##  KARABÜK ÜNİVERSİTESİ


##  SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

## YEMEK İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

#### TANIMLAR

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

**YÜKLENİCİ :** Üniversitemiz öğrenci ve personelinin bir öğünde dört (4) çeşitten oluşan malzeme dahil yemekler (I. Öğretim ve II. Öğretim ) Sosyal Tesis ve Öğrenci Yaşam Merkezinde ve Teknoloji Fakültesinde bulunan mutfakta pişirilip, Sosyal Tesis ve Öğrenci Yaşam Merkezinde bulunan öğrenci ve personel yemekhanelerine, Mühendislik Fakültesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Yenice MYO, Eflani MYO, Eskipazar Meslek Yüksekokulu, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Meslek Yüksek Okulu ve ihtiyaca göre Karabük ili sınırları dışında açılacak olan tüm yeni birimlerde bulunan yemekhanelere karayolları mesafe formülü ile yapılan hesaplama neticesinde idare tarafından yüklenici firmaya ek bedel ödeme koşuluyla yemek taşıması ile servis ve servis sonrası temizlik, bulaşık işleri ve atıkların sebep olduğu tesisat ve kanalların açılması işi ihalesi üzerinde kalan ve sözleşme imzalanan istekliye bundan böyle “YÜKLENİCİ” denilecektir.

**MUAYENE VE DENETİM KOMİSYONU:** İdare Yüklenicinin çalışmalarını **(**satın alma, hazırlama, depolama, üretim, gramaj/porsiyonlama, servisi vb.) kontrol ve denetim yapma hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ile ilgili bir komisyon oluşturarak görevlendirecektir.

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

**TAHMİNİ YEMEK ADEDİ :**750.000 adet

1. **İŞİN MAHİYETİ**
2. Bu teknik şartname Karabük Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı mutfak ve servis hizmetlerinin merkezi mutfak ve diğer yemekhanelerde nasıl yürütüleceğini kapsar.
3. Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile öğrenci ve personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması ve atılması, atıkların sebep olduğu tesisat ve kanalların temizlenmesi ve açılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgahların, yerlerin vb. cihazlar ile bina içi ve etrafının temizlenmesi işini üstlenir.
4. Karabük Üniversitesinin 01.07.2022-30.06.2023 (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 750.000 adet yemeğin malzeme dahil yapım, servis ve servis sonrası temizlik hizmeti alımı işidir.
5. Dört çeşitten oluşan bir öğün yemekte B grubu esas yemektir. Öğünlerde A,B,C,D grubu yemeklerden birer çeşit bulunacaktır.

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

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

**Örnek Menü (2 haftalık)**

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

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

I. Öğretim öğrencileri için (öğle) 11.30 – 13.30 ve personel için Yaz saati ve Kış saatleri uygulamalarına göre değişkenlik göstermekle beraber 12.30 – 13.30,

II. Öğretim öğrencileri için (akşam) 16.00 – 19.00 olarak uygulanacaktır. Ramazan ayı içerisinde yemek servisi saatlerinin belirlenmesi idarenin taktirindedir. Bu saatler dışında yemek servisi yapılmayacaktır. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir.

1. Öğle ve akşam yemekleri idarenin uygun görmesi halinde aynı menüden oluşabilir. Ancak, akşam yemekleri servis saatine kadar uygun koşullarda muhafaza edilip servise sunulacaktır.
2. İşletmede yemek yapımında kullanılan su şehir şebekesinden idarenin uygun gördüğü arıtma cihazı ile arıtılarak sağlanmalıdır.
3. Yemek servisinde içme suyu olarak kullanılacak olan suyun servisi Sağlık Bakanlığından onaylı 250 cc lik kapalı pet bardaklarda doğal kaynak suyu olacak, bardak sular yemek servisi esnasında kişi başı bir (1) adet olarak servis edilecektir.
4. İdare, Firmadan resmî tatil günlerinde dahi olsa yemek ücretini ihale fiyatı bedelinden ödemek koşulu ile öğrenci yararına düzenlenecek kültürel faaliyetler kapsamında (açılış, mezuniyet töreni, bahar şenlikleri, nevruz programı ve öğrenci gezileri v.s.) özel toplu yemek ve kumanya talebinde bulunabilecektir. Bu durumda 2 kumanya 1 tabldot ücreti olarak değerlendirilecektir. (Kumanya 125 gr. sandviç ekmek arası kaşar peynirli, marul veya yeşil biberli sandviç, 0,5 lt’lik su ve 200ml ayran / 200 ml meyve suyu şeklinde oluşacaktır). Ayrıca 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 125 gr. dilim 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 tabldot ücreti olarak değerlendirilecektir. Ayrıca kumanya ekmek arası köfte şeklinde de olabilir (125 gr. sandviç ekmek arası 120 gr. dana köfte, marul veya 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 tabldot ücreti olarak değerlendirilecektir.
5. İdare Mutfağında pişirilen yemek Üniversite Öğrenci ve Personeli dışında hiçbir şekilde başka kişi ve kuruluşlara verilmeyecektir.
6. **İŞLETME ÇEVRESİ**
7. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği ve yemekhanelerin yakın çevresinde bulunan çöp toplama alanına veya çöp konteynırlarına taşınacaktır.
8. Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
9. Firma, çöpleri, şeffaf veya yarı şeffaf çöp poşetleri ile idarenin göstereceği yere koymak, çöplerin birikmesine meydan vermemek, çöp mahallinin temizliğinde gereken hassasiyeti göstermek, özellikle yaz aylarında çöplerin kaldırılmasını müteakip her gün sabunlu suyla çöp mahallini yıkamak ve ilaçlamak; çöp naklinde, giriş ve çıkışlarda kapılara zarar vermeyecek ebatlarda gürültüsüz ve kolay hareket eden içindeki çöp poşetlerinin yırtılması halinde çöp suyunun dışarı akmasını önleyecek biçimde yaptırılmış plastik veya lastik kenarlı araç veya plastik kova kullanmak zorundadır.
10. **İŞLETME İÇİ**
11. Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
12. Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalıdır.
13. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
14. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
15. Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.
16. Tesiste uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalıdır.
17. İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunmalıdır.
18. Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalıdır.
19. Mutfakta ürün ve işlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek, kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalı, havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalı, ızgaralar kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.
20. Ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalıdır.
21. Mutfak alanındaki sıcaklık, üretilen ürüne göre uygun olmalıdır.
22. İşletmede buhar ve nemden oluşabilecek bulaşmayı önleyecek ölçüde havalandırma yapılmalıdır. Havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalıdır.
23. Yüklenici kullandığı alanların (Merkez mutfak ve şartnamenin 16.1’inci fıkrasında yer alan tüm yemekhanelerde) sözleşme süresince idarenin gerekli görmesi halinde en az (1) defa boya ve badana işlerini yapmakla yükümlüdür. Ayrıca boya/badana 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.
24. Yemekhane ve mutfakta havalandırma, ısınma ve soğutma sisteminin bakım, onarım ve arızaları Yüklenici tarafından yaptırılacaktır.
25. **GIDA GÜVENLİĞİ**
26. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz ve satışa sunulamaz.
27. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
28. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.
29. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.
30. Gıda maddeleri, toksit maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
31. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
32. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
33. **TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON**
34. Yüklenici, İşyerinde yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü oluşturmalıdır. İşyerinde hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
35. Mutfak ve yemekhanelerin içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
36. Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
37. İşyerinde, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır. İşletmenin temizliğinde kullanılacak Temizlik maddeleri, malzeme, makine ve ekipmanları ve diğer malzemeler Sağlık Bakanlığı’ndan izinli ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte ve standartta TSE damgalı ve hijyenik özelliğe sahip olmalıdır. Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir. Yüklenici tarafından temin edilecek temizlik sarf malzemelerinin bakteriyolojik veya başka sebeplerden dolayı yetkili bir laboratuar da kontrolü İdare tarafından istenebilir. Böyle bir durumda temiz raporu olmayan malzemeler kullanılmayacak ve bundan doğacak masraflar Yükleniciye aittir.
38. İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon amacıyla kullanılacak ürünler Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
39. Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve gıda maddesine bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.
40. Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlendikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalıdır.
41. Gıda hazırlama alanı giriş ve çıkışlarında, dezenfektanlı paspas veya dezenfektan işlevi bulunan tertibat bulunmalıdır. Galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmelidir.
42. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
43. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır.
44. **ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE**
45. Yüklenici, İşyerinde etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü oluşturmalıdır.
46. Yüklenici, İşyerinde zararlı mücadelesi, idarenin onaylayacağı bir program dahilinde ayda bir yapacak ancak idarenin gerekli görmesi halinde ise bu işlem on beş (15) günde bire de düşürülebilecektir. Fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalıdır. Kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu, fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli, tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalıdır.
47. Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşımalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.
48. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
49. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.
50. **İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ, BUHAR**
51. İşletmede kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır
52. Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda kodeksine uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
53. Mutfak içerisinde her an kullanıma hazır akar sıcak su bulunmalıdır.
54. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.
55. **PERSONEL HİJYENİ**
56. İşletmede personel hijyeninden sorumlu bu konuda eğitim almış, görevli bir eleman bulunmalıdır.
57. İşyerinde çalışan personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalıdır. İşyerinde çalışan personelin hijyen belgeleri olmalıdır.
58. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
59. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
60. Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemelidir.
61. Personel kolay temizlenebilir temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin sürekli temizliği sağlanmalıdır. (12. Maddede açıklık getirilmiştir.)
62. Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
63. Ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların bıyık ve sakalları olmamalı, saç ve kolları bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
64. Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
65. Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır.
66. Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Personele iş öncesi ve sonrası duş alabilecekleri zaman ve olanaklar sağlanmalıdır.
67. Firma, çalışan işçilerine aşağıda detayları belirtilen iş kıyafetini ayni olarak vermek zorundadır. Firma personeline temin edilecek olan kıyafetlerin kumaşı %75 polyester, %25 viskon olacaktır.

