şeh.Pirinç Pilavı  (200 gr) | Yoğurt  (200 gr) | -Domates Salatalık Söğüş (100-150 gr) -Makarna Salata (150-200 gr) -Karnabahar Salata(100-150 gr) -Zeytinyağlı Bakla(150-200 gr) |
| Perşembe | Yayla Çorbası\Patates Çorbası  (180-200 gr) | Etli Nohut  (180-200 gr) | Şeh.Pirinç Pilavı  (200 gr) | Kayısı Kompostosu  (200-250 gr) | - Kıvırcık, Kırmızı Lahana Salata (150-200 gr) -Piyaz (100-150 gr) -Havuç Salata (100-150 gr) -Patates salatası (150-200 gr) |
| Cuma | Domates Çorba\Şehriye Çorba  (180-200 gr) | Ciğer Sote  (180-200 gr) | Kol Böreği(Patatesli)  (150-200 gr) | Fırın Sütlaç  (200-250 gr) | -Marul Salata (100-150 gr) -Rus Salata (150-200 gr) -Haydari (100-150 gr) -Zeytinyağlı Fasulye Pilaki (150-200 gr) |
| Pazartesi | Düğün Çorbası\Tarhana Çorba  (180-200 gr) | Terbiyeli Köfte  (150-170 gr) | Spagetti Makarna  (150 gr) | Armut  (200 gr) | -Mevsim Salata (150-200 gr) -Turşu (75-100 gr) -Kısır (150-200 gr) -Zeytinyağlı Barbunya Pilaki (150-200 gr) |
| Salı | Ezogelin Çorba\Sebze Çorba  (180-200 gr) | Etli Biber Dolması  (200 gr) | Peynirli Börek  (150-200 gr) | Yoğurt  (200 gr) | -Kırmızı Lahana (100-150 gr) -Mercimek Köfte (150-200 gr) -Semizotu Salata (100-150 gr)  -Zeytinyağlı Havuç Kızartma (100-150 gr) |
| Çarşamba | Sebze Çorbası\Mercimek Çorba  (180-200 gr) | Tavuk Döner  (150 gr) | Şeh. Pirinç Pilavı  (200 gr) | Revani  (100 gr) | -Domates Salatalık Söğüş (100-150 gr) -Makarna Salata (150-200 gr) -Karnabahar Salata(100-150 gr) -Zeytinyağlı Bakla(150-200 gr) |
| Perşembe | Yayla Çorbası\Patates Çorbası  (180-200 gr) | Z.Y. Barbunya  (200 gr) | Özbek Pilavı  (200 gr) | Komposto (Vişne)  (200-250 gr) | - Kıvırcık, Kırmızı Lahana Salata (150-200 gr) -Piyaz (100-150 gr) -Havuç Salata (100-150 gr) -Patates salatası (150-200 gr) |
| Cuma | Pirinç Çorbası\Şehriye Çorba  (180-200 gr) | Et Döner  (150 gr) | Bulgur Pilavı  (150 gr) | Lokma Tatlısı  (150 gr) | -Marul Salata (100-150 gr) -Rus Salata (150-200 gr) -Haydari (100-150 gr) -Zeytinyağlı Fasulye Pilaki (150-200 gr) |

1. **GENEL HÜKÜMLER**
2. 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 olarak müracaat ederek, İdarenin onayını alacaktır.
3. Ayrıca İdare gerekli gördüğü durumlarda teknik şartnameye uygun olarak menü veya gün değişikliği yapmak istediğinde en az 24 saat öncesinde yüklenici firmaya yazılı olarak bildirecektir.
4. Onaylanan listeler İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
5. 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. Ayrıca yeteri kadar yemek çıkarılmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır. Ödemeler fiilen yenen yemek sayısına göre yapılacaktır. Fazla kalan yemekten idare sorumlu olmayacaktır.
6. Yiyeceklerin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
7. 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.
8. **Tüm birimlerde yemek servis saatleri,**

I. Öğretim öğrencileri için (öğle) 11.30 – 13.30 ve personel için Yaz saati ve Kış saatleri uygulamalarına göre değişkenlik göstermekle beraber 12.00 – 13.30,

II. Öğretim öğrencileri için (akşam) 16.00 – 19.00 olarak uygulanacaktır.

Bu saatler dışında yemek servisi yapılmayacaktır. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir.

1. Öğle ve akşam yemekleri idarenin uygun görmesi halinde aynı menüden oluşabilir. Ancak, akşam yemekleri servis saatine kadar uygun koşullarda muhafaza edilip servise sunulacaktır.
2. İşletmede yemek yapımında kullanılan su şehir şebekesinden idarenin uygun gördüğü arıtma cihazı ile arıtılarak sağlanmalıdır.
3. 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.
4. İdare, Firmadan resmi 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. Bu durumda 2 kumanya 1 tabldot ücreti olarak değerlendirilecektir. (Kumanya yarım ekmek arası kaşar peynirli sandviç, 0,5 lt’lik su ve 200ml ayran / 200 ml meyve suyu şeklinde oluşacaktır). Ayrıca kumanya piknik grubu ürünlerden de oluşabilecektir (piknik bal yada reçel, piknik tereyağ, kakaolu fındık kreması, piknik krem peynir, zeytin(siyah veya yeşil), cherry domates, streçlenmiş şekilde dilim ekmek, kişi başı 1’er adet plastik çatal ve bıçak, ıslak mendil, 0,5 lt’lik su ve 200ml ayran / 200 ml meyve suyu). Bu durumda 1 piknik grubu kumanya 1 tabldot ücreti olarak değerlendirilecektir.
5. İdare Mutfağında pişirilen yemek Üniversite Öğrenci ve Personeli dışında hiçbir şekilde başka kişi ve kuruluşlara verilmeyecektir.
6. **İŞLETME ÇEVRESİ**
7. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği yere taşınacaktır.
8. Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
9. 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 ve ilaçlamak; 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 plastik veya lastik kenarlı araç veya plastik kova kullanmak zorundadır.
10. **İŞLETME İÇİ**
11. Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
12. 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.
13. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
14. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
15. Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.
16. Tesiste uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalıdır.
17. İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunmalıdır.
18. Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalıdır.
19. 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.
20. Ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalıdır.
21. Mutfak alanındaki sıcaklık, üretilen ürüne göre uygun olmalıdır.
22. İşletmede buhar ve nemden oluşabilecek bulaşmayı önleyecek ölçüde havalandırma yapılmalıdır. Havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalıdır.
23. Yüklenici kullandığı alanların boya ve badana işlerini yapmakla yükümlüdür. bundan doğacak masraflar Yükleniciye aittir.
24. Yemekhane ve mutfakta havalandırma, ısınma ve soğutma sisteminin bakım, onarım ve arızaları Yüklenici tarafından yaptırılacaktır.
25. **GIDA GÜVENLİĞİ**
26. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz ve satışa sunulamaz.
27. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
28. 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.
29. 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.
30. Gıda maddeleri, toksit maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
31. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
32. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
33. **TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON**
34. 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.
35. Mutfak ve yemekhanelerin içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
36. Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
37. 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 laboratuar da kontrolü İdare tarafından istenebilir. Böyle bir durumda temiz raporu olmayan malzemeler kullanılmayacak ve bundan doğacak masraflar Yükleniciye aittir.
38. İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon amacıyla kullanılacak ürünler Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
39. 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.
40. 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.
41. Gıda hazırlama alanı giriş ve çıkışlarında, dezenfektanlı paspas veya dezenfektan işlevi bulunan tertibat bulunmalıdır. Galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmelidir.
42. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
43. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır.
44. **ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE**
45. Yüklenici, İşyerinde etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü oluşturmalıdır.
46. Yüklenici, İşyerinde zararlı mücadelesi, idarenin onaylayacağı bir program dahilinde düzenli olarak yapacaktır. 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.
47. 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.
48. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
49. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.
50. **İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ, BUHAR**
51. İşletmede kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır
52. 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.
53. Mutfak içerisinde her an kullanıma hazır akar sıcak su bulunmalıdır.
54. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.
55. **PERSONEL HİJYENİ**
56. İşletmede personel hijyeninden sorumlu bu konuda eğitim almış, görevli bir eleman bulunmalıdır.
57. İşyerinde çalışan personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalıdır. İşyerinde çalışan personelin hijyen belgeleri olmalıdır.
58. 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.
59. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
60. Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemelidir.
61. 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. (12. Maddede açıklık getirilmiştir.)
62. Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
63. 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.
64. Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
65. Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır.
66. 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.
67. Firma çalışan işçilerine aşağıda detayları belirtilen iş kıyafetini ayni olarak vermek zorundadır.

**Aşçı ve aşçı yardımcıları:** Beyaz aşçı kepi, beyaz düğmesiz, cepsiz çalışma kıyafeti (kenarlarındaki şeritlerin rengi İdare tarafında belirlenecektir), beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük, beyaz çorap ve beyaz kapalı terlik giyeceklerdir.

**Bulaşıkçı:** Kaliteli kumaştan yapılmış iş tulumu, diz kapağına kadar ulaşan çizme giyecekler ve sudan koruyucu naylon önlük takacaklardır.

**Bayan elemanlar:** Kaliteli kumaştan yapılmış açık renk uzun kollu iş önlüğü, bone ve kapalı terlik giyeceklerdir. (Yemek servis sırasında servise çıkan bayan elemanlar beyaz tülbent yâda bone, beyaz uzun kollu iş önlüğü, beyaz pantolon, kıyafetti koruyucu beyaz önlük, beyaz kapalı terlik giyeceklerdir. Yemek servisi sırasında kep, ağız maskesi ve eldiven takacaklardır.

**Yemek Hazırlık Aşamasında Giyilecek Kıyafetler:** Mutfakta yemek hazırlığı yaparken mavi aşçı kepi, mavi gömlek, mavi pantolon, lacivert önlük, beyaz kapalı terlik giyeceklerdir. Yemek hazırlığı sırasında kep, ağız maskesi ve eldiven takacaklardır.

**Yemek Servis Aşamasında Giyilecek Kıyafetler:** Yemek servis sırasında servise çıkan erkek elemanlar beyaz aşçı kepi, beyaz çıtçıtlı hakim yakalı uzun kollu gömlek, beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük, beyaz kapalı terlik giyeceklerdir. Yemek servisi sırasında kep, ağız maskesi ve eldiven takacaklardır.

1. 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.
2. Her çalışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır.
3. Çalışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.
4. **SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI**
5. Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
6. 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 kullanılmalıdır.
7. Yüklenici Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanmalıdır.
8. Yemek hizmeti verilen tüm mutfaklara ait kanalizasyon, mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa Yüklenici söz konusu kanalizasyonu ve çökertme çukurunu tam randımanlı çalışacak şekilde temizletmekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda Yüklenici kanalizasyonu aynı temizlikte teslim etmek zorundandır.
9. 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 ve Orman 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.
10. **TEKNİK DONANIM ALET EKİPMAN**
11. 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.
12. Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
13. 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.
14. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
15. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğuşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
16. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından Yüklenici sorumludur.
17. Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
18. Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik (18/10 Cr-Ni) olmalıdır.
19. 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.
20. 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 idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir.
21. Yüklenici öğrenci yemekhanesinde bulunan masalar hariç diğer tüm masalarda masa örtüsü bulunduracaktır. Her masada tuzluk, biberlik, zeytinyağı, poşetli kürdan, kâğıt peçete ile ekmek sepeti bulunduracaktır. Ayrıca yüklenici EK-2’de tabloda yazılı malzemeleri temin etmekle yükümlüdür.
22. **TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ**
23. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
24. İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri no’su ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalıdır.
25. Üretim alanında üretimin gerektirdiğinden fazla miktarlarda ham, yardımcı madde, ambalaj materyali muhafaza edilmemeli, üretim alanı depo olarak kullanılmamalıdır.
26. 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/gıda mühendisleri) tarafından kontrol edilecek; uygun bulunmayan malzemeler kabul edilmeyecek ve derhal değiştirilecektir.
27. Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.
28. 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.
29. Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde gerekli laboratuvar tahlilleri yemek numunelerinin üzerinden yapılacaktır. Tahlil masrafları yükleniciye ait olacaktır. Gıda zehirlenmesinin sebebinin yükleniciden kaynaklandığı tespit edilirse cezai hükümler cezai müeyyideler bölümünün 10. 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 veya yemeğin içinden kimyasal madde ve benzeri şeylerin çıkması ve bunun yapılan denetimlerde Muayene Komisyonunca tespiti halinde idare sözleşmeyi tek taraflı olarak fesih etme yetkisine sahiptir.
30. Yüklenici 1 adet kuru hava sterilizatörü, 1 adet (15 litre) kilitli buzdolabı, ihtiyaca göre numune alma poşeti, 1 adet termobox ve numune alma ekipmanı bulundurmak zorundadır.
31. **SUNUM**
32. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
33. Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
34. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
35. 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.
36. 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.
37. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.
38. 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.
39. 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.
40. Ekmek günlük, taze ve kişi başı 150 gr olarak hesaplanacaktır. Servise sunulacak ekmekler 50 şer gr lık rol ekmek olarak imal edilecek ve poşetlenmiş şekilde (tuzlu, tuzsuz, kepekli vb) kişilerin talepleri ölçüsünde servise sunulacaktır. Poşetlerin üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihiyazılı olacaktır. Ekmekler yüksek randımanlı undan yapılmış, pişmiş ve taze olacaktır. Yemekhanelerde tüketilmek koşulu ile ekmek tüketiminde sınırlandırma olmayacaktır. Ekmek servisi ayrıca fatura edilmeyecektir.
41. Yemekler kaliteli, lezzetli doyurucu olarak en az 150 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.
42. Yemekhanede bulunan masa ve sandalyelerin tamiri, yıkanıp temizlenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, porselen 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. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
43. Yüklenici öğrenci yemekhanesinde bulunan masalar hariç diğer tüm masalarda masa örtüsü bulunduracaktır. Her masada, tuzluk, biberlik, kürdan (her biri ambalajlı), peçete, limon suyu, riviera zeytinyağı bulundurulacaktır. Kullanılan masa örtülerinin temizliği ve ütüsü Yükleniciye ait olacaktır.
44. 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 (ekmek, su, peçete, tuz vs.) hemen giderilecektir.
45. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun eldivenle yapılacaktır.
46. Personel ve öğrenci yemekhanelerinde yemekler self servis olarak kırılmaz tabaklarda dağıtılacaktır. (Yemek hizmeti verilen her yemekhanede) Gerekli tüm malzemeler yüklenici tarafından karşılanacaktır.
47. Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.
48. **TAŞIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA**
49. Depoların kapıları kilitli, kapı altları her türlü zararlı girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.
50. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalıdır.
51. Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.
52. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.
53. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
54. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
55. 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.
56. Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte, sayıda ve temiz olmalıdır.
57. 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.
58. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
59. Depolama işlerinde stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (İlk giren ilk çıkar)
60. 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.
61. 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.
62. Depolar ve taşıma araçlarında havalandırma, sıcaklık ve nem düzeyi, ham madde, yardımcı madde ürün özelliklerine uygun olmalı, depolar ve taşıma araçlarında sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmelidir.
63. Depolar İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır. Depolardaki besinlerin iç sıcaklıkları belirli periyotlarla ölçülüp İdareye bildirilecektir.
64. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
65. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
66. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
67. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
68. Yüklenici mevcut depoların dışında başka bir yerde kiralama ya da satın alma yoluyla depo kullanma yolunu seçerse söz konusu deponun 1-20 maddelerde belirtilen tüm şartları taşıma zorunluluğu vardır.
69. Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkan verecek nitelikte olmalı, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnız gıda maddesi için” ibaresinin bulunması sağlanmalıdır.
70. Merkez yemekhane mutfağından diğer yemekhanelere hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik conta kapaklı gastonomlar 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 2012 model 4 (dört) araç ile gerçekleştirilecektir. Taşımanın yapıldığı araçlar sadece bu amaç için kullanılacaktır.
71. **ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR**
72. 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PERSONEL** | **ÖĞRENİM DÖNEMİ** | **TATİL DÖNEMİ** |
| Yönetici | 1 | 1 |
| Gıda Mühendisi veya Diyetisyen | 1 | 1 |
| Gıda Teknikeri | 2 | 1 |
| Aşçıbaşı | 2 | 1 |
| Aşçı | 4 | 2 |
| Aşçı Yardımcısı | 10 | 3 |
| Temizlik Elemanı, | 19 | 10 |
| Yemek Servis Elemanı | 37 | 19 |
| Şoför | 4 | 2 |
| TOPLAM | 80 | 40 |

