

KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI



YEMEK İHALESİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
01.07.2026 / 30.06.2027

Madde 1: İŞİN KONUSU

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

Madde 2: TANIMLAR

Bu Şartnamede:

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

Madde 3: TAHMİNİ YEMEK SAYISI

Sözleşme süresince tahmini yemek sayısı: 500.000 (BeşyüzBin) Adet.

Madde 4. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ

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

Madde 5. İŞİN MAHİYETİ

- Bu teknik şartname Karabük Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı mutfak ve servis hizmetlerinin merkezi mutfak ve diğer yemekhanelerde nasıl yürütüleceğini kapsar.
- Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile öğrenci ve personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması ve atılması, atıkların sebep olduğu tesisat ve rögar kanallarının temizlenmesi ve açılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgahların, yerlerin cihazlar ile yüklenici tarafından kullanılan mutfak, depo, bulaşikhane, yemekhane vb. alanların temizlenmesi işini üstlenir.
- Karabük Üniversitesinin 01.07.2026-30.06.2027 (12 Ay) tarihleri arasında; I. Öğretim öğrencileri ile personeline öğle yemeği ve II. Öğretim öğrencilerine de akşam yemeği olmak üzere 1 öğünde 4 çeşitten oluşan toplam 500.000 adet yemeğin malzeme dahil yapım, servis ve servis sonrası temizlik hizmeti alımı işidir.
- Dört çeşitten oluşan bir öğün yemekte B grubu esas yemektir. Öğünlerde A,B,C,D grubu yemeklerden birer çeşit bulunacaktır.

Madde 6. Öğle ve Akşam Yemekleri veriliş sıklıkları

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

- Gruplarda yer alan yemekler yukarıdaki tabloya göre dönüşümlü olarak çıkarılacaktır.
- Her yemek dönemi 1 aylık dönemi kapsar.
- Ekmek ve su çeşitlerin haricindedir.

- Yüklenici,    nlerde çıkarttığı yemek sayısının üzerinde bir talep olduğunda, o günkü menüde ana yemekte kırmızı et  ık ı sa yine onun yerine kırmızı et (köfte, kebab vb.), beyaz et  ık ı sa beyaz et (tavuk, balık vb.) vermekle yükümlüdür.

Madde 7. 2 Haftalık  rnek Men 

 rnek Men  (2 haftalık)

	�orbalar	B-Yemek Grubu	C-Yemek Grubu	D-Yemek Grubu
Pazartesi	Ezogelin �orba (200 gr)	P�reli Hasanpa�a Köfte (160 gr)	Fırın Makarna (150 gr)	Elma (150 gr)
Salı	D���n �orbası (200 gr)	Z.Y.Taze Fasulye (180 gr)	Bulgur Pilavı (150 gr)	Kı� Salatası (80 gr)
�ar�amba	Sebze �orbası (200 gr)	Tavuk Sote (160 gr)	�eh.Pirin� Pilavı (150 gr)	Yo�urt (170 gr)
Per�embe	Yayla �orbası (200 gr)	Etli Nohut (180 gr)	�eh.Pirin� Pilavı (150 gr)	Kayısı Kompostosu (180 gr)
Cuma	Domates �orba (200 gr)	Orman Kebabı (160 gr)	Kol B�re�i (Patatesli) (100 gr)	Fırın S�tla� (130 gr)
Pazartesi	D���n �orbası (200 gr)	Terbiyeli K�fte (160 gr)	Spagetti Makarna (150 gr)	Armut (150 gr)
Salı	Ezogelin �orba (200 gr)	Gemici Usul� Kuru Fasulye (180 gr)	Bulgur Pilavı (150 gr))	Yo�urt (170 gr)
�ar�amba	Sebze �orbası (200 gr)	Tavuk D�ner (140 gr)	�eh.Pirin� Pilavı (150 gr)	Revani (80 gr)
Per�embe	Yayla �orbası (200 gr)	Z.Y. Barbunya (180 gr)	�zbek Pilavı (150 gr)	Komposto (Vi�ne) (180 gr)
Cuma	Mercimek �orbası (200 gr)	Etli Biber Dolması (180 gr)	Peynirli B�rek (100 gr)	Makarna Salatası (100 gr)

Madde 8: GENEL HÜKÜMLER

- Aylık yemek listeleri yukarıdaki esaslar çerçevesinde her ayın 20'sine kadar  dare 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 de i ikli i yapmak istediğinde en az 24 saat öncesinden yazılı olarak taleple bildirimde bulunacak,  darenin onayını alacaktır.
- Ayrıca  dare gerekli gördüğü durumlarda teknik şartnameye uygun olarak menü veya gün de i ikli i yapmak istediğinde en az 24 saat öncesinde yüklenici firmaya yazılı veya yüklenicinin beyan ettiği mail adresine mail ile bildirecektir.
- Onaylanan listeler  darenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle de i tirilemez.
- Günlük yemek sayıları önceki yemek sayıları dikkate alınarak yüklenici tarafından belirlenerek çıkarılacaktır. Yüklenici tekliflerini verirken   renci ve personel sayısı akademik takvim (yaz tatili, yarıyıl tatili, öğrencilerin sınav takvimi, hava şartları vb.)ve yemeğin menüsüne göre yemek yiyen kişilerin sayısının de i ebilece ini göz önüne alarak teklif fiyatlarını vermiş oldukları kabul edilecektir. Yemek yiyen   renci ve personel sayısının azalıp çoğalması idareye herhangi bir sorumluluk getirmez.  demeler fiilen yenen yemek sayısına göre yapılacaktır. Fazla kalan yemekten idare sorumlu olmayacaktır.
- Yiyeceklerin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
- Yemekler günlük olarak hazırlanacaktır. Yemekler üretildikleri gün t ketelecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesine gün servise sunulmayacaktır. Yemeklerin renk, koku tat görünüş sıcaklık ve gramajı gibi nitelik ve nicelik bakımından kalitesi servise uygun olmadığı takdirde e de er yemek o    ne yeti ecek şekilde firma tarafından temin edilecektir.

- g) İdarenin mutfağında herhangi bir sebepten dolayı doğacak aksaklıkta (idareye ait mutfağın tadilata girmesi, yangın, su baskını vb.) yüklenici hazırlayacağı yemekleri ilgili mevzuat çerçevesinde faaliyetini sürdüren kendi mutfağı veya kiralayacağı mutfaktan kontrol teşkilatı denetiminde yaptırarak ihale konusu hizmeti aksatmadan yürütmekle yükümlüdür.

Tüm Birimlerde Yemek Servis Saatleri,

I. Öğretim öğrencileri için (öğle) **11.30 – 13.30**

II. Öğretim öğrencileri için (akşam) **16.00 – 18.30**

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

- h) Ramazan ayı içerisinde yemek servisi saatlerinin belirlenmesi idarenin taktirindedir. Bu saatler dışında yemek servisi yapılmayacaktır. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir.
- i) Öğle ve akşam yemekleri aynı menüden oluşacaktır. Ancak, akşam yemekleri servis saatine kadar uygun koşullarda muhafaza edilip servise sunulacaktır.
- j) İşletmede yemek yapımında kullanılan su şehir şebekesinden sağlanmalıdır.
- k) 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 her öğün kişi başı bir (1) adet olarak servis edilecektir.
- l) İdare, Yüklenici firmadan 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 (Günün menüsü verilecektir.) ve kumanya talebinde bulunabilecektir.
- m) 1.KUMANYA:(Kumanya 125 gr. sandviç ekmek arası kaşar peynirli, marul ve yeşil biberli sandviç, 0,5 lt'lik su ve 200ml ayran / 200 ml meyve suyu şeklinde oluşacaktır). Bu durumda 2 kumanya 1 yemek ücreti olarak değerlendirilecektir.
- n) 2.PİKNİK KUMANYA: Kumanya piknik grubu ürünlerden de oluşabilecektir (piknik bal ya da reçel, piknik tereyağ, kakaolu fındık kreması, piknik krem peynir, zeytin (siyah veya yeşil), cherry domates, streçlenmiş şekilde 100 gr. roll ekmek, kişi başı 1'er adet plastik çatal ve bıçak, ıslak mendil, peçete, 0,5 lt'lik su ve 200ml ayran / 200 ml meyve suyu). Bu durumda 1 piknik grubu kumanya 1 yemek ücreti olarak değerlendirilecektir.
- o) 3.KUMANYA: Kumanya ekmek arası köfte şeklinde de olabilir (125 gr. sandviç ekmek arası 120 gr. Pişmiş Sığır köfte, marul ve yeşil biber, ıslak mendil, peçete, 0,5 lt'lik su ve 200ml ayran / 200 ml meyve suyu). Bu durumda da 1 ekmek arası köfte grubu kumanya 1 yemek ücreti olarak değerlendirilecektir.
- p) ÇORBA İKRAMI: Firmadan yemek ücretini ihale fiyatı bedelinden ödemek koşulu ile öğrenci yararına düzenlenecek faaliyetler kapsamında (sınavlar, öğrenci kayıt döneminde ve öğrenci yararına düzenlenecek kültürel ve sportif faaliyetlerde) çorba ikramı talebinde bulunabilecektir. Bu durumda 4 çorba 1 yemek ücreti olarak değerlendirilecektir. Çorba İkramı 12 oz karton bardaklarda kişi başı bir adet (50 gr) roll ekmek ve peçete ile servis edilecektir. Çorba çeşitleri; Mercimek Çorbası, Domates Çorbası, Tarhana Çorbası ve Kremalı Mantar Çorbasından oluşacaktır.
- q) İdare Mutfağında pişirilen yemek Üniversite Öğrenci ve Personeli dışında hiçbir şekilde başka kişi ve kuruluşlara verilmeyecektir.

Madde 9: TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ

- a) Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
- b) Üretim alanında üretimin gerektirdiğinden fazla miktarlarda ham, yardımcı madde, ambalaj materyali muhafaza edilmemeli, üretim alanı depo olarak kullanılmamalıdır.
- c) 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 ve denetim komisyonu) tarafından kontrol edilerek tutanak altına alınacaktır; uygun bulunmayan malzemeler kabul edilmeyecek ve derhal değiştirilecektir.
- d) Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.

- e) 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 Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinin ilgili maddelerince 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.
- f) Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde gıda numunelerinde mikrobiyel toksin aranması ile ilgili toksikolojik muayenesi yemek numunelerinin üzerinden yapılacaktır. Tahlil masrafları yükleniciye ait olacaktır. Gıda zehirlenmesinin sebebinin yükleniciden kaynaklandığı tespit edilirse Sözleşme Tasarısının cezai hükümler cezai müeyyideler bölümünün ilgili maddesi 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 ereve içerisinde yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- g) Yüklenici ihtiyaa göre numune alma poşeti veya numune kavanozu, 1 adet termobox ve numune alma ekipmanı bulundurmak zorundadır.
- h) Yüklenici yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin takibini günlük olarak yapabilmek için depo stok takip programı temin edecektir ve bu program işe başlanıldığı günden itibaren kullanıma hazır hale getirilecektir. Bahse konu olan stok takip programı üzerinden yapılan girdi-çıktı işlemlerini idare yetkilisi anlık olarak görme yetkisine sahip olacaktır. Ayrıca programdan talep edildiğinde hammadde giriş, çıkış, kullanılan ve kalan bilgilerini gösterir ayrıntılı raporlar alınacaktır.
- i) Yüklenici malzemeleri depoya teslimini yaparken, oluşacak her türlü hasardan sorumludur.

Madde 10: TAşIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA

- a) Depoların kapıları kilitli, kapı altları her türlü zararlı girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.
- b) Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalıdır.
- c) Depo st tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.
- d) Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.
- e) Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
- f) Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
- g) 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.
- h) Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte, sayıda ve temiz olmalıdır.
- i) Muayene ve Denetim Komisyonunun kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır. Depolarda retim ve son kullanma tarihi, depo giriş tarihi belirtilmemiş hiçbir tüketim maddesi bulundurulmayacaktır.
- j) Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
- k) Depolama işlerinde stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (İlk giren ilk çıkar)
- l) 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.
- m) Soğuk ve kuru depolarda Cr-Ni elik 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.

- n) Depolarda havalandırma, sıcaklık ve nem düzeyi, ham madde, yardımcı madde ürün özelliklerine uygun olmalı, depolarda sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmelidir. Isı ve nem ölçüm formlarına sıcaklık ve nem ölçümleri periyodik olarak işlenmeli ve depo girişlerinde görünür şekilde asılı olmalıdır.
- o) Depolar İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır.
- p) Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
- q) Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
- r) Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
- s) Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
- t) Yüklenici mevcut depoların dışında başka bir yerde kiralama ya da satın alma yoluyla depo kullanma yolunu seçerse söz konusu deponun bu maddede belirtilen tüm şartları taşıma zorunluluğu vardır.
- u) Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkân verecek nitelikte olmalı, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnız gıda maddesi için” ibaresinin bulunması sağlanmalıdır.
- v) Merkez yemekhane mutfağından diğer yemekhanelere hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik conta kapaklı gastronomlar içinde termoboxlarla Yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Termoboxlar sağlam, yıpranmamış ve temiz olmalıdır. Yemekhanelere gönderilen fırın tepsileri kapaklı ve klipsli olacaktır. Bu malzemeler Yüklenici tarafından temin edilecektir. Hazırlanan yemeklerin taşınması işlemi Panelvan tipi en az 2021 model 4 (dört) araç ile gerçekleştirilecektir. Taşımanın yapıldığı araçlar sadece bu amaç için kullanılacaktır.
- w) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.

Madde 11: HAZIRLIK, PİŞİRME, SERVİS VE DAĞITIM

- a) Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
- b) Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
- c) 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 donanımına sahip olmalıdır.
- d) 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 probtermometre ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir ve ölçümler servis bankalarında asılı bulunan sıcaklık takip formlarına işlenecektir.
- e) Yemeklerde hiçbir şekilde kıvam arttırıcı maddeler kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler Türk Gıda Kodeksine uygun ürünlerden olacaktır.
- f) Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.
- g) 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.
- h) Üniversite tarafından görevlendirilen en az üç kişiden oluşan Muayene ve Denetim Komisyonu mutfakta, yemekler piştikten sonra birimlere dağıtımı yapılmadan önce menüde yer alan çeşitlerin duyu kalitesini ve her birime gönderilecek yemek sayısına göre miktar uygunluğunun kontrolünü yapacaktır.
- i) Menüde bulunan yemek çeşitlerinin, teknik şartname ekindeki standart gramajlara uygunluğu yetkili komisyon tarafından porsiyon miktarı veya total yemek miktarından anlaşılabilecektir.

Yemekler pişirilmeden önce veya sonra porsiyon ve gramaj kontrolü yapılacaktır. Yemeklerin kendine has görüntüsü, rengi, kıvamı ve lezzeti değerlendirilecektir.

- j) 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. Daha önce kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
- k) Ekmek günlük, taze ve her öğünde kişi başı 100 gr olarak hesaplanacaktır. Servise sunulacak ekmekler 50 şer gr lık rol ekmek olarak imal edilecek ve poşetlenmiş şekilde servise sunulacaktır. Poşetlerin üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Ekmekler yüksek randımanlı undan yapılmış, pişmiş ve taze olacaktır. Ekmek servisi ayrıca fatura edilmeyecektir.
- l) Yemekler kaliteli, lezzetli doyurucu olarak 100 gr ekmek ilavesiyle birlikte yetişkin bir insanın günlük enerji ve besin maddeleri ihtiyacının en az üçte birini karşılayabilecek şekilde ortalama 850-900 kalori değerinde olacaktır.
- m) Yemekhane bulunan masa ve sandalyelerin tamiri, yıkanıp temizlenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, tabak, tepsi vb. Yüklenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Cam malzemelerin kırılanları yenisi ile derhal değiştirilecektir. Kırık, çatlak tepsiler yemek servisinde kesinlikle kullanılmayacaktır.
- n) Yüklenici öğrenci yemekhanesinde bulunan masalar hariç diğer tüm masalarda masa örtüsü bulunduracaktır. Yine öğrenci yemekhanesinde bulunan masalar hariç diğer tüm masalarda her masada, tuzluk, pul biberlik, karabiberlik (veya stick tuz, karabiber ve pul biber), kürdan (her biri ambalajlı), peçete, riviera zeytinyağı ve idarenin belirleyeceği şekilde baskılı ıslak mendil bulundurulacaktır. Öğrenci yemekhanesinde bulunan masalarda ise her masada tuzluk, pul biberlik, karabiberlik(veya stick tuz, karabiber ve pul biber) ve peçete bulunduracaktır. Kullanılan masa örtülerinin temizliği ve ütüsü Yükleniciye ait olacaktır.
- o) Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (peçete, tuz vs.) hemen giderilecektir.
- p) Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin servisi uygun eldivenle yapılacaktır.
- q) Personel ve öğrenci yemekhanelerinde yemekler self servis olarak kırılmaz tabaklarda dağıtılacaktır. (Yemek hizmeti verilen her yemekhane) Gerekli tüm malzemeler yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- r) Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.