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

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

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

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

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

1. Kıyafetler sürekli temiz ve ütülü olacaktır. Mutfakta yemek hazırlarken kullandıkları kıyafetleri yemek servisi sırasında giymeyeceklerdir. Bu kıyafetler firma tarafından temin edilecektir. Kılık kıyafeti uygun olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır (çalışacak personelin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, saç ve sakal tıraşı resmi dairede çalışmaya uygun olacaktır). Yemek hizmetlerini yürüten personel bütün yemek hazırlama, pişirme, dağıtım ve servis esnasında bone, maske ve eldiven kullanmak zorundadır. Kısa kollu kıyafet kullanıldığı zamanlarda mutlaka kolluk takılacaktır. Mutfakta personel galoş ve kapalı terlik kullanacak, tezgahlar her çalışmadan önce ve sonra steril edilerek kullanılacaktır.
2. Her çalışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır.
3. Çalışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.
4. **SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI**
5. Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
6. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek gıda hazırlamayı etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmalıdır.
7. Yüklenici Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanmalıdır.
8. Yemek hizmeti verilen tüm mutfaklara ait kanalizasyon, mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa Yüklenici söz konusu kanalizasyonu ve çökertme çukurunu tam randımanlı çalışacak şekilde temizletmekle yükümlüdür. Doğacak tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır. Sözleşme sonunda Yüklenici kanalizasyonu aynı temizlikte teslim etmek zorundandır.
9. Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar oluşturmayacak şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından Yüklenici sorumludur. Bu konuda T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim edilecektir. Teslim edildiğine dair belgeler idareye teslim edilecektir. Bunun dışında, gerçek ve tüzel kişilere atık yağlar teslim edilmeyecek ve satılmayacaktır.
10. **TEKNİK DONANIM ALET EKİPMAN**
11. İşletmede kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz ve benzerlerine karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
12. Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
13. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilebilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
14. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
15. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğuşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
16. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır.
17. Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
18. Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik (18/10 Cr-Ni) olmalıdır.
19. Yüklenici öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi, teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Ayrıca idarenin öngördüğü Ek-2 haricindeki gerekli alet ve ekipmanı da almakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri İdareden izin alarak kendi demirbaşı olarak kullanma hakkına sahiptir.
20. İdare tarafından yükleniciye sağlam çalışır vaziyette EK-1 tabloda belirtilerek teslim edilen demirbaşlar ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. Yüklenicinin son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir.
21. Yüklenici öğrenci yemekhanesinde bulunan masalar hariç diğer tüm masalarda masa örtüsü bulunduracaktır. Her masada tuzluk, biberlik, zeytinyağı, poşetli kürdan, kâğıt peçete ile ekmek sepeti bulunduracaktır. Ayrıca yüklenici EK-2’de tabloda yazılı malzemeleri temin etmekle yükümlüdür.
22. **TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ**
23. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
24. İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri no’su ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalıdır.
25. Üretim alanında üretimin gerektirdiğinden fazla miktarlarda ham, yardımcı madde, ambalaj materyali muhafaza edilmemeli, üretim alanı depo olarak kullanılmamalıdır.
26. Yüklenici kuruma getireceği malları mesai günlerinde 09.00 – 17.30 saatleri arasında getirecektir. Bu saatler dışında getirilen mallar kuruma alınmayacaktır. Getirilen mallar idarenin görevlendirdiği kişiler(muayene kabul komisyonu/gıda mühendisleri) tarafından kontrol edilecek; uygun bulunmayan malzemeler kabul edilmeyecek ve derhal değiştirilecektir.
27. Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.
28. Yüklenici, İdare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen bir asıl ve bir şahit numune alınacaktır. Ayrıca idare tarafından da günlük çıkan yemeklerden numuneler alınacaktır. Alınan numuneler 72 saat uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğünün Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır. Bu numuneler İdarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün bu masraflar Yükleniciye aittir.
29. Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde gerekli laboratuvar tahlilleri yemek numunelerinin üzerinden yapılacaktır. Tahlil masrafları yükleniciye ait olacaktır. Gıda zehirlenmesinin sebebinin yükleniciden kaynaklandığı tespit edilirse cezai hükümler cezai müeyyideler bölümünün 10. Maddesi gereğince uygulanacaktır, ayrıca her türlü tedavi masrafları ile kayıp ve ziyanın bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır. Zehirlenme vakasının ölümle sonuçlanması sonucunda, ilgililer hakkında yasal işlemler başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeve içerisinde yüklenici tarafından karşılanacaktır. Ayrıca zehirlenmeye kasıtlı olarak sebebiyet verilmesi veya yemeğin içinden kimyasal madde ve benzeri şeylerin çıkması ve bunun yapılan denetimlerde Muayene Komisyonunca tespiti halinde idare sözleşmeyi tek taraflı olarak fesih etme yetkisine sahiptir.
30. Yüklenici 1 adet kuru hava sterilizatörü, 1 adet (15 litre) kilitli buzdolabı, ihtiyaca göre numune alma poşeti, 1 adet termobox ve numune alma ekipmanı bulundurmak zorundadır.
31. 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 olacak ve olacaktır. Ayrıca programdan düzenli olarak giriş çıkış raporları alınacaktır.
32. **SUNUM**
33. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
34. Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
35. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
36. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun donanıma sahip olmalıdır.
37. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı probthermometre dereceleri ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.
38. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.
39. 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.
40. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
41. Ekmek günlük, taze ve kişi başı 150 gr olarak hesaplanacaktır. Servise sunulacak ekmekler 50 şer gr lık rol ekmek olarak imal edilecek ve poşetlenmiş şekilde (tuzlu, tuzsuz, kepekli vb) kişilerin talepleri ölçüsünde servise sunulacaktır. Poşetlerin üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Ekmekler yüksek randımanlı undan yapılmış, pişmiş ve taze olacaktır. Yemekhanelerde tüketilmek koşulu ile ekmek tüketiminde sınırlandırma olmayacaktır. Ekmek servisi ayrıca fatura edilmeyecektir.
42. Yemekler kaliteli, lezzetli doyurucu olarak en az 150 gr ekmek ilavesiyle birlikte yetişkin bir insanın günlük enerji ve besin maddeleri ihtiyacının en az üçte birini karşılayabilecek şekilde ortalama 850-900 kalori değerinde olacaktır.
43. Yemekhanede bulunan masa ve sandalyelerin tamiri, yıkanıp temizlenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi vb. Yüklenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Cam malzemelerin kırılanları yenisi ile derhal değiştirilecektir.
44. Yüklenici öğrenci yemekhanesinde bulunan masalar hariç diğer tüm masalarda masa örtüsü bulunduracaktır. Her masada, tuzluk, biberlik, kürdan (her biri ambalajlı), peçete, limon suyu, riviera zeytinyağı bulundurulacaktır. Kullanılan masa örtülerinin temizliği ve ütüsü Yükleniciye ait olacaktır.
45. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (ekmek, su, peçete, tuz vs.) hemen giderilecektir.
46. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun eldivenle yapılacaktır.
47. Personel ve öğrenci yemekhanelerinde yemekler self servis olarak kırılmaz tabaklarda dağıtılacaktır. (Yemek hizmeti verilen her yemekhanede) Gerekli tüm malzemeler yüklenici tarafından karşılanacaktır.
48. Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.
49. **TAŞIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA**
50. Depoların kapıları kilitli, kapı altları her türlü zararlı girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.
51. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalıdır.
52. Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.
53. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.
54. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
55. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
56. 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.
57. Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte, sayıda ve temiz olmalıdır.
58. Muayene ve Denetim Komisyonunun kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır. Depolarda üretim ve son kullanma tarihi, depo giriş tarihi belirtilmemiş hiçbir tüketim maddesi bulundurulmayacaktır.
59. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
60. Depolama işlerinde stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (İlk giren ilk çıkar)
61. 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.
62. Soğuk ve kuru depolarda Cr-Ni çelik paslanmaz ve yükseklikleri ayarlanabilir seyyar raf sistemleri bulunmalıdır ve gıdalar cinsine göre ayrı ayrı zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte, hava akımı sağlanacak şekilde depolanmalıdır. Depolarda tahta palet kullanılmayacak, tahta kasalar depolarda bulundurulmayacaktır.
63. Depolar ve taşıma araçlarında havalandırma, sıcaklık ve nem düzeyi, ham madde, yardımcı madde ürün özelliklerine uygun olmalı, depolar ve taşıma araçlarında sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmelidir.
64. Depolar İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır. Depolardaki besinlerin iç sıcaklıkları belirli periyotlarla ölçülüp İdareye bildirilecektir.
65. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
66. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
67. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
68. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
69. Yüklenici mevcut depoların dışında başka bir yerde kiralama ya da satın alma yoluyla depo kullanma yolunu seçerse söz konusu deponun 1-20 maddelerde belirtilen tüm şartları taşıma zorunluluğu vardır.
70. 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.
71. 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 **2017 model 3 (üç)** **araç** ile gerçekleştirilecektir. Taşımanın yapıldığı araçlar sadece bu amaç için kullanılacaktır.
72. **ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR**
73. Yüklenici yemek pişirilmesi, personel ve öğrenci yemekhanelerine yemeğin ulaşması, öğrenci ve personele yemek servisinin yapılması, servis sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin gerçekleştirilmesi için çalıştırılacak asgari personel sayısı aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

**Personel Dağılım Tablosu Ve Alacakları Ücretler**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **YERLEŞKELER** | **NİTELİĞİ** | **AKADEMİK DÖNEM İÇİ (01.09.2022/30.06.2023)** | **AKADEMİK DÖNEM DIŞI (01.07.2022/31.08.2022** | **AÇIKLAMALAR** |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ MERKEZ MUTFAK** | PROJE MÜDÜRÜ | 1 | 1 | \*İlgili Fakülteden mezun olmak\*Benzer Pozisyonda en az 4 (dört)yıllık deneyim sahibi olmak\*Asgari ücretin %110 fazlası ödenecektir. |
| PROJE MÜDÜR YRD. | 1 | 1 | \*En az Fakülte/Yüksekokul Mezunu olmak\*Benzer Pozisyonda en az 1 (bir)yıllık deneyim sahibi olmak\*Asgari Ücretin %80 fazlası ödenecektir.  |
| GIDA MÜHENDİSİ VEYA DİYETİSYEN | 1 | 1 | \*En az Fakülte/Yüksekokul Mezunu olmak\*Asgari Ücretin %50 fazlası ödenecektir.  |
| GIDA TEKNİKERİ | 2 | 1 | \*En az Fakülte/Yüksekokul Mezunu olmak\*Asgari Ücretin %40 fazlası ödenecektir. |
| AŞÇIBAŞI | 2 | 2 | \*Milli Eğitim Bakanlığı veya Turizm Bakanlığı Belgeli olmak\*Asgari Ücretin %75 fazlası ödenecektir. |
| AŞÇI | 3 | 3 | \*Milli Eğitim Bakanlığı veya Turizm Bakanlığı Belgeli olmak\*Asgari Ücretin %40 fazlası ödenecektir. |
| AŞÇI YRD. | 4 | 2 | \*Milli Eğitim Bakanlığı veya Turizm Bakanlığı Belgeli olmak\*Asgari Ücretin %20 fazlası ödenecektir. |
| ŞÖFÖR | 3 | 1 | \*Yemek dağıtımında kullanılacak araçları kullanabilecek ehliyet sahibi olmak\*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 10 | 3 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| BULAŞIKÇI | 7 | 3 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| GARSON | 2 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ PERSONEL 1 YEMEKHANESİ (LİLA SALON)** | SERVİS ELEMANI | 2 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| GARSON | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| BULAŞIKÇI | 2 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SOSYAL YAŞAM MERKEZİ PERSONEL 2 YEMEKHANESİ (BEYAZ SALON)** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| GARSON | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| BULAŞIKÇI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **TOBB M.Y.O. YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| BULAŞIKÇI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| GARSON | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **MÜHENDSİLİK FAKÜLTESİ PERSONEL YEMEKHANESİ**  | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| GARSON | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| BULAŞIKÇI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **MÜHENDSİLİK FAKÜLTESİ ÖĞRENCİ****YEMEKHANESİ**  | SERVİS ELEMANI | 3 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| GARSON | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| BULAŞIKÇI | 3 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SAFRANBOLU GÜZEL SANATLAR VE TURİZM FAKÜLTESİ PERSONEL YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| BULAŞIKÇI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **SAFRANBOLU GÜZEL SANATLAR VE TURİZM FAKÜLTESİ ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 3 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| GARSON | 2 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| BULAŞIKÇI | 2 | 1 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **YENİCE M.Y.O. YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **EFLANİ M.Y.O YEMEKHANESİ** | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **ESKİPAZAR M.Y.O****YEMEKHANESİ**  | SERVİS ELEMANI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| BULAŞIKÇI | 1 | 0 | \*Asgari ücret ödenecektir. |
| **TOPLAM** | **70** | **25** |  |

**Çalıştırılacak Personel Sayısı**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PERSONEL** | **AKADEMİK DÖNEM İÇİ** | **AKADEMİK DÖNEM DIŞI** |
| PROJE MÜDÜRÜ | 1 | 1 |
| PROJE MÜDÜRÜ YRD. | 1 | 1 |
| GIDA MÜHENDİSİ VEYA DİYETİSYEN | 1 | 1 |
| GIDA TEKNİKERİ | 2 | 1 |
| AŞÇIBAŞI | 2 | 2 |
| AŞÇI | 3 | 3 |
| AŞÇI YRD. | 4 | 2 |
| ŞÖFÖR | 3 | 1 |
| BULAŞIKÇI | 19 | 6 |
| SERVİS ELEMANI | 25 | 6 |
| GARSON | 9 | 1 |
| **TOPLAM** | **70** | **25** |

Tatil Günleri Karabük Üniversitesi internet sitesinde yayınlanan akademik takvimde belirtilmektedir.

 Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:

* + Nüfus Cüzdanı Örneği (TC Kimlik nolu)
	+ Vukuatlı Nüfus Kayıt Örneği (Nüfus Müdürlüğünden alınacak)
	+ Tebligat için adres beyanı (Nüfus Müdürlüğünden alınacak)
	+ Adli sicil kaydı
	+ Aşçıbaşı için Ustalık Belgesi
	+ Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu, hijyen belgesi
	+ İşçi ve Yüklenici arasında yapılan İş Sözleşmesinin bir örneği ile iş sözleşmesinden sonraki en fazla beş iş günü içinde SGK’na onaylattırılmış olan işe giriş bildirgesinin bir örneği (Yüklenici işçilerle yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresini İdare ile yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresine göre düzenleyecektir.)

Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisine konularak işyeri teslim tarihinden sonra en geç 15 gün içinde İdareye teslim edilecektir. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.