Tatil Günleri Karabük Üniversitesi internet sitesinde yayınlanan akademik takvimde belirtilmektedir.

Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:

* + Nüfus Cüzdanı Örneği (TC Kimlik nolu)
  + Tebligat için adres beyanı (Nüfus ve Vatandaşlık Müdürlüğünden alınacak)
  + Adli sicil kaydı
  + SGK’na uygun olarak hazırlanmış sigorta işlemlerinin tam olduğunu gösterir belge ve sigorta kartı
  + Aşçıbaşı için Ustalık Belgesi
  + Kimlik Kartı (Yüklenici firma elemanı olduğunu gösterir fotoğraflı)
  + Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu,
  + Diploma, bonservis, referanslar ve diğer belgeler (varsa)
  + 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.)

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.

1. Yüklenici İdareyle muhatap olacak yönetici düzeyinde bir yetkilisini iş süresince (yemek hazırlama, servis ve servis sonrası temizlik) merkez mutfakta bulunduracaktır.
2. Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
3. Yüklenici, personel değişikliğinde İdarenin görüşünü alacak ve ihale dokümanında belirtilen kurallara uymadığı tespit edilen personel kanunlara uygun olarak işten çıkarılacaktır. 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.
4. İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın ve gıda zehirlenmeleri ile ilgili tüm masraflar ile zarar ve ziyan Yüklenici tarafından karşılanır.
5. Mutfağın fiziki koşullarının herhangi bir nedenden dolayı (yangın, patlama, tadilat, doğal afet, araç gereçlerde meydana gelen arıza, vb.) kullanılamaz hale gelmesi durumunda, Yüklenici günlük menüyü aynı şekilde ve idarenin denetiminde temin etmek ve sunmakla yükümlüdür.
6. Yüklenici çalıştığı mekânlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
7. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
8. Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre, hijyen sertifikası belgelerini (asıl) idareye teslim etmek zorundadır. Resmi gazetenin 05 Temmuz 2013 tarih ve 28698 sayılı Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre, yüklenici firma hijyen sertifikası almış personel çalıştırmakla yükümlüdür.
9. Yüklenici İş Kanunun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzısıhha Kanununun, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür.
10. Sosyal Sigortalar Mevzuatının İşçi-İşveren hakkındaki yasalardan dolayı işçi alınması, işçi çıkarılması ve işçi haklarını ödemesi gibi sorumlulukları Yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.
11. Yüklenici, işleri aksatmayacak şekilde en az İdarenin öngördüğü sayıda işçi çalıştırmak zorundadır. İdare isteği zaman personel kontrolü yapabilecektir. Belirtilen sayıda personel çalıştırmadığı tespitinde sözleşmede ve teknik şartnamede belirtilen oranda ceza uygulanacaktır. Eksik işçi çalıştırmadan dolayı Sosyal Güvenlik Kurumu ile ilgili tüm sorumluluk yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici işçilerinin hastalık, rapor, yıllık izin, idari izin gibi hallerinde bile öğrenim döneminde ve tatil döneminde belirtilen asgari personeli çalıştırmakla yükümlüdür. Yüklenici İdare tarafından düzenlenen toplu yemeklerde personelin yeterli olmadığı durumlarda part time olarak üniversitemiz öğrencilerinden servis elemanı olarak faydalanabilir. Bu kısmi zamanlarda çalıştırılacak personel için SGK mevzuatına uygun işlem yapılacaktır.
12. 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.
13. 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 5 iş günü içerisinde banka hesaplarına yatıracak ve yatırıldığı gün banka dekontlarını İdareye teslim edecektir.
14. Yüklenici, halen çalıştırdığı ve bu ihale döneminde yeni işe aldığı gerek bu işyerinden şartname dışı hizmetlerde çalışan gerekse daha önce kendinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra Yükleniciye giren işçilerin ihale tarihinden önceki dönemler için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücret, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumlu olduğunu ve bunlardan İdarenin sorumlu olmadığını kabul eder.
15. 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.
16. Yemekhanede çalıştırılan personelin her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.
17. Çalışan personelin hizmet içi eğitimleri idarenin belirleyeceği zamanlarda (üç ayda bir) yüklenici gıda mühendisi veya diyetisyeni tarafından planlanacak ve uygulanacaktır.

**16-YEMEKHANELERE AİT BİLGİLER**

1-Yemek Hizmeti Verilecek Yemekhaneler

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Yemekhaneler | Öğrenci | Personel | Öğrenci Kapasitesi | Personel Kapasitesi | | Toplam Alanı (m2) | Uzaklık (km) |
| Mühendislik Fakültesi Yemekhanesi | 1 | | 240 | | 240 | 711 | - |
| Yenice Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi | 1 | | 100 | | | 97 | 38 |
| Eflani Meslek Yüksekokulu | 1 | | 111 | | | 402 | 52 |
| Eskipazar Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi | 1 | | 60 | | | 500 | 38 |
| Safranbolu Turizm Fakültesi Yemekhanesi | 1 | 1 | 400 | 200 | | 706 | 10 |
| Sosyal Tesis ve Yaşam Merkezi | 1 | 4 | 1200 | 660 | | 3611 | - |
| TOPLAM | 11 | | 3211 | | | 6027 |  |

\*TOBB Meslek Yüksekokulu yemekhanesi açılması halinde;

Karabük- Sanayi Sitesi arası 15 km

2- 2016-2017 Eğitim Öğretim Dönemine Ait Elektrik, Su ve Doğalgaz Giderleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tutarın ait olduğu ay | Elektrik Bedeli | Su Bedeli | Doğalgaz Gideri |
| Ocak 2016 | 1.321,92-TL | 3.020,64-TL | 3.000 TL |
| Şubat 2016 | 1.818,36-TL | 7.430,96-TL | 5.000 TL |
| Mart 2016 | 1.755,00-TL | 8.660,20-TL | 9.000 TL |
| Nisan 2016 | 1.321,92-TL | 3.020,64-TL | 7.500 TL |
| Mayıs 2016 | 1.488,96-TL | 5.883,00-TL | 6.000 TL |
| Haziran 2016 | 3.329,64-TL | 8.342,20-TL | 5.000 TL |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tutarın ait olduğu ay | Elektrik Bedeli | Su Bedeli | Doğalgaz Gideri |
| Eylül 2016 | 1.016,64-TL | 2.204,80-TL | 4.500-TL |
| Ekim 2016 | 1.071,00-TL | 4.775,30-TL | 7.000-TL |
| Kasım 2016 | 1.311,48-TL | 7.950,00-TL | 7.000-TL |
| Aralık 2016 | 688,32-TL | 3.778,90-TL | 5.000-TL |
| Ocak 2017 | 1000,00-TL | 3.600,00-TL | 3.500-TL |
| Şubat 2017 | 1014,84-TL | 4860,10-TL | 4000-TL |
| Mart 2017 | 1.136,52-TL | 5.925,40-TL | 4000-TL |

1. Aylara Göre Yemek Yiyen Kişi Sayıları

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AY** | **2015 Yılı**  **Toplam Yemek Yiyen Sayısı** | **2016 Yılı**  **Toplam Yemek Yiyen**  **Sayısı** | **2017 Yılı**  **Toplam Yemek Yiyen**  **Sayısı** |
| Ocak | 29489 | 37058 | 23592 |
| Şubat | 49110 | 69785 | 57404 |
| Mart | 103321 | 134562 | 113307 |
| Nisan | 74399 | 90433 | 69406 |
| Mayıs | 71920 | 90572 |  |
| Haziran | 17472 | 9294 |  |
| Temmuz | 5772 | 15773 |  |
| Ağustos | 9697 | 17231 |  |
| Eylül | 18551 | 33992 |  |
| Ekim | 95058 | 106651 |  |
| Kasım | 95253 | 81686 |  |
| Aralık | 107469 | 73835 |  |
| **Toplam** | **677511** | **760872** |  |

1. Temizlik Malzemeleri Aylık/Yıllık Kullanım Miktarları

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **S.**  **No** | **Cinsi** | **Miktar** | **Ad./Kg./** | **Açıklama** |
|  | Sıvı Bulaşık Yıkama Maddesi (Elde Yıkama) | **1500** | **Kg** | **\*** |
|  | Sıvı Bulaşık Yıkama Maddesi (Bulaşık Makinesi ) | **400** | **Kg** | **\*** |
|  | Bulaşık Makinesi Parlatıcısı | **240** | **Kg** | **\*** |
|  | Mutfak Yüzeyleri İçin Yağ Çözücü | **150** | **Kg** | **\*** |
|  | Genel Amaçlı Dezenfeksiyon ve Temizlik Maddesi | **480** | **Kg** | **\*** |
|  | Sıvı El Yıkama Maddesi | **50** | **Kg** | **\*** |
|  | Paslanmaz Çelik Yüzeyler İçin Temizlik ve Bakım Maddesi | **5** | **Lt** | **\*** |
|  | Kireç Çözücü | **390** | **Kg** | **\*** |
|  | Meyve ve Sebze Dezenfektan | **20** | **Lt** | **\*** |
|  | Servis Zemin Deterjanı | **540** | **Kg** | **\*** |
|  | Çamaşır Suyu | **80** | **Lt** | **\*** |
|  | Havlu Peçete (21 cm) | **10** | **Koli** | **\*** |
|  | Dispenser Peçete | **30** | **Koli** | **\*** |
|  | Jelatinli Kürdan | **7** | **Koli** | **\*** |
|  | Cerrahi Eldiven | **50** | **Koli** | **\*** |
|  | Ağızlık Maske | **3** | **Koli** | **\*** |
|  | Bone | **5** | **Koli** | **\*** |
|  | Galoş | **3** | **Koli** | **\*** |
|  | Bulaşık Süngeri | **4** | **Koli** | **\*** |
|  | Bulaşık Teli | **4** | **Koli** | **\*** |
|  | Strej 30 cm 300 cm | **13** | **Adet** | **\*** |
|  | Folyo Strej 45 cm \* 300 cm | **2** | **Adet** | **\*** |
|  | Temizlik Arabası | **15** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Çekpas ve Sapı | **50** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Toz Fırça ve Sapı | **10** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Mob Bez ve Sapı | **100** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Battal Çöp Torbası (Siyah) | **20** | **Koli** | **\*** |
|  | Battal Çöp Torbası (Mavi) | **25** | **Koli** | **\*** |
|  | Büyük Çöp Bidonu Kapaklı, Tekerlekli | **30** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Isıya Dayanıklı Eldiven | **4** | **Adet** | **\*** |
|  | Bulaşık Önlüğü | **75** | **Adet** | **\*\*** |
|  | Tülbent Bez 100 m | **1** | **Top** | **\*\*** |
|  | Süp Kase | **11** | **Koli** | **\*** |
|  | Tuvalet Kağıdı (32’li) | **5** | **Koli** | **\*** |

**\*\* Yıl \*Ay**

17. CEZAİ MÜEYYİDELER

Yüklenici firma sözleşme süresi içinde hiçbir aksaklığa noksanlığa mahal vermeden hizmeti yürütecektir. Şartnamede belirtilen hususlar yerine getirilmediği takdirde aşağıdaki cezai müeyyideler uygulanacaktır.