Madde 12: İŞLETME ÇEVRESİ

- a) Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği ve yemekhanelerin yakın çevresinde bulunan çöp toplama alanına veya çöp konteynırlarına taşınacaktır.
- b) Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.

Madde 13: İŞLETME İÇİ

- a) Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
- b) 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.
- c) Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
- d) Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
- e) Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.
- f) Tesiste uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalıdır. (Yemek hizmetinin sunumunda çalışacak personel için)

- g) İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunmalıdır.
- h) Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalıdır.
- i) 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.
- j) Ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalıdır.
- k) Mutfak alanındaki sıcaklık, üretilen ürüne göre uygun olmalıdır.
- l) İşletmede buhar ve nemden oluşabilecek bulaşmayı önleyecek ölçüde havalandırma yapılmalıdır. Havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalıdır.
- m) Yüklenicinin kullandığı alanlar İdare tarafından, boya-badanası ve zeminde bulunan fayanslar vb. tadilatları tam olarak yapılmış şekilde teslim edilecektir. Yüklenici de bu alanları boya-badanası ve zeminde bulunan fayanslar vb. tadilatları tam olarak yapılmış şekilde İdareye teslim edecektir. Bu kapsamda, ihale konusu iş süresince yüklenicinin kullanacağı yerler ihale öncesi istekliler tarafından görülecek ve fiyat teklifleri bu doğrultuda verilecektir. Söz konusu olan yerlerin görülmeden fiyat teklifi verilmesi durumunda ilgili yerler görülmüş kabul edilecektir.
- n) Yemekhaneler ve mutfakta havalandırma, ısıtma ve soğutma sisteminin ve demirbaş listesinde bulunan klimaların bakım, onarım ve arızaları Yüklenici tarafından yaptırılacaktır. İdare tarafından verilen demirbaşlarda ortaya çıkan ve yüklenicinin kusurundan kaynaklanmayan arızaların onarım maliyeti İdare tarafından karşılanacaktır. Bakım ve onarımlar sadece yetkili servislere yaptırılacaktır. Bakım ve onarıma başlanmadan önce ilgili kişilerin yetkili servis olarak hizmet verdiğine ilişkin belgeler İdareye sunulacaktır.

Madde 14: GIDA GÜVENLİĞİ

- a) Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz ve satışa sunulamaz.
- b) Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
- c) 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.
- d) 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.
- e) Gıda maddeleri, toksit maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- f) Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
- g) Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
- h) Mutfak şartlarının yapımına el vermediği ürünlerin (tatlı, börek gibi) dışarıdan getirilmesi söz konusu olduğunda Muayene ve Denetim Komisyonu denetiminden sonra teslim alınacaktır.

Madde 15: TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

- a) 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.
- b) Mutfak ve yemekhanelerin içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
- c) Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
- d) 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 laboratuvarla kontrolü İdare tarafından istenebilecektir.

- e) İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon amacıyla kullanılacak ürünler Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- f) 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.
- g) 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.
- h) Gıda hazırlama alanı giriş ve çıkışlarında, dezenfektanlı paspas veya dezenfektan işlevi bulunan tertibat bulunmalıdır. Galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmelidir.
- i) Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
- j) Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır.
- k) Hazırlık ve bulaşık sonrası atıklar kalın, siyah çöp torbalarının içinde çöp merkezine çöp taşıma arabalarıyla (plastik, kapaklı, tekerlekli) ulaştırılacaktır. 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; yemek hizmetinin sunulduğu 23. Maddede sayılan merkez mutfakta 3, diğer birimlerde 1'er olmak üzere; çöp naklinde, giriş ve çıkışlarda kapılara zarar vermeyecek ebatlarda gürültüsüz ve kolay hareket eden, tekerlekli, içindeki çöp poşetlerinin yırtılması halinde çöp suyunun dışarı akmasını önleyecek biçimde yaptırılmış plastik veya lastik kenarlı çöp konteynırı veya kovası kullanmak zorundadır.
- l) Her boşaltmadan sonra çöp kutuları sıcak, dezenfektan içeren deterjanlı su ile yıkanıp kurutulacaktır. Çöpler uzun süre bekletilmeyip yemekhane alanlarından günlük olarak uzaklaştırılacaktır.
- m) Yüklenici kullandığı her yeri sürekli temiz tutacaktır.
- n) **Günlük temizlik;** Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütükleri tezgah vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Kırmızı et, sebze ve beyaz ette ayrı kullanılan bıçaklar ayrı konulacaktır. Yer ve koridorlar, lavabolar, sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir.
- o) **Haftalık temizlik;** Rögar, cam, kapı, mutfak kanalizasyonu, rögar ve duvarların temizliği yapılacaktır. Tıkanma riski engellenecektir
- p) **Aylık temizlik;** Davlumbazların ağır kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği, masa örtülerinin yıkanması, yemekhanelerde kullanılan tüm masa ve sandalyelerin silinmesi, fırın tepsileri ve tencerelerin ağır kir ve yağ çözücü ile temizlenmesi, mutfağın asma tavanındaki havalandırma panellerinin silinmesi işlemleri yapılacaktır.

Madde 16: ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE

- a) Yüklenici, İşyerinde etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü oluşturmalıdır.
- b) Yüklenici, İşyerinde zararlı mücadelesi için, idarenin onaylayacağı bir program dahilinde ayda bir sefer 23. Maddede sayılan Merkez mutfak ve yemek hizmeti sunulan diğer birimlerde ilaçlama yapacaktır. Ayrıca ilaçlama yapılacak yerler ihale öncesi istekliler tarafından görülecek ve fiyat teklifleri bu doğrultuda verilecektir. Söz konusu olan yerlerin görülmeden fiyat teklifi verilmesi durumunda ilgili yemekhaneler görülmüş kabul edilecektir. Fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalıdır. Kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu, fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli, tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalıdır. İlaçlama; Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecektir.

Yüklenicinin Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından yapılabilecek, Yüklenici bu izin belgesine sahip değil ise ilaçlama hizmetini anılan izin belgesine sahip olanlara yaptırabilecektir.

- c) Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.
- d) İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
- e) Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

Madde 17: İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ, BUHAR

- a) İşletmede kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır.
- b) 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.
- c) Mutfak içerisinde her an kullanıma hazır akar sıcak su bulunmalıdır.
- d) Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

Madde 18: PERSONEL HİJYENİ

- a) İşyerinde çalışan personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalıdır. İşyerinde çalışan personelin Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında yapılan hijyen eğitimleri sonucunda verilen kurs bitirme belgesi (hijyen eğitim belgesi) olmalıdır.
- b) 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, çiban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
- c) Yüklenici işe alacağı aşçıbaşı, aşçı, aşçı yardımcısı, gıda teknikeri ve üretim sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen)'e (yılda bir) (Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde) Akciğer Grafisi, Gaita kültürü yaptırmak zorundadır.
- d) Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
- e) Yemek yeme, sakız çiğneme, içecek içme, sigara içme gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerin dışında yapılmalıdır.
- f) Personel kolay temizlenebilir temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin sürekli temizliği sağlanmalıdır. (m. maddesinde açıklık getirilmiştir.)
- g) Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
- h) Ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların saç ve kolları bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
- i) Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
- j) Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır.
- k) 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.
- l) Firma, çalışan işçilerine aşağıda detayları belirtilen iş kıyafetini aynı olarak vermek zorundadır. Firma personeline temin edilecek olan kıyafetlerin kumaşı %75 polyester, %25 viskon olacaktır.
 - 1. **Aşçı ve aşçı yardımcıları:** Beyaz aşçı kepi, beyaz düğmesiz, cepsiz çalışma kıyafeti, pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük ve kapalı terlik giyeceklerdir.
 - 2. **Bulaşıkçı:** Kaliteli kumaştan yapılmış iş tulumu, diz kapağına kadar ulaşan çizme giyecekler ve sudan koruyucu naylon önlük takacaklardır.
 - 3. **Servis personeli:** Kaliteli kumaştan yapılmış tek tip ve aynı renk uzun kollu iş önlüğü, bone ve kapalı terlik giyecektir. Yemek servis sırasında servise çıkan personel tek tip ve

aynı renk tlbent yda bone, kıyafeti koruyucu önlük giyecek, kep yada bone, ağız maskesi ve eldiven takacaktır.

- m) Kıyafetler sürekli temiz ve tl olacaktır. Mutfakta yemek hazırlarken kullandıkları kıyafetleri yemek servisi sırasında giymeyeceklerdir. Bu kıyafetler firma tarafından temin edilecektir. Kılık kıyafeti uygun olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır (alışacak personelin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, sa 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.
- n) Her alışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır.
- o) alışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.
- p) Aynı işlerde çalışan tüm personelin kıyafetleri bir örnek olacaktır.

Madde 19: SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAşTIRILMASI

- a) Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
- b) Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretilenerek gıda hazırlamayı etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmamalıdır.
- c) Yüklenici, mutfak giderleri ile ilgili tıkanmaya sebep olabilecek her türlü atığa karşı tedbir almakla yükümlüdür. Yüklenicinin kullandığı yemek salonlarının bağılandığı giderlerde yaşanabilecek olumsuzluklarda vidanjör vb. hizmet alımı gerektiğinde ödemesi yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- d) Yemekhane çıkışına takılan yağı ayırıcı sisteminin temizlenmesi, bakımı ve onarımı yükleniciye aittir.
- e) Yemek hizmeti verilen tüm mutfaklara ait kanalizasyon, mutfaktan bırakılmış olan artık veya yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa Yüklenici söz konusu kanalizasyonu ve krtme çukurunu tam randımanlı çalışacak şekilde temizletmekle yükümlüdür. Doğacak tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır. Sözleşme sonunda Yüklenici kanalizasyonu aynı temizlikte teslim etmek zorundadır.
- f) Yemekhane çıkışında bulunan yağ ayırıcının atıkları düzenli olarak temizlenmesi ve gerekli tamir ve bakımlarının yapılması yüklenici firmaya aittir.
- g) Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak bitkisel atık yağların vre ve insan sağığına zarar oluşturmayacak şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından Yüklenici sorumludur. Bu konuda T.C. vre, şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı 2872 Sayılı vre 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. Atık yağların bertarafı sebebiyle ortaya çıkacak maliyetler yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- h) Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak geri dönüşüm malzemeleri (kağıt,plastik,cam,yemek artıkları vb.) idarenin belirlediği yere günlük olarak bırakılacaktır.
- i) Yüklenicinin kusurundan kaynaklanmayan arızaların onarım maliyeti İdare tarafından karşılanacaktır.
- j) Bakım ve onarımlar sadece yetkili servislere yaptırılacaktır. Bakım ve onarıma başlanmadan önce ilgili kişilerin yetkili servis olarak hizmet verdiğine ilişkin belgeler İdareye sunulacaktır.

Madde 20: TEKNİK DONANIM ALET EKİPMAN

- a) 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.

- b) Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
- c) Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
- d) Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemedan yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
- e) Kablo ve borular kir birikmesi, yoğunlaşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
- f) Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır.
- g) Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
- h) Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik (18/10 Cr-Ni) olmalıdır.
- i) 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.
- j) İdarenin vermiş olduğu demirbaş dışında ihale konusu işin yapılması için gereken tüm malzeme ve ekipman yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- k) İdare tarafından yükleniciye sağlam çalışır vaziyette EK-1 tabloda belirtilerek teslim edilen demirbaşlar ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette olduğunu gösterir servis raporu ile birlikte teslim edilecektir. Yüklenicinin son istihkakı idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir. Ayrıca yüklenici EK-2’de tabloda yazılı malzemeleri temin etmekle yükümlüdür.

Madde 21: ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

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

Akademik Takvim İçi Dönemi : 14 Eylül 2026 – 29 Ocak 2027, 15 Şubat 2027 – 25 Haziran 2027 tarihleri arasında kapsamaktadır. (2026-2027 Eğitim Öğretim Yılı Akademik Takvimi yayınlandığında tarihler güncellenebilecektir.)

Akademik Takvim Dışı Dönemi :

01 Temmuz 2026 – 13 Eylül 2026, 30 Ocak 2027 – 14 Şubat 2027 tarihleri arasında kapsamaktadır. (2026-2027 Eğitim Öğretim Yılı Akademik Takvimi yayınlandığında tarihler güncellenebilecektir.)

- b) Akademik Takvim Dışı Dönem ile Yaz Okulu Döneminde Sosyal Yaşam Merkezi, Mühendislik Fakültesi ve Safranbolu Fethi Toker Güzel Sanatlar Fakültesinde bulunan yemekhaneler ile yaz okulu açılan birimlere yemek gönderilecek olup diğer yemekhanelerde yemek servisi yapılmayacaktır.
- c) Yaz okulu açılmayan birimlere yemek gönderilmeyecektir.
- d) Personelin izin durumu ile ilgili olarak 4857 sayılı İş Kanunu’nun yıllık ücretli izin hakkı ve izin süreleri kapsamındaki ilgili maddeleri uygulanacaktır.
- e) Yüklenici kendisi ile imzalanacak sözleşme ile yüklendiği hizmetler dolayısıyla S.G.K ve vergi mevzuatı ve iş mevzuatı uyarınca ödenecek kıdem tazminatı ile ifa edilmesi gereken ücret, vergi, SGK primi gibi diğer yükümlülüklerinden doğrudan sorumlu olduğunu bu yükümlülüklerin yerine getirilmesi ile ilgili olarak idareden hiçbir talepte bulunulmayacağını kabul eder ve bahse konu yükümlülükleri yerine getirdiğine dair belgeleri istendiğinde İdareye veya göstereceği makama ibraz eder. Yüklenici tarafından gerekli yükümlülükler yerine getirilmediği takdirde İdare tazmini hakkıdan yarar, hakedişin yeterli olmadığı durumlarda 4735 Sayılı Kamu İhale Sözleşmeler Kanunu ve 6183 Sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun hükümleri uygulanacaktır.