1. Yüklenici İdareyle muhatap olacak proje müdürünü iş süresince (yemek hazırlama, servis ve servis sonrası temizlik) merkez mutfakta bulunduracaktır.
2. Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
3. Yüklenici, personel değişikliğinde İdarenin görüşünü alacak ve ihale dokümanında belirtilen kurallara uymadığı tespit edilen personel kanunlara uygun olarak işten çıkarılacaktır. Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen liste, İdareye işe başlamadan 3 gün önce verilecektir. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personel için dosya tutulacak, dosya içinde çalışan personelin kimlik bilgileriyle güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacaktır ve Yüklenici İdare tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında oluşabilecek suç durumunda, gerekli ikazların ve uyarıların yapılması Yüklenici tarafından sağlanacak ve yapılan uyarıların dikkate alınmaması durumunda personel iş yerinden uzaklaştırılarak yerine aynı nitelikte yeni personel çalıştırılması idare tarafından talep edilebilecektir.
4. İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın ve gıda zehirlenmeleri ile ilgili tüm masraflar ile zarar ve ziyan Yüklenici tarafından karşılanır.
5. Mutfağın fiziki koşullarının herhangi bir nedenden dolayı (yangın, patlama, tadilat, doğal afet, araç gereçlerde meydana gelen arıza, vb.) kullanılamaz hale gelmesi durumunda, Yüklenici günlük menüyü aynı şekilde ve idarenin denetiminde temin etmek ve sunmakla yükümlüdür.
6. Yüklenici çalıştığı mekânlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
7. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
8. Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre, hijyen sertifikası belgelerini (asıl) idareye teslim etmek zorundadır. Resmi gazetenin 05 Temmuz 2013 tarih ve 28698 sayılı Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre, yüklenici firma hijyen sertifikası almış personel çalıştırmakla yükümlüdür.
9. Yüklenici İş Kanunun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzısıhha Kanununun, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür.
10. Sosyal Sigortalar Mevzuatının İşçi-İşveren hakkındaki yasalardan dolayı işçi alınması, işçi çıkarılması ve işçi haklarını ödemesi gibi sorumlulukları Yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.
11. Yüklenici, işleri aksatmayacak şekilde en az İdarenin öngördüğü sayıda işçi çalıştırmak zorundadır. İdare isteği zaman personel kontrolü yapabilecektir. Belirtilen sayıda personel çalıştırmadığı tespitinde sözleşmede belirtilen oranda ceza uygulanacaktır. Eksik işçi çalıştırmadan dolayı Sosyal Güvenlik Kurumu ile ilgili tüm sorumluluk yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici işçilerinin hastalık, rapor, yıllık izin, idari izin gibi hallerinde bile akademik dönemde ve akademik dönem dışında belirtilen asgari personeli çalıştırmakla yükümlüdür. Yüklenici İdare tarafından düzenlenen toplu yemeklerde personelin yeterli olmadığı durumlarda part time olarak üniversitemiz öğrencilerinden servis elemanı olarak faydalanabilir. Bu kısmi zamanlarda çalıştırılacak personel için SGK mevzuatına uygun işlem yapılacaktır. Bunun dışındaki hallerde part-time personel çalıştırılmayacaktır.
12. Yüklenici işçilere ait maaş bordrolarını ve banka dekontlarını İdareye teslim etmek zorundadır. Ayrıca aylık bordrolarını hiçbir mazeret göstermeksizin İdarenin belirlediği bir yerde asılı bulunduracaktır. Yüklenici işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayacak ve işçilere her ay teslim edecektir.
13. Her ay sonunda istihkakını almadan önce önceki aya ait olan ve işçilerinin de imzalarının bulunduğu maaş bordrolarını ve banka dekontlarını, önceki dönemler için işçilere ait ücret, izin ücreti, yıllık izin, bayram tatili veya fazla çalışma karşılığı fazla mesai ücreti alacağının olmadığını ve sigorta primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek İdareye teslim edecektir. Yüklenici çalıştırdığı personelin maaşını, her ay hakedişin ödendiği tarihten itibaren 3 iş günü içerisinde banka hesaplarına yatıracak ve yatırıldığı gün banka dekontlarını İdareye teslim edecektir.
14. Yüklenici, halen çalıştırdığı ve bu ihale döneminde yeni işe aldığı gerek bu işyerinden şartname dışı hizmetlerde çalışan gerekse daha önce kendinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra Yükleniciye giren işçilerin ihale tarihinden önceki dönemler için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücret, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumlu olduğunu ve bunlardan İdarenin sorumlu olmadığını kabul eder.
15. Yüklenici sigortasız, hijyen eğitim belgesi ve rutin kontrolleri eksik olan personel çalıştıramaz. Yüklenici personeli, sigorta priminin ödenmesi konusunda şüphesi olduğunda İdareye başvurabilir. İdare lüzum halinde evrakları inceleme altına alabilir.
16. Yemekhanede çalıştırılan personelin her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.
17. Çalışan personelin hizmet içi eğitimleri idarenin belirleyeceği zamanlarda (üç ayda bir) yüklenici gıda mühendisi veya diyetisyeni tarafından planlanacak ve uygulanacaktır.

**16-YEMEKHANELERE AİT BİLGİLER**

1-Yemek Hizmeti Verilecek Yemekhaneler

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Yemekhaneler | Öğrenci  | Personel | Öğrenci Kapasitesi | Personel Kapasitesi | Toplam Alanı (m2) | Uzaklık (km) |
| Mühendislik Fakültesi Yemekhanesi | 1 | l | 240 | 240 | 700 | - |
| Yenice Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi | 1 | 100 | 97 | 38 |
| Eflani Meslek Yüksekokulu | 1 | 100 | 402 | 52 |
| Eskipazar Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi | 1 | 100 | 500 | 38 |
| Safranbolu Turizm Fakültesi Yemekhanesi | 1 | 1 | 400 | 100 | 706 | 10 |
| Sosyal Tesis ve Yaşam Merkezi | 1 | 3 | 1200 | 590 | 3611 | - |
| TOBB Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi | 1 | 200 | 423 | 15 |
| TOPLAM | 12 | 3270 | 6439 |  |

2- 2018-2021 Eğitim Öğretim Dönemine Ait Elektrik, Su ve Doğalgaz Giderleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tutarın ait olduğu ay | Elektrik Bedeli | Su Bedeli | Doğalgaz Gideri  |
| Ocak 2018 | 1.683,99-TL | 5.290,81-TL | 3.750,00-TL |
| Şubat 2018 | 1.324,52-TL | 4.832,19-TL | 6.100,00-TL |
| Mart 2018 | 3.534,64-TL | 6.354,70-TL | 6.320,00-TL |
| Nisan 2018 | 3.446,99-TL | 4.027,46-TL | 5.900,00-TL |
| Mayıs 2018 | 2.158,46-TL | 2.205,68-TL | 3.400,00-TL |
| Haziran 2018 | 1.496,41-TL | 862,03-TL | 2.535,00-TL |
| Temmuz 2018 | 2.239,78-TL | 1.483,25-TL | 3.220,00-TL |
| Ağustos 2018  | 2.927,51-TL | 1.762,76-TL | 2.555,00-TL |
| Eylül 2018 | 2.803,41-TL | 2.352,66-TL | 5.680,00-TL |
| Ekim 2018 | 12.543,15-TL | 4.497,12-TL | 7.910,00-TL |
| Kasım 2018 | 18.180,70-TL | 5.312,57-TL | 7.210,00-TL |
| Aralık 2018 | 14.234,06-TL | 4.476,30-TL | 6.615,00-TL |
| Ocak 2019 | 18.169,45-TL | 2.691,88-TL | 3.785,00-TL |
| Şubat 2019 | 15.591,55-TL | 3.684,90-TL | 6.280,00-TL |
| Mart 2019 | 5.706,14-TL | 1.987,15-TL | 6.480,00-TL |
| Nisan 2019 | 6.374,11-TL | 2043,75-TL | 5.810,00-TL |
| Mayıs 2019 | 10.344,75-TL | 2.989,44-TL | 3.210,00-TL |
| Haziran 2019 | 9.196,60-TL | 2.598,46-TL | 3.170,00-TL |
| Temmuz 2019 | 11.659,20-TL | 1.518,94-TL | 1.920,00-TL |
| Ağustos 2019 | 8.213,89-TL | 2.356,26-TL | 1.685,00-TL |
| Eylül 2019 | 12.367,00-TL | 2.249,00-TL | 6.755,00-TL |
| Ekim 2019 | 17.141,10-TL | 3.428,86-TL | 8.680,00-TL |
| Kasım 2019 | 8.769,23-TL | 1.529,72-TL | 7.280,00-TL |
| Aralık 2019 | 13.579,53-TL | 1975,26-TL | 7.730,00-TL |
| Ocak 2020 | 25.230,44-TL | 2.989,44-TL | 8.370,00-TL |
| Şubat 2020 | 22.973,69-TL | 2.335,50-TL | 4.670,00-TL |
| Mart 2020 | 11.060,86-TL | 1.705,78-TL | 7.450,00-TL |
| Nisan 2020 | 11.060,86-TL | 1.705,78-TL | 300,00-TL |
| Mayıs 2020 | 7.677,84-TL | 1.647,64-TL | 195,00-TL |
| Haziran 2020 | 7.677,84-TL | 1.647,64-TL | 440,00-TL |
| Ağustos 2020 | 5.131,21-TL | 2.556,94-TL | 1.010,00-TL |
| Eylül 2020 | 3.842,51-TL | 1.145,26-TL | 1.145,00-TL |
| Ekim2020 | 1.968,84-TL | 0,00-TL | 385,00-TL |
| Ekim 2021 | 28.673,25-TL | 6.546,55-TL | 9.605,00-TL |
| Kasım 2021 | 54.053,75-TL | 7.839,51-TL | 10.010,00-TL |

1. Aylara Göre Yemek Yiyen Kişi Sayıları

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **AY** | **2017 Yılı****Toplam Yemek Yiyen Sayısı** | **2018 Yılı****Toplam Yemek Yiyen** **Sayısı** | **2019 Yılı****Toplam Yemek Yiyen** **Sayısı** | **2020 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı**  | **2021 Yılı Toplam Yemek Yiyen Sayısı** |
| Ocak  | 23.592 | 30.952 | 57.340 | 33.655 | 0 |
| Şubat  | 54.404 | 74.476 | 92.102 | 65.619 | 0 |
| Mart | 113.307 | 114.667 | 120.106 | 37.185 | 0 |
| Nisan | 69.406 | 75.823 | 93.838 | 433 | 0 |
| Mayıs | 70.199 | 57.366 | 40.853 | 67 | 0 |
| Haziran | 4.864 | 7.361 | 12.656 | 1.721 | 0 |
| Temmuz | 43.517 | 35.786 | 5.153 | 0 | 0 |
| Ağustos | 34.369 | 22.072 | 3.035 | 1.210 | 0 |
| Eylül | 64.960 | 43.174 | 35.127 | 2.211 | 7.760 |
| Ekim | 140.435 | 142.875 | 118.047 | 1.439 | 95.890 |
| Kasım | 99.391 | 99.721 | 76.954 | 0 | 87.948 |
| Aralık | 110.633 | 109.374 | 109.175 | 0 | 79.943 |
| **Toplam** | **832.077** | **813.647** | **764.386** | **143.540** | **271.541** |

1. Temizlik Malzemeleri Aylık/Yıllık Kullanım Miktarları

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **S.No** | **Cinsi**  | **Miktar**  | **Ad./Kg./** | **Açıklama** |
|  | Sıvı Bulaşık Yıkama Maddesi (Elde Yıkama)  | **1500** | **Kg** | **\*** |
|  | Sıvı Bulaşık Yıkama Maddesi (Bulaşık Makinesi) | **600**  | **Kg** | **\*** |
|  | Bulaşık Makinesi Parlatıcısı  | **360**  | **Kg** | **\*** |
|  | Mutfak Yüzeyleri İçin Yağ Çözücü | **150** | **Kg** | **\*** |
|  | Genel Amaçlı Dezenfeksiyon ve Temizlik Maddesi | **600**  | **Kg** | **\*** |
|  | Sıvı El Yıkama Maddesi | **100**  | **Kg** | **\*** |
|  | Paslanmaz Çelik Yüzeyler İçin Temizlik ve Bakım Maddesi  | **5** | **Lt** | **\*** |
|  | Kireç Çözücü | **390** | **Kg** | **\*** |
|  | Meyve ve Sebze Dezenfektan | **20** | **Lt** | **\*** |
|  | Servis Zemin Deterjanı | **540** | **Kg** | **\*** |
|  | Çamaşır Suyu | **120**  | **Lt** | **\*** |
|  | Havlu Peçete (21 cm) | **10**  | **Koli** | **\*** |
|  | Dispenser Peçete | **200**  | **Koli** | **\*** |
|  | Jelatinli Kürdan | **7** | **Koli** | **\*** |
|  | Cerrahi Eldiven | **50**  | **Koli** | **\*** |
|  | Ağızlık Maske | **3** | **Koli** | **\*** |
|  | Bone | **5** | **Koli** | **\*** |
|  | Galoş | **3** | **Koli** | **\*** |
|  | Bulaşık Süngeri | **4** | **Koli** | **\*** |
|  | Bulaşık Teli | **4** | **Koli** | **\*** |
|  | Streç 45 cm \* 1500 cm  | **20**  | **Adet** | **\*** |
|  | Folyo Strej 45 cm \* 300 cm | **2** | **Adet** | **\*** |
|  | Temizlik Arabası  | **15**  | **Adet** | **\*\*** |
|  | Çekpas ve Sapı  | **50** | **Adet**  | **\*\*** |
|  | Toz Fırça ve Sapı | **10** | **Adet**  | **\*\*** |
|  | Mob Bez ve Sapı | **100** | **Adet**  | **\*\*** |
|  | Battal Çöp Torbası (Siyah) | **20** | **Koli** | **\*** |
|  | Battal Çöp Torbası (Mavi) | **25** | **Koli** | **\*** |
|  | Büyük Çöp Bidonu Kapaklı, Tekerlekli | **30** | **Adet**  | **\*\*** |
|  | Isıya Dayanıklı Eldiven | **4** | **Adet**  | **\*** |
|  | Bulaşık Önlüğü | **75** | **Adet**  | **\*\*** |
|  | Tülbent Bez 100 m | **1** | **Top** | **\*\*** |
|  | Süp Kase | **11** | **Koli** | **\*** |
|  | Tuvalet Kağıdı (32’li) | **10**  | **Koli** | **\*** |