1. Teknik Şartnamenin Çalışan Personelle İlgili Şartlar 14. Maddesi gereği işçi maaşları her ay hakkedişin ödendiği tarihten itibaren 5 iş günü içerisinde banka hesaplarınayatırılması ve yatırıldığına dekont/banka listesi idareye teslim edilmesi gerekir. Hakkedişin ödendiği tarihten itibaren 5 iş günü içerisindeişçi maaşları (mesai bitimi) yatırılmaz ise gecikilen her gün için sözleşme bedelinin 0,0008 (on binde sekiz)’i oranında ceza uygulanacaktır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ ine ulaşması halinde,
2. Çalışan personelin, hizmet sunulan alanların, gıda maddelerinin ve malzemelerin; temizlik ve hijyen kurallarına uygun olmadığınıntespit edilmesi halinde, her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0008 (on binde sekiz)’i oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ ine ulaşması halinde,
3. Üniversitemiz mutfak ve yemekhanelerine girişinde veya daha sonra yemek pişirilmesi veya dağıtılması sırasında; gıda maddelerinde kaliteye uyulmadığının tutanakla tespitihalinde; her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0016 (on binde on altı)’sı oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ ine ulaşması halinde,
4. Yüklenici tarafından satın alınan mamul gıda maddelerinin veya pişirilen yemeklerin, gıda analizine gönderilmesi sonucu, Türk Gıda Kodeksine uygunsuzluğunun tespiti halinde; her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0016 (on binde on altı)’sı oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ine ulaşması halinde,
5. Yemek pişirilmesi ve dağıtılması sırasında gramaja uyulmadığının tespiti halinde, her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0008 (on binde sekiz)’i oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ine ulaşması halinde,
6. Yüklenicinin, Teknik Şartnamede belirtilen bakım ve onarım işlerini zamanında yaptırmadığı tutanakla tespit edilmesi halinde, Her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0004 (on binde dört)’ü oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ine ulaşması halinde,
7. Bu şartnamede belirtilen zorunlu nedenler olmadıkça, yüklenicinin işi aksatması veya öğrenci ve personelin yemek talebinin karşılanmaması halinde; sözleşme bedelinin 0,003 (binde üç)’ü oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1 ine ulaşması halinde,
8. Kılık kıyafete uygun ve temiz giyinmeyen işçi tespit edilmesi halinde birinci defa durum ihtaren kendilerine tutanakla bildirilir. 24 saat içinde gerekli önlem alınmadığı ve başka tespitler de yapıldığı takdirde; her gün ayrı ayrı olmak üzere hatalı görülen her bir personel için sözleşme bedelinin 0,0001 (on binde bir)’i oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ine ulaşması halinde,
9. İdarenin; yapılan denetlemelerde yüklenicinin eksik personel çalıştırdığını tutanakla tespit etmesi halinde; eksik çalıştırılan her bir işçi için ve tamamlanmayan her gün için ayrı ayrı olmak şartıyla, sözleşme bedelinin 0,0001 (on binde bir)’i oranında ceza uygulanır. Yapılan denetimlerde Çalışan Personelle İlgili Şartlar Madde 1 de belirtilen işçi sayısının altında eksik işçi çalıştırıldığının tespit edilmesi halinde tamamlanmayan her bir gün için sözleşme bedelinin 0,0001 (on binde bir)’i oranında ceza uygulanacaktır. Ayrıca bir ay içerisinde eksik çalıştırılan işçiler için kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ine ulaşması halinde,
10. Yemek yiyenlerde vuku bulacak yemekten kaynaklı gıda zehirlenmesi şikâyetlerinde, klinik bulgu ve müdavi hekim teşhisinin aynı doğrultuda olması, ayrıca bu durumun laboratuvar bulguları ile desteklenmesi halinde; sözleşme bedelinin 0,004 (binde dört) ‘ü oranında ceza uygulanacaktır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ine ulaşması halinde,
11. Bu madde de ceza öngörülmeyen ancak, İdari ve Teknik şartnamelerde yer alan yükümlülüklerin yerine getirilmediğinin tespit edilmesi halinde; her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0004 (on binde dört)’ü oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1’ine ulaşması halinde,yukarıda belirtilen cezalar uygulanmakla birlikte 4735 sayılı Kanunun 20. maddesinin (b) bendine göre protesto çekmeye gerek kalmaksızın sözleşme tek taraflı olarak fesh edilebilir.

İdarece kesilecek cezanın toplam tutarı hiç bir durumda sözleşme bedelinin %30’unu geçemez.

1. Şartnamede bulunmayan veya unutulan hususlar, ortaya çıkabilecek sorunlar idarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir.Uygulanacak cezalar Yüklenici firmanın hakkedişinden kesilecektir.

**18. DİĞER HUSUSLAR**

1. Yüklenici mutfakta hazırlanan yemeklerin, yemekhanelere gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her yemekhaneye yemek yiyen kişi adedinin yüzde onu (%10) kadar opsiyon gönderecektir.
2. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.
3. 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.
4. Muayene ve Denetim Komisyonları yemekhanelerin her alanında denetim yapabilir.
5. 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 salon, mutfak, WC, lavabo vb. (Temizlik personellerinden en az 5 tanesi Sosyal Tesis ve Öğrenci Yaşam Merkezinde bulunan Merkez Mutfak ve yemekhanelerine ait WC, lavabo vb. alanların temizliğinde görevlendirilecektir.) yüklenici tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici tarafından temin edilecektir.
6. 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.
7. 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.