- f) Yüklenici, 1475 sayılı ve 4857 sayılı kanunun ilgili maddeleri gereği ihale süresi içinde, işveren tarafından veya işçi tarafından iş akdinin feshi durumunda 5 (beş) gün içinde idareye bildirmekle yükümlüdür.”

g) Personel Dağılım Tablosu Ve Alacakları Ücretler

YERLEŞKELER	NİTELİĞİ	AKADEMİK DÖNEM İÇİ	AKADEMİK DÖNEM DIŞI	AÇIKLAMALAR
SOSYAL YAŞAM MERKEZİ MERKEZ MUTFAK	PROJE MÜDÜRÜ	1	1	*İlgili Fakültelerden (Gıda Müh. /Kimya Müh. veya Ziraat Müh.) mezun olmak *Gıda işletmelerinde yönetici pozisyonunda en az 3 (Üç) yıl deneyim sahibi olmak. *Asgari ücretin %140 fazlası ödenecektir.
	ÜRETİM SORUMLUSU	1	1	* Gıda mühendisliği/kimya mühendisliği/beslenme ve diyetetik veya ziraat mühendisliği bölümlerinden mezun olmak. * Gıda işletmelerinde yönetici pozisyonunda en az 3 (Üç) yıl deneyim sahibi olmak *Asgari Ücretin %120 fazlası ödenecektir.
	GIDA TEKNİKERİ	1	1	* Gıda teknolojisi ile ilgili Fakülte/Yüksekokul/M.Y.O Mezunu olmak *Asgari Ücretin %100 fazlası ödenecektir.
	AŞÇI BAŞI	1	1	* MEB onaylı ustalık belgesine sahip olmak En az 3 (Üç) Yıl deneyim sahibi olmak *Asgari Ücretin %130 fazlası ödenecektir.
	AŞÇI	3	3	* MEB onaylı aşçılık belgesine sahip olacaktır. En az 2 (İki) yıl deneyim sahibi olmak *Asgari Ücretin %100 fazlası ödenecektir.
	AŞÇI YRD.	3	3	* MEB onaylı aşçı yardımcılığı belgesine sahip olmak. En az 2 (İki) Yıl deneyim sahibi olmak *Asgari Ücretin %50 fazlası ödenecektir.
	ŞÖFÖR	4	2	*Yemek dağıtımında kullanılacak araçları kullanabilecek ehliyet sahibi olmak * Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
SOSYAL YAŞAM MERKEZİ ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	16	5	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
	SERVİS ELEMANI (ENGELLİ)	1	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
	TEMİZLİK PERSONELİ	9	4	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
	TEMİZLİK PERSONELİ (ENGELLİ)	1	0	*Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
SOSYAL YAŞAM MERKEZİ PERSONEL 1 YEMEKHANESİ (LİLA SALON)	SERVİS ELEMANI	2	1	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
	TEMİZLİK PERSONELİ	2	1	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
SOSYAL YAŞAM MERKEZİ PERSONEL 2 YEMEKHANESİ (BEYAZ SALON)	SERVİS ELEMANI	2	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
TOBB M.Y.O. YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	2	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
	TEMİZLİK PERSONELİ	1	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ PERSONEL YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	1	1	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	3	2	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
	TEMİZLİK PERSONELİ	2	1	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
SAFRANBOLU GÜZEL SANATLAR VE TURİZM FAKÜLTESİ PERSONEL YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	1	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
SAFRANBOLU GÜZEL SANATLAR VE TURİZM FAKÜLTESİ ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	3	1	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
	TEMİZLİK PERSONELİ	1	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
YENİCE M.Y.O. YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	1	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
EFLANİ M.Y.O YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	1	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
ESKİPAZAR M.Y.O YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	1	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
	TEMİZLİK PERSONELİ	1	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
AĞIZ VE DİŞ SAĞLIĞI EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	1	0	* Asgari Ücretin %10 fazlası ödenecektir.
KBÜ EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ TIP FAK. EK HİZMET BİNASI YEMEKHANESİ	SERVİS ELEMANI	2	1	
TOPLAM		68	29	

h) Çalıştırılacak Personel Sayısı

PERSONEL	AKADEMİK DÖNEM İÇİ	AKADEMİK DÖNEM DIŞI
PROJE MÜDÜRÜ	1	1
ÜRETİM SORUMLUSU(GIDA MÜHENDİSİ, KİMYA MÜHENDİSİ VEYA DİYETİSYEN)	1	1
GIDA TEKNİKERİ	1	1
AŞÇI BAŞI	1	1
AŞÇI	3	3
AŞÇI YRD.	3	3
ŞOFÖR	4	2
TEMİZLİK PERSONELİ	16	6
TEMİZLİK PERSONELİ (Engelli)	1	0
SERVİS ELEMANI	36	11
SERVİS ELEMANI (Engelli)	1	0
TOPLAM	68	29

PROJE MÜDÜRÜ: Projenin başından sonuna kadar her aşamasından sorumludur. Gıda sektöründe yönetici Pozisyonda en az 3 (Üç) yıllık deneyim sahibi olacaktır.

ÜRETİM SORUMLUSU: Gıda sektöründe yönetici Pozisyonda en az 3 (Üç) yıllık deneyim sahibi olacaktır. Gıda Mühendisi/Diyetisyen/Kimya Mühendisi (Üretim Sorumlusu): Yüklenici, İdare mutfağında sürekli en az 1 (bir) adet gıda mühendisi/kimya mühendisi/diyetisyen (üretim sorumlusu) bulunduracaktır. Üniversitelerin ilgili bölümlerinden mezun olduğunu gösterir diploması olacaktır. Mutfağın tüm işleyişinden sorumludur. Mutfağın temizliği ve hijyen koşullarının sağlanmasından, depolarda bulunan malzeme kontrollerinden, merkez mutfaktaki arızaları gerekli birimlere bildirmek, stok kontrolü ve günlük depo formu ve diğer formları (sıcaklık, temizlik vb.) tutmak ve tüm personellere gerekli hijyen, yemek sunumu/servisi eğitimlerini vermek görevlerindendir. Gıda mühendisi/diyetisyen kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü), mutfaktaki her türlü üretim ve dağıtım ile tüm faaliyetlerden yüklenici adına sorumludur. Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi, kimya mühendisi veya diyetisyen) sözleşme maddelerinin eksiksiz olarak yürütülmesinden sorumludur. Personelin kılık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.

AŞÇIBAŞININ NİTELİKLERİ VE GÖREVLERİ: MEB onaylı ustalık belgesine sahip olacaktır ve en az 3 (Üç) yıl toplu beslenme veya yemek sektöründen aşçıbaşı deneyimli olmalıdır. Mutfakta yemek pişirilmesi aşamalarının tamamının koordinasyonundan sorumludur. Kendisine teslim edilen malzemeyi zamanında, gıda mühendisi/diyetisyenin talimatına ve içeriğe uygun şekilde sunumu ve dağıtımını aşamalarında bizzat çalışır ve diğer aşçılar arasında görev bölümü yaparak, yemeğin zamanında ve hijyenik ortamda pişirilmesi ve yemekhanelere dağıtımından sorumludur.

AŞÇININ NİTELİKLERİ VE GÖREVLERİ: MEB onaylı aşçılık belgesine sahip olacaktır. Aşçı en az 2 (iki) yıl toplu beslenme sektöründe çalışmış olmalıdır. Aşçı, aşçıbaşının görev başında bulunmadığı zamanlarda aşçıbaşı yerine vekalet eder. Aşçılar arasında görev bölümü yaparak, yemeğin zamanında ve hijyenik ortamda pişirilmesi ve yemekhanelere dağıtımından aşçıbaşı ile sorumludur.

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

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

i) Tatil Günleri Karabük Üniversitesi web sayfasında yayınlanan akademik takvimde belirtilmektedir.

j) Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:

1. Kimlik Fotokopisi
2. Vukuatlı Nüfus Kayıt Örneği
3. Yerleşim Yeri Bilgisi
4. Adli sicil kaydı
5. Aşçıbaşı için Ustalık Belgesi
6. Görev tanımına uygun gerekli belgeler (şoför için 4925 Sayılı Karayolu Taşıma Kanuna göre gerekli belgeleri, proje müdürü, gıda mühendisi/diyetisyen ve gıda teknikerleri için ilgili fakülte/yüksekokul mezuniyet belgeleri, aşçı ve aşçı başı için ustalık belgesi, aşçı yrd. İçin kalfalık belgesi)
7. Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu,
8. Hijyen belgesi
9. Aşçıbaşı, aşçı, aşçı yardımcısı, gıda teknikeri ve üretim sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyene) Akciğer Grafisi, Gaita kültürü tetkik sonuçları (Yılda bir) (Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde)

10. İşçi ve Yüklenici arasında yapılan İş Sözleşmesinin bir örneği ile iş sözleşmesinden sonraki en fazla beş iş günü içinde SGK'na onaylatılmış olan işe giriş bildirgesinin bir örneği (Yüklenici işçilerle yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresini İdare ile yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresine göre düzenleyecektir.)
11. Çalışan personel çalıştığı sürece işçiyi tanıtan yaka kartını görünür bir şekilde takacaktır. Ayrıca Üniversite girişinde güvenlik görevlilerine göstermek üzere firmaca bütün çalışanlarına personel kimlik kartı düzenleyecektir. Personelin işten ayrılması durumunda da kimlik kartlarını geri alarak imha edecektir.
- a) Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisine konularak işyeri teslim tarihinden sonra en geç 15 gün içinde İdareye teslim edilecektir. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır. Yüklenici İdareyle muhatap olacak proje müdürünü iş süresince (yemek hazırlama, servis ve servis sonrası temizlik) merkez mutfakta bulunduracaktır.
- b) Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
- c) 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.
- d) Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen ayrı bir dosya, üniversitemiz güvenlik amirliğine verilmek üzere (nüfus cüzdan fotokopisi, sabıka kaydı, yerleşim yeri belgesi) işe başladıktan 3 gün sonra idareye teslim edilecektir.
- e) İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın ve gıda zehirlenmeleri ile ilgili tüm masraflar ile zarar ve ziyan Yüklenici tarafından karşılanır.
- f) Mutfağın fiziki koşullarının herhangi bir nedenden dolayı (yangın, patlama, tadilat, araç gereçlerde meydana gelen arıza, vb.) kullanılamaz hale gelmesi durumunda, Yüklenici günlük menüyü aynı şekilde ve idarenin denetiminde temin etmek ve sunmakla yükümlüdür.
- g) Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
- h) Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre, hijyen sertifikası belgelerini (asıl) idareye teslim etmek zorundadır. Resmî gazetenin 05 Temmuz 2013 tarih ve 28698 sayılı Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre, yüklenici firma hijyen sertifikası almış personel çalıştırmakla yükümlüdür.
- i) 4857 Sayılı İş Kanunu kapsamında işçi alınması, işçi çıkarılması gibi sorumluluklar Yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.
- j) Yüklenici, işleri aksatmayacak şekilde en az İdarenin öngördüğü sayıda işçi çalıştırmak zorundadır. İdare isteği zaman personel kontrolü yapabilecektir. Belirtilen sayıda personel çalıştırmadığı tespitinde sözleşmede belirtilen oranda ceza uygulanacaktır. Personel sayısını ve niteliğini gösterir liste haftalık olarak idareye teslim edilecektir.
- k)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.
- l) 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 hak edişin ödendiği tarihten itibaren 3 iş günü içerisinde banka hesaplarına yatıracak ve yatırıldığı gün banka dekontlarını İdareye teslim edecektir.

- m) 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.
- n) Personelin her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.
- o) Yüklenici çalıştıracığı işçileri kendileri belirleyecek olup ancak İdare tarafından çalışması uygun bulunmayan işçileri 48 saat içerisinde değiştirmek zorundadır. Yüklenici sözleşmenin hitamında çalıştırdığı işçilerin tüm yasal haklarını ödediğine dair işçilerden usulüne uygun ibraname alarak, bu ibranameyi İdareye teslim etmek zorundadır.
- p) Yüklenicinin üretim sorumlusu; sözleşme maddelerinin kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü) yüklenici adına sorumludur. Yemeklerin hazırlanması aşamasından dağıtımına kadar mutfakta kalır, yemekler denetiminde hazırlanır ve dağıtılır. Üretim sorumlusu, mutfaktaki her türlü üretim ve dağıtım safhasında süren tüm faaliyetlerden yüklenici adına sorumludur. Saniter koşulların sağlanmasından sorumlu üretim sorumlusu, günlük mutfak işleyişi ile ilgili yapılanları kontrol ederek bunların liste halinde tutulmasından sorumludur. Aynı zamanda diğer personellerin kılık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.
- q) Yüklenici işe başlama tarihi itibarıyla çalıştıracığı personel ile iş akdi yapmak zorundadır. İş akdi yapmadığı kişileri çalıştıramaz ve işçi olarak gösteremez. Çalıştırılacak personel 18 yaşından büyük olacaktır.

Madde 22: İş Sağlığı ve Güvenliği Önlemleri

KAPSAM: Yüklenici firmanın işveren sıfatıyla yapacağı veya yaptıracığı her türlü işlerde uyması gerekli iş güvenliği kuralları ile alınması gerekli iş güvenliği önlemlerini kapsamaktadır. İdare Karabük Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığını, İşveren Yüklenici Firmayı tarif etmektedir.

- a) İşveren, mesleki risklerin önlenmesi ve bu risklerden korunmaya yönelik çalışmaları de kapsayacak, iş sağlığı ve güvenliği hizmetlerini sunulması için iş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi, on ve daha fazla çalışanı olan çok tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde diğer sağlık personeli görevlendirmek zorundadır.
- b) İşveren görevlendirdikleri kişi veya hizmet aldığı kurum ve kuruluşların görevlerini yerine getirmeleri amacıyla araç gereç mekan ve zaman gibi gerekli olan bütün ihtiyaçlarını karşılayacak iş yerinde sağlık ve güvenlik hizmetlerinin yürütülmesi İdare koordinasyonunda işverenin işbirliği ile sağlanacaktır.
- c) Yüklenici hiçbir ikaz ve ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün yerine getirilmesi sırasında dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici sorumludur.
- d) Yüklenici iş kanununun işçi sağlığı ve iş hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalıştırılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici umumi hıfzıssıhha kanununun SGK yasasının, iş yasasının işçi sağlığı ve işçi güvenliği ile ilgili maddeleri ile iş ve işçi sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle yükümlüdür.
- e) 4857 Sayılı İş Kanunu kapsamında işe personel alınması, personel çıkarılması ve personel özlük haklarının tümünün ödenmesi gibi sorumluluklar Yükleniciye aittir. Karabük Üniversitesi bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelinin haklarını yürürlükteki iş kanunu ve SGK mevzuatına göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı muhatap yüklenicidir.
- f) Yüklenici halen çalıştırdığı, bu ihale döneminde yeni işe aldığı, gerek bu işyerinde daha önce kendisinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra firmaya giren personelinin ihale

tarihinden önceki dönemler için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücreti gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumludur.

- g) Yüklenici sigortasız personel çalıştıramaz.
- h) Yüklenici, herhangi bir grev ya da işi durdurma-bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
- i) Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde Sivil Savunma şartları gereği bulundurulması zorunlu olan yangın söndürme alet ve ekipmanlarını ile ilkyardım çantası bulunduracak ve periyodik bakımlarını yaptıracaktır.
- j) Yüklenici personelleri yemek yiyen kişilere nazik davranacaklardır. Bir sorun olduğu zaman bunu sorumlu kişilere ileteceklerdir. Yüklenici elemanları gerek bu sözleşme ile kendilerine yüklenen görevleri ifa ederken gerekse görevleri dışında kurumun mallarına ve/veya çalışanlarına veya üçüncü şahıslara verecekleri her türlü maddi, manevi, cismani zarardan ve bunların telafisi için yapılacak masraflardan sorumludur. Bu hususta üçüncü şahıslar veya diğer resmi kurumlar idareciyi muhatap alarak üniversitemiz aleyhine hukuki işlem başlatırsa yargılama giderleri ve idaremizin uğrayacağı diğer her türlü masraf yüklenici tarafından ödenecektir.
- k) Yüklenici 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanununun yürürlükte bulunan hükümlerinin gereğine göre hareket etmekle zorunludur. Yüklenici söz konusu kanun ve yayımlanan yönetmelikler çerçevesinde yol haritası oluşturmalı ve bunu işe başladıktan sonra ilk bir (1) ayın sonunda idaremize sunmalıdır.
- l) Mutfaklarda her cihazın kullanım talimatı, şartel, vana, vb. için ikazlar, uyarıcı açıklamalar ve işin yürütülmesindeki uygulama yöntemleri (prosedür) yazılmalı ve görülebilecek yerlere asılacaktır.