**\*\* Yıl \*Ay**

**17. DİĞER HUSUSLAR**

1. Yüklenici mutfakta hazırlanan yemeklerin, yemekhanelere gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her yemekhaneye yemek yiyen kişi adedinin yüzde onu (%10) kadar opsiyon gönderecektir.
2. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.
3. Yüklenici bu tür maddelerin (Doğal gaz, LPG, Elektrik, su vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Tesisin anahtarının biri Üniversitenin güvenlik odasında (kampus binalarının tümünün anahtarlarının birer örneğinin bulunduğu mühürlü anahtar dolabı) mühürlü olarak bulundurulacaktır. Bu anahtar ancak olağanüstü durumlarda İdare tarafından Yükleniciye bilgi verilerek birlikte kullanılacaktır.
4. Muayene ve Denetim Komisyonları yemekhanelerin her alanında denetim yapabilir.
5. Merkez mutfağımızda yemek pişirme esnasında kullanılacak su, elektrik, doğalgaz tüketim bedelleri ve mutfak ve yemekhanelerde kullanılan sıcak su için harcanan yakıt ve elektrik bedelleri idare tarafından tespit edilerek her ay yüklenicinin hak edişinden kesilecektir. (Yüklenici tarafından süzme sayaç takılacaktır.) Temizlik hizmetleri bir bütün olup yemekhanelere ait salon, mutfak, WC, lavabo vb. yüklenici tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici tarafından temin edilecektir.
6. Hizmet verilecek yemekhanelerde Üniversitemizce yükleniciye teslim edilecek olan mutfak donanımı yiyecek muhafaza yerleri ve diğer demirbaş malzemeler bir tutanakla yükleniciye zimmetlenecek, eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Bu aşamalarda meydana gelecek arızalar, kırılma, kaybolmalar yüklenici tarafından ödenecektir.
7. Yüklenici, gerek esas taahhüt süresi içinde, gerekse diğer sebepten dolayı taahhüdün feshine kadar, katma değer vergisi hariç vergi artışları veya yeni vergi, fiyatların yükselmesi, taşıma gibi sebeplerle fazla para verilmesi talebinde bulunamaz. Bu amaçla yemek gramajlarında eksiltme yapamaz.

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

**LİSTESİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SEBZE SOĞUK DEPO (316\*371\*223)** |  |  |
| 1 | 590.1405 | SOĞUTMA TESİSATINDA FREON404 GAZI KULLANILAN HERMOTİK KOMPRES |  | 1  |
| 2 | 590.811 | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİHER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | 8 CM KALINLIK | 1  |
| 3 | 590.811 | 8 CM KALINLIK | 1  |
| 4 | 590.811 | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | 8 CM KALINLIK | 1  |
| 5 | 590.402 | PVC KAPLI SOĞUK HAVA DEPOSU KAPILARI | 8 CM KALINLIK | 1  |
| 6 | 457.101 | İSTİF RAFI | 190\*40\*160 | 3  |
| 7 | 457.101 | İSTİF RAFI | 120\*40\*160 | 1  |
| 8 | 457.101 | İSTİF RAFI | 140\*40\*160 | 2  |
| **ET SOĞUK DEPO (361\*300\*223)** |  |  |
| 9 | 590.1405 | SOĞUTMA TESİSATINDA FREON404 GAZI KULLANILAN HERMOTİK KOMPRES |  | 1  |
| 10 | 590.811 | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | 8 CM KALINLIK | 1  |
| 11 | 590.811 | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | 8 CM KALINLIK | 1  |
| 12 | 590.811 | HER İKİ YÜZÜ PVC KAPLI DUVAR PANELİ | 8 CM KALINLIK | 1  |
| 13 | 590.402 | PVC KAPLI SOĞUK HAVA DEPOSU KAPILARI | 8 CM KALINLIK | 1  |
| 14 | 461.100 | ET ASKI SİSTEMİ | 180\*60\*160 | 1  |
| 15 | 457.101 | İSTİF RAFI | 190\*40\*160 | 2  |
| 16 | 457.101 | İSTİF RAFI | 120\*40\*160 | 2  |
| 17 | 457.101 | İSTİF RAFI | 140\*40\*160 | 1  |
| **GENEL DEPO** |  |  |  |
| 18 | 457.101 | İSTİF RAFI | 140\*40\*160 | 2  |
| 19 | 457-101 | İSTİF RAFI | 190\*40\*160 | 1  |
| **SOSYAL TESİS VE ÖĞRENCİ YAŞAM MERKEZİ DEMİRBAŞ LİSTESİ** |
| **BULAŞIKHANE BÖLÜMÜ** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | ÖLÇÜ |
| 1 | 453-301 | 1000\*600\*850 MM BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | MT | MT |
| 2 | ÖZEL | ÇÖP ARABASI | AD | AD |
| 3 | ÖZEL | SPREY ÜNİTESİ-DUVARA MONTE | AD | AD |
| 4 | 451-412 | ÇALIŞMA TEZG.,EVYELİ,PRES BASK. 700 mm ENİNDE | MT | MT |
| 4 | 451-612 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE,PRES BASK. 40\*50\*25 | AD | AD |
| 5 | ÖZEL | YER IZGARASI | MT | MT |
| 6 | 475-500 | TAM OTOMATİK BULAŞIK MAK.(1000 TABAK/SAAT) | AD | AD |
| 7 | 477-300 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | M2 | M2 |
| 8 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 mm | MT | MT |
| 11 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 mm | MT | MT |
| **BULAŞIKHANE BÖLÜMÜ** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | 453-301 | 1000\*600\*850 MM BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | MT | 1,7 |
| 2 | ÖZEL  | ÇÖP ARABASI | AD | 1 |
| 3 | ÖZEL  | SPREY ÜNİTESİ- DUVARA MONTE | AD | 1 |
| 4 | 451-412 | ÇALIŞMA TEZG.EVYELİ,PRES BASK. 700 MM ENİNDE | MT | 1,4 |
| 4 | 451-612 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE,PRES BASK.40\*50\*25 | AD | 2 |
| 5 | ÖZEL  | YER IZGARASI | MT | 1,2 |
| 6 | 475-500 | TAM OTOMATİK BULAŞIK MAK.(1000 TABAK/SAT) | AD | 1 |
| 7 | 477-300 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | M2 | 0,81 |
| **SERVİSE HAZIRLIK** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | ÖZEL | BIÇAK STERİLİZE DOLABI(10 BIÇAKLIK) | AD | 1 |
| 2 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 1,4 |
| 2 | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | AD | 1 |
| 2 | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 1,4 |
| 3 | ÖZEL  | ÇÖP ARABASI | AD | 1 |
| 4 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 1 |
| 4 | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 1 |
| 5 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 0,9 |
| 5 | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 0,9 |
| 6 | 454-101 | ET VE SEBZE YIKAMA TEKNESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | TK | 1 |
| 7 | ÖZEL | SEBZE SÜZME TEKNESİ | MT | 1,2 |
| 8 | ÖZEL | YER IZGARASI | MT | 1,2 |
| 9 | ÖZEL | SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI / ALT STANDLI | AD | 1 |
| 10 | ÖZEL | PATATES SOYMA MAKİNASI (25KG/S) | AD | 1 |
| 11 | ÖZEL | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 lt (-2+8) 2 KAPILI | AD | 1 |
| 12 |  | SOĞAN DOĞRAMA MAKİNASI | AD | 1 |
| **ET HAZIRLIK** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | ÖZEL | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 lt (-2+8) 2 KAPILI | AD | 1 |
| 2 | 451-412 | ÇALIŞMA TEZGAHI.EVYELİ.PRES BASKILI 700 mm. ENİNDE | MT | 0,6 |
| 2 | 451-611 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE .PRES BASKILI 40X40X25 cm | AD | 1 |
| 3 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI (PASLANMAZ ÇELİK) 600 mm. | MT | 1,2 |
| 3 | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 1,2 |
| 4 | 462-204 | SPESIAL ET KIYMA MAKİNASI:600 KG/H'LİK | AD | 1 |
| 5 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 0,8 |
| 5 | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 0,8 |
| 6 | ÖZEL | DUVAR RAFI | MT | 1,9 |
| 7 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 1,9 |
| 7 | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | AD | 1 |
| 7 | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 1,9 |
| 8 | ÖZEL | ET KEMİK ARABASI | AD | 1 |
| 9 | ÖZEL | ET KÜTÜĞÜ(70\*70\*10 CM EBADINDA | AD | 1 |
| 10 | ÖZEL | BIÇAK STERİLİZE DOLABI(10 BIÇAKLIK) | AD | 1 |
| 11 | ÖZEL | ET KEMİK TESTERESİ(ALT STANDLI) | AD | 1 |
| 12 | ÖZEL | YER IZGARASI | MT | 0,5 |
| **HAMUR HAZIRLIK** |
| CİHAZ NO. | POZ NO. | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | ÖZEL | HAMUR YOĞURMA MAKİNASI(50 KG/SEFER KAPASİTELİ) | AD | 1 |
| 2 | ÖZEL | PLANET MİKSER(40 LT/SEFER KAPASİTELİ) | AD | 1 |
| 3 | ÖZEL | UN ŞEKER ARABASI | AD | 4 |
| 4 | 453-102 | HAMUR AÇMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)800 MM | MT | 2,4 |
| 4 | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | AD | 3 |
| 5 | 451-901 | PASLANMAZ ÇELİK DUVAR DOLABI | AD | 1 |
| 6 | 451-901 | PASLANMAZ ÇELİK DUVAR DOLABI | AD | 1 |
| 7 | 453-102 | HAMUR AÇMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)800 MM | MT | 2,3 |
| 7 | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | AD | 3 |
| 8 | ÖZEL | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 LT(-2 +8) 2 KAPILI | AD | 1 |
| 10 | ÖZEL | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | AD | 1 |
| 11 | ÖZEL | YER IZGARASI | MT | 0,95 |
| 12 | ÖZEL | EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI | AD | 1 |
| 13 | ÖZEL | EKMEK DOLABI | AD | 2 |
| **BALIK VE TAVUK HAZIRLIK** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | ÖZEL | DUVAR RAFI | MT | 1,4 |
| 2 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 1,4 |
| 2 | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | AD | 1 |
| 2 | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 1,4 |
| 3 | ÖZEL | DUVAR RAFI | MT | 1,6 |
| 4 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 1 |
| 4 | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 1 |
| 5 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 1,9 |
| 5 | 451-701 | ÇEKMECE İLAVESİ(PASLANMAZ ÇELİK) | AD | 1 |
| 5 | 451-811 | 600 MM ENİNDE TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 1,9 |
| 6 | ÖZEL | BIÇAK STERİLİZE DOLABI(10 BIÇAKLIK) | AD | 1 |
| 7 | ÖZEL | POLYEMİT TABLA | AD | 2 |
| 8 | ÖZEL | ÇÖP ARABASI | AD | 1 |
| 9 | ÖZEL | SPREY ÜNİTESİ DUVARA MONTE | AD | 1 |
| 10 | 453-302 | 1009700\*850 MM BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | MT | 1,9 |
| 11 | ÖZEL | YER IZGARASI | MT | 1,2 |
| 12 | ÖZEL | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 LT (-2 +8)2 KAPILI | AD | 1 |
| **FIRIN VE PİŞİRME BÖLÜMÜ** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | 451-411 | ÇALIŞMA TEZGAHI,EVYELİ,PRES BASKILI 600 MM ENİNDE | MT | 1,2 |
| 1 | 451-611 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE PRES BASKILI 40\*40\*25 CM | AD | 1 |
| 2 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 1,9 |
| 2 | 451-811 | 600 MMENİNDE TEZGAHLAR İÇİM ARA RAF İLAVESİ | MT | 1,9 |
| 3 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 2,4 |
| 3 | 451-811 | 600 MM TEZGAHLAR İÇİN ARA RAF İLAVESİ | MT | 2,4 |
| 4 | ÖZEL | EV TİPİ DİKEY TİP BUZDOLABI 700 LT(-2 +8) 2 KAPILI | AD | 1 |
| 5 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 1,22 |
| 6 | ÖZEL | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | AD | 2 |
| 7 | 451-203 | HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇÇELİK)600 MM | MT | 2,8 |
| 8 | ÖZEL | 600\*800\*500 MM YER OCAĞI | AD | 8 |
| 9 | ÖZEL | YER IZGARASI | MT | 4,8 |
| 10 | 477-400 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRELİ DAVLUMBAZ | M2 | 7,59 |
| 11 | 477-400 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRELİDAVLUMBAZ | M2 | 11,04 |
| 12 | 476-901 | KUZİNE( GAZ İLE ÇALIŞAN ,TSE GARANTİ BELGELİ) | AD | 2 |
| 13 | ÖZEL | KAYNATMA TENCERESİ(GAZ İLE ÇALIŞAN 150 LT KAPASİT.) | AD | 1 |
| 14 | ÖZEL | PLEYT IZGARA | AD | 2 |
| 15 | ÖZEL | YER IZGARASI | MT | 8,4 |
| 16 | ÖZEL | FRİTÖZ(ELEKTRİKLİ) | AD | 2 |
| 17 | ÖZEL | DEVRİLİR TAVA 80 LT (DOĞALGAZLI | AD | 2 |
| 18 | 477-300 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | M2 | 7,04 |
| 20 | ÖZEL | KONVEKSİYONEL FIRIN (40000 KCAL/SA GÜCÜN. BRÜLÖRLÜ) | AD | 2 |
| 21 | ÖZEL | BUZ MAKİNASI | AD | 1 |
| 22 | ÖZEL | KAZAN TAŞIMA ARABASI | AD | 2 |
| **BULAŞIKHANE BÖLÜMÜ** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 2 | 453-301 | 1000\*600\*850 MM BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | MT | 1,9 |
| 3 | ÖZEL | ÇÖP ARABASI | AD | 1 |
| 4 | ÖZEL | SPREY ÜNİTESİ -DUVARA MONTE | AD | 1 |
| 5 | 451-412 | ÇALIŞMA TEZGAHI EVYELİ PRES BASKILI 700 MM ENİNDE | MT | 1,9 |
| 5 | 451-612 | PASLANMAZ ÇELİK EVYE PRES BASKILI 40\*50\*25 | AD | 2 |
| 9 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 5,6 |
| 10 | ÖZEL | KAZAN RAFI 800MM  | MT | 1,9 |
| 11 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI (PASLANMAZ ÇELİK)600 MM | MT | 0,9 |
| 12 | ÖZEL | YER IZGARASI | MT | 1,2 |
| 13 | 475-500 | TAM OTOMATİK BULAŞIK MAKİNASI(1000 TABAK/SAAT) | AD | 1 |
| 14 | 477-300 | PASLANMAZ ÇELİKTEN FİLTRESİZ DAVLUMBAZ | M2 | 0,81 |
| 15 | 454-303 | 1000\*800\*500/800 MM KAZAN VE TENCERE YIK. TEKNESİ | MT | 1,4 |
| 16 | ÖZEL | SPREY ÜNİTESİ DUVARA MONTE | AD | 1 |
| 17 |  | BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI KONVEYÖRLÜ | AD | 2 |
| **SERVİS BÖLÜMÜ** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | 455-400 | KÜVER ÜNİTESİ | MT | 8 |
| 2 | 455-200 | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU DÖRT YEMEK KAPLI | AD | 9 |
| 3 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI PASLANMAZ ÇELİK 600 MM | MT | 10 |
| 4 |  | 4 GÖZLÜ SOĞUTUCULU SALATA BAR | AD | 5 |
| 5 |  | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | AD | 5 |
| 6 |  | TABAK TAŞIMA ARABASI | AD | 3 |
| **MUTFAK GİRİŞ BÖLÜMÜ** |
| 1 | ÖZEL | EL YIKAMA EVYESİ DİZDEN KONTROLLÜ  | AD | 2 |
| **DEEP FREEZE ODA** |
| 1 | 590-1403 | PAKET SOĞUK DEPO CİHAZI2000 KCAL/H FREON 404 GAZLI | AD | 1 |
| 1 | 590-811 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP DUVAR PANELİ | M2 | 32 |
| 1 | 590-831 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PANELİ | M2 | 12 |
| 1 | 590-861 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PANELİ KR KAPLI | M2 | 12 |
| 2 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 1,8 |
| **ET SOĞUK ODA** |
| 1 | 590-1403 | PAKET SOĞUK DEPO CİHAZI2000 KCAL/H FREON 404 GAZLI | AD | 1 |
| 1 | 590-811 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP DUVAR PANELİ | M2 | 29,9 |
| 1 | 590-831 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PANELİ | M2 | 10 |
| 1 | 590-861 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PANELİ KR KAPLI | M2 | 10 |
| 2 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 3 |
| 3 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 2,5 |
| 4 | 590-603 | 12 CM KAL PVC KAPLI SOĞUK HAVA DEPOSU KAPILARI90\*190 | M2 | 1,71 |
| **SEBZE SOĞUK ODA** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | 590-1403 | PAKET SOĞUK DEPO CİH.(2000KCAL/H)FREON 404 GAZ.HERMETİKKOM. | AD | 1 |
| 1 | 590-811 | 8 CM KALIN.MODÜLER TİP DUVAR PANELİ.İKİ YÜZEYİ PVC KAP.  | M2 | 34,5 |
| 1 | 590-831 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PAN. İKİ YÜZEYİ PVC KAP.  | M2 | 14 |
| 1 | 590-861 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PAN.İÇ YÜZEYİ KROM KAP.  | M2 | 14 |
| 2 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 2,7 |
| 3 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 2,5 |
| 4 | 590-603 | 12 CM KALIN.PVC KAP. SOĞUK HAVA DEP. KAPILARI 90\*190\* | M2 | 1,71 |
| **SOĞUK ODA** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | 590-1403 | PAKET SOĞUK DEPO CİH.(2000KCAL/H)FREON 404 GAZ.HERMETİKKOM. | AD | 1 |
| 1 | 590-811 | 8 CM KALIN.MODÜLER TİP DUVAR PANELİ.İKİ YÜZEYİ PVC KAP.  | M2 | 27,6 |
| 1 | 590-831 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP TAVAN PAN. İKİ YÜZEYİ PVC KAP.  | M2 | 9 |
| 1 | 590-861 | 8 CM KALINLIĞINDA MODÜLER TİP ZEMİN PAN.İÇ YÜZEYİ KROM KAP.  | M2 | 9 |
| 2 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 0,9 |
| 3 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 5 |
| 4 | 590-603 | 12 CM KALIN.PVC KAP. SOĞUK HAVA DEP. KAPILARI 90\*190\* | M2 | 1,71 |
| **ERZAK DEPO** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | ÖZEL | ERZAK ARABASI | AD | 4 |
| 2 | ÖZEL | IZGARALI İSTİF RAFI 600 MM | MT | 6,25 |
| 3 | ÖZEL | PLATFORM TAŞIMA ARABASI | AD | 2 |
| 4 | ÖZEL | ELEKTRONİK BASKÜL-150 KG | AD | 1 |
| **TIP SERVİS BÖLÜMÜ** |
| CİHAZ NO | POZ NO | MUTFAK TESİSATI İMALAT CİNSİ | ÖLÇÜ | BİRİM |
| 1 | 455-400 | KÜVER ÜNİTESİ | MT | 2 |
| 2 | 455-200 | SICAK YEMEK TEVZİ BANKOSU(DÖRT YEMEK KAPLI) | AD | 1 |
| 3 | 451-201 | ÇALIŞMA TEZGAHI(PASLANMAZ ÇELİK 600MM) | MT | 1 |
| **YEMEKHANELERDE BULUNAN MASA, SANDALYE VE PERDE** |
| S.NO | AÇIKLAMALAR | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 | YEMEK MASASI VERSALİT BEYAZ | 80\*140 | 365 |
| 2 | YEMEK MASASI VERSALİT MERMER DESEN | 80\*140 | 154 |
| 3 | YEMEK MASASI YUVARLAK |  | 20 |
| 4 | YEMEK MASASI YUVARLAK | 105cm ÇAPINDA | 12 |
| 5 | YEMEK MASASI YUVARLAK | 170 cm ÇAPINDA | 10 |
| 6 | SANDALYE BORDO |  | 1200 |
| 7 | SANDALYE KIRMIZI |  | 140 |
| 8 | SANDALYE SARI |  | 120 |
| 9 | SANDALYE SİYAH |  | 272 |
| 10 | SANDALYE KREMRENGİ |  | 160 |
| 11 | VERSALİT SANDALYE BEYAZ |  | 452 |
| 12 | AHŞAP SANDALYE |  | 58 |
| 13 | ZEBRA STOR PERDE | 417 m² |  |
| 14 | PERSONEL ÇELİK SOYUNMA DOLABI | AD | 15 |
| **SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ DEMİRBAŞ LİSTESİ** |
| S.NO | AÇIKLAMALAR | ÖLÇÜ | ADET |
| 1 | BULAŞIK MAKİNESİ GİYOTİN TİPİ | AD | 1 |
| 2 | BENMARİE | AD | 1 |
| 3 | KÜVER ÜNİTESİ | AD | 1 |
| 4 | SERVİS TEZGAHI | AD | 1 |
| 5 | SALATA BAR 4 GÖZLÜ SOĞUTUCULU | AD | 1 |
| 6 | DOLAPLI ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI | AD | 1 |
| 7 | BYM GİRİŞ TEZGAHI | AD | 1 |
| 8 | BYM ÇIKIŞ TEZGAHI | AD | 1 |
| 9 | İSTİF RAFI | AD | 2 |
| 10 | SERVİS ARABASI | AD | 3 |
| 11 | TEPSİ TAŞIMA ARABASI | AD | 2 |
| 12 | BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI | AD | 1 |
| 13 | TEZGAH TİPİ ÇİFT KAPILI BUZDOLABI | AD | 1 |
| 14 | DAVLUMBAZ | AD | 1 |