**EK – 1- İDARE TARAFINDAN YÜKLENİCEYE TESLİM EDİLECEK DEMİRBAŞ LİSTESİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MERKEZ MUTFAK** | | | | | |  | |  | |
| S.NO | POZ.NO. | | | AÇIKLAMALAR | | ÖLÇÜ | | ADET | |
| **PİŞİRME** | | | |  | |  | |  | |
| 1 | 469-200 | | | FRİTÖZ ELEKTİRKLİ | | TEK SEPETLİ | | | 1 |
| 2 | 469-200 | | | FRİTÖZ ELEKTİRKLİ | | ÇİFT SEPETLİ | | | 1 |
| 3 | 469-200 | | | IZGARA LPGLİ | | 50\*100\*25 | | | 1 |
| 4 | 451-201/801 | | | SET ALTI DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 210\*60\*60 | | | 1 |
| 5 | 471-405 | | | KONVEKSİYONLU FIRIN LPG Lİ | | 40 TEPSİLİ | | | 2 |
| 6 | 451-201 | | | ARA TEZGAH | | 100\*60\*85 | | | 1 |
| 7 | 455-100\*1/4 | | | SOS BAİN MARİE LPGLİ | | 40\*60\*30 | | | 1 |
| 8 | 476-400 | | | KUZİNE LPGLİ | | 200\*100\*80 | | | 1 |
| 9 | 476-502 | | | YER OCAĞI LPGLİ | | 80\*60\*50 | | | 4 |
| 10 | 457-600 | | | KAZAN TAŞIMA ARABASI | | 90\*70\*50 | | | 4 |
| 11 | 477-400 | | | ORTA TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ | | 17,92 m2 | | | 1 |
| 12 | 451-201/801 | | | SET ALTI DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 120\*60\*60 | | | 1 |
| 13 | 457-700 | | | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | | 90\*60\*85 | | | 2 |
| 14 | 451-901 | | | DUVAR DOLABI | | 95\*40\*60 | | | 2 |
| 15 | ÖZEL | | | YER IZGARASI | | 300\*20 | | | 4 |
| 16 | ÖZEL | | | DOLAPLI ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 140\*100\*85 | | | 2 |
| 17 | 451-201 | | | ÇALIŞMA TEZGAHI | | 115\*60\*85 | | | 1 |
|  |  | | |  | |  | | |  |
| **SEBZE  HAZIRLIK** | | | |  | |  | |  | |
| 18 | | 451-901 | | DUVAR DOLABI | | 95\*40\*60 | | 1 | |
| 19 | | 465-704 | | TEZGAH TİPİ BUZ DOLABI 170\*60\*85 | | 550 LT | | 1 | |
| 20 | | 451-201 | | ÇALIŞMA TEZGAHI | | 75\*60\*85 | | 2 | |
| 21 | | 457-800 | | ÇÖP ARABASI | | 50\*50\*50 | | 1 | |
| 22 | | 453-301/601 | | TEK EVYELİ BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | | 190\*60\*85 | | 1 | |
| 23 | | 454-101 | | SEBZE YIKAMA VE SÜZME TEZGAHI | | 190\*60\*85 | | 1 | |
| 24 | | ÖZEL | | SEBZE YIKAMA MAKİNESİ | | KURUTMALI | | 1 | |
| 25 | | 451-203 | | HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI | | 190\*60\*85 | | 1 | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
| **ET HAZIRLIK** | | | |  | |  | |  | |
| 26 | | 452-101 | | ET HAZIRLIK TEZGAHI | | 100\*60\*85 | | 1 | |
| 27 | | ÖZEL | | ET KEMİK TESTERESİ | |  | | 1 | |
| 28 | | 457-800 | | ÇÖP ARABASI | | 40\*50\*50 | | 1 | |
| 29 | | 461-013 | | ET KÜTÜĞÜ | | 50\*60\*85 | | 1 | |
| 30 | | 451-401/601 | | TEK EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI | | 140\*60\*85 | | 1 | |
| 31 | | 465-704/461-013 | | POL.TABL. TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 190\*60\*85 | | 550 LT | | 1 | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
| **HAMUR HAZIRLIK** | | | |  | |  | |  | |
| 32 | | 457.400 | | UN ŞEKER ARABASI | | 60\*50\*50 | | 2 | |
| 33 | | 453.101 | | HAMUR HAZIRLIK TEZGAHI | | 150\*60\*85 | | 1 | |
| 34 | | 458.303 | | HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ | | 40 KG/H | | 1 | |
| 35 | | 462-302 | | PLANET MİKSER | | 40LT/SF | | 1 | |
| 36 | | 451-401/601 | | TEK EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI | | 140\*60\*85 | | 1 | |
| 37 | | 451-901 | | DUVAR DOLABI | | 95\*40\*60 | | 2 | |
| 38 | | 451-201/601 | | DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 140\*60\*85 | | 1 | |
| 39 | | 465-704 | | TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 185\*60\*85 | | 550 LT | | 1 | |
| 40 | | 451-201/801-811 | | DOLAPLI ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGALI | | 190\*60\*85 | | 1 | |
| **MUTFAK BULAŞIK** | | | |  | |  | |  | |
| 41 | | 451-201/601 | | DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 290\*60\*85 | | 1 | |
| 42 | | 453-303/601 | | TEK EVYELİ SIYIRMALI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 190\*80\*85 | | 1 | |
| 43 | | ÖZEL | | SU SPREY ÜNİTESİ | |  | | 1 | |
| 44 | | 457-800 | | ÇÖP ARABASI | | 50\*50\*50 | | 1 | |
| 45 | | ÖZEL | | ÇÖP ÖĞÜTME MAKİNESİ | | 200 KG | | 1 | |
| 46 | | 457-101\*1/4 | | TEK SIRA DUVAR RAFI | | 190\*30\*3,5 | | 1 | |
| 47 | | 451\*402 | | B.Y.M. GİRİŞ TEZGAHI | | 178\*80\*85 | | 1 | |
| 48 | | 457-101\*1/4 | | TEK SIRA DUVAR RAFI | | 178\*30\*3,5 | | 1 | |
| 49 | | 477-300 | | DUVAR TİP FİLTRESİZ DAVLUMBAZ 100\*100\*50 | | 1 M2 | | 1 | |
| 50 | | 457-101\*1/4 | | TEK SIRA DUVAR RAFI | | 140\*30\*3,5 | | 1 | |
| 51 | | 451-402 | | B.Y.M. ÇIKIŞ TEZGAHI | | 140\*80\*85 | | 1 | |
| 52 | | 457-101 | | TEMİZ TABAK İSTİF RAFI | | 190\*40\*160 | | 4 | |
| 53 | | 455-700 | | KEPÇE KEVGİR DOLABI | | 90\*50\*150 | | 1 | |
| 54 | | 457.300 | | BULAŞIK TOPLAMA ARABASI | | 80\*60\*70 | | 6 | |
| 55 | | 451-203 | | HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI | | 190\*60\*85 | | 1 | |
| 56 | | 457-101 | | TEMİZ TABAK İSTİF RAFI | | 140\*40\*160 | | 1 | |
| 57 | | ÖZEL | | YER YIKAMA ÜNİTESİ | |  | | 1 | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
| **KARA BULAŞIK** | | | |  | |  | |  | |
| 58 | | 457-102 | | KAZAN İSTİF RAFI | | 225\*80\*160 | | 2 | |
| 59 | | 454-303 | | KAZAN TENCERE YIKAMA TEKNESİ | | 200\*80\*57/91 | | 1 | |
| 60 | | ÖZEL | | SU SPREY ÜNİTESİ | |  | | 1 | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
| **KİLER** | | | |  | |  | |  | |
| 61 | | 457.101 | | İSTİF RAFI | | 190\*40\*160 | | 1 | |
| 62 | | 455.500 | | KİLER ÜNİTESİ | | 190\*60\*85 | | 1 | |
| 63 | | 457-101 | | İSTİF RAFI | | 140\*40\*160 | | 1 | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
| **SEBZE SOĞUK DEPO (316\*371\*223)** | | | | | |  | |  | |
| 64 | | 590.1405 | | SOĞUTMA TESİSATINDA FREON404 GAZI  KULLANILAN HERMOTİK KOMPRES | |  | | 1 | |
| 65 | | 590.811 | | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ  HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | | 8 CM KALINLIK | | 1 | |
| 66 | | 590.811 | | 8 CM KALINLIK | | 1 | |
| 67 | | 590.811 | | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | | 8 CM KALINLIK | | 1 | |
| 68 | | 590.402 | | PVC KAPLI SOĞUK HAVA DEPOSU KAPILARI | | 8 CM KALINLIK | | 1 | |
| 69 | | 457.101 | | İSTİF RAFI | | 190\*40\*160 | | 3 | |
| 70 | | 457.101 | | İSTİF RAFI | | 120\*40\*160 | | 1 | |
| 71 | | 457.101 | | İSTİF RAFI | | 140\*40\*160 | | 2 | |
| **ET SOĞUK DEPO (361\*300\*223)** | | | | | |  | |  | |
| 72 | | 590.1405 | | SOĞUTMA TESİSATINDA FREON404 GAZI  KULLANILAN HERMOTİK KOMPRES | |  | | 1 | |
| 73 | | 590.811 | | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | | 8 CM KALINLIK | | 1 | |
| 74 | | 590.811 | | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | | 8 CM KALINLIK | | 1 | |
| 75 | | 590.811 | | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | | 8 CM KALINLIK | | 1 | |
| 76 | | 590.402 | | PVC KAPLI SOĞUK HAVA DEPOSU KAPILARI | | 8 CM KALINLIK | | 1 | |
| 77 | | 461.100 | | ET ASKI SİSTEMİ | | 180\*60\*160 | | 1 | |
| 78 | | 457.101 | | İSTİF RAFI | | 190\*40\*160 | | 2 | |
| 79 | | 457.101 | | İSTİF RAFI | | 120\*40\*160 | | 2 | |
| 80 | | 457.101 | | İSTİF RAFI | | 140\*40\*160 | | 1 | |
| **GENEL DEPO** | | | |  | |  | |  | |
| 81 | | 457.101 | | İSTİF RAFI | | 140\*40\*160 | | 2 | |
| 82 | | 457-101 | | İSTİF RAFI | | 190\*40\*160 | | 1 | |
| **ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ BULAŞIK** | | | | | |  | |  | |
| 83 | | 451-401/601 | | TEK EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI | | 140\*60\*85 | | 1 | |
| 84 | | 457-101\*1/4 | | TEK SIRA DUVAR RAFI | | 255\*30\*3,5 | | 1 | |
| 85 | | 453-301 | | BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | | 115\*60\*85 | | 1 | |
| 86 | | 457-800 | | ÇÖP ARABASI | | 50\*50\*50 | | 1 | |
| 87 | | 451-401 | | BULAŞIK ALMA TEZGAHI | | 150\*60\*85 | | 1 | |
| **ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ SERVİS** | | | | | |  | |  | |
| 88 | | 455-601 | | EKMEK DOLABI | | 90\*60\*160 | | 1 | |
| 89 | | 451-01/801/811 | | DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 140\*60\*85 | | 1 | |
| 90 | | 464-100 | | EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ | | 32 BÇKLI | | 1 | |
| 91 | | 451-203 | | HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI | | 100\*60\*85 | | 1 | |
| 92 | | 455-200 | | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU | | 240\*70\*85 | | 1 | |
| 93 | | ÖZEL | | TEPSİ KAYDIRMA STANDI | | 240\*30 | | 1 | |
| 94 | | 455-400 | | KÜVER ÜNİTESİ | | 90\*70\*85/135 | | 1 | |
| 95 | | ÖZEL | | TEPSİ KAYDIRMA STANDI | | 90\*30 | | 1 | |
| 96 | | 477-400 | | ORTA TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ | | 330\*150\*50 | | 1 | |
| 97 | | 457-900 | | SERVİS ARABASI | | 90\*60\*85 | | 3 | |
| 98 | | 465.703 | | SU SEBİLİ | | 80 LT | | 1 | |
| 99 | | 465.302 | | VİTRİN TİP BUZDOLABI 170\*60\*85 | | 1300 LT | | 1 | |
| 100 | | ÖZEL | | TEPSİ KAYDIRMA STANDI | | 170\*30 | | 1 | |
| 101 | | 455-400 | | KÜVER ÜNİTESİ | | 120\*70\*85/135 | | 1 | |
| 102 | | ÖZEL | | TEPSİ KAYDIRMA STANDI | | 120\*30 | | 1 | |
| **SERVİS BULAŞIK** | | | |  | |  | |  | |
| 103 | | 451-401/601 | | TEK EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI | | 170\*60\*85 | | 1 | |
| 104 | | 457-101\*1/4 | | TEK SIRA DUVAR RAFI | | 170\*30\*3,5 | | 1 | |
| 105 | | 457-800 | | ÇÖP ARABASI | | 50\*50\*50 | | 1 | |
| 106 | | 453-301 | | BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | | 140\*60\*85 | | 1 | |
| 107 | | 457-101\*1/4 | | TEK SIRA DUVAR RAFI | | 140\*30\*3,5 | | 1 | |
| 108 | | 475-400 | | SET ALTI BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ | | 500 TB/ST | | 1 | |
| **SOĞUK SERVİS** | | | |  | |  | |  | |
| 109 | | 451.801/811 | | ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 170\*60\*85 | | 1 | |
| 110 | | ÖZEL | | BUZ MAKİNESİ 48,5\*57\*72 | | 40 KG/GÜN | | 1 | |
| 111 | | 451.201 | | ÇALIŞMA TEZGAHI | | 190\*60\*85 | | 1 | |
| 112 | | 451.201/801/811 | | DOLAPLI ARARAFLI BLOK ÇEKM.ÇAL.TEZ. | | 190\*60\*85 | | 1 | |
| 113 | | 451-901 | | DUVAR DOLABI | | 95\*40\*60 | | 2 | |
| 114 | | 451.201/801 | | DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 120\*60\*85 | | 1 | |
| 115 | | 465-402 | | KASAP TİP SOĞUTMA DOLABI 170\*60\*210 | | 2000 LT | | 1 | |
|  | | | | | |  | |  | |
| 116 | | 455.400 | | KÜVER ÜNİTESİ | | 100\*70\*85 | | 1 | |
| 117 | | ÖZEL | | TEPSİ KAYDIRMA STANDI | | 100\*30 | | 1 | |
| 118 | | 455.100 | | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU | | 240\*70\*85 | | 1 | |
| 119 | | ÖZEL | | TEPSİ KAYDIRMA STANDI | | 240\*30 | | 1 | |
| 120 | | 477-400 | | ORTA TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ | | 340\*150\*50 | | 1 | |
| 121 | | 464.100 | | EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ | | 32 BÇKLI | | 1 | |
| 122 | | 451.201/801 | | DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI | | 190\*60\*85 | | 1 | |
| 123 | | 451.901 | | DUVAR DOLABI | | 95\*40\*60 | | 1 | |
| 124 | | 455.601 | | EKMEK DOLABI | | 90\*60\*160 | | 1 | |
| 125 | | 465.704 | | TEZGAH TİP BUZDOLABI 550 LT | | 170\*60\*85 | | 1 | |
| 126 | | 465.503 | | SU SEBİLİ | | 80 LT | | 1 | |
| 127 | | 457.900 | | SERVİS ARABASI | | 90\*60\*85 | | 3 | |
| **TARTI KONTROL** | | | |  | |  | |  | |
| 128 | | 476.814 | | TAM OTOM. ELEKTRİKLİ BASKÜL | | 500KG/AD | | 1 | |
| 129 | | 457.101 | | İSTİF RAFI | | 140\*40\*60 | | 2 | |
| **DİĞER** | | | | | |  | |  | |
| 130 | |  | | MASA TELEFONU TESAN MARKA | |  | | 1 | |
| 131 | |  | | LCD TV | |  | | 2 | |
| 132 | |  | | KLİMA SALON TİPİ | |  | | 1 | |
| 133 | |  | | LCD TV | |  | | 1 | |
| 134 | |  | | BÜRO TİPİ BUZDOLABI | |  | | 1 | |
| 135 | |  | | LCD TELEVİZYON | |  | | 2 | |
| 136 | |  | | SEHPA TAKIMI ZİGON 3’LÜ | |  | | 1 | |
| 137 | |  | | AHŞAP OTURMA YERİ SEDİR | |  | | 1 | |
| 138 | |  | | KLİMA DUVAR TİPİ | |  | | 2 | |
| 139 | |  | | KLİMA SALON TİPİ | |  | | 3 | |
| 140 | |  | | MADENİ PORTMANTOLAR | |  | | 7 | |
| 141 | |  | | ÇALIŞMA KOLTUĞU(MUHTELİF) | |  | | 5 | |
| **SOSYAL TESİS VE ÖĞRENCİ YAŞAM MERKEZİ DEMİRBAŞ LİSTESİ** | | | | | | | | | |
| **BULAŞIKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | ÖLÇÜ | |
| 1 | | | 453-301 | 1000\*600\*850 MM BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | | MT | | MT | |
| 2 | | | ÖZEL | ÇÖP ARABASI | | AD | | AD | |
| 3 | | | ÖZEL | SPREY ÜNİTESİ-DUVARA MONTE | | AD | | AD | |
| 4 | | | 451-412 | ÇALIŞMA TEZG.,EVYELİ,PRES BASK. 700 mm ENİNDE | | MT | | MT | |
| 4 | | | 451-612 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE,PRES BASK. 40\*50\*25 | | AD | | AD | |
| 5 | | | ÖZEL | YER IZGARASI | | MT | | MT | |
| 6 | | | 475-500 | TAM OTOMATİK BULAŞIK MAK.(1000 TABAK/SAAT) | | AD | | AD | |
| 7 | | | 477-300 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | | M2 | | M2 | |
| 8 | | | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 mm | | MT | | MT | |
| 11 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 mm | | MT | | MT | |
| **BULAŞIKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | 453-301 | 1000\*600\*850 MM BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | | MT | | 1,7 | |
| 2 | | | ÖZEL | ÇÖP ARABASI | | AD | | 1 | |
| 3 | | | ÖZEL | SPREY ÜNİTESİ- DUVARA MONTE | | AD | | 1 | |
| 4 | | | 451-412 | ÇALIŞMA TEZG.EVYELİ,PRES BASK. 700 MM ENİNDE | | MT | | 1,4 | |
| 4 | | | 451-612 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE,PRES BASK.40\*50\*25 | | AD | | 2 | |
| 5 | | | ÖZEL | YER IZGARASI | | MT | | 1,2 | |
| 6 | | | 475-500 | TAM OTOMATİK BULAŞIK MAK.(1000 TABAK/SAT) | | AD | | 1 | |
| 7 | | | 477-300 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | | M2 | | 0,81 | |
| **SERVİSE HAZIRLIK** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | ÖZEL | BIÇAK STERİLİZE DOLABI(10 BIÇAKLIK) | | AD | | 1 | |
| 2 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 1,4 | |
| 2 | | | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | | AD | | 1 | |
| 2 | | | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 1,4 | |
| 3 | | | ÖZEL | ÇÖP ARABASI | | AD | | 1 | |
| 4 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 1 | |
| 4 | | | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 1 | |
| 5 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 0,9 | |
| 5 | | | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 0,9 | |
| 6 | | | 454-101 | ET VE SEBZE YIKAMA TEKNESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | | TK | | 1 | |
| 7 | | | ÖZEL | SEBZE SÜZME TEKNESİ | | MT | | 1,2 | |
| 8 | | | ÖZEL | YER IZGARASI | | MT | | 1,2 | |
| 9 | | | ÖZEL | SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI / ALT STANDLI | | AD | | 1 | |
| 10 | | | ÖZEL | PATATES SOYMA MAKİNASI (25KG/S) | | AD | | 1 | |
| 11 | | | ÖZEL | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 lt (-2+8) 2 KAPILI | | AD | | 1 | |
| 12 | | |  | SOĞAN DOĞRAMA MAKİNASI | | AD | | 1 | |
| **ET HAZIRLIK** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | ÖZEL | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 lt (-2+8) 2 KAPILI | | AD | | 1 | |
| 2 | | | 451-412 | ÇALIŞMA TEZGAHI.EVYELİ.PRES BASKILI 700 mm. ENİNDE | | MT | | 0,6 | |
| 2 | | | 451-611 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE .PRES BASKILI 40X40X25 cm | | AD | | 1 | |
| 3 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI (PASLANMAZ ÇELİK) 600 mm. | | MT | | 1,2 | |
| 3 | | | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 1,2 | |
| 4 | | | 462-204 | SPESIAL ET KIYMA MAKİNASI:600 KG/H'LİK | | AD | | 1 | |
| 5 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 0,8 | |
| 5 | | | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 0,8 | |
| 6 | | | ÖZEL | DUVAR RAFI | | MT | | 1,9 | |
| 7 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 1,9 | |
| 7 | | | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | | AD | | 1 | |
| 7 | | | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 1,9 | |
| 8 | | | ÖZEL | ET KEMİK ARABASI | | AD | | 1 | |
| 9 | | | ÖZEL | ET KÜTÜĞÜ(70\*70\*10 CM EBADINDA | | AD | | 1 | |
| 10 | | | ÖZEL | BIÇAK STERİLİZE DOLABI(10 BIÇAKLIK) | | AD | | 1 | |
| 11 | | | ÖZEL | ET KEMİK TESTERESİ(ALT STANDLI) | | AD | | 1 | |
| 12 | | | ÖZEL | YER IZGARASI | | MT | | 0,5 | |
| **HAMUR HAZIRLIK** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO. | | POZ NO. | | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | ÖZEL | | HAMUR YOĞURMA MAKİNASI(50 KG/SEFER KAPASİTELİ) | | AD | | 1 | |
| 2 | | ÖZEL | | PLANET MİKSER(40 LT/SEFER KAPASİTELİ) | | AD | | 1 | |
| 3 | | ÖZEL | | UN ŞEKER ARABASI | | AD | | 4 | |
| 4 | | 453-102 | | HAMUR AÇMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)800 MM | | MT | | 2,4 | |
| 4 | | 451-701 | | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | | AD | | 3 | |
| 5 | | 451-901 | | PASLANMAZ ÇELİK DUVAR DOLABI | | AD | | 1 | |
| 6 | | 451-901 | | PASLANMAZ ÇELİK DUVAR DOLABI | | AD | | 1 | |
| 7 | | 453-102 | | HAMUR AÇMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)800 MM | | MT | | 2,3 | |
| 7 | | 451-701 | | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | | AD | | 3 | |
| 8 | | ÖZEL | | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 LT(-2 +8) 2 KAPILI | | AD | | 1 | |
| 10 | | ÖZEL | | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | | AD | | 1 | |
| 11 | | ÖZEL | | YER IZGARASI | | MT | | 0,95 | |
| 12 | | ÖZEL | | EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI | | AD | | 1 | |
| 13 | | ÖZEL | | EKMEK DOLABI | | AD | | 2 | |
| **BALIK VE TAVUK HAZIRLIK** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | ÖZEL | DUVAR RAFI | | MT | | 1,4 | |
| 2 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 1,4 | |
| 2 | | | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | | AD | | 1 | |
| 2 | | | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 1,4 | |
| 3 | | | ÖZEL | DUVAR RAFI | | MT | | 1,6 | |
| 4 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 1 | |
| 4 | | | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 1 | |
| 5 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 1,9 | |
| 5 | | | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | | AD | | 1 | |
| 5 | | | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 1,9 | |
| 6 | | | ÖZEL | BIÇAK STERİLİZE DOLABI(10 BIÇAKLIK) | | AD | | 1 | |
| 7 | | | ÖZEL | POLYEMİT TABLA | | AD | | 2 | |
| 8 | | | ÖZEL | ÇÖP ARABASI | | AD | | 1 | |
| 9 | | | ÖZEL | SPREY ÜNİTESİ DUVARA MONTE | | AD | | 1 | |
| 10 | | | 453-302 | 1009700\*850 MM BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | | MT | | 1,9 | |
| 11 | | | ÖZEL | YER IZGARASI | | MT | | 1,2 | |
| 12 | | | ÖZEL | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 LT (-2 +8)2 KAPILI | | AD | | 1 | |
| **FIRIN VE PİŞİRME BÖLÜMÜ** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | 451-411 | ÇALIŞMA TEZGAHI,EVYELİ,PRES BASKILI 600 MM ENİNDE | | MT | | 1,2 | |
| 1 | | | 451-611 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE PRES BASKILI 40\*40\*25 CM | | AD | | 1 | |
| 2 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 1,9 | |
| 2 | | | 451-811 | 600 MMENİNDE TEZGAHLAR İÇİM ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 1,9 | |
| 3 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 2,4 | |
| 3 | | | 451-811 | 600 MM TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | | MT | | 2,4 | |
| 4 | | | ÖZEL | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 LT(-2 +8) 2 KAPILI | | AD | | 1 | |
| 5 | | | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 1,22 | |
| 6 | | | ÖZEL | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | | AD | | 2 | |
| 7 | | | 451-203 | HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇÇELİK)600 MM | | MT | | 2,8 | |
| 8 | | | ÖZEL | 600\*800\*500 MM YER OCAĞI | | AD | | 8 | |
| 9 | | | ÖZEL | YER IZGARASI | | MT | | 4,8 | |
| 10 | | | 477-400 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRELİ DAVLUMBAZ | | M2 | | 7,59 | |
| 11 | | | 477-400 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRELİDAVLUMBAZ | | M2 | | 11,04 | |
| 12 | | | 476-901 | KUZİNE( GAZ İLE ÇALIŞAN ,TSE GARANTİ BELGELİ) | | AD | | 2 | |
| 13 | | | ÖZEL | KAYNATMA TENCERESİ(GAZ İLE ÇALIŞAN 150 LT KAPASİT.) | | AD | | 1 | |
| 14 | | | ÖZEL | PLEYT IZGARA | | AD | | 2 | |
| 15 | | | ÖZEL | YER IZGARASI | | MT | | 8,4 | |
| 16 | | | ÖZEL | FRİTÖZ(ELEKTRİKLİ) | | AD | | 2 | |
| 17 | | | ÖZEL | DEVRİLİR TAVA 80 LT (DOĞALGAZLI | | AD | | 2 | |
| 18 | | | 477-300 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | | M2 | | 7,04 | |
| 20 | | | ÖZEL | KONVEKSİYONEL FIRIN (40000 KCAL/SA GÜCÜN. BRÜLÖRLÜ) | | AD | | 2 | |
| 21 | | | ÖZEL | BUZ MAKİNASI | | AD | | 1 | |
| 22 | | | ÖZEL | KAZAN TAŞIMA ARABASI | | AD | | 2 | |
| **BULAŞIKHANE BÖLÜMÜ** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 2 | | | 453-301 | 1000\*600\*850 MM BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | | MT | | 1,9 | |
| 3 | | | ÖZEL | ÇÖP ARABASI | | AD | | 1 | |
| 4 | | | ÖZEL | SPREY ÜNİTESİ -DUVARA MONTE | | AD | | 1 | |
| 5 | | | 451-412 | ÇALIŞMA TEZGAHI EVYELİ PRES BASKILI 700 MM ENİNDE | | MT | | 1,9 | |
| 5 | | | 451-612 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE PRES BASKILI 40\*50\*25 | | AD | | 2 | |
| 9 | | | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 5,6 | |
| 10 | | | ÖZEL | KAZAN RAFI 800MM | | MT | | 1,9 | |
| 11 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI (PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | | MT | | 0,9 | |
| 12 | | | ÖZEL | YER IZGARASI | | MT | | 1,2 | |
| 13 | | | 475-500 | TAM OTOMATİK BULAŞIK MAKİNASI(1000 TABAK/SAAT) | | AD | | 1 | |
| 14 | | | 477-300 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | | M2 | | 0,81 | |
| 15 | | | 454-303 | 1000\*800\*500/800 MM KAZAN VE TENCERE YIK. TEKNESİ | | MT | | 1,4 | |
| 16 | | | ÖZEL | SPREY ÜNİTESİ DUVARA MONTE | | AD | | 1 | |
| 17 | | |  | BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI KONVEYÖRLÜ | | AD | | 2 | |
| **SERVİS BÖLÜMÜ** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | 455-400 | KÜVER ÜNİTESİ | | MT | | 8 | |
| 2 | | | 455-200 | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU DÖRT YEMEK KAPLI | | AD | | 9 | |
| 3 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI PASLANMAZ ÇELİK 600 MM | | MT | | 10 | |
| 4 | | |  | 4 GÖZLÜ SOĞUTUCULU SALATA BAR | | AD | | 5 | |
| 5 | | |  | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | | AD | | 5 | |
| 6 | | |  | TABAK TAŞIMA ARABASI | | AD | | 3 | |
| **MUTFAK GİRİŞ BÖLÜMÜ** | | | | | | | | | |
| 1 | | ÖZEL | | EL YIKAMA EVYESİ DİZDEN KONTROLLÜ | | AD | | 2 | |
| **DEEP FREEZE ODA** | | | | | | | | | |
| 1 | | 590-1403 | | PAKET SOĞUK DEPO CİHAZI2000 KCAL/H FREON 404 GAZLI | | AD | | 1 | |
| 1 | | 590-811 | | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP DUVAR PANELİ | | M2 | | 32 | |
| 1 | | 590-831 | | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PANELİ | | M2 | | 12 | |
| 1 | | 590-861 | | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PANELİ KR KAPLI | | M2 | | 12 | |
| 2 | | ÖZEL | | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 1,8 | |
| **ET SOĞUK ODA** | | | | | | | | | |
| 1 | | 590-1403 | | PAKET SOĞUK DEPO CİHAZI2000 KCAL/H FREON 404 GAZLI | | AD | | 1 | |
| 1 | | 590-811 | | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP DUVAR PANELİ | | M2 | | 29,9 | |
| 1 | | 590-831 | | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PANELİ | | M2 | | 10 | |
| 1 | | 590-861 | | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PANELİ KR KAPLI | | M2 | | 10 | |
| 2 | | ÖZEL | | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 3 | |
| 3 | | ÖZEL | | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 2,5 | |
| 4 | | 590-603 | | 12 CM KAL PVC KAPLI SOĞUK HAVA DEPOSU KAPILARI90\*190 | | M2 | | 1,71 | |
| **SEBZE SOĞUK ODA** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | 590-1403 | PAKET SOĞUK DEPO CİH.(2000KCAL/H)FREON 404 GAZ.HERMETİKKOM. | | AD | | 1 | |
| 1 | | | 590-811 | 8 CM KALIN.MODÜLER TİP DUVAR PANELİ.İKİ YÜZEYİ PVC KAP. | | M2 | | 34,5 | |
| 1 | | | 590-831 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PAN. İKİ YÜZEYİ PVC KAP. | | M2 | | 14 | |
| 1 | | | 590-861 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PAN.İÇ YÜZEYİ KROM KAP. | | M2 | | 14 | |
| 2 | | | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 2,7 | |
| 3 | | | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 2,5 | |
| 4 | | | 590-603 | 12 CM KALIN.PVC KAP. SOĞUK HAVA DEP. KAPILARI 90\*190\* | | M2 | | 1,71 | |
| **SOĞUK ODA** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | 590-1403 | PAKET SOĞUK DEPO CİH.(2000KCAL/H)FREON 404 GAZ.HERMETİKKOM. | | AD | | 1 | |
| 1 | | | 590-811 | 8 CM KALIN.MODÜLER TİP DUVAR PANELİ.İKİ YÜZEYİ PVC KAP. | | M2 | | 27,6 | |
| 1 | | | 590-831 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PAN. İKİ YÜZEYİ PVC KAP. | | M2 | | 9 | |
| 1 | | | 590-861 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PAN.İÇ YÜZEYİ KROM KAP. | | M2 | | 9 | |
| 2 | | | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 0,9 | |
| 3 | | | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 5 | |
| 4 | | | 590-603 | 12 CM KALIN.PVC KAP. SOĞUK HAVA DEP. KAPILARI 90\*190\* | | M2 | | 1,71 | |
| **ERZAK DEPO** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | ÖZEL | ERZAK ARABASI | | AD | | 4 | |
| 2 | | | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | | MT | | 6,25 | |
| 3 | | | ÖZEL | PLATFORM TAŞIMA ARABASI | | AD | | 2 | |
| 4 | | | ÖZEL | ELEKTRONİK BASKÜL-150 KG | | AD | | 1 | |
| **TIP SERVİS BÖLÜMÜ** | | | | | | | | | |
| CİHAZ NO | | | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | | ÖLÇÜ | | BİRİM | |
| 1 | | | 455-400 | KÜVER ÜNİTESİ | | MT | | 2 | |
| 2 | | | 455-200 | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU(DÖRT YEMEK KAPLI) | | AD | | 1 | |
| 3 | | | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK 600MM) | | MT | | 1 | |
| **YEMEKHANELERDE BULUNAN MASA, SANDALYE VE PERDE** | | | | | | | | | |
| S.NO | | AÇIKLAMALAR | | | ÖLÇÜ | | ADET | | |
| 1 | | YEMEK MASASI VERSALİT BEYAZ | | | 80\*140 | | 365 | | |
| 2 | | YEMEK MASASI VERSALİT MERMER DESEN | | | 80\*140 | | 154 | | |
| 3 | | YEMEK MASASI YUVARLAK | | |  | | 20 | | |
| 4 | | YEMEK MASASI YUVARLAK | | | 105cm ÇAPINDA | | 12 | | |
| 5 | | YEMEK MASASI YUVARLAK | | | 170 cm ÇAPINDA | | 10 | | |
| 6 | | SANDALYE BORDO | | |  | | 1200 | | |
| 7 | | SANDALYE KIRMIZI | | |  | | 140 | | |
| 8 | | SANDALYE SARI | | |  | | 120 | | |
| 9 | | SANDALYE SİYAH | | |  | | 272 | | |
| 10 | | SANDALYE KREMRENGİ | | |  | | 160 | | |
| 11 | | VERSALİT SANDALYE BEYAZ | | |  | | 452 | | |
| 12 | | AHŞAP SANDALYE | | |  | | 58 | | |
| 13 | | ZEBRA STOR PERDE | | | 417 m² | |  | | |
| 14 | | PERSONEL ÇELİK SOYUNMA DOLABI | | | AD | | 15 | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ DEMİRBAŞ LİSTESİ** | | | |
| S.NO | AÇIKLAMALAR | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 | BULAŞIK MAKİNESİ GİYOTİN TİPİ | AD | 1 |
| 2 | BENMARİE | AD | 1 |
| 3 | KÜVER ÜNİTESİ | AD | 1 |
| 4 | SERVİS TEZGAHI | AD | 1 |
| 5 | SALATA BAR 4 GÖZLÜ SOĞUTUCULU | AD | 1 |
| 6 | DOLAPLI ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI | AD | 1 |
| 7 | BYM GİRİŞ TEZGAHI | AD | 1 |
| 8 | BYM ÇIKIŞ TEZGAHI | AD | 1 |
| 9 | İSTİF RAFI | AD | 2 |
| 10 | SERVİS ARABASI | AD | 3 |
| 11 | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | AD | 2 |
| 12 | BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | AD | 1 |
| 13 | TEZGAH TİPİ ÇİFT KAPILI BUZDOLABI | AD | 1 |
| 14 | DAVLUMBAZ | AD | 1 |