Madde 23: YEMEKHANELERE AİT BİLGİLER

1-Yemek Hizmeti Verilecek Yemekhaneler

Yemekhaneler	Öğrenci	Personel	Öğrenci Kapasitesi	Personel Kapasitesi	Toplam Alanı (m2)	Uzaklık (km)
Mühendislik Fakültesi Yemekhanesi	1	1	240	240	700	-
Yenice Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi	1		100		97	38
Eflani Meslek Yüksekokulu	1		100		402	52
Eskipazar Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi	1		100		500	38
Safranbolu Turizm Fakültesi Yemekhanesi	1	1	280	100	706	10
Sosyal Tesis ve Yaşam Merkezi	1	3	1200	590	3611	-
TOBB Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi	1		200		423	15
Ağız ve Diş Sağlığı Eğitim ve Araştırma Hastanesi yanında bulunan yemekhane	1		48		95	10
Kbü Eğitim Ve Araştırma Hastanesi Tıp Fak. Ek Hizmet Binası Yemekhanesi	1		88		190	6
TOPLAM	14		3286		6724	

Madde 24: 2021-2025 Eğitim Öğretim Dönemine Ait Elektrik, Su ve Doğalgaz Giderleri

Tutarın ait olduğu ay	Elektrik Bedeli	Su Bedeli	Doğalgaz Gideri
Ekim 2021	28.673,25-TL	6.546,55-TL	9.605,00-TL

Kasım 2021	54.053,75-TL	7.839,51-TL	10.010,00-TL
Aralık 2021	58.357,19-TL	5.389,07-TL	11.515,00-TL
Ocak 2022	40.687,65-TL	6.243,43-TL	11.190,00-TL
Şubat 2022	29.161,56-TL	2.323,92-TL	20.680,00-TL
Mart 2022	35.846,01-TL	3.278,31-TL	16.730,00-TL
Nisan 2022	31.933,87-TL	2.805,13-TL	12.670,00-TL
Mayıs 2022	38.882,23-TL	4.593,12-TL	19.685,00-TL
Haziran 2022	27.090,34-TL	5.148,39-TL	15.470,00-TL
Temmuz 2022	22.891,70-TL	5.612,36-TL	9.280,00-TL
Ağustos 2022	8.347,19-TL	2.459,88-TL	5.835,00-TL
Eylül 2022	46.018,39-TL	1.763,99-TL	6.615,00-TL
Ekim2022	63.849,21-TL	1.867,19-TL	68.855,00-TL
Kasım 2022	65.256,96-TL	2.064,95-TL	44.925,00-TL
Aralık 2022	108.652,08-TL	2.761,76-TL	53.615,00-TL
Ocak 2023	129.207,15-TL	2.989,80-TL	41.580,00-TL
Şubat 2023	30.930,40-TL	874,09-TL	15.985,00-TL
Mart 2023	43.682,22-TL	797,28-TL	17.440,00-TL
Nisan 2023	43.682,22-TL	797,28-TL	16.605,00-TL
Mayıs 2023	19.311,60-TL	1.073,61-TL	17.750,00-TL
Haziran 2023	13.731,68-TL	557,19-TL	16.045,00-TL
Temmuz 2023	41.720,96-TL	668,17-TL	16.490,00-TL
Ağustos 2023	41.720,96-TL	668,17-TL	16.845,00-TL
Eylül 2023	69.358,21-TL	3.596,82-TL	22.955,00-TL
Ekim 2023	60.328,80-TL	2.679,50-TL	73.065,00-TL
Kasım 2023	60.328,80-TL	2.679,49-TL	60.120,00-TL
Aralık 2023	97.903,23-TL	2.748,41-TL	69.855,00-TL
Ocak 2024	119.251,04-TL	4.030,20-TL	51.680,00-TL
Şubat 2024	97.948,54-TL	3.078,69-TL	49.970,00-TL
Mart 2024	64.685,87-TL	2.242,53-TL	42.270,00-TL
Nisan 2024	77.465,97-TL	3.747,93-TL	37.610,00-TL
Mayıs 2024	101274,84-TL	2.536,29-TL	33.610,00-TL
Haziran 2024	77.197,45-TL	2.536,29-TL	25.400,00-TL
Temmuz 2024	66.337,21-TL	1.984,66-TL	22.600,00- TL
Ağustos 2024	66.337,21-TL	1.984,66-TL	23.760,00-TL
Eylül 2024	66.337,21-TL	1.984,66-TL	53.030,00-TL
Ekim 2024	145.526,23-TL	4.384,44-TL	66.500,00-TL
Kasım 2024	146.500,50-TL	4.526,42-TL	63.500,00-TL
Aralık 2024	145.327,36-TL	4.327,50-TL	78.340,00-TL
Ocak 2025	110.888,58-TL	6.017,62- TL	49.450,00- TL
Şubat 2025	121.579,56-TL	8.198,26-TL	65.720,00- TL
Mart 2025	93.673,22- TL	9.320,10- TL	48.920,00-TL
Nisan 2025	170.933,98-TL	8.386,14-TL	73.780,00-TL
Mayıs 2025	63.291,76-TL	7.365,00- TL	65.075,00-TL
Haziran 2025	31.645,88- TL	5.360,08- TL	23.940,00- TL
Temmuz 2025	82.535,50- TL	4.339,38-TL	43.010,00- TL
Ağustos 2025	77.145,76- TL	3.047,94- TL	45.020,00-TL
Eylül 2025	69.817,32- TL	5.940,90- TL	70.100,00- TL
Ekim 2025	110.777,63-TL	9.133,86-TL	96.560,00- TL
Kasım 2025	91.361,95- TL	8.090,62- TL	98.440,00-TL
Aralık 2025	151.611,17-TL	10.398,18-TL	83.770,00-TL

Madde 25: Aylara Göre Yemek Yiyen Kişi Sayıları

AY	2021 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı	2022 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı	2023 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı	2024 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı	2025 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı
Ocak	0	33.370	71.718	43.586	23.874
Şubat	0	66.048	14.049	50.161	57.887
Mart	0	119.548	11.435	42.080	22.327
Nisan	0	43.058	5.166	35.263	47.593
Mayıs	0	72.816	15.309	65.359	50.171
Haziran	0	44.393	11.466	24.524	12.152
Temmuz	0	10.833	8.952	15.050	15.826
Ağustos	0	22.421	13.616	16.122	9.882
Eylül	7.760	29.835	16.107	46.755	40.170
Ekim	95.890	94.532	95.851	84.745	75.436
Kasım	87.948	99.745	84.734	74.739	61.699
Aralık	83.049	88.428	83.742	78.529	66.679
Toplam	274.647	725.027	432.145	576.913	483.696

Madde 26: Temizlik Malzemeleri Aylık/Yıllık Kullanım Miktarları

S.No	Cinsi	Miktar	Ad./Kg./	Açıklama
1.	Sıvı Bulaşık Yıkama Maddesi (Elde Yıkama)	900	Kg	*
2.	Sıvı Bulaşık Yıkama Maddesi (Bulaşık Makinesi)	400	Kg	*
3.	Bulaşık Makinesi Parlatıcısı	250	Kg	*
4.	Mutfak Yüzeyleri İçin Yağ Çözücü	150	Kg	*
5.	Genel Amaçlı Dezenfeksiyon ve Temizlik Maddesi	450	Kg	*
6.	Sıvı El Yıkama Maddesi	300	Kg	*
7.	Paslanmaz Çelik Yüzeyler İçin Temizlik ve Bakım Maddesi	5	Kg	*
8.	Kireç Çözücü	30	Kg	*
9.	Makine için Kireç çözücü	200	Kg	*
10	Sıvı Mineralli Temizlik Maddesi	60	Kg	*
11	Çamaşır Suyu	210	Kg	*
12	Kostik (Toz HCL)	50	Kg	*
13	Dispenser Peçete	120	Koli	*
14	Jelatinli Kürdan (1000'li paket)	3	Paket	*

15	Cerrahi Eldiven (100'lü Paket)	120	Paket	*
16	Ağızlık Maske (50 'li paket)	60	Paket	*
17	Bone (100'lü paket)	45	Paket	*
18	Galoş (100'lü paket)	45	Paket	*
19	Bulaşık Süngeri (48'li koli)	4	Koli	*
20	Bulaşık Teli (20'li koli)	4	Koli	*
21	Streç 45 cm * 1500 cm	20	Adet	*
22	Poşet Ön Önlüğü (100' lü)	20	Paket	*
23	Çekpas ve Sapı	50	Adet	**
24	Toz Fırça ve Sapı	50	Adet	**
25	Mob Bez ve Sapı	100	Adet	**
26	Jumbo Çöp Torbası (20'li)	20	Koli	*
27	Battal Çöp Torbası (20' li)	15	Koli	*
28	Büyük Çöp Bidonu Kapaklı, Tekerlekli (70 Litre)	10	Adet	**
29	Islak Mendil (2000' li)	5	Koli	*
30	Bulaşık Önlüğü	70	Adet	**
31	Mikrofiber bez	300	Adet	**
32	Sup Kase (150 cc 2000'li koli)	2	Koli	*
33	Sıvı Cam Temizleme Maddesi	60	Kg	*
34	Faraş Takımı	20	Adet	**
35	Havlu Peçete (12' li)	1	Koli	*

** Yıl

*Ay

Madde 27: DİĞER HUSUSLAR

- Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır. Yüklenici ek-1 listede yer alan hammadde hazırlık, pişirme, soğutma ve ölçüm tartım cihazlarını yılda 1(bir) kez bakım onarım ve kalibrasyonunu yaptırarak ilgili raporları idareye ibraz etmekle yükümlüdür.
- 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 bulundurulacaktır. Bu anahtar ancak olağanüstü durumlarda İdare tarafından Yükleniciye bilgi verilerek birlikte kullanılacaktır.
- Muayene ve Denetim Komisyonları yemekhanelerin her alanında denetim yapabilir.
- Merkez mutfagımızda yemek pişirme esnasında kullanılacak su, elektrik, doğalgaz tüketim bedelleri ve mutfak ve yemekhanelerde kullanılan sıcak su için harcanan yakıt ve elektrik bedelleri idare tarafından tespit edilerek her ay yüklenicinin hak edişinden kesilecektir. (Yüklenici tarafından süzme sayaç takılacaktır.) Temizlik hizmetleri bir bütün olup yemekhanelere ait salon, mutfak, WC, lavabo vb. yüklenici tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici tarafından temin edilecektir.
- 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.
- Yüklenici, gerek esas taahhüt süresi içinde, gerekse diğer sebepten dolayı taahhüdün feshine kadar, katma değer vergisi hariç vergi artışları veya yeni vergi, fiyatların yükselmesi, taşıma gibi sebeplerle fazla para verilmesi talebinde bulunamaz. Bu amaçla yemek gramajlarında eksiltme yapamaz.

Madde 28: İDARENİN UĞRAYACAĞI ZARARLAR

1- Yüklenicinin, İdarenin kendisine çalışma süresince kullanmak amacıyla teslim ettiği demirbaşları kaybetmesi, hasar vermesi, kırması veya bu gibi nedenlerle geri verememesi halinde; İdarenin uğradığı zarar yükleniciye tazmin ettirilir.

2- Yüklenici, kendisine teslim edilen iş yerlerini ve demirbaş malzemeleri üçüncü şahıslara, kısmen veya tamamen devredemez, ya da İdarece yapılmış taksimatı değiştiremez. Aksi halde meydana gelecek zarar, protesto çekmeye ve hüküm almaya gerek kalmaksızın takip eden ilk

hakedişinden kesilecektir. Zararın 3. şahıslar tarafından yapılmış olması; İdarenin, yükleniciden talep hakkını ortadan kaldırmaz.”

Madde 29: EK – 1- İDARE TARAFINDAN YÜKLENİCEYE TESLİM EDİLECEK DEMİRBAŞ LİSTESİ

İDARE TARAFINDAN YÜKLENİCEYE TESLİM EDİLEN DEMİRBAŞ LİSTESİ

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

SOSYAL YAŞAM MERKEZİ MUTFAK				
1	253.3.1/13/12513	ÇİFT EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI	190*70*90	1
2		ÇEKMECELİ HAMUR AÇMA TEZGAHI	220*80*90	2
3		DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI	290*60*85	1
4		HAREKETLİ ARARAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI	190*60*85	1
5		3 BÖLMELİ ARARAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI	180*60*150	1
6		POLYEMİD TAHTALI ET KÜTÜĞÜ	70*70*85	1
7		4 GÖZLÜ LPG Lİ KUZİNE	80*90*85	1
8		ÇALIŞMA TEZGAHI	50*50*85	1
9		EMPERO FIRIN KONVEKSİYONEL		2
10	253.3.2/13/12515	ZANUSSI KONVEKSİYONEL FIRIN		1
11		PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ	7,04 M.	2
12		PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ	7,59 M.	1
13		PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ	11,04 M.	1
14		2 BÖLMELİ ÇALIŞMA TEZGAHI	140*60*90	1
15		ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI	190*60*90	1
16		POLYEMİD TAHTALI ET KÜTÜĞÜ ÇEKMECELİ	85*70*85	2
17		2 BÖLMELİ ÇALIŞMA TEZGAHI	100*60*90	1
18		TEK EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI	120*60*90	1
19		POLYEMİD TAHTALI ET KÜTÜĞÜ ÇEKMECELİ ARARAFLI	70*140*90	1
20		DUVAR DOLABI	110*40*60	2
21		HAMUR YOĞURMA MAK. 1,5 KW		1

22		3 BÖLMELİ IZGARALI KAZAN İSTİF RAFI	190*150*85	1
23	253.3.2/13/12445- 253.3.2/13/12450	YER OCAĞI		6
24		TEPSİ TAŞIMA ARABASI	80*60*160	2
25		3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	140*35*155	1
26		DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI	40*85*125	1

SOĞUK HAVA DEPOLARI - DEEP FREEZE ODA

1	590-1403	PAKET SOĞUK DEPO CİHAZI 12000 KCAL/H FREON 404 GAZLI	AD	1
2	590-811	8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP DUVAR PANELİ	M2	32
3	590-831	8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PANELİ	M2	12
4	590-861	8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PANELİ KR KAPLI	M2	12

ET SOĞUK ODA

1	590-1403	PAKET SOĞUK DEPO CİHAZI 12000 KCAL/H FREON 404 GAZLI	AD	1
2	590-811	8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP DUVAR PANELİ	M2	29,9
3	590-831	8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PANELİ	M2	10
4	590-861	8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PANELİ KR KAPLI	M2	10
5	590-603	12 CM KAL PVC KAPLI SOĞUK HAVA DEPOSU KAPILARI 90*190	M2	1,71

SEBZE SOĞUK ODA

1	590-1403	PAKET SOĞUK DEPO CİHAZI (2000 KCAL/H) FREON 404 GAZLI HERMETİKKOM.	AD	1
2	590-811	8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP DUVAR PANELİ. İKİ YÜZEYİ PVC KAPLI	M2	27,6
3	590-831	8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PANELİ. İKİ YÜZEYİ PVC KAPLI	M2	9
4	590-861	8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PANELİ KR KAPLI	M2	9
5	590-603	12 CM KAL PVC KAPLI SOĞUK HAVA DEPOSU KAPILARI 90*190	M2	1,71
6		ELEKTRONİK BASKÜL 150KG	AD	1
1		SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI DEMİRSAN		1
2		POLYEMİT TAHTALI ET KÜTÜĞÜ ÇEKMECELİ ARA RAFLI	70*80*190	1
3		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	120*60*150	1
4	Artı 4 Derece Depo	3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	120*60*150	2
5	Artı 4 Derece Depo	3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	60*90*150	1
6		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	160*140*60	1
7	Eksi 4 Derece Depo	3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	120*150*60	1
8	Eksi 18 Derece Depo	3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	120*150*60	2

HAMMADDE GİRİŞ BÖLÜMÜ VE KURU BAKLIYAT DEPOSU

1		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	180*160*60	1
2		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	185*35*155	2
3		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	140*160*60	1
4		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	120*150*60	1
5		HAREKETLİ ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI	140*90*80	1
6		TARTI KONTROL SİSTEMİ		1
7		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	185*35*155	1
8		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	140*35*150	1
9		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAF	140*60*150	1
10		3 BÖLMELİ İSTİF RAF	120*60*150	1

11		ET ASKI SİTEMİ	140*160	1
KAZAN VE TEPSİ YIKAMA BÖLÜMÜ				
1		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	190*150*60	1
2		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	60*150*90	2
3		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	140*150*60	1
4		3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	35*150*140	1
5		TEK EVVELİ BULAŞIK YIKAMA TEZ.	130*90*60	1
6		KAZAN YIKAMA TEKNESİ	80*60*140	1
7		BULAŞIK YIKAMA TEKNESİ	190*60*90	1
8		TEK EVVELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI	190*80*90	1
9		TEPSİ TAŞIMA ARABASI KÜÇÜK		2

ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ				
1. BENMARI				
1		4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARI		1
2		SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR		2
3		SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ	150*85*70	1
4		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	120*60*150	2
2. BENMARI				
5		4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARI		1
6		SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR		2
7		SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ	150*85*70	1
8		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	120*60*150	2
9		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	120*150*60	1
3. BENMARI				
10		4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARI		1
11		SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR		1
12		SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI TEK GÖZLÜ		1
13		SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ	150*85*70	1
14		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	190*150*60	2
4. BENMARI				
15		4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARI		1
16		SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR		1
17		SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI TEK GÖZLÜ		1
18		SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ	150*85*70	1
19		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	190*150*60	1
20		TEPSİ TAŞIMA ARABASI	90*60*80	2
21	255.7.1/13/31152- 255.7.1/13/31159	OKUMA MASALARI-MARKASIZ-OKUMA MASASI STANDART		8
22	255.3.3/13/31078- 255.3.3/13/31156	SARI SANDALYE		73
23	255.3.1/13/2485- 255.3.1/13/2574	KIRMIZI SANDALYE		112
24	255.3.1/14/10584-	ÖĞRENCİ YEMEK MASASI	80*140	300
25	255.3.3/14/11081- 255.3.3/14/12201	ÖĞRENCİ YEMEK SANDALYESİ BORDO		900

LİLA SALON				
1		Klima Salon Tipi		4
2	255.4.1/15/5926- 255.4.1/15/5927	ÇİFTLİ TEPSİ TAŞIMA ARABASI	83*150*55	2
3	253.3.1/16/27238	BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 2000 TB/SAAT VE EKİPMANLARI GİRİŞ ÇIKIŞ TEZGAHLARI..		1
4		PASLANMAZ ÇELİK FİLTRESİZ DAVLUMBAZ	4000*1170*500	1
5		3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	150*140*35	2
6		ÇALIŞMA TEZGAHI	70*60*85	1
7		ÇALIŞMA TEZGAHI	70*70*90	1
8		ARARAFLI ÇALIŞMA TEZGHI	100*80*70	1

9		3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	140*150*60	3
10		SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU	13 M.	1
11	255.4.1/16/14185	SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ	150*85*70	1
12		EKMEK DOLABI	90*60*160	1
13		EV TİPİ DİKEY BUZ DOLABI		1
14		SERVİS ARABASI	80*90*60	2
15		TV BEKO		1
16	255.3.1/13/29972- 255.3.1/13/29973	ASKI		2
17	255.3.1/15/300- 255.3.1/15/311	YEMEK MASASI YUVARLAK	170 CM ÇAP.	12
18		YEMEK MASASI YUVARLAK	140 CM ÇAP.	24
19	255.3.1/15/312- 255.3.1/15/319	YEMEK MASASI YUVARLAK	105 CM ÇAP.	8
20	255.3.1/14/10881- 255.3.1/14/10899	YEMEK MASASI	80*140	18
21	255.3.3/15/4293- 255.3.3/15/4507	SİYAH DERİ SANDALYE		242

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

KBÜ EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ TIP FAK. EK HİZMET BİNASI YEMEKHANESİ				
1		GIYOTİN TİPİ BULAŞIK MAK. 1000 TB./SAAT		1
2		ÇİFT EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI	70*80*240	1
3		ÇALIŞMA TEZGAHI	100*90*70	2
4		ÇALIŞMA TEZGAHI	140*80*90	1
5		YEMEK MASASI	80*140	10
6		BORDO DERİ LUNA SANDALYE		64
TEMİZLİK VE AMBALAJ MALZ. DEPOSU				
1		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	150*190*80	2
2		EKMEK DOLABI	150*100*60	1
3		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	120*60*150	1
4		3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	150*140*60	1
5		DUVAR TİPİ DAVLUMBAZ	100*100*50	1
6		YER IZGARASI	20*800 MM	1
7		DOLAPLI ÇALIŞMA TEZGAHI	110*60*85	1

8		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	90*60*150	1
DİĞER DEMİRBAŞLAR				
1		ZEBRA STOR PERDE	417 m²	
2	255.3.1/17/3081- 255.3.1/17/3164	SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ		84
3	255.3.1/15/6051- 255.3.1/15/6056	SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ-ÇELİK		6
4	255.3.1/15/6057- 255.3.1/15/6065	SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ-ÇELİK		9
5	255.3.1/13/29970- 255.3.1/13/29971	MADENİ PORTMANTOLAR-MARKASIZ		2
6	255.3.1/13/30960	SEHPALAR-MARKASIZ-SEHPA TAKIMI ZIGON 3 LÜ		1
7		GIYOTİN TİPİ BULAŞIK MAK. 1000 TB/SAAT	AD	1
8	255.1.5/13/44241	PVC MALZEMEDEN PARAVAN-MARKASIZ	AD	1
9		MUTFAK VE YEMEKHANELERDE BULUNAN HAVALANDIRMA SİSTEMLERİ		

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

PERSONEL BULAŞIKHANE VE YEMEKHANE BÖLÜMÜ				
1	150.2.5.99-4	KİRLİ TEPŞİ TOPLAMA ARABASI,RAYLI	150*85*55	1
2		SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU	4.40 M.	1
3	255.4.1/16/14188	SALATA BÜFESİ 3+1 TEPŞİ KAYDIRMA STANTLI	150*65*80	1
4		TABAK TAŞIMA ARABASI	70*60*90	2
5		KAZAN TAŞIMA ARABASI	90*70*55	1
6		3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	190*60*150	1

7		TEZGAH ALTI YAĞ AYIRICI	40*35*40	1
8		EV TİPİ DİKEY BUZDOLABI	700 LT	1
9	255.3.1/13/29974-	MADENİ PORTMANTO ASKI	AD	1
10		ÇALIŞMA TEZGAHI	240*60*85	1
11		SIYIRMA TEZGAHI	190*70*85	1
12		ÇİFT EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI	160*70*85	1
13		IZGARALI 3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	120*60*150	1
14		YER IZGARASI	AD	3
15	255.3.1/17/2427- 255.3.1/17/2486	YEMEK MASASI	AD	60
16	255.3.1/17/2526- 255.3.1/17/2765	YEMEK SANDALYESİ-AHŞAP MARE	AD	240

SAFRANBOLU FETHİ TOKER GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ YEMEKHANESİ

ÖĞRENCİ BULAŞIKHANE VE YEMEKHANE BÖLÜMÜ

C.S. NO	POZ NO	MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ	ÖLÇÜ	ADET
1	255.4.1/15/17489	ÇİFT EVYELİ BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI		2
2		Model:VBY2000L, Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli, Giriş Çıkış Tezgahlı 2000TB.	2620x800x1900/26 70x850x2050	1
3		ÇELİK DAVLUNMAZ	3000*120*70	1
4	255.4.1/16/17116	ÇALIŞMA TEZGAHI		1
5		YER IZGARASI	AD	4
6	253.3.2/16/17125	TEZGAH TİPİ BUZDOLABI	180*70*85	1
7	253.3.1/16/17124	SIYIRMA TEZGAHI ARA RAFLI	180*70*85	1
8		MALZEME DOLABI-MARKASIZ-ÇELİK	205*90*42	1
9				
10	255.4.1/16/17119	SERVİS ARABASI	80*60*85	2
11	255.4.1/15/18145	BULAŞIK TOPLAMA ARABASI	120*70*90	2
12		KAZAN TAŞIMA ARABASI	100*80*55	1
13	255.4.1/15/17487	ÇALIŞMA TEZGAHI	220*60*85	1
14	255.3.1/15/17481	3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	190*45*165	3
15	255.3.1/15/17483	3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	140*45*165	2
16	255.3.1/15/17486	3 BÖLMELİ İSTİF RAFI	160*45*160	2
17	255.4.1/15/17479	ÇİFTLİ TEPŞİ TAŞIMA ARABASI TEKERLEKLİ	83*55*155	1
18	255.4.1/15/18142	SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU 4 YEMEK KAPLI, KUVER ÜNİTESİ,NÖTÜR TEZGAH	580*70*85	1
19		ÇELİK SOYUNMA DOLABI 6 KAPAKLI		1
20		ÇELİK SOYUNMA DOLABI 2 KAPAKLI	205*90*42	2
21	255.3.1/15/17984	YEMEK MASASI	140*80	100
22	255.3.3/15/16926	ÖĞRENCİ YEMEK SANDALYESİ BORDO	AD	365

PERSONEL YEMEKHANE BÖLÜMÜ

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

10	255.3.3/13/31157- 255.3.3/13/31180	SARI SANDALYE	AD	8
----	---------------------------------------	---------------	----	---

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

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

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

TOBB MYO YEMEKHANESİ				
YEMEKHANE BÖLÜMÜ				
C.S. NO	POZ NO	MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ	ÖLÇÜ	ADET
1		BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 2000 TB/SAAT VE EKİPMANLARI GİRİŞ ÇIKIŞ TEZGAHLARI		1
2		SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU 4 YEMEK KAPLI	290*70*95	1
3		SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI NÖTÜR		1
4		SICAK YEMEK SERVİS TEZGAHI TEK GÖZLÜ		1
5		SALATA BÜFESİ NEFESLİKLİ	150*85*70	1
6		4 GÖZLÜ SICAK SERVİS ÜNİTESİ BENMARİ		1
7		3 BÖLMELİ IZGARALI İSTİF RAFI	120*60*150	5
8		ÇİFTLİ TEPŞİ TAŞIMA ARABASI TEKERLEKLİ	150*83*55	2
9		SERVİS ARABASI	100*75*55	1

10		TABAK TAŞIMA ARABASI	70*60*90	1
11	255.3.1/17/2427- 255.3.1/17/2486	YEMEK MASASI	AD	47
12	255.3.1/17/2526- 255.3.1/17/2765	YEMEK SANDALYESİ-AHŞAP MARE	AD	143
13		PLASTİK MASA	AD	6
14		ÇELİK DOLAP	AD	1

DİŞ HASTANESİ YEMEKHANESİ

YEMEKHANE BÖLÜMÜ

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

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

Madde 30: 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	Kepçe	4 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(kapaklı)	-	40	
12	Karavana(contalı kapaklı)	Büyük boy	10	
13	Karavana(contalı kapaklı)	Orta boy	30	
14	Karavana(contalı kapaklı)	Küçük boy	10	
15	Süzgeç	-	8	
16	Çırpma Teli	-	8	
17	Termobax	-	25	
18	Termobax Küveti	Büyük	12	
19	Termobax Küveti	Küçük	36	
20	Kazan	1000'lik	5	
21	Kazan	700'lük	7	

22	Kazan	400'lük	5	
23	Kazan	300'lük	5	
24	Kazan	200'lük	5	
25	Kazan	100'lük	5	
26	Benmari	-	2	
28	Delikli Kevgir	9 no	4	
29	Delikli Kevgir	8 no	4	
30	Delikli Kevgir	7 no	6	
31	Makarna Süzgeci	büyük	4	
32	Patates Soyma Makinesi	-	1	
33	Kıyma Çekme Makinesi	-	1	
34	Termosifon	50lt'lik	3	
35	Yemek Taşıma arabası	Tekerlekli	5	
36	Baharat Takımı	-	600	
37	Yemek Çatalı	-	7000	
38	Yemek Kaşığı	-	7000	
	Yemek Bıçağı	-	500	
39	Tatlı kaşığı	-	350	
40	Tatlı çatalı	-	350	
41	Kırılmaz Çorba Kasesi (TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun thermo özellikte)	12 cm çapında 5 cm derinliğinde	7000	
42	Kırılmaz Çukur Yemek Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun thermo özellikte)	18-20 cm çapında 3-3,5 cm derinliğinde	7000	
43	Kırılmaz Pilav Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun thermo özellikte)	19-20 cm çapında	7000	
44	Kırılmaz Tatlı Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun thermo özellikte)	17-18 cm çapında	7000	
	Kırılmaz ordövr Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun thermo özellikte)	25 cm çapında	350	
45	Meyve Bıçağı	-	500	
46	Doğrama Tahtası	50*70*4 ölçülerinde	Sebze doğrama için 3, kırmızı et için	

			3,beyaz et için 3 adet	
48	Servis Tepsisi	53*37 cm	7000	
49	Akülü Zemin Temizleme Arabası	Binicisiz, itmeli, akülü,kablosuz şarjlı,	1	
50	Profesyonel el Blenderi	400 W	1	
51	Endüstriyel Rondo(doğrayıcı)	8 lt	1	
52	Sebze Doğrama Makinesi	5*5,8*8,10*10,12*12,14*14 mm aparatlı	1	

Madde 31: YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ

Yemek yapımında kullanılmak üzere;

1. Kayıt onayı bulunmayan işletmelerden temin edilmiş,
2. Kullanma süresi geçmiş olan,
3. Kırık, küflenmiş, böceklenmiş, taşlı ya da topraklı nohut, fasulye, pirinç vb gibi taneli gıda maddeleri,
4. Ezik çürük, taze olmayan sebze ve meyveler,
5. Kaliteli ve temiz olmayan her türlü yemek malzemeleri,
6. Damgalı olmayan et ürünleri,
7. 2 (iki) günlükten fazla balık ürünleri vs. kesinlikle alınmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır.
8. Malzemelerin taze, temiz ve doğal olmasına dikkat edilecek, en uygun hijyenik koşullarda saklanması sağlanacaktır.
9. Çiğ yenecek sebze ve meyveler uygun dezenfektanlarla temizlendikten sonra tüketime sunulacaktır.
10. Gıda maddeleri ambalajlama ve etiket bilgileri bakımından Türk Gıda Kodeksi kriterlerine uygun olacaktır.
11. Yemekhane mutfağına gıda maddeleri alınırken yukarıda izah edilen maddelere harfiyen uyulacaktır. Bütün gıda maddelerinin evsafı Türk Gıda kodeksinin ilgili tebliğlerine uygun olacaktır. T.S.E damgalı olacaktır

Madde 32: ETLER

Kemiksiz Sığır Eti : Yemeklerde ithal dondurulmuş, şoklanmış veya mamul hale getirilmiş kırmızı et kullanılmayacaktır. Etler, Tarım ve Orman Bakanlığından izin almış kombinalardan alınacak olup etlerin alınacağı kombinaya ilişkin izin yazısı idareye ibraz edilecektir. Kullanılacak etler 12 aylıktan 3 yaşına veya damızlıkta kullanılabilecek kadar ki enenmemiş erkek kasaplık hayvanlardan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçalardan oluşacaktır. Etler TS 668, TS 669 standartlarına uygun olarak getirilecektir.

Etler taze, kokusuz, temiz, orta yağlı, veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzıssıhha kararları ile Türk Gıda kodeksinin ilgili tebliğlerine 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 getirilecektir.

1. Etlerde, derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmecektir.
2. Karkas et içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.
3. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
4. Dondurulmuş et alınmayacaktır.
5. Etler; Et entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Yüklenici etlerin hangi tesiste kesilmiş olduğunu idareye ispatlamakla yükümlüdür.
6. Etlere ait veteriner hekim raporu(küpe numaraları ile birlikte) ile araç dezenfeksiyon raporu teslim mekanında komisyona verilecektir.
7. Etler erkek kasaplık hayvanlardan elde edilecektir.
8. Etler soğuk hava zincirini devam ettirecek temiz ve hijyenik termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde teslim edilecektir.
9. Kıymalar, Sığır etinden imal edilecek; mamul olarak satın alınmayacaktır.

Tavuk Eti : Tavuk bütün tavuk, but veya göğüs olarak; taze ve çok iyi temizlenmiş, veteriner hekimin düzenlemiş olduğu rapor ile günlük getirilecektir. Teslimatı yapan termokingli aracın soğutucusu çalışır şekilde iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Tavuk etleri 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. Alınan tavuk etleri TS 12325,TS 12326,TS 2409 standartlarına uygun olarak getirtililecektir.

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 (frigofik) araçlarla teslim edilecektir.

TS 6129,4869,6419,6400,6079,6700,11211 ve diğer ilgili TS standartlarına uygun olmalıdır. Ürünün ithal ürün olması durumunda gümrük belgesi istenilecektir.

Madde 33: 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. Türk Gıda kodeksinin ilgili tebliğlerine, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır. Bu özelliği taşımayan kuru gıda maddeleri kullanılmayacaktır.