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

**EK- 2 YÜKLENİCİN TEMİN ETMEKLE YÜKÜMLÜ OLDUĞU MALZEME LİSTESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| MALZEME LİSTESİ |  |
| S.No. | Malzeme Adı | Açıklama | Adedi |  |
| 1 | Kepçe | 1 no | 14 |  |
| 2 | Kepçe | 2 no | 28 |  |
| 3 | Kepçe | 3 no | 14 |  |
| 4 | Delikli Kevgir | 3 no | 30 |  |
| 5 | Delikli Kevgir | 2 no | 20 |  |
| 6 | Deliksiz Kevgir | 2 no | 20 |  |
| 7 | Spatula | - | 20 |  |
| 8 | Makarna Kaşığı | - | 20 |  |
| 9 | Maşa | - | 20 |  |
| 10 | Tel Süzgeç | - | 10 |  |
| 11 | Fırın Tepsisi | - | 40 |  |
| 12 | Karavana  | Büyük boy | 5 |  |
| 13 | Karavana | Orta boy | 5 |  |
| 14 | Karavana | Küçük boy | 8 |  |
| 15 | Süzgeç | - | 8 |  |
| 16 | Çırpma Teli | - | 8 |  |
| 17 | Termobax | - | 25 |  |
| 18 | Termobax Küveti | Büyük  | 12 |  |
| 19 | Termobax Küveti  | Küçük | 36 |  |
| 20 | Kazan | 1000’lik | 5 |  |
| 21 | Kazan  | 700’lük | 7 |  |
| 22 | Kazan | 400’lük | 5 |  |
| 23 | Kazan | 300’lük | 5 |  |
| 24 | Kazan  | 200’lük | 5 |  |
| 25 | Kazan | 100’lük | 5 |  |
| 26 | Benmari | - | 6 |  |
| 27 | Pasta Börek Fırını | - | 1 |  |
| 28 | Delikli Kevgir | 9 no | 4 |  |
| 29 | Delikli Kevgir | 8 no | 4 |  |
| 30 | Delikli Kevgir | 7 no | 6 |  |
| 31 | Contalı Küvet Kapağı | - | 17 |  |
| 32 | Contasız Küvet Kapağı | - | 20 |  |
| 33 | Makarna Süzgeci | büyük | 4 |  |
| 34 | Patates Soyma Makinesi | - | 1 |  |
| 35 | Kıyma Çekme Makinesi | - | 1 |  |
| 36 | Bulaşık Makinesi | - | 3 |  |
| 37 | Termosifon | 50lt’lik | 3 |  |
| 38 | Yemek Taşıma arabası | Tekerlekli | 5 |  |
| 39 | Baharat Takımı | - | 600 |  |
| 40 | Yemek Çatalı | - | 7000 |  |
| 41 | Yemek Kaşığı | - | 7000 |  |
| 42 | Ekmek Sepeti | - | 200 |  |
| 43 | Kırılmaz Çorba Kasesi (**TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte)** | - | 7000 |  |
| 44 | Kırılmaz Çukur Yemek Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte) | - | 7000 |  |
| 45 | Kırılmaz Pilav Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte) | - | 7000 |  |
| 46 | Kırılmaz Tatlı Tabağı(TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uygun thermo özellikte) | - | 7000 |  |
| 47 | Yemek Bıçağı | - | 7000 |  |
| 48 | Meyve Bıçağı | - | 2000 |  |
| 49 | Doğrama Tahtası | Büyük Boy | 10 |  |
| 50 | Çay Otomatı | 250 bardaklık | 5 |  |
| 51 | Tepsi |  | 6000 |  |
| 52 | **Yer Temizlik Arabası** | - | 5 |  |
| 53 | Galoşmatik |  | 2 |  |

**18-** **YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ**

Yemek yapımında kullanılmak üzere;

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

**18.1-ETLER:**

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

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

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

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

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

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

Üretim yapan firmanın TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmektedir. Ürünün ithal ürün olması durumunda gümrük belgesi istenilecektir.