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

**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 | - | 6 |  |
| 27 | Pasta Börek Fırını | - | 1 |  |
| 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 | Bulaşık Makinesi | - | 3 |  |
| 37 | Termosifon | 50lt’lik | 3 |  |
| 38 | Yemek Taşıma arabası | Tekerlekli | 5 |  |
| 39 | Sürahi Cam | - | 200 |  |
| 40 | Baharat Takımı | - | 600 |  |
| 41 | Yemek Çatalı | - | 7000 |  |
| 42 | Yemek Kaşığı | - | 7000 |  |
| 43 | Ekmek Sepeti | - | 200 |  |
| 44 | Sanayi Tipi Su Arıtma Cihazi | - | 1 |  |
| 45 | Kırılmaz Çorba Kasesi (**TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte)** | - | 7000 |  |
| 46 | Kırılmaz Çukur Yemek Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte) | - | 7000 |  |
| 47 | Kırılmaz Pilav Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte) | - | 7000 |  |
| 48 | Kırılmaz Tatlı Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte) | - | 7000 |  |
| 49 | Yemek Bıçağı | - | 7000 |  |
| 50 | Meyve Bıçağı | - | 2000 |  |
| 51 | Doğrama Tahtası | Büyük Boy | 10 |  |
| 52 | Cam Su Bardağı | - | 1000 |  |
| 53 | Çay Otomatı | 250 bardaklık | 5 |  |
| 54 | Tepsi |  | 6000 |  |
| 55 | **Yer Arabası** | Akülü veya Elektrikli | 2 |  |
| 56 | **Köfte Hamburger Şekillendirme Makinesi (paslanmaz çelik, stantlı ve tekerlekli gramaj ayarlı rediktörden hareketli, 20 kg. hazne kapasiteli, 950\*880 cm.)** | - | 1 |  |
| 57 | **köfte hamburger şekillendirme makinası 12 adet gramajlı köfte kalıpları** | - | 1 |  |
| 58 | Galoşmatik |  | 2 |  |
| 59 | Kuşbaşı Doğrama Makinası |  | 1 |  |