PIRİNÇ

- a) Yeni sene ürünü ve de iyi pilav olma özelliğine sahip olmalıdır.
- b) Pirinçlerde rutubet oranı %15'i geçmemelidir. Pirinçler de kirlenmiş, acımuş, küflü ve kalıntı artıkları ve taş bulunmamalıdır.
- c) Pirinçler kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı yabancı kokusu ve tadı bulunmamalıdır. Kırık tane oranı % 5' i geçmemelidir.
- d) Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurummasını sağlayacak nitelikte olmak üzere uygun malzemeden yapılmış 50 kg' lık torbalarda alınır.
- e) 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.
- f) Türk gıda kodeksi pirinç tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- g) T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.
- h) Menşe itibari ile ithal ürün kesinlikle kabul edilmeyecektir.

Madde 34: 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, Türk Gıda kodeksinin ilgili tebliğlerine ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacak, aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır.

Madde 35: 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), Türk Gıda kodeksinin ilgili tebliği ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacak, belirtilen özellikleri taşımayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

Madde 36: TATLILAR VE KOMPOSTOLAR

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

Madde 37: YOĞURT VE AYRAN

Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, servis edilecek yoğurt ve ayranlar kapalı kutuda (TSE' li vakumlu ve en iyi kalitede olacak) ambalaj üzerinde firmanın adresi, unvanı, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Yoğurt ve ayranın kalitesi, kontrol teşkilatınca belirlenecektir. TS 6800 ve TS 1330 standartlarına uygun olmalıdır.

Madde 38: MEŞRUBATLAR

Meyve suları tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmiş, hazırlanmış, işlenmiş, muhafaza edilmiş ve depolanmış olacaktır. Meyve suları kullanılan meyvenin tadını net olarak verebilmelidir. Konsantre meyve suyu ya da meyve suyu nektarı olarak servise sunulmalıdır. Ürün, 06.08.2014 tarihli ve 29080 mükerrer sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği” ne uygun olmalıdır.

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

Madde 39: SALATALAR VE TURŞULAR

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

Turşular kaliteli ve TSE' li olacak, suyu berrak olup, çok tuzlu olmayacak, Türk Gıda kodeksinin ilgili tebliği ile Belediye ve Hıfzıssıhha 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. Turşular TS 4214 standardında olmalıdır.

Madde 40: YAĞLAR

AYÇİÇEK YAĞI

- Birinci sınıf kalitede olmalıdır.
- Kırılma indisi 40°C’ de 1.461–1.468 olmalıdır.
- Bağlı yoğunluk 20 °C de 0,918–0,923 olmalıdır.
- Uçucu madde 105 °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.

- e) 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.
 - f) Eterde çözülme-yen yabancı madde ile kül maksimum % 0,05 olmalıdır.
 - g) Sabunlaşma sayısı mg KOH/g 188–194 olmalıdır.
 - h) İyot sayısı 118–141 olmalıdır.
 - i) Sabunlaşmayan madde en fazla 15 olmalıdır.
 - j) 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
 - k) Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
 - l) Mineral yağ bulunmamalıdır.
 - m) Orijinal ambalajında olacak, ambalajda delik, çatlak ve hasar bulunmayacaktır. Ambalajın üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma talimatı, gramajı ve TSE damgası bulunacaktır.
 - n) TS 886:2016; uygun olmalıdır.
 - o) T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.
- Yemeklerde kabul görmüş sıvıyağ yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

ZEYTİNYAĞI –RİVİERA YAĞ

- a) Birinci sınıf kalitede olmalıdır
- b) Kırılma indisi 40°C’ de 1.477–1.4705 olmalıdır.
- c) Bağlı yoğunluk 20 °C’de 0,910 -0,916olmalıdır.
- d) Serbest asitil oleik asit cinsinden en çok % $\leq 1,0$ olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok % 0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olmalıdır.
- e) Peroksit sayısı riviera yağlarda en çok 15 miliekivalen, aktif oksijen/ kg yağ olmalıdır.
- f) Eterde çözülme-yen yabancı madde ile kül en çok % 0,05 olmalıdır.
- g) Sabunlaşma sayısı mgKOH / g 184–196 olmalıdır.
- h) İyot sayısı 75–94 olmalıdır.
- i) Sabunlaşmayan madde en çok ≤ 15 olmalıdır.
- j) 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
- k) Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
- l) Mineral yağ bulunmamalıdır.
- m) Orijinal ambalajında olacak, ambalajda delik, çatlak ve hasar bulunmayacaktır. Ambalajın üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma talimatı, gramajı ve TSE damgası bulunmalıdır.
- n) TS 341/2011-Tebliğ No:217/26’ya uygun olmalıdır.
- o) T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

Madde 41: SALÇALAR

- a) Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olmalıdır.
- b) Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararlı olsa da ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmamalıdır.
- c) Özel yönetmeliğinde gösterilen cinsi ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmemelidir.
- d) 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.
- e) Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular kendisine ait olmak üzere yüklenici tarafından değiştirilmelidir.
- f) Teslim şekli: 1–5 kiloluk kutularda olmalıdır. İdarenin onayı ile 1 kg’ lık kutulardan da istenebilir.
- g) Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- h) TS 1466’ya uygun olmalıdır.

i) T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

Kontrol teşkilatının uygun gördüğü salça dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

Madde 42: DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:

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

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

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

Madde 43: KONSERVE ÜRÜNLER

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

Konservelerin içine kimyevi veya herhangi bir madde katılmayacaktır.

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

Konserve alımı net ağırlık üzerinden olacaktır.

Madde 44: YUMURTA

Kabukları sağlam, kendine özgü tat, renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı. Üzerinde yabancı madde olmamalı. Tartıldığında 55 gr dan az olmamalı Viyoller içerisinde karton ambalajlara konmalı. Ambalaj üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'ne göre olmalıdır. TS 1068 standardına uygun olmalıdır.

Madde 45: YEMEK ÇEŞİTLERİ :

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

1. ÇEŞİT YEMEKLER (ÇORBALAR)

Yemeğin Adı	İçerisinde Bulunacak Malzemeler	Gramajı
Yayla Çorba	Yoğurt Pirinç Yumurta Un Sıvı yağ Nane Tuz	30 gr 10 gr 10 gr 5 gr 5 gr 0.5 gr 1 gr
Ezogelin Çorba	Mercimek	15 gr

	Pirinç	5 gr
	Un	5 gr
	Sıvı yağ	3 gr
	Bulgur	5 gr
	Karabiber	0.5 gr
	Nane	0.5 gr
	Salça	5 gr
	Limon	2 gr
	Tuz	1 gr
Düğün Çorbası	Sığır Kıyma	10 gr
	Un	10 gr
	Yumurta	10 gr
	Limon	2 gr
	Sıvı yağ	7 gr
	Tuz	1 gr
	Yoğurt	15 gr
Mercimek Çorba	Mercimek	20 gr
	Un	10 gr
	Sıvı Yağ	3 gr
	Salça	5 gr
	Limon	2 gr
	Tuz	1 gr
Domates Çorba	Un	15 gr
	Sıvı Yağ	7 gr
	Salça	30 gr
	Süt	20 gr
	Tuz	1 gr
Şehriye Çorba	Şehriye	7 gr
	Un	5 gr
	Sıvı Yağ	7 gr
	Salça	5 gr
	Limon	2 gr
	Tuz	1 gr
Tarhana Çorba	Tarhana	20 gr
	Salça	5 gr
	Sıvı Yağ	3 gr
	Tuz	1 gr
Sebze Çorba (Minestrone)	Kereviz	25 gr
	Havuç	25 gr
	Lahana	25 gr
	Patates	25 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Sıvı Yağ	7 gr
	Pirinç	5 gr
	Salça	5 gr
	Tuz	1 gr
Pirinç Çorba	Pirinç	20 gr
	Domates	25 gr
	Sıvı Yağ	7 gr
	Maydanoz	5 gr
	Limon	2 gr
	Tuz	1 gr
Patates Çorba	Patates	50 gr
	Süt	50 gr
	Un	5 gr
	Sıvı Yağ	7 gr

	Tuz	1 gr
Tavuklu Tel Şehriye Çorbası	Piliç bonfile Un Sıvıyağ Maydanoz Tel şehriye Yoğurt Tuz	10 gr 8 gr 3 gr 5 gr 5 gr 8 gr 1 gr
Yörük Çorbası (Tutmaç)	Yeşil mercimek Erişte Domates salçası Un Tuz Domates Maydanoz Sıvı yağ	10 gr 6 gr 6 gr 10 gr 1 gr 8 gr 5 gr 5 gr
Kremalı Mantar Çorbası	Mantar Karabiber Tuz Un Sıvı yağ Dere otu	10 gr 0,5 gr 1 gr 8 gr 4,5 gr 5 gr
Kremalı Tavuk Çorbası	Tavuk Tuz Karabiber Un Sıvı yağ Maydanoz	10 gr 1 gr 1 gr 8 gr 6 gr 5 gr
Toyga Çorbası	Aşurelik buğday Nohut Yoğurt Ayçiçek yağı Kırmızı pul biber Un Kuru nane Tuz Karabiber	10 gr 6 gr 30 gr 0,008 lt 0,1 gr 10 gr 0,3 gr 0,3 gr 0,1 gr
Şafak Çorbası	Erişte Domates Ayçiçek yağı Un Tuz Karabiber Salça	9 gr 9 gr 0,008 lt 10 gr 0,3 gr 0,1 gr 6 gr
Keşkek Çorbası	Aşurelik Buğday Salça Sıvı Yağ Karabiber Un Tuz	20 gr 6 gr 7 gr 0,1 gr 5 gr 1 gr
Lebeniye Çorbası	Soğan Sığır Kıyma Un Yumurta	3 gr 10 gr 10 gr 10 gr

Limon	2 gr
Sıvı yağ	7 gr
Tuz	1 gr
Yoğurt	15 gr
Kuru Nane	0,3 gr
Nohut	6 gr

Ayran aşı çorba

Yoğurt	100 gr
Buğday yemeklik	15 gr
Kuru fasulye	5 gr
Nohut	5 gr
Tane mısır (konserve)	5 gr
Tuz	0,3 gr
Nane (kuru/taze)	0,5 gr

2.ÇEŞİT YEMEKLER (ANA YEMEK)

BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ

Çoban Kavurma (patates garnitürlü)

Sığır eti	140 gr
Patates	50 gr
Sıvı yağ	10 gr
Kuru soğan	20 gr
Tuz	1 gr
Salça	5 gr.

İslim Kebap

Sığır eti	140 gr
Patlıcan	200 gr
Domates	50 gr
Çarlı biber	20 gr
Salça	5 gr
Sıvı yağ	40 gr
Tuz	1 gr

Et Döner

Sığır eti	140 gr.
Patates	50 gr.
Tuz	1 gr

KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ

Et Sote

Sığır eti	100 gr
Patates	30 gr
Kuru soğan	20 gr
Yeşil biber	20 gr.
Sıvı yağ	10 gr.
Kekik	0.5 gr.
Karabiber	0.5 gr.
Salça	5 gr

Tas Kebabı

Sığır eti	100 gr
Patates	40 gr
Havuç	30 gr
Kuru soğan	20 gr
Salça	10 gr
Sıvı yağı	10 gr
Tuz	1 gr

Orman Kebap

Sığır eti	100 gr
Patates	50 gr
Kuru soğan	20 gr
Havuç	25 gr
Kekik	0.5 gr.
Tuz	1 gr.

	Sıvı yağ	10 gr.
	Bezelye	10 gr
Bahçevan Kebap	Sığır eti	100 gr
	Patlıcan	50 gr
	Kabak	50 gr
	Çarlı biber	20 gr
	Domates	30 gr
	Patates	30 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	5 gr
	Sıvı yağ	5 gr
	Tuz	1 gr
Kağıt Kebabı	Sığır eti	100 gr
	Patates	30 gr
	Çarlı biber	50 gr
	Domates	20 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Sıvı yağ	30 gr
	Tuz	1 gr
Patlıcan Kebap	Sığır eti	100 gr
	Patlıcan	200 gr
	Domates	30 gr
	Yeşil biber	20 gr
	Sıvı yağ	40 gr
	Tuz	1 gr
Çiftlik Kebabı	Sığır eti	100 gr
	Havuç	15 gr
	Bezelye	15 gr
	Kabak	15 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Salça	6 gr
	Karabiber	0,5 gr
	Tuz	1 gr
	Un	3 gr
	Patlıcan	15 gr
	Domates	3 gr
	Patates	20 gr
Ciğer Sote	Ciğer	100 gr.
	Kuru soğan	20 gr
	Sıvı yağ	10 gr.
	Salça	10 gr.
	Tuz	1 gr.
	Yeşil biber	10 gr.
Şehriyeli Güveç	Sığır eti	100 gr.
	Şehriye	60 gr.
	Sıvı yağ	15 gr.
	Tuz	1 gr.
	Salça	10 gr.
Ankara Tava	Sığır eti	100 gr.
	Pirinç	40 gr.
	Sıvı yağ	15 gr.
	Tuz	1 gr.
	Karabiber	0.5 gr.

KÖFTELER

Fırın Köfte	Sığır kıyma	110 gr
--------------------	-------------	--------

Patates	50 gr
Kimyon	0.5 gr
Karabiber	0.5 gr
Kuru soğan	20 gr
Salça	10 gr
Maydanoz	5 gr
Sıvı yağ	10 gr
Tuz	1 gr
Yumurta	10 gr

Çiftlik Köfte

Sığır kıyma	110 gr
Patates	50 gr
Havuç	20 gr
Bezelye	20 gr
Kimyon	0.5 gr
Karabiber	0.5 gr
Kuru soğan	20 gr
Maydanoz	5 gr
Salça	10 gr
Sıvı yağ	10 gr
Tuz	1 gr
Yumurta	10 gr

Terbiyeli Köfte

Sığır Kıyma	110 gr
Patates	50 gr
Un	10 gr
Pirinç	10 gr
Yoğurt	20 gr
Yumurta	10 gr
Kimyon	0.5 gr
Karabiber	0.5 gr
Maydanoz	5 gr
Nane	0.5 gr
Tuz	1 gr
Sıvı yağ	10 gr
Limon	2 gr

Pürelı Dallyan Köfte

Sığır Kıyma	110 gr
Patates	50 gr
Havuç	20 gr
Bezelye	20 gr
Kuru soğan	20 gr
Salça	5 gr
Kimyon	0.5 gr
Karabiber	0.5 gr
Süt	20 gr
Yumurta	10 gr
Maydanoz	5 gr
Dere otu	5 gr
Sıvı yağ	10 gr
Tuz	1 gr

r Pürelı Hasanpaşa Köfte

Sığır kıyma	110 gr
Patates	50 gr
Süt	20 gr
Soğan	20 gr
Kimyon	0.5 gr
Karabiber	0.5 gr
Salça	10 gr
Maydanoz	5 gr
Sıvı yağ	10 gr

	Tuz	1 gr
	Yumurta	10 gr
	Kaşar Peyniri	3 gr
	Domates	3 gr
Pürelı Kadın Budu Köfte	Sığır kıyma	110 gr
	Patates	50 gr
	Süt	20 gr
	Yumurta	20 gr
	Un	10 gr
	Kimyon	0.5 gr
	Karabiber	0.5 gr
	Nane	1 gr
	Sıvı yağ	30 gr
	Maydanoz	5 gr
	Pirinç	10 gr
	Tuz	1 gr
Pürelı Rostu Köfte	Sığır kıyma	110 gr
	Patates	50 gr
	Süt	20 gr
	Yumurta	20 gr
	Un	10 gr
	Kimyon	0.5 gr
	Karabiber	0.5 gr
	Nane	1 gr
	Sıvı yağ	30 gr
	Maydanoz	5 gr
	Tuz	1 gr
	Soğan	8 gr
	Yeşil biber	5 gr
	Salça	5 gr
Köfte burger	Sığır kıyma	110 gr
	Soğan	10 gr
	Domates	15 gr
	Sarımsak	0,3 gr
	Tuz	0,2 gr
	Karabiber	0,2 gr
	Kimyon	0,1 gr
	Yumurta	0,02 adet
	Maydanoz	0,02 demet
	Marul kıvırcık	8 gr
	Ayçiçek yağı	0,007 lt
	Stick Ketçap	9 gr
	Stick Mayonez	9 gr
	Köfte burger ekmeği	100 gr
	Kornişon turşu	10 gr
Kuru Köfte	Sığır Kıyma	110 gr
	Patates	50 gr
	Kimyon	0.5 gr
	Karabiber	0.5 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Maydanoz	5 gr
	Sıvı yağ	30 gr
	Tuz	1 gr
	Yumurta	10 gr
Tepsi Köfte	Sığır Kıyma	110 gr
	Patates	50 gr