**18.2-KURU GIDALAR:**

Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; yeni sene ürünü kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgulukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır. Üretim yapan firmanın TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmektedir. Bu özelliği taşımayan kuru gıda maddeleri kullanılmayacaktır.

**PİRİNÇ**

1. Yeni sene ürünü ve de iyi pilav olma özelliğine sahip olmalıdır.
2. Pirinçlerde rutubet oranı %15’i geçmemelidir. Pirinçler de kirlenmiş, acımış, küflü ve kalıntı artıkları ve taş bulunmamalıdır.
3. Pirinçler kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı yabancı kokusu ve tadı bulunmamalıdır. Kırık tane oranı % 5’ i geçmemelidir.
4. Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olmak üzere uygun malzemeden yapılmış 50 kg’ lık torbalarda alınır.
5. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi,  malın adı (pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası,  net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler pirinç ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
6. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
7. TS 2408:2015;’e uygun olmalıdır.
8. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.
9. Menşe itibari ile ithal ürün kesinlikle kabul edilmeyecektir.

**18.3-SEBZELER:**

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

**18.4-MEYVELER:**

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

**18.5-TATLILAR VE KOMPOSTOLAR:**

Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, helva (un, irmik ve tahin helvası v.s.) gibi tatlılar; mamul olarak satın alınacağı gibi üretimi Firma tarafından da yapılabilir. Sütlaç, muhallebi, aşure vb. tatlılar firma tarafından yapıldığında tek kullanımlık kaplarda servis edilecektir. Her iki halde de uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır. Kapalı ambalajlar içerisinde hazır alınan tatlıların üzerinde net ağırlığı, firmanın adresi, imal ve son kullanma tarihi, seri no’su yazılı olacaktır.

**18.6-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.

**18.7-MEŞRUBATLAR:**

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

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

**18.8-SALATALAR VE TURŞULAR:**

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

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

**18.9-YAĞLAR:**

**AYÇİÇEK YAĞI**

1. Birinci sınıf kalitede olmalıdır.
2. Kırılma indisi 40°C’ de 1.461–1.468 olmalıdır.
3. Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918–0,923 olmalıdır.
4. Uçucu madde105 °C de en çok % 0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok % 0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olmalıdır.
5. Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olmalıdır.
6. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum % 0,05 olmalıdır.
7. Sabunlaşma sayısı mg KOH/g 188–194 olmalıdır.
8. İyot sayısı 118–141 olmalıdır.
9. Sabunlaşmayan madde en fazla 15 olmalıdır.
10. Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 900 kkal, kolesterol 0 mg, Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg, protein 0mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır
11. Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
12. Mineral yağ bulunmamalıdır.
13. Teneke kutularda olacak, kutularda delik, çatlak ve hasar bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma talimatı, gramajı ve TSE damgası bulunacaktır.
14. TS 886:2016; uygun olmalıdır.
15. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

Yemeklerde kabul görmüş sıvıyağ yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

**ZEYTİNYAĞI –RİVİERA YAĞ**

1. Birinci sınıf kalitede olmalıdır
2. Kırılma indisi 40°C’ de 1.477–1.4705 olmalıdır.
3. Bağıl yoğunluk 20 °C’de 0,910 -0,916olmalıdır.
4. Serbest asitil oleik asit cinsinden en çok % ≤ 1,0 olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok % 0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olmalıdır.
5. Peroksit sayısı riviera yağlarda en çok 15 miliekivalen, aktif oksijen/ kg yağ olmalıdır.
6. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül en çok % 0,05 olmalıdır.
7. Sabunlaşma sayısı mgKOH / g 184–196 olmalıdır.
8. İyot sayısı 75–94 olmalıdır.
9. Sabunlaşmayan madde en çok ≤15olmalıdır.
10. Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 810 kkal, kolesterol 0 mg, Sodyum 0 g, Vit. E 15 mg, protein 0 mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır
11. Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
12. Mineral yağ bulunmamalıdır.
13. Teneke kutularda olacak, kutularda delik, çatlak ve hasar bulunmamalıdır. Tenekelerin üzerinde yağın cinsi, üretici firma adı, üretim ve son kullanma talimatı, gramajı ve TSE damgası bulunmalıdır.
14. TS 341/2011-Tebliğ No:217/26’ya uygun olmalıdır.
15. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

**18.10-SALÇALAR:**

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olmalıdır.
2. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız olsa da ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmamalıdır.
3. Özel yönetmeliğinde gösterilen cinsi ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmemelidir.
4. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş, gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmamalıdır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir muamele edilmiş bulunmamalıdır.
5. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular kendisine ait olmak üzere yüklenici tarafından değiştirilmelidir.
6. Teslim şekli: 1–5 kiloluk kutularda olmalıdır. İdarenin onayı ile 1 kg’ lık kutulardan da istenebilir.
7. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. TS 1466’ya uygun olmalıdır.
9. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kayıt numarası olmalıdır.

Kontrol teşkilatının uygun gördüğü salça dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

**18.11- DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:**

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

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

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

**18.12- KONSERVE ÜRÜNLER:**

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

Konservelerin içine kimyevi veya herhangi bir madde katılmayacaktır.

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

Konserve alımı net ağırlık üzerinden olacaktır.

**18.13** **YUMURTA:**

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

**19- YEMEK ÇEŞİTLERİ :**

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

**1. ÇEŞİT YEMEKLER (ÇORBALAR)**

**Yemeğin Adı İçerisinde Bulunacak Malzemeler Gramajı**

**Yayla Çorba** Yoğurt 50 gr

 Pirinç 20 gr

 Yumurta 10 gr

 Un 5 gr

 Sıvı yağ 5 gr

 Nane 0.5 gr

 Tuz 1 gr

**Ezogelin Çorba** Mercimek 15 gr

 Pirinç 5 gr

 Un 5 gr

 Sıvı yağ 3 gr

 Tere yağ 2 gr

 Bulgur 5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Nane 0.5 gr

 Salça 5 gr

 Yumurta 10 gr

 Limon 2 gr

 Tuz 1 gr

**Düğün Çorbası** Dana Eti 10 gr

 Un 10 gr

 Yumurta 10 gr

 Limon 2 gr

 Sıvı yağ 7 gr

 Tuz 1 gr

 Süt 15 gr

**Mercimek Çorba** Mercimek 20 gr

 Un 10 gr

 Sıvı Yağ 3 gr

 Salça 5 gr

 Tere yağ 2 gr

Limon 2 gr

 Tuz 1 gr

**Domates Çorba** Un 15 gr

 Sıvı Yağ 7 gr

 Salça 15-50 gr

 Süt 20 gr

 Tuz 1 gr

**Şehriye Çorba Ş**ehriye 20 gr

 Un 5 gr

 Sıvı Yağ 7 gr

 Salça 5 gr

 Limon 2 gr

 Yumurta 10 gr

 Tuz 1 gr

**Tarhana Çorba** Tarhana 20 gr

 Salça 5 gr

 Sıvı Yağ 3 gr

 Tere yağ 2 gr

Tuz 1 gr

**Sebze Çorba** Kereviz 25 gr

 Havuç 25 gr

 Lahana 25 gr

 Patates 25 gr

 Kuru soğan 15 gr

 Sıvı Yağ 7 gr

 Pirinç 5 gr

 Salça 5 gr

 Tuz 1 gr

**Pirinç Çorba** Pirinç 20 gr

 Domates 25 gr

 Sıvı Yağ 7 gr

 Maydanoz 5 gr

 Limon 2 gr

 Tuz 1 gr

**Patates Çorba** Patates 100 gr

 Süt 50 gr

 Un 5 gr

 Sıvı Yağ 7 gr

 Tuz 1 gr

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

 Un 8 gr

 Sıvıyağ 3 gr

 Maydanoz 5 gr

 Tel şehriye 5 gr

 Yoğurt 8 gr

 Yumurta 2 gr

 Tuz 1 gr

**Yörük Çorbası** Yeşil mercimek 10 gr

 Erişte 6 gr

 Domates salçası 6 gr

 Un 10 gr

 Tuz 1 gr

 Domates 8 gr

 Maydanoz 5 gr

 Sıvı yağ 5 gr

**Kremalı Mantar Çorbası** Mantar 10 gr

 Karabiber 0,5 gr

 Tuz 1 gr

 Un 8 gr

 Tereyağ 4,5 gr

 Dere otu 5 gr

**Kremalı Tavuk Çorbası** Tavuk 10 gr

 Tavuk Bulyon 0,5 gr

 Tuz 1 gr

 Karabiber 1 gr

 Un 8 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Domates salçası 3 gr

 Maydanoz 5 gr

**2.ÇEŞİT YEMEKLER (ANA YEMEK)**

**BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ**

**Terbiyeli Haşlama Et** Dana eti 110 gr

 Patates 50 gr

 Havuç 30 gr

 Yoğurt 30 gr

 Un 10 gr

 Sıvı yağı 30 gr

 Tuz 1 gr

 Yumurta 2 gr

 Limon 2 gr

**Çoban Kavurma**  Dana eti 110 gr

(patates garnitürlü) Patates 50 gr

 Sıvı yağ 10 gr

### Kuru soğan 20 gr

 Tuz 1 gr

 Salça 5 gr.

**Ankara Tava** Dana eti 110 gr.

 Pirinç 40 gr.

 Konserve Bezelye 15 gr

 Sıvı yağ 15 gr.

 Tuz 1 gr.

 Karabiber 0.5 gr.

**Püreli Dana Rosto** Dana eti 110 gr

 Patates 50 gr

 Süt 20 gr

 Sıvı yağ 15 gr

 Tuz 1 gr

**İslim Kebap** Dana eti 110 gr

 Patlıcan 200 gr

 Domates 50 gr

 Çarli biber 20 gr

 Salça 5 gr

 Sıvı yağ 40 gr

 Tuz 1 gr

**Et Döner**  Dana eti 100 gr.

 Patates 100 gr.

 Tuz 1 gr

**KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ**

**Et Sote** Dana eti 80 gr

Patates 80 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Yeşil biber 20 gr.

 Sıvı yağ 10 gr.

 Kekik 0.5 gr.

 Karabiber 0.5 gr.

 Salça 5 gr

**Tas Kebabı D**ana eti 80 gr

 Patates 80 gr

 Havuç 30 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağı 10 gr

 Tuz 1 gr

**Orman Kebap** Dana eti 80 gr

 Patates 75 gr

 Kuru soğan 20 gr Margarin 20 gr

 Havuç 25 gr

 Kekik 0.5 gr.

 Tuz 1 gr.

 Sıvı yağ 10 gr.

**Bahçevan Kebap** Dana eti 80 gr

 Patlıcan 50 gr

 Kabak 50 gr

 Çarli biber 20 gr

 Domates 30 gr

 Patates 50 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 5 gr

 Sıvı yağ 5 gr

 Tuz 1 gr

**Kağıt Kebabı** Dana eti 80 gr

 Patates 80 gr

 Çarli biber 50 gr

 Domates 20 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Sıvı yağ 30 gr

 Tuz 1 gr

**Patlıcan Kebap** Dana eti 80 gr

 Patlıcan 200 gr

 Domates 30 gr

 Yeşil biber 20 gr

 Sıvı yağ 40 gr

 Tuz 1 gr

**Çiftlik Kebabı** Dana kuşbaşı 80 gr

 Havuç 15 gr

 Bezelye 15 gr

 Kabak 15 gr

 Kuru soğan 15 gr

 Salça 6 gr

 Karabiber 0,5 gr

 Tuz 1 gr

 Un 3 gr

 Patlıcan 15 gr

 Domates 3 gr

 Patates 25 gr

 Taze mantar 8 gr

**Ciğer Sote**  Ciğer 80 gr.

 Kuru soğan 20 gr

 Sıvı yağ 10 gr.

 Salça 10 gr.

 Tuz 1 gr.

 Yeşil biber 10 gr.

**Şehriyeli Güveç** Dana eti 80 gr.

 Şehriye 60 gr.

 Sıvı yağ 15 gr.

 Tuz 1 gr.

 Salça 10 gr.