**19-** **YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ**

Yemek yapımında kullanılmak üzere;

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

**19.1-ETLER:**

**Kemiksiz Dana Eti :** Yemeklerde ithal dondurulmuş, şoklanmış veya mamul hale getirilmiş kırmızı et kullanılmayacaktır. Etler, Tarım ve Köy işleri Bakanlığından izin almış kombinalardan alınacak olup etlerin alınacağı kombinaya ilişkin izin yazısı idareye ibraz edilecektir.

Etler taze, kokusuz, temiz, orta yağlı, veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzısıhha 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.

Etler soğuk hava zincirini devam ettirecek temiz ve hijyenik termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde teslim edilecektir.

Kıymalar, dana etinden imal edilecek; mamul olarak satın alınmayacaktır.

Et döner malzemesinde kıyma kullanılmayacaktır.

**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 TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmektedir.

**19.2-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 TSE, ISO 9001 (veya 9002) 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’e uygun olmalıdır.
8. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.
9. Menşe itibari ile ithal ürün kesinlikle kabul edilmeyecektir.

**19.3-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 Hıfzısıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacak, aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır.

**19.4-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 Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, belirtilen özellikleri taşımayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

**19.5-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 no’su yazılı olacaktır.

**19.6-YOĞURT VE AYRAN:**

Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, (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.

**19.7-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. Etiketinde aromalı içecek ya da meyve suyu yazan meyve suları kabul edilmeyecektir. Ürün, 29/12/2011 tarihli ve 28157 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de 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.

**19.8-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. Salatalarda suni limon yada limon tuzu v.b. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır.

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.

**19.9-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’e uygun olmalıdır.
15. Gıda, Tarım ve Hayvancılık 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’e uygun olmalıdır.
15. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

**19.10-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. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

Kontrol teşkilatının uygun gördüğü salça dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

**19.11- 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

**19.12- 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.

**19.13** **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. 20 Aralık 2014 29211 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği’ne (2014/55) göre olmalıdır.

**20- 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 50 g

Pirinç 20 g

Yumurta 1/8 adet

Un 5 g

Sıvı yağ 5 g

Nane 0.5 g

Tuz 1 g

**Ezogelin Çorba** Mercimek 15 g

Pirinç 5 g

Un 5 g

Sıvı yağ 3 g

Tere yağ 2 g

Bulgur 5 g

Karabiber 0.5 g

Nane 0.5 g

Salça 5 g

Yumurta 1/8 adet

Limon ¼ adet

Tuz 1 g

**Düğün Çorbası** Dana Tranş 10 g

Un 10 g

Yumurta 1/8 adet

Limon 1/8 adet

Sıvı yağ 7 g

Tuz 1 g

Süt 15 g

**Mercimek Çorba** Mercimek 20 g

Un 10 g

Sıvı Yağ 3 g

Salça 5 g

Tere yağ 2 g

Limon ¼ adet

Tuz 1 g

**Domates Çorba** Un 15 g

Sıvı Yağ 7 g

Salça 15-50 g

Süt 20 g

Tuz 1 g

**Şehriye Çorba Ş**ehriye 20 g

Un 5 g

Sıvı Yağ 7 g

Salça 5 g

Limon ¼ adet

Yumurta 1/8 adet

Tuz 1 g

**Tarhana Çorba** Tarhana 20 g

Salça 5 g

Sıvı Yağ 3 g

Tere yağ 2 g

Tuz 1 g

**Sebze Çorba** Kereviz 25 g

Havuç 25 g

Lahana 25 g

Patates 25 g

Kuru soğan 15 g

Sıvı Yağ 7 g

Pirinç 5 g

Salça 5 g

Tuz 1 g

**Pirinç Çorba** Pirinç 20 g

Domates 25 g

Sıvı Yağ 7 g

Maydanoz 1/10 adet

Limon ¼ adet

Tuz 1 g

**Patates Çorba** Patates 100 g

Süt 50 g

Un 5 g

Sıvı Yağ 7 g

Tuz 1 g

**Tavuklu Tel Şehriye Çorbası** Derisiz piliç bonfile 10 g

Un 8 g

Sıvıyağ 3 g

Maydanoz 0,01 ad

Tel şehriye 5 g

Yoğurt 8 g

Yumurta 0,002 ad

Tuz 1 g

**Yörük Çorbası** Yeşil mercimek 10 g

Erişte 6 g

Domates salçası 6 g

Un 10 g

Tuz 1 g

Domates 8 g

Maydanoz 0,01 ad

Sıvı yağ 5 g

**Kremalı Mantar Çorbası** Hazır kremalı mantar 10 g

Karabiber 0,5 g

Tuz 1 g

Un 8 g

Tereyağ 4,5 g

Dere otu 0,01 ad

**Kremalı Tavuk Çorbası** Hazır kremalı tavuk 10 g

Etsu tavuk 0,5 g

Tuz 1 g

Karabiber 1 g

Un 8 g

Sıvı yağ 6 g

Domates salçası 3 g

Maydanoz 0,01 ad

**2.ÇEŞİT YEMEKLER (ANA YEMEK)**

**BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ**

**Kapama Et** Kuzu eti (kemikli) 150 g

Patates 100 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Sıvı yağı 10 g

Tuz 1 g

**Terbiyeli Haşlama Et** Dana eti 150 g

Patates 100 g

Havuç 30 g

Yoğurt 30 g

Un 10 g

Sıvı yağı 30 g

Tuz 1 g

Yumurta ¼ adet

Limon ¼ adet

**Çoban Kavurma**  Dana eti 150 g

(patates garnitürlü) Patates 100 g

Sıvı yağ 10 g

### Kuru soğan 20 g

Tuz 1 g.

Salça 5 g.

**Elbasan Tava** Dana eti 150 g.

Yumurta 1/4 adet

Kuru soğan 20 g.

Sıvı yağ 10 g.

Un 10 g.

Tuz 1 g.

Yoğurt 50 g

**Ankara Tava** Dana eti 150 g.

Pirinç 40 g.

Konserve Bezelye 15 g

Sıvı yağ 15 g.

Tuz 1 g.

Karabiber 0.5 g.

**Macar Gulaş** Dana eti 150 g

Patates 100 g

Kuru soğan 20 g

Salça 5 g

Sıvı yağ 5 g

Tuz 1 g

**Püreli Dana Rosto** Dana eti 150 g

Patates 100 g

Süt 20 g

Sıvı yağ 15 g

Tuz 1 g

**İslim Kebap** Dana eti 150 g

Patlıcan 200 g

Domates 50 g

Çarli biber 20 g

Salça 5 g

Sıvı yağ 40 g

Tuz 1 g

**Et Döner**  Dana eti 150 g.

Mevsime göre garnitür 150 g.

Tuz 1 g

**KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ**

**Et Sote** Dana eti 100 g

Patates 100 g

Kuru soğan 20 g.

Yeşil biber 20 g.

Sıvı yağ 10 g.

Kekik 0.5 g.

Karabiber 0.5 g.

Salça 5 g

**Tas Kebabı D**ana eti 100 g

Patates 100 g

Havuç 30 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Sıvı yağı 10 g

Tuz 1 g

**Orman Kebap** Dana eti 100 g

Patates 75 g

Kuru soğan 20 g Margarin 20 g

Havuç 25 g

Kekik 0.5 g.

Tuz 1 g.

Sıvı yağ 10 g.

**Bahçevan Kebap** Dana eti 100 g

Patlıcan 50 g

Kabak 50 g

Çarli biber 20 g

Domates 30 g

Patates 50 g

Kuru soğan 20 g

Salça 5 g

Sıvı yağ 5 g

Tuz 1 g

**Kağıt Kebabı** Dana eti 100 g

Patates 100 g

Çarli biber 50 g

Domates 20 g

Kuru soğan 20 g

Sıvı yağ 30

Tuz 1 g

**Patlıcan Kebap** Dana eti 100 g

Patlıcan 200 g

Domates 30 g

Yeşil biber 20 g

Sıvı yağ 40 g

Tuz 1 g

**Çiftlik Kebabı** Dana kuşbaşı 100 g

Havuç 15 g

Bezelye 15 g

Kabak 15 g

Kuru soğan 15 g

Salça 6 g

Karabiber 0,5 g

Tuz 1 g

Un 3 g

Patlıcan 15 g

Domates 3 g

Patates 25 g

Taze mantar 8 gan

**Ciğer Sote**  Ciğer 100 g.

Kuru soğan 20 g.

Sıvı yağ 10 g.

Salça 10 g.

Tuz 1 g.

Yeşil biber 10 g.

**Şehriyeli Güveç** Dana eti 100 g.

Şehriye 60 g.

Sıvı yağ 15 g.

Tuz 1 g.

Salça 10 g.

**KÖFTELER**

**Fırın Köfte** Dana eti 90 g

Patates 100 g

Kimyon 0.5 g

Karabiber 0.5 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Maydanoz 1/10 adet

Sıvı yağı 10 g

Tuz 1 g

Yumurta 1/8 adet

**Çiftlik Köfte** Dana eti 90 g

Patates 100 g

Havuç 20 g

Bezelye 20 g

Kimyon 0.5 g

Karabiber 0.5 g

Kuru soğan 20 g

Maydanoz 1/10 adet

Salça 10 g

Sıvı yağ 10 g

Tuz 1 g

Yumurta 1/10 adet

**Terbiyeli Köfte** Dana eti 90 g

Un 10 g

Pirinç 10 g

Yoğurt 20 g

Yumurta 1/10 adet

Kimyon 0.5 g

Karabiber 0.5 g

Maydanoz 1/10 adet

Nane 0.5 g

Tuz 1 g

Sıvı yağ 10 g

Limon 1/8 adet

**Püreli Dalyan Köfte** Dana eti 90 g

Patates 100 g

Havuç 20 g

Bezelye 20 g

Kuru soğan 20 g

Salça 5 g

Kimyon 0.5 g

Karabiber 0.5 g

Süt 20 g

Yumurta 1/8 adet

Maydanoz 1/10 adet

Dere otu 1/10 adet

Sıvı yağ 10 g

Tuz 1 g

**Püreli Hasanpaşa Köfte** Dana eti 90 g

Patates 100 g

Süt 20 g

Soğan 20 g

Kimyon 0.5 g

Karabiber 0.5 g

Salça 10 g

Maydanoz 1/10 adet

Sıvı yağ 10 g

Tuz 1 g

Yumurta 1/8 adet

**Püreli Kadın Budu Köfte** Dana eti 90 g

Patates 100 g

Süt 20 g

Yumurta ½ adet

Un 10 g

Kimyon 0.5 g

Karabiber 0.5 g

Nane 1 g

Sıvı yağ 30 g

Maydanoz 1/10 adet

Pirinç 10 g

Tuz 1 g

**Kuru Köfte** Dana eti 90 g

Patates 100 g

Kimyon 0.5 g

Karabiber 0.5 g

Kuru soğan 10 g

Maydanoz 1/10 adet

Sıvı yağ 30 g

Tuz 1 g

Yumurta 1/8 adet

**Tepsi Köfte** Dana eti 90 g

Patates 100 g

Kuru soğan 20 g

Salça 5 g

Sıvı yağ 5 g

Tuz 1 g

**İzmir Köfte** Dana eti 90 g

Yumurta ¼ adet

Patates 100 g

Kuru soğan 20 g

Kimyon 0.5 g

Karabiber 0.5 g

Yeşil biber 20 g

Maydanoz 1/10 adet

Havuç 20 g

Domates 20 g

Salça 5 g

Sıvı yağ 40 g

Tuz 1 g

**BEYAZ ET YEMEKLERİ-BALIK YEMEKLERİ**

**Fırın Tavuk** Tavuk eti (but veya bütün) 250 g

Patates 100 g

Salça 10 g

Sıvı yağı 10 g

Tuz 1 g

**Tavuk Sote** Tavuk (göğüs) 150 g

Kuru soğan 20 g

Yeşil biber 20 g

Domates 20 g

Salça 5 g

Sıvı yağ 10 g

Tuz 1 g

**Tavuk Kızartma** Tavuk (göğüs) 150 g

Domates-salça 50 g

Sıvı yağ 40 g

**Sebzeli Fırın Tavuk**  Tavuk eti(kemikli) 250 g.

Patates 50 g.