Kuru soğan	20 gr
Salça	5 gr
Sıvı yağ	5 gr
Tuz	1 gr

İzmir Köfte

Sığır Kıyma	110 gr
Yumurta	10 gr
Patates	50 gr
Kuru soğan	20 gr
Kimyon	0.5 gr
Karabiber	0.5 gr
Yeşil biber	20 gr
Maydanoz	5 gr
Havuç	20 gr
Domates	20 gr
Salça	5 gr
Sıvı yağ	40 gr
Tuz	1 gr

BEYAZ ET YEMEKLERİ-BALIK YEMEKLERİ

Fırın Tavuk

Tavuk eti kemikli (but veya bütün)	250 gr
Patates	50 gr
Salça	10 gr
Sıvı yağı	10 gr
Tuz	1 gr

Tavuk Sote

Tavuk derisiz fleto	140 gr
Patates	50 gr
Kuru soğan	20 gr
Yeşil biber	20 gr
Domates	20 gr
Salça	5 gr
Sıvı yağ	10 gr
Tuz	1 gr

Mantarlı Kaşarlı Tavuk Fleminyon

Tavuk bonfile derisiz	140 gr
Kültür mantarı	40 gr
Kaşar peyniri	20 gr
Ayçiçek yağı	0,015 lt
Tuz	0,3 gr
Karabiber	0,1 gr
Kırmızı toz biber	0,1 gr
Salça	5 gr
Patates	80 gr

Tavuk Fajita

Tavuk bonfile derisiz	140 gr
Soğan	20 gr
Yeşil biber	15 gr
Kapya biber	15 gr
Sarımsak	0,05 gr
Domates	10 gr
Sıvı yağ	0,01 lt
Tuz	0,3 gr
Karabiber	0,1 gr
Patates	80 gr
Süt	20 gr

Tavuk Kavurma	Tavuk derisiz fleto Domates salçası Patates Yeşil biber Sıvı yağ Tuz Kırmızı toz biber Kara biber	140 gr 2 gr 50 gr 8 gr 0,05 lt 0,3 gr 0,25 gr 0,25 gr
Sebzeli Fırın Tavuk	Tavuk eti(kemikli) Patates Havuç Konserve bezelye Salça Sıvı yağ Tuz	250 gr 50 gr 20 gr 20 gr 10 gr 10 gr 1 gr
Tavuk Baget	Tavuk baget Patates Sıvı yağ Tuz	250gr 50 gr 20 gr 1 gr
Balık Kızartma	Balık (çeşitleri) Sıvı yağ Un Tuz Kuru soğan Maydanoz Limon	150 gr 50 gr 10 gr 1 gr 25 gr 5 gr 10 gr
Balık Buğulama	Balık Kuru soğan Sıvı yağ Limon Defne yaprağı Havuç Patates	150 gr 10 gr 10 gr 10 gr 0.2 gr 20 gr 50 gr
Tavuk Şinitzel	Tavuk derisiz fleto Galeta unu Yumurta Sıvı yağ Patates Tuz	140 gr 30 gr 20 gr 30 gr 50 gr 1 gr
Tavuk Döner	Tavuk Tuz	130 gr 1 gr
Tavuk Burger	şinitzel (hazır) Ekmek Kornişon turşu Stick mayonez Stick ketçap Marul kıvırcık Domates	85 gr 100 gr 10 gr 9 gr 9 gr 8 gr 15 gr

KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ

Etli Kuru Fasulye	Kuru fasulye	60 gr
--------------------------	--------------	-------

	Sığır eti	40 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	20 gr
	Tuz	1 gr
Kıymalı Kuru Fasulye	Kuru fasulye	60 gr
	Sığır kıyma	60 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	20 gr
	Tuz	1 gr
Gemici Usulü Kuru Fasulye	Kuru Fasulye	60gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates	20 gr
	Biber	10 gr
	Salça	7 gr
	Sıvı yağ	8 gr
	Karabiber	0,5 gr
Etlı Nohut	Nohut	60 gr
	Sığır eti	40 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	20 gr
	Tuz	1 gr
Kıymalı Nohut	Nohut	60 gr
	Sığır kıyma	60 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	20 gr
	Tuz	1 gr
Kıymalı Yeşil Mercimek	Mercimek	60 gr
	Sığır kıyma	60 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	20 gr
	Tuz	1 gr

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

Etlı Yaz Türlüsü	Sığır eti	40 gr
	Taze fasulye	50 gr
	Kabak	50 gr
	Patates	50 gr
	Patlıcan	50 gr
	Yeşil biber	20 gr
	Domates	20 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Sıvı yağ	40 gr
	Salça	5 gr
	Tuz	1 gr
Konserve Bamya	Bamya	200 gr
	Sığır eti	40 gr
	Tuz	1 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Kuru soğan	20 gr

Konserve Bezelye/Türlü	Bezelye/Türlü	200 gr
	Sığır eti	40 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Tuz	1 gr
Kıymalı Kapuska	Lahana	150 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Tuz	1 gr
	Salça	10 gr
	Kırmızı biber	0.5 gr
	Sığır kıyma	60 gr
	Limon	2 gr
Etlı Terbiye Kereviz	Sığır Eti	40 gr
	Kereviz	150 gr
	Limon	2 gr
	Yumurta	2 gr
	Yoğurt	20 gr
	Un	5 gr
	Tuz	1 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Patates	20 gr
Patates Oturtma	Sığır kıyma	70 gr
	Patates	150gr
	Kuru soğan	25 gr
	Salça	5 gr
	Domates	25 gr
	Maydanoz	2 gr
	Sıvı yağ	25 gr
	Tuz	1 gr
Etlı Biber Dolma	Sığır Kıyma	60 gr
	Dolma Biber	80 gr
	Pirinç	25 gr
	K.Soğan	25 gr
	Salça	5 gr
	Domates	25 gr
	Sıvıyağ	15 gr
	Yoğurt	30 gr
	Tuz	1 gr
	Maydanoz	2 gr
	Nane	2 gr
Yoğurtlu Kıymalı Ispanak	Sığır kıyma	60 gr
	Ispanak	200 gr
	Kuru soğan	25 gr
	Salça	5 gr
	Pirinç	10 gr
	Yoğurt	100 gr
	Sıvı yağ	15 gr
	Tuz	1 gr
Yumurtalı Ispanak	Yumurta	60 gr
	Ispanak	200 gr
	Kuru soğan	25 gr
	Çiçek yağı	15 gr
	Tuz	1 gr
	Salça	10 gr

Etli Bezelye (taze)	Sığır eti	40 gr
	Bezelye	90 gr
	Tuz	1 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	15 gr
	Domates	25 gr
	Kuru soğan	25 gr
Tavuklu Bezelye	Salça	1 gr
	Piliç bonfile	40 gr
	Tuz	1 gr
	Karabiber	0,5 gr
	Tereyağ	3 gr
	Bezelye	90 gr
	Havuç	20 gr
	Patates	20 gr
	Dereotu	2 gr
	Domates	10 gr
	Çarliston biber	5 gr
Patlıcan Musakka	Sığır kıyma	70 gr
	Patlıcan	200 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Kuru soğan	25 gr
	Salça	10 gr
	Tuz	1 gr
	Domates	25 gr
	Çarliston biber	5 gr
Kabak Dolma (Yoğurtlu)	Sığır kıyma	60 gr
	Kabak	100 gr
	Pirinç	25 gr
	Dereotu	2 gr
	K.Soğan	25 gr
	Tuz	1 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	15 gr
	Yoğurt	100 gr
Kabak Musakka	Sığır kıyma	70 gr
	Kabak	150 gr
	Sıvıyağ	10 gr
	K.Soğan	25 gr
	Salça	10 gr
	Tuz	1 gr
	Yoğurt	100 gr
Kıymalı Semizotu (Yoğurtlu)	Sığır kıyma	60 gr
	Semizotu	250 gr
	Salça	20 gr
	Yoğurt	60 gr
	Pirinç	5 gr
	K.Soğan	25 gr
	Tuz	1 gr
	Sıvıyağ	15 gr
Kıymalı Karnıbahar	Sığır kıyma	60 gr
	Karnıbahar	200 gr
	K.Soğan	25 gr
	Salça	10 gr
	Sıvıyağ	15 gr
	Tuz	1 gr

	Yoğurt	100 gr
Kıymalı Pırasa	Sığır kıyma	60 gr
	Pırasa	200 gr
	Pirinç	10 gr
	Sıvıyağ	15 gr
	Salça	10 gr
Etlı Taze Fasulye	Sığır eti	40 gr
	Taze Fasulye	200 gr
	Domates	25 gr
	Salça	10 gr
	K.Soğan	25 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Tuz	1 gr
Kıymalı Taze Fasulye	Sığır kıyma	60 gr
	Taze Fasulye	200 gr
	Domates	25 gr
	Salça	10gr
	K.Soğan	25 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Tuz	1 gr
Karnıyarık	Sığır kıyma	70 gr
	Patlıcan	200 gr
	K.Soğan	20 gr
	Domates	25 gr
	Sıvı yağ	15 gr
	Maydanoz	2 gr
	Tuz	1 gr
	Salça	5 gr
	Sıvıyağ	40 gr
Kıymalı Yumurta	Sığır kıyma	70 gr
	Yumurta	60 gr
	Soğan	25 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Maydanoz	2 gr
<u>ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER</u>		
Zeytinyağlı Taze Fasulye	Taze fasulye	200 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	10 gr
	Zeytinyağı	10 gr
	Tuz	1 gr
Zeytinyağlı Patlıcan	Patlıcan	200 gr
	Domates	50 gr
	Zeytinyağı	10 gr
	Salça	5 gr
	Kuru soğan	25 gr
	Sivribiber	10 gr
	Tuz	1 gr
Z.Y. Barbunya	Barbunya(kuru)	50 gr
	Kuru soğan	25 gr
	Havuç	25 gr
	Zeytinyağı	15 gr
	Salça	5 gr
	Tuz	1 gr
	Maydanoz	2 gr

	Limon	2 gr
Menemen	Domates	150 gr
	Biber	50 gr
	Soğan	25 gr
	Maydanoz	2 gr
	Yumurta	60 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Tuz	1 gr
Karışık Yaz Kızartması	Patlıcan	50 gr
	Biber	50 gr
	Sıvı yağ	40 gr
	Yoğurt	100 gr
	Patates	50 gr
	Kabak	50 gr
	Tuz	1 gr
Zeytinyağlı Pırasa	Pırasa	200 gr
	Zeytinyağı	15 gr
	Havuç	25 gr
	Tuz	1 gr
	Salça	10 gr
	Limon	2 gr
	Pirinç	5 gr
	Maydanoz	2 gr
Kabak Okrate	Kabak	100 gr
	Kaşar peyniri	10 gr
	Un	10 gr
	Süt	40 gr
	Yumurta	30 gr
	Kıyma	40 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Tuz	1 gr
Zeytinyağlı Biber Dolma	Biber	80 gr
	Pirinç	50 gr
	Domates	20 gr
	Soğan	20 gr
	Çamfıstığı	5 gr
	Kuşüzümü	5 gr
	Limon	2 gr
	Z.yağı	20 gr
	Karabiber	0.5 gr
	Tuz	1 gr
	Salça	5 gr
	Nane	0.5 gr
Şakşuka	Patates	80 gr
	Patlıcan	120 gr
	Çarlibiber	30 gr
	Sıvıyağ	15 gr
	Domates	10 gr
	Salça	5 gr
	Zeytinyağı	5 gr
	Tuz	1 gr
Zeytinyağlı Yaz Türlüsü	Taze fasulye	50 gr
	Kabak	50 gr
	Patates	50 gr
	Patlıcan	50 gr
	Yeşil biber	20 gr

Domates	20 gr
Kuru soğan	20 gr
Zeytinyağı	40 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr

3.ÇEŞİT YEMEKLER

Şehriyeli Pirinç Pilavı	Pirinç	70 gr
	Şehriye	10 gr
	Sıvı yağ	6 gr
	Tuz	1 gr

Bulgur Pilavı	Bulgur	70 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	6 gr
	Tuz	1 gr

Mercimekli Bulgur Pilavı	Bulgur	60 gr
	Yeşil mercimek	20 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	6 gr
	Tuz	1 gr

Özbek Pilavı	Pirinç	70 gr
	Sığır Eti	30 gr
	Bezelye	15 gr
	Havuç	15 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Dereotu	2 gr
	Sıvı yağ	6 gr
	Tuz	1 gr

Mengen Pilavı	Pirinç	70 gr
	Sığır Eti	30 gr
	Ayçiçek Yağı	8 gr
	Mantar	5 gr
	Tuz	0,1 gr
	Et Suyu(Sığır)	5 gr

Paşa Pilavı	Pirinç	70 gr
	Et Suyu (Sığır)	5 gr
	Sığır Kıyma	30 gr
	Dolmalık Fıstık	3 gr
	Sıvı Yağ	6 gr
	Tuz	0,1 gr

Tavuklu Pirinç Pilavı	Pirinç	70 gr
	Tavuk	30 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	6 gr
	Tuz	1 gr

Soslu Makarna	Makarna	70 gr
	Salça	10 gr
	Sıvı yağ	6 gr
	Tuz	1 gr

Peynirli Makarna	Makarna Peynir Sıvı yağ Tuz	70 gr 20 gr 6 gr 1 gr
Fırın Makarna	Makarna Yumurta Buğday unu Süt Beyaz peynir Kaşar peyniri Sıvı yağ Tuz	70 gr 6 gr 20 gr 40 gr 10 gr 15 gr 6 gr 1 gr
Spagetti Makarna	Makarna Salça Sıvı yağ Tuz	70 gr 10 gr 6 gr 1 gr
Erişte Makarna	Makarna Erişte Sıvı yağ Tuz Ceviz	50 gr 8 gr 1 gr 15 gr
İç Pilav	Pirinç Kuş üzümü Çam fıstığı Karabiber Sıvı yağ Tuz	70 gr 5 gr 5 gr 0.5 gr 6 gr 1 gr
Nohutlu Pirinç Pilavı	Pirinç Nohut Sıvı yağ Tuz	60 gr 20 gr 6 gr 1 gr
Domatesli Bulgur Pilavı	Bulgur Domates Sivribiber Kuru soğan Sıvı yağ	60 gr 50 gr 20 gr 10 gr 6 gr
Talaş Böreği	Un Sıvı Yağ Yumurta Et Bezelye Kuru soğan Karabiber Tuz	75 gr 30 gr 10 gr 40 gr 10 gr 20 gr 0.5 gr 1 gr
Peynirli Börek	Yufka Yumurta Sıvı Yağ Peynir Süt Maydanoz Tuz	75 gr 10 gr 20 gr 20 gr 50 gr 2 gr 1 gr
Sigara Böreği	Yufka Peynir Maydanoz	50 gr 20 gr 2 gr

	Yumurta	6 gr
	Sıvı yağı	40 gr
	Tuz	1 gr
Peynirli Kol Böreği	Yufka	75 gr
	Peynir	20 gr
	Maydanoz	2 gr
	Yumurta	10 gr
	Süt	50 gr
	Sıvı yağı	30 gr
	Tuz	1 gr
Ispanaklı Kol Böreği	Yufka	75 gr
	Ispanak	75 gr
	Maydanoz	2 gr
	Süt	50 gr
	Yumurta	10 gr
	Sıvı yağı	30 gr
	Tuz	1 gr
	Soğan	10 gr
Patatesli Kol Böreği	Yufka	75 gr
	Patates	75 gr
	Soğan	10 gr
	Maydanoz	2 gr
	Yumurta	10 gr
	Süt	50 gr
	Sıvı yağı	30 gr
	Tuz	1 gr
Su Böreği	Yufka	75 gr
	Yumurta	0,03 adet
	Beyaz peynir	40 gr
	Maydanoz	0,01 demet
	Karabiber	0,1 gr
	Sıvı yağ	0,012 lt
	Tuz	1 gr
Milföy Börek	Milföy	100 gr
	Maydanoz	0,03 demet
	Sıvı yağ	0,003 lt
	Tuz	0,1 gr
	Yumurta	0,03 adet
	Peynir yada patates	20 gr
Mantı (Dondurulmuş)	Mantı(kıymalı)	100 gr
	Yoğurt	60 gr
	Nane	5 gr
	Sumak	5 gr
	Salça	5 gr
	Tereyağ	5 gr
<u>4. ÇEŞİT YEMEKLER</u>		
Cacık	Yoğurt	100 gr
	Salatalık	20 gr
	Nane	0.5 gr
	Z.yağı	5 gr
	Tuz	1 gr
Yoğurt	Yoğurt	170 gr
Turşu Karışık Garnitür	Karışık turşu	75 gr