**KÖFTELER**

**Fırın Köfte** Dana eti 110 gr

 Patates 100 gr

 Kimyon 0.5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Maydanoz 5 gr

 Sıvı yağı 10 gr

 Tuz 1 gr

 Yumurta 10 gr

**Çiftlik Köfte** Dana eti 110 gr

 Patates 100 gr

 Havuç 20 gr

 Bezelye 20 gr

 Kimyon 0.5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Maydanoz 5 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Tuz 1 gr

 Yumurta 10 gr

**Terbiyeli Köfte** Dana eti 110 gr

 Un 10 gr

 Pirinç 10 gr

 Yoğurt 20 gr

 Yumurta 10 gr

 Kimyon 0.5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Maydanoz 5 gr

 Nane 0.5 gr

 Tuz 1 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Limon 2 gr

**Püreli Dalyan Köfte** Dana eti 110 gr

 Patates 100 gr

 Havuç 20 gr

 Bezelye 20 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 5 gr

 Kimyon 0.5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Süt 20 gr

 Yumurta 10 gr

 Maydanoz 5 gr

 Dere otu 5 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Tuz 1 gr

r

**Püreli Hasanpaşa Köfte** Dana eti 110 gr

 Patates 100 gr

 Süt 20 gr

 Soğan 20 gr

 Kimyon 0.5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Salça 10 gr

 Maydanoz 5 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Tuz 1 gr

 Yumurta 10 gr

**Püreli Kadın Budu Köfte** Dana eti 110 gr

 Patates 100 gr

 Süt 20 gr

 Yumurta 20 gr

 Un 10 gr

 Kimyon 0.5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Nane 1 gr

 Sıvı yağ 30 gr

 Maydanoz 5 gr

 Pirinç 10 gr

 Tuz 1 gr

**Kuru Köfte** Dana eti 110 gr

 Patates 100 gr

 Kimyon 0.5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Kuru soğan 10 gr

 Maydanoz 5 gr

 Sıvı yağ 30 gr

 Tuz 1 gr

 Yumurta 10 gr

**Tepsi Köfte** Dana eti 110 gr

 Patates 100 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 5 gr

 Sıvı yağ 5 gr

 Tuz 1 gr

**İzmir Köfte** Dana eti 110 gr

 Yumurta 10 gr

 Patates 100 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Kimyon 0.5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Yeşil biber 20 gr

 Maydanoz 5 gr

 Havuç 20 gr

 Domates 20 gr

 Salça 5 gr

 Sıvı yağ 40 gr

 Tuz 1 gr

**BEYAZ ET YEMEKLERİ-BALIK YEMEKLERİ**

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

 Patates 100 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağı 10 gr

 Tuz 1 gr

**Tavuk Sote** Tavuk derisiz fleto 120 gr

 Patates 50 gr

Kuru soğan 20 gr

 Yeşil biber 20 gr

 Domates 20 gr

 Salça 5 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Tuz 1 gr

**Tavuk Kızartma** Tavuk derisiz fleto 120 gr

 Domates-salça 50 gr

 Sıvı yağ 40 gr

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

 Patates 50 gr

 Havuç 20 gr

 Konserve bezelye 20 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Tuz 1 gr

**Tavuk Baget** Tavuk baget 220gr

 Patates 120 gr

 Sıvı yağ 20 gr

 Tuz 1 gr

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

 Sıvı yağ 50 gr

 Un 10 gr

 Tuz 1 gr

 Kuru soğan 25 gr

 Maydanoz 5 gr

 Limon 10 gr

**Balık Buğulama**  Balık 150 gr

 Kuru soğan 10 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Limon 10 gr

 Defne yaprağı 0.2 gr

 Havuç 20 gr

 Patates 50 gr

**Tavuk Şinitzel** Tavuk derisiz fleto 120 gr

 Galeta unu 30 gr

 Yumurta 20 gr

 Sıvı yağ 30 gr

 Patates 100 gr

 Tuz 1 gr

**Tavuk Döner**  Tavuk 100 gr

 Patates 150 gr

 Tuz 1 gr

**KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ**

**Etli Kuru Fasulye** Kuru fasulye 50 gr

 Dana eti 40 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 20 gr

 Tuz 1 gr

**Kıymalı Kuru Fasulye** Kuru fasulye 60 gr

 Dana kıyma 30 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 20 gr

 Tuz 1 gr

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

 Kuru soğan 15 gr

 Havuç 20gr

 Patates 30 gr

 Domates 20 gr

 Biber 10 gr

 Salça 7 gr

 Sıvı yağ 8 gr

 Tereyağ 2 gr

 Nişasta 1 gr

 Karabiber 0,5 gr

**Etli Nohut** Nohut 50 gr

 Dana eti 40 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 20 gr

 Tuz 1 gr

**Kıymalı Nohut** Nohut 60 gr

 Dana kıyma 30 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 20 gr

 Tuz 1 gr

**Kıymalı Yeşil Mercimek** Mercimek 60 gr

 Dana kıyma 30 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 20 gr

 Tuz 1 gr

**ETLİ SEBZE YEMEKLERİ**

**Etli Yaz Türlüsü** Dana 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

 Dana eti 40 gr

 Tuz 1 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Kuru soğan 20 gr

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

 Dana 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

 Et (kıyma) 30 gr

 Limon 2 gr

**Etli Terbiye Kereviz** Dana 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** Dana eti (kıyma) 50 gr

 Patates 150gr

 Kuru soğan 25 gr

 Salça 5 gr

 Domates 25 gr

 Maydanoz 2 gr

 Sıvı yağ 25 gr

 Tuz 1 gr

**Etli Biber Dolma**  Dana eti (Kıyma) 40 gr

**Etli Domates Dolma** Dolma Biber 150 gr

**Etli Lahana Sarma** 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** Dana kıyma 30 gr

 Ispanak 250 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)** Dana eti 40 gr

 Bezelye 200 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 30 gr

 Patates 20 gr

 Dereotu 2 gr

 Domates 10 gr

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

 Patlıcan 200 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Kuru soğan 25 gr

Salça 10 gr

 Tuz 1 gr

 Domates 25 gr

**Kabak Dolma (Yoğurtlu)** Dana eti (kıyma) 40 gr

 Kabak 200 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** Dana eti (kıyma) 50 gr

 Kabak 200 gr

 Sıvıyağ 10 gr

 K.Soğan 25 gr

 Salça 10 gr

 Tuz 1 gr

 Yoğurt 100 gr

**Kıymalı Semizotu (Yoğurtlu)** Dana eti (kıyma) 30 gr

 Semizotu 250 gr

 Salça 20 gr

 Yoğurt 60 gr

 Pirinç 5 gr

 K.Soğan 25 gr

 Tuz 1 gr

 Sıvıyağ 15 gr

**Kıymalı Karnıbahar** Dana eti (kıyma) 30 gr

 Karnıbahar 200 gr

 K.Soğan 25 gr

 Salça 10 gr

 Sıvıyağ 15 gr

 Tuz 1 gr

 Yoğurt 100 gr

**Kıymalı Pırasa** Dana eti (kıyma) 30 gr

 Pırasa 200 gr

 Pirinç 10 gr

 Sıvıyağ 15 gr

 Salça 10 gr

**Etli Taze Fasulye** Dana eti 40 gr

 Taze Fasulye 200 gr

 Domates 25 gr

 Salça 10 g r

 K.Soğan 25 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Tuz 1 gr

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

 Taze Fasulye 200 gr

 Domates 25 gr

 Salça 10gr

 K.Soğan 25 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Tuz 1 gr

**Karnıyarık**  Dana eti (kıyma) 50 gr

 Patlıcan 200 gr

 K.Soğan 20 gr

 Domates 25 gr

 Sıvı yağ 15 gr

 Maydanoz 2 gr

 Tuz 1 gr

 Salça 5 gr

 Sıvıyağ 40 gr

**Kıymalı Yumurta** Dana eti 50 gr

 Yumurta 60 gr

 Soğan 25 gr

 Sıvı yağ 10 gr

 Maydanoz 2 gr

**ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER**

**Zeytinyağlı** Taze fasulye 200 gr

**Taze Fasulye** Kuru soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Zeytinyağı 10 gr

 Tuz 1 gr

**Zeytinyağlı Patlıcan** Patlıcan 150 gr

 Domates 50 gr

 Zeytinyağı 10 gr

 Salça 5 gr

 Kuru soğan 25 gr

 Sivribiber 10 gr

 Tuz 1 gr

**Z.Y. Barbunya** Barbunya 200 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 Taze Fasulye** Taze fasulye 200 gr

 Soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Tuz 1 gr

 Zeytinyağı 10 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 200 gr

 Pirinç 50 gr

 Domates 20 gr

 Soğan 20 gr

 Çamfıstığı 5 gr

 Kuşüzümü 5 gr

 Limon 2 gr

 Z.yağı 20 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Tuz 1 gr

 Salça 5 gr

 Nane 0.5 gr

**Şakşuka** Patates 80 gr

 Patlıcan 80 gr

 Çarlibiber 30 gr

 Sıvıyağ 15 gr

 Domates 10 gr

 Salça 5 gr

 Zeytinyağı 5 gr

 Tuz 1 gr

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

 Kabak 50 gr

 Patates 50 gr

 Patlıcan 50 gr

 Yeşil biber 20 gr

 Domates 20 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Zeytinyağı 40 gr

 Salça 5 gr

 Tuz 1 gr

**3.ÇEŞİT YEMEKLER**

**Şehriyeli Pirinç Pilavı** Pirinç 70 gr

 Şehriye 10 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 gr

 Tuz 1 gr

**Bulgur Pilavı** Bulgur 70 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 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

 Tere yağ 4 gr

 Tuz 1 gr

**Özbek Pilavı** Pirinç 70 gr

 Dana Eti(Kemiksiz) 10 gr

 Bezelye 15 gr

 Havuç 15 gr

 Kuru soğan 10 gr

 Dereotu 2 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 gr

 Tuz 1 gr

**Mengen Pilavı** Pirinç 70 gr

 Dana Eti 10 gr

 Ayçiçek Yağı 8 gr

 Mantar 5 gr

 Tuz 0,1 gr

Et Suyu(Dana) 5 gr

**Paşa Pilavı**  Pirinç 70 gr

Et Suyu (Dana) 5 gr

Dana Kıyma 10 gr

Dolmalık Fıstık 3 gr

Sıvı Yağ 6 gr

Tuz 0,1 gr

Tere yağ 4 gr

**Tavuklu Pirinç Pilavı** Pirinç70 gr

 Tavuk 10 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 6 g**r**

 Tere yağ 4 gr

Tuz 1 gr

**Soslu Makarna** Makarna 70 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 gr

 Tuz 1 gr

**Peynirli Makarna** Makarna 70 gr

 Peynir 20 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 gr

 Tuz 1 gr

**Fırın Makarna** Makarna 70 gr

 Yumurta 6 gr

 Buğday unu 20 gr

 Süt 40 gr

 Beyaz peynir 10 gr

Kaşar peyniri 15 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 gr

 Tuz 1 gr

**Spagetti Makarna** Makarna 70 gr

 Salça 10 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 gr

 Tuz 1 gr

**Erişte Makarna** Makarna Erişte 50 gr

 Sıvı yağ 8 gr

 Tuz 1 gr

 Ceviz 15 gr

**İç Pilav** Pirinç 70 gr

 Kuş üzümü 5 gr

 Çam fıstığı 5 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 gr

 Tuz 1 gr

**Nohutlu Pirinç Pilavı** Pirinç 60 gr

 Nohut 20 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 gr

 Tuz 1 gr

**Domatesli Bulgur Pilavı** Bulgur 60 gr

 Domates 50 gr

 Sivribiber 20 gr

 Kuru soğan 10 gr

 Sıvı yağ 6 gr

 Tere yağ 4 gr

**Talaş Böreği** Un 75 gr

 Sıvı Yağ 30 gr

 Yumurta 10 gr

 Et 40 gr

 Bezelye 10 gr

 Kuru soğan 20 gr

 Karabiber 0.5 gr

 Tuz 1 gr

**Peynirli Börek** Yufka 75 gr

 Yumurta 10 gr

 Sıvı Yağ 20 gr

 Peynir 20 gr

Süt 50 gr

 Maydanoz 2 gr

 Tuz 1 gr

**Sigara Böreği** Yufka 50 gr

 Peynir 20 gr

 Maydanoz 2 gr

 Yumurta 6 gr

 Sıvı yağı 40 gr

 Tuz 1 gr

**Peynirli Kol Böreği** Yufka 75 gr

 Peynir 20 gr

 Maydanoz 2 gr

 Yumurta 10 gr

 Süt 50 gr

 Sıvı yağı 30 gr

 Tuz 1 gr

**Ispanaklı Kol Böreği** Yufka 75 gr

 Ispanak 75 gr

 Maydanoz 2 gr

 Süt 50 gr

 Yumurta 10 gr

 Sıvı yağı 30 gr

 Tuz 1 gr

 Soğan 10 gr

**Patatesli Kol Böreği** Yufka 75 gr

 Patates 75 gr

 Soğan 10 gr

 Maydanoz 2 gr

 Yumurta 10 gr

 Süt 50 gr

 Sıvı yağı 30 gr

 Tuz 1 gr

**Mantı (Dondurulmuş)**  Mantı(kıymalı) 60 gr

 Yoğurt 100 gr

 Nane 5 gr

 Sumak 5 gr

 Salça 5 gr

 Tere yağ 5 gr

**4. ÇEŞİT YEMEKLER**

**Cacık** Yoğurt 100 gr

 Salatalık 50 gr

 Nane 0.5 gr

 Z.yağı 5 gr

 Tuz 1 gr

**Yoğurt Yağlı** Yoğurt 100-150 gr

**Turşu Karışık Garnitür** Karışık turşu 75 gr

**Meyveler** Elma 80-100 gr

 Armut 80-100 gr

 Üzüm 80-100 gr

 Şeftali 80-100 gr

 Erik 50-80 gr

 Mandalina 80-100 gr

 Portakal 80-100 gr

 Kayısı 80-100 gr

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

 Kiraz 50-80 gr

 Çilek 50-80 gr

 Y.Dünya 80-100 gr

**Aşure** Buğday 15 gr

 Nohut 15 gr

 K.Fasulye 15 gr

 Şeker 50 gr

 Üzüm 5 gr

 K.Kayısı 5 gr

 Fındık 5 gr

 Ceviz 5 gr

 Nişasta 3 gr

 Tarçın 0.5 gr

**Kemalpaşa Tatlısı** Kemalpaşa tatlısı 50 gr

 Şeker 50 gr

 Ceviz 10 gr

H.Cevizi 0.5 gr

**İrmik Helvası** İrmik 50 gr

 Şeker 50 gr

 Tereyağ 10 gr

 Süt 30 gr

 Çam fıstığı 5 gr

**Sütlaç (Fırın)**  Süt 200 gr

 Şeker 50 gr

 Pirinç 20 gr

 Nişasta 10 gr

 Tarçın 0.5 gr

 Vanilya 0.5 gr

**Pelte** Nişasta 20 gr

 Şeker 50 gr

 Meyve suyu 100 gr

 (Limon – Portakal – Vişne)