Havuç 20 g.

Konserve bezelye 20 g.

Salça 10 g.

Sıvı yağ 10 g.

Tuz 1 g.

**Tavuk Baget** Tavuk baget 250g.

Patates 120 g.

Sıvı yağ 20 g.

Tuz 1 g.

**Balık Kızartma** Balık (çeşitleri) 150 g.

Sıvı yağ 50 g.

Un 10 g.

Tuz 1 g.

Kuru soğan 25 g.

Maydanoz 1/10 demet

Limon 1/4 adet

**Balık Buğulama**  Balık 150 g.

Kuru soğan 10 g.

Sıvı yağ 10 g.

Limon 1/4adet

Defne yaprağı 0.2 g

Havuç 20 g.

Patates 50 g.

**Tavuk Şinitzel** Tavuk eti 150 g.

Galeta unu 30 g.

Yumurta 1/4 adet

Sıvı yağ 30 g.

Patates 100 g.

Tuz 1 g

**Tavuk Döner**  Tavuk 150 g.

Mevsime göre garnitür 150 g.

Tuz 1 g

**KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ**

**Etli Kuru Fasulye** Kuru fasulye 50 g

Dana eti 50 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 20 g

Tuz 1 g

**Kıymalı Kuru Fasulye** Kuru fasulye 60 g

Dana kıyma 30 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 20 g

Tuz 1 g

**Gemici Usulü Kuru Fasulye** Kuru Fasulye 50g

Kuru soğan 15 g

Havuç 20g

Patates 30 g

Domates 20 g

Biber 10 g

Salça 7 g

Sıvı yağ 8 g

Tereyağ 2 g

Nişasta 1 g

Karabiber 0,5 g

**Etli Nohut** Nohut 50 g

Dana eti 50 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 20 g

Tuz 1 g

**Kıymalı Nohut** Nohut 60 g

Dana kıyma 30 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 20 g

Tuz 1 g

**Kıymalı Yeşil Mercimek** Mercimek 60 g

Dana kıyma 30 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 20 g

Tuz 1 g

**ETLİ SEBZE YEMEKLERİ**

**Etli Yaz Türlüsü** Dana eti 50 g

Taze fasulye 50 g

Kabak 50 g

Patates 50 g

Patlıcan 50 g

Yeşil biber 20 g

Domates 20 g

Kuru soğan 20 g

Sıvı yağ 40 g

Salça 5 g

Tuz 1 g

**Konserve Bamya** Bamya 200 g

Dana eti 50 g

Tuz 1 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 10 g

Kuru soğan 20 g

**Konserve Bezelye/Türlü** Bezelye/Türlü 200 g

Dana eti 50 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 10 g

Tuz 1 g

**Kıymalı Kapuska** Lahana 150 g

Kuru soğan 20 g

Sıvı yağ 10 g

Tuz 1 g

Salça 10 g

Kırmızı biber 0.5 g

Et (kıyma) 30 g

Limon ¼ adet

**Etli Terbiye Kereviz** Et (dana) 50 g

Kereviz 150 g

Limon 1/8 adet

Yumurta 1/8 adet

Yoğurt 20 g

Un 5 g

Tuz 1 g

Sıvı yağ 10 g

Patates 20 g

**Patates Oturtma** Dana eti (kıyma) 50 g

Patates 100 g

Kuru soğan 25 g

Salça 5 g

Domates 25 g

Maydanoz 1/10 adet

Sıvı yağ 25 g

Tuz 1 g

**Etli Biber Dolma**  Dana eti (Kıyma) 30 g.

**Etli Domates Dolma** Dolma Biber 150 g.

**Etli Lahana Sarma** Pirinç 25 g.

K.Soğan 25 g.

Salça 5 g.

Domates 25 g.

Sıvıyağ 15 g.

Yoğurt 30 g.

Tuz 1 g.

Maydanoz 1/10 adet

Nane 1/10 adet

**Etli Lahana Kapuska** Dana eti (kıyma) 30 g

Lahana 200 g

Kuru soğan 25 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 15 g

Tuz 1 g

Kırmızı biber 0.5 g

**Yoğurtlu Kıymalı Ispanak** Dana kıyma 50 g

Ispanak 250 g

Kuru soğan 25 g

Salça 5 g

Pirinç 10 g

Yoğurt 100 g

Sıvı yağ 15 g

Tuz 1 g

**Yumurtalı Ispanak** Yumurta 1 adet

Ispanak 200 g

Kuru soğan 25 g

Çiçek yağı 15 g

Tuz 1 g

Salça 10 g

**Etli Bezelye (taze)** Dana eti (kıyma) 50 g

Bezelye 200 g

Tuz 1 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 15 g

Domates 25 g

Kuru soğan 25 g

**Tavuklu Bezelye** Salça 1 g

Piliç bonfile derisiz 50 g

Tuz 1 g

Karabiber 0,5 g

Tereyağ 3 g

Bezelye 90 g

Havuç 30 g

Patates 20 g

Dereotu 0,01 ad

Domates 10 g

**Patlıcan Musakka** Dana eti (kıyma) 50 g

Patlıcan 200 g

Sıvı yağ 10 g

Kuru soğan 25 g

Salça 10 g

Tuz 1 g

Domates 25 g

**Kabak Dolma (Yoğurtlu)** Dana eti (kıyma) 30 g

Kabak 200 g.

Pirinç 25 g. Dereotu 1/10 demet

K.Soğan 25 g.

Tuz 1 g.

Salça 10 g. Sıvı yağ 15 g.

Yoğurt 100 g

**Kabak Musakka** Dana eti (kıyma) 50 g.

Kabak 200 g.

Sıvıyağ 10 g.

K.Soğan 25 g.

Salça 10 g.

Tuz 1 g.

Yoğurt 100 g

**Kıymalı Semizotu (Yoğurtlu)** Dana eti (kıyma) 50 g.

Semizotu 250 g.

Salça 20 g.

Yoğurt 60 g.

Pirinç 5 g.

K.Soğan 25 g

Tuz 1 g.

Sıvıyağ 15 g.

**Kıymalı Karnıbahar** Dana eti (kıyma) 50 g.

Karnıbahar 200 g.

K.Soğan 25 g.

Salça 10 g.

Sıvıyağ 15 g.

Tuz 1 g.

Yoğurt 100 g

**Kıymalı Pırasa** Dana eti (kıyma) 50 g.

Pırasa 200 g.

Pirinç 10 g

Sıvıyağ 15 g.

Salça ¼ adet

**Etli Taze Fasulye** Dana eti 50 g.

Taze Fasulye 200 g.

Domates 25 g.

Salça 10 g

K.Soğan 25 g.

Sıvı yağ 10 g.

Tuz 1 g.

**Kıymalı Taze Fasulye** Dana eti ( kıyma) 30 g

Taze Fasulye 200 g.

Domates 25 g.

Salça 10g.

K.Soğan 25 g.

Sıvı yağ 10 g.

Tuz 1 g.

**Karnıyarık**  Dana eti (kıyma) 50 g.

Patlıcan 200 g.

K.Soğan 20 g.

Domates 25 g.

Sıvı yağ 15 g.

Maydanoz 1/10 demet

Tuz 1 g.

Salça 5 g.

Sıvıyağ 40 g.

**Kıymalı Yumurta** Dana eti 60 g.

Yumurta 1 adet

Soğan 25 g.

Sıvı yağ 10 g.

Maydanoz 1/10 adet

**ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER**

**Zeytinyağlı Konserve** Taze fasulye 200 g

**Taze Fasulye** Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Zeytinyağı 10 g

Tuz 1 g

**Zeytinyağlı Patlıcan** Patlıcan 150 g

Domates 50 g

Zeytinyağı 10 g

Salça 5 g

Kuru soğan 25 g

Sivribiber 10 g

Tuz 1 g

**Z.Y. Barbunya** Barbunya 200 g

Kuru soğan 25 g

Havuç 25 g

Zeytinyağı 15 g

Salça 5 g

Tuz 1 g

Maydanoz 1/8 adet

Limon 1/4 adet

**Menemen** Domates 150 g.

Biber 50 g.

Soğan 25 g.

Maydanoz 1/10 demet

Yumurta 1 adet

Sıvı yağ 10 g.

Tuz 1 g.

**Karışık Yaz Kızartması** Patlıcan 50 g.

Biber 50 g.

Sıvı yağ 40 g.

Yoğurt 100 g.

Patates 50 g.

Kabak 50 g.

Tuz 1 g.

**Zeytinyağlı Taze Fasulye** Taze fasulye 200 g

Soğan 20 g.

Salça 10 g.

Tuz 1 g.

Zeytinyağı 10 g.

**Zeytinyağlı Pırasa** Pırasa 200 g

Zeytinyağı 15 g.

Havuç 25 g.

Tuz 1 g.

Salça 10 g.

Limon ¼ adet

Pirinç 5 g.

Maydanoz 1/10 demet

**Kabak Okrate** Kabak 100 g.

Kaşar peyniri 10 g.

Un 10 g.

Süt 40 g.

Yumurta ½ adet

Kıyma 40 g.

Sıvı yağ 10 g.

Tuz 1 g.

**Zeytinyağlı Biber Dolma** Biber 200 g.

Pirinç 50 g.

Domates 20 g.

Soğan 20 g.

Çamfıstığı 5 g.

Kuşüzümü 5 g.

Limon ¼ adet

Z.yağı 20 g.

Karabiber 0.5 g.

Tuz 1 g.

Salça 5 g.

Nane 0.5 g.

**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.

**3.ÇEŞİT YEMEKLER**

**Şehriyeli Pirinç Pilavı** Pirinç 70 g

Şehriye 10 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Bulgur Pilavı** Bulgur 70 g

Kuru soğan 20 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Mercimekli Bulgur Pilavı** Bulgur 60 g

Yeşil mercimek 20 g

Kuru soğan 10 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Özbek Pilavı** Pirinç 70 g

Dana Eti(Kemiksiz) 15 g

Bezelye 15 g

Havuç 15 g

Kuru soğan 10 g

Dereotu 1/10 adet

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Mengen Pilavı** Pirinç 70 g

Dana But 5 g

Ayçiçek Yağı 8 g

Mantar 5 g

Tuz 0,1 g

Et Suyu(Dana) 5 g

**Paşa Pilavı**  Pirinç 70 g

Et Suyu (Dana) 5 g

Dana Kıyma (Köfte) 20 g

Dolmalık Fıstık 3 g

Sıvı Yağ 6 g

Tuz 0,1 g

Tere yağ 4 g

**Soslu Makarna** Makarna 70 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Peynirli Makarna** Makarna 70 g

Peynir 20 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Fırın Makarna** Makarna 70 g

Yumurta 1/10 adet

Buğday unu 20 g

Süt 40 g

Beyaz peynir 10 g

Kaşar peyniri 15 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Spagetti Makarna** Makarna 70 g

Salça 10 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Erişte Makarna** Makarna Erişte 50 g

Sıvı yağ 8 g

Tuz 1 g

Ceviz 15 g

**İç Pilav** Pirinç 70 g

Kuş üzümü 5 g

Çam fıstığı 5 g

Karabiber 0.5 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Nohutlu Pirinç Pilavı** Pirinç 60 g

Nohut 20 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

Tuz 1 g

**Domatesli Bulgur Pilavı** Bulgur 60 g

Domates 50 g

Sivribiber 20 g

Kuru soğan 10 g

Sıvı yağ 6 g

Tere yağ 4 g

**Talaş Böreği** Un 75 g

Sıvı Yağ 30 g

Yumurta ¼ adet

Et 40 g

Bezelye 10 g

Kuru soğan 20 g

Karabiber 0.5 g

Tuz 1 g

**Peynirli Börek** Yufka 75 g

Yumurta ¼ adet

Sıvı Yağ 20 g

Peynir 20 g

Süt 50 g

Maydanoz 1/20 adet

Tuz 1 g

**Sigara Böreği** Yufka 50 g

Peynir 20 g

Maydanoz 1/20 adet

Yumurta 1/10 adet

Sıvı yağı 40 g

Tuz 1 g

**Peynirli Kol Böreği** Yufka 75 g

Peynir 20 g

Maydanoz 1/20 adet

Yumurta 1/4 adet

Süt 50 g

Sıvı yağı 30 g

Tuz 1 g

**Ispanaklı Kol Böreği** Yufka 75 g

Ispanak 75 g

Maydanoz 1/10 adet

Süt 50 g

Yumurta 1/4 adet

Sıvı yağı 30 g

Tuz 1 g

Soğan 10 g

**Patatesli Kol Böreği** Yufka 75 g

Patates 75 g

Soğan 10 g

Maydanoz 1/20 adet

Yumurta ¼ adet

Süt 50 g

Sıvı yağı 30 g

Tuz 1 g

**Mantı (Dondurulmuş)**  Mantı 60 g.

Yoğurt 100 g.

Nane 5 g.

Sumak 5 g.

Salça 5 g.

Tere yağ 5 g.

**4. ÇEŞİT YEMEKLER**

**Cacık** Yoğurt 100 g.

Salatalık 50 g.

Nane 0.5 g.

Z.yağı 5 g.

Tuz 1 g.

**Yoğurt Tam Yağlı** Yoğurt (kapalı) 200 g.

**Turşu Karışık Garnitür** Karışık turşu 75 g.

**Meyveler** Elma 200 g.

Armut 200 g.