Meyveler	Elma	150 gr
	Armut	150 gr
	Üzüm	100 gr
	Şeftali	150 gr
	Erik	100 gr
	Mandalina	130 gr
	Portakal	150 gr
	Kayısı	100 gr
	Kavun (kabuksuz)	150 gr
	Karpuz (kabuksuz)	150 gr
	Kiraz	100 gr
	Çilek	80 gr
	Y.Dünya	100 gr
Aşure	Buğday	15 gr
	Nohut	15 gr
	K.Fasulye	15 gr
	Şeker	50 gr
	Üzüm	5 gr
	K.Kayısı	5 gr
	Fındık	5 gr
	Ceviz	5 gr
	Nişasta	3 gr
	Tarçın	0.5 gr
Kemalpaşa Tatlısı	Kemalpaşa tatlısı	50 gr
	Şeker	50 gr
	Ceviz	10 gr
	H.Cevizi	0.5 gr
İrmik Helvası	İrmik	50 gr
	Şeker	50 gr
	Tereyağ	10 gr
	Süt	30 gr
	Çam fıstığı	5 gr
Sütlaç (Fırın)	Süt	100 gr
	Şeker	50 gr
	Pirinç	20 gr
	Nişasta	10 gr
	Tarçın	0.5 gr
	Vanilya	0.5 gr
Muhallebi	Süt	0,1 lt
	Şeker	21 gr
	Un	7 gr
	Nişasta	10 gr
	Vanilya	0,05 gr
Supangle	Süt	100 lt
	Şeker	35 gr
	Un	15 gr
	Yumurta	0,4 adet
	Kakao	8 gr
	Tereyağ	3 gr
	Ayçiçek yağı	0,07 lt
	Kabartma tozu	0,01 gr
	Vanilya	0,08 gr
Pelte	Nişasta	20 gr
	Şeker	50 gr
	Meyve suyu	100 gr

Kabak Tatlısı	Balkabağı	250 gr
	Şeker	50 gr
	Ceviz içi	10 gr
Revani	Un	20 gr
	Şeker	50 gr
	İrmik	30 gr
	Yumurta	30 gr
	Sıvı Yağ	20 gr
	H.Cevizi	0.5 gr
	Ceviz	10 gr
Keşkül	Süt	100 gr
	Şeker	50 gr
	Yumurta	6 gr
	Nişasta	10 gr
	Fındık	5 gr
	Vanilya	0.5 gr
Tahin Helva		80 gr
Lokma Tatlısı	Un	50 gr
	Şeker	50 gr
	Sıvı Yağ	20 gr
	Tarçın	0.1 gr
	Maya	2 gr
Kadayıf	Kadayıf	60 gr
	Şeker	50 gr
	Ceviz	10 gr
	Sıvı Yağ	10 gr
	Limon	2 gr
Kalburabastı	Un	50 gr
	Şeker	50 gr
	Yumurta	10 gr
	Yoğurt	20 gr
	Sıvı Yağ	10 gr
	Ceviz	10 gr
	Karbonat	5 gr
Tulumba Tatlısı	Un	50 gr
	Şeker	50 gr
	Yumurta	30 gr
	Sıvı Yağ	30 gr
Şekerpare	Un	40 gr
	Sıvı yağ	20 gr
	Şeker	75 gr
	Yumurta	30 gr
	Pudra şekeri	1 gr
	Karbonat	0,2 gr
	Vanilya	0,2 gr
	Limon kabuğu rendesi	2 gr
	Fındık	5 gr
	Limon	2 gr
Ayran (pastörize)		200 ml
Meyve suyu (pastörize)		200 ml

Vişne Hoşafı	Vişne Şeker	50 gr 40 gr
Erik Hoşafı	K.Erik Şeker	50 gr 40 gr
Kayısı Hoşafı	K.Kayısı Şeker	50 gr 40 gr
Üzüm Hoşafı	Üzüm Şeker	50 gr 40 gr
Vişne Komposto	Taze vişne Şeker	100 gr 40 gr
Erik Komposto	Taze erik Şeker	100 gr 40 gr
Çilek Komposto	Çilek Şeker	100 gr 40 gr
Kayısı Komposto	Taze kayısı Şeker	100 gr 40 gr
Ayva Komposto	Ayva Şeker	100 gr 40 gr
Elma Komposto	Elma Şeker	100 gr 40 gr
Salata Yaz (Çoban Salata)	Domates Limon Salatalık Maydanoz Biber Zeytinyağı	40 gr 4 gr 20 gr 2 gr 15 gr 10 gr
Salata Kış	Marul Havuç Limon K.Lahana Zeytinyağı	25 gr 25 gr 4 gr 20 gr 10 gr
Marul Salatası	Marul Havuç K.Lahana Soğan Maydanoz Z.yağı Limon Tuz Dereotu	50 gr 20 gr 30 gr 12 gr 2 gr 10 gr 2 gr 1 gr 2 gr
Piyaz	K.Fasulye K.Soğan Yumurta Maydanoz Zeytin Sıvıyağ	50 gr 20 gr 10 gr 2 gr 10 gr 15 gr
Havuç Salata	Havuç Limon Zeytinyağı	50 gr 2 gr 5 gr

Kıvırcık-Kırmızı Lahana Salata	Tuz	1 gr
	Kıvırcık	80 gr
	Kırmızı lahana	50 gr
	Zeytinyağı	5 gr
	Limon	2 gr
	Tuz	1 gr
Kırmızı Lahana Salata	Kırmızı lahana	75 gr
	Zeytinyağı	5 gr
	Limon	2 gr
	Maydanoz	5 gr
	Tuz	1 gr
Semizotu Salata	Semizotu	100 gr
	Zeytinyağı	5 gr
	Limon	2 gr
	Tuz	1 gr
Karnabahar Salata	Karnabahar	150 gr
	Zeytinyağı	5 gr
	Limon	2 gr
	Maydanoz	5 gr
	Tuz	1 gr
Makarna Salatası	Makarna	25 gr
	Havuç	5 gr
	Tuz	0,1 gr
	Maydanoz	0,1 gr
	Taze Soğan	2 gr
	Kırmızı Pul Biber	0,1 gr
	Sıvı Yağ	0,1 gr
	Toz Karabiber	0,1 gr
	Yoğurt-mayonez	50 gr
Kısır	Kısırlık Bulgur	30 gr
	Domates Salçası	5 gr
	Sıvı Yağ	5 gr
	Yeşil Biber	3 gr
	Domates Salçası	2 gr
	Tuz	0,1 gr
	Toz Karabiber	0,1 gr
	Kırmızı Pul Biber	0,3 gr
	Maydanoz	2 gr
	Yeşil Soğan	3 gr
Haydari	Süzme Yoğurt	100 gr
	Tuz	0,1 gr
	Dereotu	2 gr
	Kırmızı Pul Biber	0,1 gr
	Kuru Nane	0,3 gr
	Zeytin Yağı	5 gr
Domates Salatalık Söğüş	Domates	35 gr
	Salatalık	35 gr
	Tuz	0,1 gr
	Zeytin Yağı	5 gr
Mercimek Köftesi	Kırmızı Mercimek	30 gr
	Kısırlık Bulgur	15 gr
	Tuz	0,1 gr

	Kırmızı Pul Biber	0,1 gr
	Kimyon	0,01 gr
	Yeşil Soğan	2 gr
	Maydanoz	2 gr
Salça		1 gr
	Kuru Soğan	2 gr
Acılı Ezme	Kuru soğan	33 gr
	Yeşil biber	20 gr
	Domates	33 gr
	Sarımsak	0,3 gr
	Maydanoz	0,01 demet
	Domates Salça	4 gr
	Biber salça	4 gr
	Kırmızı pul biber	0,7 gr
	Limon	0,5 gr
	Karabiber	0,1 gr
	Tuz	0,2 gr
	Ayçiçek yağı	0,003 lt
Çiğ köfte (etsiz)	Köftelik bulgur	35 gr
	Domates salça	7 gr
	Biber salça	7 gr
	İsot	0,2 gr
	Karabiber	0,1 gr
	Kimyon	0,1 gr
	Ayçiçek yağı	0,005 lt
	Limon	0,1 adet
	Domates	10 gr
	Soğan	5 gr
	Sarımsak	0,2 gr
	Tuz	0,2 gr
	Marul	15 gr
Rus Salatası	Bezelye	10 gr
	Havuç	10 gr
	Patates	25 gr
	Tuz	0,1 gr
	Mayonez	25 gr
	Yoğurt	25 gr
	Salatalık Turşusu	5 gr
Zeytinyağlı Barbunya Pilaki	sarımsaklı çeşni	0,5 gr
	Tuz	1 gr
	Patates	20 gr
	Barbunya kuru	30 gr
	Havuç	13 gr
	Şeker	1 gr
	Domates salçası	3 gr
	Domates	8 gr
	Biber	5 gr
	Sıvıyağ	8 gr
	Limon	6 gr
Zeytinyağlı Fasulye Pilaki	Soğan kuru	10 gr
	Tuz	1 gr

Patates	15 gr
Fasulye kuru	30 gr
Havuç	13 gr
Şeker	1 gr
Sıvıyağ	5 gr
Limon	6 gr

Zeytinyağlı Havuç Kızartma

Havuç	80 gr
Un	15 gr
Tuz	1 gr
Salça	2 gr
Yoğurt	15 gr
Yumurta	5 gr
Süt	4 gr
Sıvıyağ	25 gr

Zeytinyağlı Bakla

Bakla Kuru	40 gr
Sarımsak çeşni	1 gr
Soğan kuru	10 gr
Tuz	1 gr
Karabiber	0,5 gr
Dere otu	2 gr
Şeker	2 gr
Limonsuyu	1 gr

KUMANYALAR

Kumanya 1 Menüsü (Kaşar Peynirli Sandviç)

Sandviç Ekmek	125 gr
Kaşar Peyniri	60 gr
Marul	10 gr
Yeşil Biber(mevsime göre)	15 gr
Su	0,5 lt
Ayran veya Meyve suyu	200 ml

Kumanya 2 Menüsü (Piknik Grubu Kahvaltılık)

Piknik bal/reçel	20 gr
Piknik tereyağı	20 gr
Kakaolu fındık kreması	15 gr
Piknik krem peynir	15 gr
Zeytin(siyah yada yeşil)	25 gr
Cherry domates	50 gr
Ekmek	100 gr
Ayran veya Meyve suyu	200 ml
Su	0,5 lt

Kumanya 3 Menüsü (Ekmek arası köfte)

Sandviç Ekmek	125 gr
Sığır kıyma köfte	120 gr
Marul	10 gr
Yeşil Biber(mevsime göre)	15 gr
Su	0,5 lt
Ayran veya Meyve suyu	200 ml

1 PORSİYON PIŞMIŞ YEMEK İÇİN GRAMAJ LİSTESİ

ÇORBALAR

BİLUMUM ÇORBALAR-KREMALİ ÇORBALAR DÂHİL (Etli çorbalarda 5 gr pişmiş et)	200 gr
---	--------

ET YEMEKLERİ

BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ (Pişmiş et miktarı asgari 70 gr.)	160 gr
KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ (Pişmiş et miktarı asgari 50 gr.)	160 gr
KÖFTELER (Salçalı köfte, İzmir Köfte, Terbiyeli Köfte, Kadınbudu, Pürelili Rostu Köfte vb. pişmiş köfte miktarı asgari 70 gr) garnitür şekline göre yemek gramajı değişebilir.	160 gr
KIYMALI YUMURTA (1 yumurta, 35 gr asgari pişmiş kıyma)+garnitür	160 gr
KEMİKLİ TAVUK, HİNDİ vb. (Fırın Tavuk, sebzeli fırın tavuk, tavuk baget) Kemikli Pişmiş Et miktarı asgari 170 gr)	250 gr
KEMİKSİZ TAVUK, HİNDİ vb. (sote, şinitzel, fleminyon , fajita , şiş, ızgara, kavurma pişmiş et miktarı asgari 85 gr (garnitüre göre yemek gramajı değişebilir.)	160 gr
Et Döner (pişmiş et miktarı asgari 70 gr) +garnitür	140 gr
Tavuk Döner (pişmiş et miktarı asgari 80 gr) +garnitür	140 gr
BALIKLAR (Cinsine göre tam veya yarım balık) Pişmiş miktarı (Fileto) 115 gr + Garnitür	120 gr

SEBZE YEMEKLERİ

ZEYTİNYAĞLI KIZARTMALAR/TAVALAR (Kabak, patlıcan, biber kızartma, soslu veya yoğurtlu 30 gr yoğurt)	160 gr
ETLİ TAZE SEBZE VE KURU BAKLİYATLAR (Taze fasulye, bamya, bezelye, kabak, nohut, kuru fasulye pişmiş et miktarı 20gr)	180 gr
KIYMALI TAZE SEBZE VE KURU BAKLİYATLAR (taze fasulye, bamya, bezelye, nohut, kuru fasulye vb.. (pişmiş kıyma miktarı 30gr)	180 gr
KARNİYARIK, (Pişmiş Sığır kıyma miktarı asgari 35 gr)	160 gr
MUSAKKA, OTURTMA (Pişmiş Sığır kıyma miktarı asgari 35 gr)	180 gr
TAZE DOLMA; ZEYTİNYAĞLI SARMA VE DOLMALAR	180 gr
ZEYTİNYAĞLI BAKLİYAT VE TAZE SEBZE YEMEKLERİ	180 gr

BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ

BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ	150 gr
PİRİNÇ PİLAVI	150 gr
ETLİ PİRİNÇ PİLAVI (Özbek, Mengen) (Pişmiş et miktarı 15 gr)	150 gr
CEVİZ (Erişte üzerine)	5 gr

HAMUR İŞLERİ

BÖREK VE ÇEŞİTLERİ (Sigara, muska, tepsi ve su börekleri)	100 gr
MİLFÖY BÖREĞİ	100 gr
MANTI ÇEŞİTLERİ (Normal, Kayseri, su mantısı, makarna, vb yoğurtlu 40 gr yoğurt.)	150 gr

CACIK VE SALATALAR

CACIK	170 gr
SÖĞÜŞ (Domates, biber, maydanoz, roka, tere vs.), ÇİĞ KÖFTE	80 gr
KIŞ SALATA (Kıvırcık, havuç, kırmızı lahana,), YAZ SALATA (ÇOBAN SALATA)	80 gr
PİYAZ, MERCİMEK KÖFTE, KISIR, MAKARNA SALATASI, RUS SALATASI,HAYDARI	100 gr
TURŞU, ACILI EZME	75 gr

PİLAKİLER (Barbunya, Kuru Fasulye vb.)	120 gr
--	--------

GARNİTÜRLER

PATATES (Kızartma)	75 gr
YEŞİL GARNİTÜR (Yeşil Soğan, Marul, Maydanoz, Tere, Roka, Kırmızı lahana v.b.)	50 gr

TATLILAR

AŞURE, SÜTLÜ TATLILAR VE CEVİZLİ KABAK TATLISI (5 gr ceviz içi)	130 gr
BAKLAVALAR (Cevizli, kaymaklı, fıstıklı, havuç dilim, Kadayıf, vb.), Lokma Tatlısı, Tulumba Tatlısı	80 gr
HELVA (Tahin Helvası-Yaz Helvası-İrmik Helvası)	80 gr
HELVA VE HAMUR TATLILARI (Ekmek kadayıfı, Revani, Şekerpare, Kemalpaşa)	80 gr
KOMPOSTO	180 gr

Not: Listede olmayan yemekler ve gramajları taraflarca tespit edilir.