**Kabak Tatlısı** Balkabağı 250 gr

 Şeker 50 gr

 Ceviz içi 10 gr

**Revani** Un 20 gr

 Şeker 50 gr

 İrmik 30 gr

 Yumurta 30 gr

 Sıvı Yağ 20 gr

 H.Cevizi 0.5 gr

 Ceviz 10 gr

**Keşkül** Süt 200 gr

 Şeker 50 gr

 Yumurta 6 gr

 Nişasta 10 gr

 Fındık 5 gr

 Vanilya 0.5 gr

**Tahin Helva**  80 gr

**Lokma Tatlısı** Un 50 gr

 Şeker 50 gr

 Sıvı Yağ 20 gr

 Tarçın 0.1 gr

 Maya 2 gr

**Kadayıf** Kadayıf 60 gr

 Şeker 50 gr

 Ceviz 10 gr

 Sıvı Yağ 10 gr

 Limon 2 gr

**Kalburabastı** Un 50 gr

 Şeker 50 gr

 Yumurta 10 gr

 Yoğurt 20 gr

 Sıvı Yağ 10 gr

 Ceviz 10 gr

 Karbonat 5 gr

**Tulumba Tatlısı** Un 50 gr

 Şeker 50 gr

 Yumurta 30 gr

 Sıvı Yağ 30 gr

**Şekerpare** Un 40 gr

 Sıvı yağ 20 gr

 Şeker 75 g r

 Yumurta 30 gr

 Pudra şekeri 1 gr

 Karbonat 0,2 gr

 Vanilya 0,2 gr

 Limon kabuğu rendesi 2 gr

 Fındık 5 gr

 Limon 2 gr

**Vişne Hoşafı** Vişne 50 gr

 Şeker 40 gr

**Erik Hoşafı** K.Erik 50 gr

 Şeker 40 gr

**Kayısı Hoşafı** K.Kayısı 50 gr

 Şeker 40 gr

**Üzüm Hoşafı** Üzüm 50 gr

 Şeker 40 gr

**Vişne Komposto** Taze vişne 100 gr

 Şeker 40 gr

**Erik Komposto** Taze erik 100 gr

 Şeker 40 gr

**Çilek Komposto**  Çilek 100 gr

 Şeker 40 gr

**Kayısı Komposto** Taze kayısı 100 gr

 Şeker 40 gr

**Ayva Komposto** Ayva 100 gr

 Şeker 40 gr

**Elma Komposto** Elma 100 gr

 Şeker 40 gr

**Salata Yaz**  Domates 100 gr

 Limon 4 gr

 Salatalık 50 gr

 Maydanoz 2 gr

 Biber 20 gr

 Zeytinyağı 15 gr

**Salata Kış**  Marul 50 gr

 Havuç 50 gr

 Limon 4 gr

 K.Lahana 20 gr

 Zeytinyağı 15 gr

**Patates Salata** Patates 200 gr

 Zeytinyağı 15 gr

 Limon 4 gr

 Maydanoz 2 gr

 Taze soğan 25 gr

 Tuz 1 gr

 Zeytin 10 gr

 Mevsime göre domates 50 gr

 Ç.Biber 20 gr

**Marul Salatası**  Marul 50 gr

 Havuç 20 gr

 K.Lahana 30 gr

 Soğan 12 gr

 Maydanoz 2 gr

 Z.yağı 10 gr

 Limon 2 gr

 Tuz 1 gr

 Dereotu 2 gr

**Piyaz**  K.Fasulye 50 gr

 K.Soğan 20 gr

 Yumurta 10 gr

 Maydanoz 2 gr

 Zeytin 10 gr

 Sıvıyağ 15 gr

**Havuç Salata** Havuç 50 gr

 Limon 2 gr

 Zeytinyağı 5 gr

 Tuz 1 gr

**Kıvırcık-Kırmızı**

 **Lahana Salata** Kıvırcık 80 gr

 Kırmızı lahana 50 gr

 Zeytinyağı 5 gr

 Limon 2 gr

 Tuz 1 gr

**Kırmızı Lahana Salata** Kırmızı lahana 75 gr

 Zeytinyağı 5 gr

 Limon 2 gr

 Maydanoz 5 gr

 Tuz 1 gr

**Semizotu Salata** Semizotu 100 gr

 Zeytinyağı 5 gr

 Limon 2 gr

 Tuz 1 gr

**Karnabahar Salata** Karnabahar 150 gr

 Zeytinyağı 5 gr

 Limon 2 gr

 Maydanoz 5 gr

 Tuz 1 gr

**Makarna Salatası**  Makarna 25 gr

 Havuç 5 gr

 Tuz 0,1 gr

 Maydanoz 0,1 gr

 Taze Soğan 2 gr

 Kırmızı Pul Biber 0,1 gr

 Sıvı Yağ 0,1 gr

 Toz Karabiber 0,1 gr

 Yoğurt-mayonez 50 gr

**Kısır** Kısırlık Bulgur 30 gr

 Domates Salçası 5 gr

 Sıvı Yağ 5 gr

 Yeşil Biber 3 gr

 Domates Salçası 2 gr

 Tuz 0,1 gr

 Toz Karabiber 0,1 gr

 Kırmızı Pul Biber 0,3 gr

 Maydanoz 2 gr

 Yeşil Soğan 3 gr

**Haydari** Süzme Yoğurt 50 gr

 Tuz 0,1 gr

 Dereotu 2 gr

 Kırmızı Pul Biber 0,1 gr

 Kuru Nane 0,3 gr

 Zeytin Yağı 5 gr

**Domates Salatalık Söğüş** Domates 35 gr

 Salatalık 35 gr

 Tuz 0,1 gr

 Zeytin Yağı 5 gr

**Mercimek Köftesi** Kırmızı Mercimek 30 gr

 Kısırlık Bulgur 15 gr

 Tuz 0,1 gr

 Kırmızı Pul Biber 0,1 gr

 Kimyon 0,01 gr

 Yeşil Soğan 2 gr

 Maydanoz 2 gr

 Salça 1 gr

 Kuru Soğan 2 gr

**Rus Salatası** Bezelye 10 gr

 Havuç 10 gr

 Patates 25 gr

 Tuz 0,1 gr

 Mayonez 25 gr

 Yoğurt 25 gr

 Salatalık Turşusu 5 gr

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

 Tuz 1 gr

 Patates 20 gr

 Barbunya kuru 30 gr

 Havuç 13 gr

 Şeker 1 gr

 Domates salçası 3 gr

 Domates 8 gr

 Biber 5 gr

 Sıvıyağ 8 gr

 Limon 6 gr

**Zeytinyağlı Fasulye Pilaki** Soğan kuru 10 gr

 Tuz 1 gr

 Patates 15 gr

 Fasulye kuru 30 gr

 Havuç 13 gr

 Şeker 1 gr

 Sıvıyağ 5 gr

 Limon 6 gr

**Zeytinyağlı Havuç Kızartma** Havuç 80 gr

 Un 15 gr

 Tuz 1 gr

 Salça 2 gr

 Yoğurt 15 gr

 Yumurta 5 gr

 Süt 4 gr

 Sıvıyağ 25 gr

**Zeytinyağlı Bakla** Bakla Kuru 40 gr

 Sarımsak çeşni 1 gr

 Soğan kuru 10 gr

 Tuz 1 gr

 Karabiber 0,5 gr

 Dere otu 2 gr

 Şeker 2 gr

 Limonsuyu 1 gr

**KUMANYALAR**

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

 Sandviç Ekmek 125 gr

 Kaşar Peyniri 60 gr

 Marul veya 10 gr

 Yeşil Biber(mevsiminde) 15 gr

 Su 0,5 lt

 Ayran veya Meyve suyu 200 ml

**Kumanya B 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

 Dilim Ekmek 125 gr

 Ayran veya Meyve suyu 200 ml

 Su 0,5 lt

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

 Dana kıyma köfte 120 gr

 Marul veya 10 gr

 Yeşil Biber(mevsiminde) 15 gr

 Su 0,5 lt

 Ayran veya Meyve suyu 200 ml

**1 PORSİYON PİŞMİŞ YEMEK İÇİN GRAMAJ LİSTESİ**

**ÇORBALAR**

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

**ET YEMEKLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ( Pişmiş et miktarı asgari 55 gr.) | 180-200gr |
| KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ(Pişmiş et miktarı asgari 40 gr.) | 180-200gr |
| KÖFTELER (Salçalı köfte, İzmir Köfte, Terbiyeli Köfte, Kadınbudu, Püreli Rosto Köfte vb. pişmiş köfte miktarı asgari 70 gr) garnitür şekline göre yemek gramajı değişebilir. | 150-170gr |
| KIYMALI YUMURTA (1 yumurta, 30 gr asgari pişmiş kıyma) | 100-150gr |
| KEMİKLİ TAVUK, HİNDİ vb.(Fırın Tavuk, sebzeli fırın tavuk, tavuk baget)Kemikli Pişmiş Et miktarı asgari 150 gr) | 150-200 gr |
| KEMİKSİZ TAVUK, HİNDİ vb.(sote,şinitzel, Şiş, Izgara, Kavurma pişmiş et miktarı asgari 75 gr (garnitüre göre yemek gramajı değişebilir.) | 150-200gr |
| Et Döner (pişmiş et miktarı asgari 50 gr)  | 100-150gr |
| Tavuk Döner (pişmiş et miktarı asgari 60 gr)  | 100-150gr |
| BALIKLAR (Cinsine göre tam veya yarım balık) Pişmiş miktarı (Fileto) 115 gr + Garnitür | 100-150 gr |

**SEBZE YEMEKLERİ**

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

**BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ | 150gr |
| PİRİNÇ PİLAVI | 150-200gr |
| ETLİ PİRİNÇ PİLAVI (Pişmiş et miktarı 6 gr) | 150-200gr |
| CEVİZ (Erişte üzerine) | 10gr |
| Yoğurtlu makarna (60gr yoğurt + 40gr sos) | 200gr |

**HAMUR İŞLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BÖREK VE ÇEŞİTLERİ (Sigara, muska, tepsi ve su börekleri) | 100-150gr |
| MİLFÖY BÖREĞİ  | 100-150gr |
| MANTI ÇEŞİTLERİ (Normal, kayseri, su mantısı, makarna, vb yoğurtlu 60 gr yoğurt.) | 150-200gr |

**CACIK VE SALATALAR**

|  |  |
| --- | --- |
| CACIK, ÇOBAN SALATA ve YUMURTALI PİYAZ , Patates Salatası | 150-200gr |
| SÖĞÜŞ (Domates, biber, maydanoz, roka, tere vs.) | 75-100gr |
| MEVSİM SALATA (Kıvırcık, havuç, kırmızı lahana, mısır 5 gr) | 75-100 gr |
| PİYAZ, MERCİMEK KÖFTE, KISIR, MAKARNA SALATASI, RUS SALATASI | 100-150gr |
| TURŞU | 75-100gr |
| PİLAKİLER (Barbunya, Kuru Fasulye vb.) | 100-150gr |
| GARNİTÜRLER |   |
| PATATES (Kızartma) | 75gr |
| YEŞİL GARNİTÜR( (Yeşil Soğan, Marul, Maydanoz, Tere, Roka, Kırmızı lahana v.b.) | 50gr |

**TATLILAR**

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

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