Üzüm 200 g.

Şeftali 200 g.

Erik 200 g.

Mandalina 200 g.

Portakal 200 g.

Kayısı 200 g.

Kavun (kabuksuz) 350 g. Karpuz (kabuksuz) 350 g.

Kiraz 200 g.

Çilek 200 g.

Y.Dünya 200 g.

**Aşure** Buğday 15 g.

Nohut 15 g.

K.Fasulye 15 g.

Şeker 50 g.

Üzüm 5 g.

K.Kayısı 5 g.

Fındık 5 g.

Ceviz 5 g.

Nişasta 3 g.

Tarçın 0.5 g.

**Kemalpaşa Tatlısı** Kemalpaşa tatlısı 50 g.

Şeker 50 g.

Ceviz 10 g.

H.Cevizi 0.5 g.

**İrmik Helvası** İrmik 50 g.

Şeker 50 g.

Tereyağ 10 g.

Süt 30 g.

Çam fıstığı 5 g.

**Sütlaç (Fırın)**  Süt 200 g.

Şeker 50 g.

Pirinç 20 g.

Nişasta 10 g.

Tarçın 0.5 g.

Vanilya 0.5 g.

**Pelte** Nişasta 20 g.

Şeker 50 g.

Meyve suyu 100 g.

(Limon – Portakal – Vişne)

**Kabak Tatlısı** Balkabağı 250 g.

Şeker 50 g.

Ceviz içi 10 g.

**Revani** Un 20 g.

Şeker 50 g.

İrmik 30 g.

Yumurta ½ adet

Sıvı Yağ 20 g.

H.Cevizi 0.5 g.

Ceviz 10 g.

**Keşkül** Süt 200 g.

Şeker 50 g.

Yumurta 1/10 adet

Nişasta 10 g.

Fındık 5 g.

Vanilya 0.5 g.

**Tahin Helva**  75 g.

**Lokma Tatlısı** Un 50 g.

Şeker 50 g.

Sıvı Yağ 20 g.

Tarçın 0.1 g.

Maya 2 g.

**Kadayıf** Kadayıf 60 g.

Şeker 50 g.

Ceviz 10 g.

Sıvı Yağ 10 g.

Limon 1/10 adet

**Kalburabastı** Un 50 g.

Şeker 50 g.

Yumurta 1/8 adet

Yoğurt 20 g.

Sıvı Yağ 10 g.

Ceviz 10 g.

Karbonat 1 adet

**Tulumba Tatlısı** Un 50 g.

Şeker 50 g.

Yumurta ½ adet

Sıvı Yağ 30 g.

**Şekerpare** Un 40 g.

Sıvı yağ 20 g.

Şeker 75 g.

Yumurta ½ adet

Pudra şekeri 1 g.

Karbonat 0,2 g.

Vanilya 0,2 g.

Limon kabuğu rendesi 2 g.

Fındık 5 g.

Limon 1/8 adet

**Vişne Hoşafı** Vişne 50 g.

Şeker 40 g.

**Erik Hoşafı** K.Erik 50 g.

Şeker 40 g.

**Kayısı Hoşafı** K.Kayısı 50 g.

Şeker 40 g.

**Üzüm Hoşafı** Üzüm 50 g.

Şeker 40 g.

**Vişne Komposto** Taze vişne 100 g.

Şeker 40 g.

**Erik Komposto** Taze erik 100 g.

Şeker 40 g.

**Çilek Komposto**  Çilek 100 g.

Şeker 40 g.

**Kayısı Komposto** Taze kayısı 100 g.

Şeker 40 g.

**Ayva Komposto** Ayva 100 g.

Şeker 40 g.

**Elma Komposto** Elma 100 g.

Şeker 40 g.

**5. ÇEŞİT YEMEKLER**

**Salata Yaz**  Domates 100 g.

Limon ¼ adet

Salatalık 50 g.

Maydanoz 1/8 demet

Biber 20 g.

Zeytinyağı 15 g.

**Salata Kış**  Marul 1/8 adet

Havuç 50 g.

Limon ¼ adet

K.Lahana 20 g.

Zeytinyağı 15 g.

**Patates Salata** Patates 200 g.

Zeytinyağı 15 g.

Limon ¼ adet

Maydanoz 1/8 demet

Taze soğan 25 g.

Tuz 1 g.

Zeytin 10 g.

Mevsime göre domates 50 g.

Ç.Biber 20 g.

**Marul Salatası**  Marul 1/6 adet

Havuç 20 g.

K.Lahana 30 g

Soğan 12 g.

Maydanoz 1/10 demet

Z.yağı 10 g.

Limon ¼ adet

Tuz 1 g.

Dereotu 1/10 demet

**Piyaz**  K.Fasulye 50 g.

K.Soğan 20 g.

Yumurta ¼ adet

Maydanoz 1/10 demet

Zeytin 10 g.

Sıvıyağ 15 g.

**Havuç Salata** Havuç 50 g.

Limon ¼ adet

Zeytinyağı 5 g.

Tuz 1 g.

**Kıvırcık-Kırmızı**

**Lahana Salata** Kıvırcık 1/8 adet

Kırmızı lahana 50 g.

Zeytinyağı 5 g.

Limon ¼ adet

Tuz 1 g.

**Kırmızı Lahana Salata** Kırmızı lahana 75 g.

Zeytinyağı 5 g.

Limon ¼ adet

Maydanoz 5 g.

Tuz 1 g.

**Semizotu Salata** Semizotu 100 g.

Zeytinyağı 5 g.

Limon ¼ adet

Tuz 1 g.

**Karnabahar Salata** Karnabahar 150 g.

Zeytinyağı 5 g.

Limon 1/4 adet

Maydanoz 5 g.

Tuz 1 g.

**Makarna Salatası**  Makarna 25 g.

Havuç 5 g.

Tuz 0,1 g.

Maydanoz 0,1 g.

Taze Soğan 2 g.

Kırmızı Pul Biber 0,1 g.

Sıvı Yağ 0,1 g.

Toz Karabiber 0,1 g.

**Kısır** Kısırlık Bulgur 30 g.

Domates Salçası 5 g.

Sıvı Yağ 5 g.

Yeşil Biber 3 g.

Domates Salçası 2 g.

Tuz 0,1 g.

Toz Karabiber 0,1 g.

Kırmızı Pul Biber 0,3 g.

Maydanoz 1/10 demet

Yeşil Soğan 3 g.

**Haydari** Süzme Yoğurt 50 g.

Tuz 0,1 g.

Dereotu 1/10demet

Kırmızı Pul Biber 0,1 g.

Kuru Nane 0,3 g.

Zeytin Yağı 5 g.

**Domates Salatalık Söğüş** Domates 35 g.

Salatalık 35 g.

Tuz 0,1 g.

Zeytin Yağı 5 g.

**Mercimek Köftesi** Kırmızı Mercimek 30 g.

Kısırlık Bulgur 15 g.

Tuz 0,1 g.

Kırmızı Pul Biber 0,1 g.

Kimyon 0,01 g.

Yeşil Soğan 2 g. Maydanoz 1/10 demet

Salça 1 g.

Kuru Soğan 2 g.

**Rus Salatası** Bezelye 10 g.

Havuç 10 g.

Patates 25 g.

Tuz 0,1 g.

Mayonez 25 g.

Yoğurt 25 g.

Salatalık Turşusu 5 g

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

Tuz 1 g

Patates 20 g

Barbunya kuru 30 g

Havuç 13 g

Şeker 1 g

Domates salçası 3 g

Domates 8 g

Biber 5 g

Sıvıyağ 8 g

Limon ½ ad

**Zeytinyağlı Fasulye Pilaki** Soğan kuru 10 g

Tuz 1 g

Patates 15 g

Fasulye kuru 30 g

Havuç 13 g

Şeker 1 g

Sıvıyağ 5 g

Limon ½ ad

**Zeytinyağlı Havuç Kızartma** Havuç 80 g

Un 15 g

Tuz 1 g

Salça 2 g

Yoğurt 15 g

Yumurta 0,03 ad

Süt 4 g

Sıvıyağ 25 g

**Zeytinyağlı Bakla** Bakla Kuru 40 g

Sarımsak çeşni 1 g

Soğan kuru 10 g

Tuz 1 g

Karabiber 0,5 g

Dere otu 0,005 g

Şeker 2 g

Limonsuyu 1 g

**KUMANYALAR**

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

Ekmek 125 g.

Kaşar Peyniri 60 g.

Marul veya 10 g.

Yeşil Biber(mevsiminde) 15 g.

Su 0,5 lt

Ayran veya Meyve suyu 200 ml.

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

Piknik bal/reçel 20 g.

Piknik tereyağ 20 g.

Kakaolu fındık kreması 15 g.

Piknik krem peynir 15 g.

Zeytin(siyah yada yeşil) 25 g.

Cherry domates 50 g.

Dilim Ekmek 125 g.

Ayran veya Meyve suyu 200 ml.

**1 PORSİYON YEMEK İÇİN GRAMAJ LİSTESİ**

**ÇORBALAR**

|  |  |
| --- | --- |
| BİLUMUM ÇORBALAR-KREMALI ÇORBALAR DÂHİL  (Etli çorbalarda 8 gr pişmiş et) | 180-200gr |

**ET YEMEKLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ( Pişmiş et miktarı asgari 130 gr.) | 180-200gr |
| KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ(Pişmiş et miktarı asgari 85 gr.) | 180-200gr |
| KÖFTELER (Salçalı köfte, İzmir Köfte, Terbiyeli Köfte, Kadınbudu, Püreli Rosto Köfte vb. pişmiş köfte miktarı asgari 80 gr) garnitür şekline göre yemek gramajı değişebilir. | 150-170gr |
| KIYMALI YUMURTA (1 yumurta, 50 gr asgari pişmiş kıyma) | 150gr |
| KEMİKLİ TAVUK, HİNDİ vb.(Fırın Tavuk, sebzeli fırın tavuk, tavuk baget)(Et miktarı asgari 200 gr) | 250-300gr |
| KEMİKSİZ TAVUK, HİNDİ vb.(sote,şinitzel, Şiş, Izgara, Kavurma pişmiş et miktarı 120–130 gr)garnitüre göre yemek gramajı değişebilir. | 170-200gr |
| Et Döner (pişmiş et miktarı asgari 125 gr) garnitüre göre yemek gramajı değişebilir. | 150gr |
| Tavuk Döner (pişmiş et miktarı asgari 110 gr) garnitüre göre yemek gramajı değişebilir. | 150gr |
| BALIKLAR (Cinsine göre tam veya yarım balık) | 150-170 gr |
| Pişmiş miktarı kemiksiz(Fileto) 125 gr + Garnitür |  |

**SEBZE YEMEKLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| ZEYTİNYAĞLI KIZARTMALAR/TAVALAR (Kabak, patlıcan, biber kızartma, soslu veya yoğurtlu 100 gr yoğurt) | 200gr |
| ETLİ TAZE VE KURU SEBZELER (Taze fasulye, bamya, bezelye,kabak,pişmiş et miktarı 40 gr ) | 250gr |
| PATLICAN, KARNIYARIK, (Pişmiş dana kıyma miktarı asgari 40 gr) | 200gr |
| MUSAKKA, OTURTMA (Pişmiş dana kıyma miktarı asgari 40 gr) | 200gr |
| TAZE DOLMA; ZEYTİNYAĞLI SARMA VE DOLMALAR | 200gr |
| ZEYTİNYAĞLI KURU VE TAZE SEBZE YEMEKLERİ | 200gr |

**BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ | 150gr |
| PİRİNÇ PİLAVI | 200gr |
| CEVİZ (Erişte üzerine) | 15gr |
| Yoğurtlu makarna (60gr yoğurt + 40gr sos) | 200gr |

**HAMUR İŞLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BÖREK VE ÇEŞİTLERİ (Sigara, muska, tepsi ve su börekleri) | 150-200gr |
| MİLFÖY BÖREĞİ | 150-200gr |
| MANTI ÇEŞİTLERİ (Normal,kayseri,su,makarna, vb yoğurtlu 60gr yoğurt.) | 200gr |

**CACIK VE SALATALAR**

|  |  |
| --- | --- |
| CACIK, ÇOBAN SALATA ve YUMURTALI PİYAZ (1 Yumurta+ Garnitür), Patates Salatası | 150-200gr |
| SÖĞÜŞ (Domates,biber, maydanoz,roka,tere vs.) | 100-150gr |
| YEŞİL SALATA (Kıvırcık, havuç , kırmızı lahana, mısır 5 gr) | 100-150gr |
| YUMURTASIZ PİYAZ | 100-150gr |
| TURŞU | 75-100gr |
| PİLAKİLER (Barbunya, Kuru Fasulye vb.) | 150-200gr |
| GARNİTÜRLER |  |
| PATATES (Kızartma) | 75gr |
| PİLAV VE SÖĞÜŞ GARNİTÜR (Domates, Salatalık, Havuç, Turp, Haşlama Patates v.b.) | 10gr |
| YEŞİL GARNİTÜR( (Yeşil Soğan, Marul, Maydanoz, Tere, Roka, Kırmızı lahana v.b.) | 50gr |

**TATLILAR**

|  |  |
| --- | --- |
| AŞURE, SÜTLÜ TATLILAR, KOMPOSTO VE CEVİZLİ KABAK TATLISI (5 gr ceviz içi) | 200-250gr |
| BAKLAVALAR (Cevizli, kaymaklı, fıstıklı, havuç dilim, Kadayıf, vb.) | 150gr |
| HELVA (Tahin Helvası-Yaz Helvası) | 100gr |
| HELVA VE HAMUR TATLILARI (Ekmek kadayıfı, revani, şekerpare, kadayıf) | 100gr |

*Not: Listede olmayan yemeklerin gramajı taraflarca tespit edilir.*