

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
TUTAK DEVLET HASTANESİ BAŞTABİPLİĞİ

2016 YILI 3 KİŞİ İLE 3 (ÜÇ) AYLIK HASTA VE PERSONEL YEMEK İHALESİ TEKNİK
ŞARTNAMESİ

FİRMA : Yemek ihalesine katılmak isteyen mütahhithlerin her birine firma denilecektir.

İDARE :Tutak Devlet Hastanesi Başhekimliği idare olarak adlandırılacaktır.

MUAYENE KOMİSYONU: İdare firmanın çalışmalarını kontrol etmek hak ve yetkisine sahiptir. Bu amaçla muayene komisyonu idare tarafından görevlendirilecek kişilerden oluşacaktır.

İŞİN MAHİYETİ :

2016 yılı 3 kişi ile 3 aylık, Sabah Kahvaltısı: 3500 Öğle-Akşam Yemeği: 7500 Diyet Yemeği.: 500 öğün Malzemeli Yemek Pişirme, Dağıtım ve sonrası Hizmetleri İşi

Madde 1: Bu teknik şartname Tutak Devlet Hastanesinin yatan hastalar refakatçiler, personel ve personel için yemek ve kahvaltının hazırlanması ve sunulması hizmetlerinin nasıl yürütüleceğini kapsar.

Madde 2: Üretim esnasında firma tarafından kullanılacak mutfak ve demirbaş malzemelerinin tamamı (Ek 1) idare tarafından karşılanacağından firma fiyat teklif ederken bu durumu göz önünde bulunduracaktır. Yemek pişirmede kullanılan diğer demirbaş malzemeler (Ek2), gıda malzemeleri, sarf maddeleri ve hizmeti yürütecek olan gerekli olan 2(iki) aşçı ve 1(bir) Temizlik ve yemek dağıtım elemanı firma tarafından karşılanacaktır.

Madde 3: Firma yiyecek malzemelerinin sanitasyon kurallarına uygun olarak mutfak ve yemekhanelere getirilmesi, uygun koşullarda depo edilmesi, yiyeceklerin hijyenik şartlarda hazırlanıp pişirilmesi, hasta ve refakatçiler için kat yemekhanelerine kadar nakli ve hastalara servisi bunun haricinde kalan personele ise yemekhanede self servis üzerinde dağıtım, ekmek su servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması, mutfak-yemekhane ve çevresinin temizliği ile kullanılan cihaz ve demirbaşların bakımı, onarımı ve temizliği işini üstlenir.

GENEL HÜKÜMLER :

Madde 4: Malzemeler en geç pişirilmeden 24 saat önce ve mesai saatleri dâhilinde gelecektir. Gelen tüm malzemeler muayene komisyonu tarafından kontrol edilip onaylanarak depolara alınacaktır.

Madde 5: Hastanede mevcut cihaz ve demirbaş malzemeler çalışır vaziyette marka ve model belirtilerek bir tutanakla firmaya teslim edilecektir. Arızalanması halinde tamirati firmaya aittir.

Madde 6: Firma tarafından kullanılan cihaz ve demirbaş malzemelerde bir arıza olması halinde en geç 24 saat içerisinde arıza firma tarafından giderilecektir. .

Madde 7: Firma tarafından kullanılan cihaz ve demirbaş malzemeler ihale sonunda tutanakla teslim alınacak, eksik veya bozuk olan cihazlar tespit edilerek bedeli firmadan tahsil edilecektir.

Madde 8: Yemekhane personelinden, firma ve idarenin uygun göreceği bir kişi hastane idaresine karşı sorumlu olarak görevlendirilecektir.

Madde 9: Mutfağa malzeme geldiğinde ilgili komisyona haber verilecek ve komisyon onayı alındıktan sonra depoya konulacaktır. Komisyonunun onayı alınmadan mutfağa malzeme kabulü durumunda firmaya idare tarafından yazılı ihtar verilecektir.

Madde 10: Günlük yemek yiyecek hasta, refakatçi ve personel sayısı idarece firmaya bildirilecektir.

Madde 11: İdare, firmaya 1 (bir) gün önceden bildirmek suretiyle yemek çeşidi, yemek yiyen kişi sayısından ve yemek saatlerinde değişiklik yapabilecektir. Firma idareden habersiz değişiklik yapamaz. Aksi takdirde firmaya idare tarafından yazılı ihtar verilecektir.

Madde 12: Firma resmi ve dini bayramlar dahil haftanın her günü kesintisiz yemek vermekle yükümlüdür. Öğle pişirilen yemek saat:11:45'de, akşam pişirilen yemekte 16:45'da servise hazır olarak mutfakta hazır bekleyecektir. Yemekler, Hastanemiz yemekhanesinde pişirilecektir. Yemekhane ve katlarda öğle için yemek dağıtım saat 13:00'da sona erecektir. Ancak Hastanenin Ameliyathane dış görev ekibi için yemekhane açık tutulup saat 15:00'e kadar hizmet devam ettirilecektir. Akşam yemeği saat 17:30'da dağıtımına başlanacaktır. Nöbetçi personele gece kahvaltısı saat 23:00'de verilecektir. Hastalar için sabah kahvaltısı saat 07:00'da hazır olup dağıtımına başlanacak ve saat 07:30'da sone erip 08:00'de toplanıp bulaşıklar yıkanmış olarak teslim edilecektir. Hastalar için ana öğünler diyetisyenin belirleyeceği zamanda ve öğün sayısında verilecektir. (Yemek saati değişiklikleri idarenin uygun gördüğü durumlarda değiştirilebilir.)

Madde 13: Firma her öğün belirlenen saatler içerisinde hijyenik koşullarda ve uygun ağız ısısında yemek servisi yapılması için gerekli düzenleme ve tedbirleri almak zorundadır. İlgili servislerle yemek dağıtım esnasında her yemek arabasında en az bir dağıtıcı bulunmak zorundadır.

Madde 14: İhaleye talep olan firmalar fiyat teklif ederken şartnameyi, mevcut mutfak ve yemekhaneleri inceleyip gerekli değişiklikleri (CrNi kaplar, masa örtüleri, yemeklerin soğuk ve sıcak servislerini sağlayacak cihazlar, vb.) göz önünde bulunduracaklardır. Ek 2'deki eksik malzemelerin tamamı ihalenin onayını takiben mutfağa getirilecektir. Eksik malzemeyle işe başlanılmayacaktır. Söz konusu malzemeler ihale bitiminde tekrar götürülecektir.

Madde 15: Servislerde yatan hastaların tükettikleri yemek miktarları günlere ve aldıkları diyetin türüne göre değişiklik gösterir. Bu nedenle idare günlük olarak firmaya normal yemek, tuzsuz yemek, diyet yemekleri, normal kahvaltı, diyet kahvaltı, ara öğün ve yoğurt sayılarını bildirecektir. Yemek verilmeyen hasta tutanakla idareye bildirilir, bu tutanağa istinaden firmaya idare tarafından yazılı ihtar verilecektir.

Madde 16: Firma saat 11:45 – 14.00 arasında hastane personeli ve öğrencilere öğle yemeği ve 17.00 – 19:00 arası akşam yemeği hizmeti verecektir. Tabilot münü; aylık yemek listesine uygun olarak çıkarılacaktır. Üç kap yemekten oluşacaktır. Personel ve öğrencilere verilecek hizmet self servis yöntemi ile porsele tabaklarda verilecektir. Tabaklar firma elemanları tarafından masalardan toplanacaktır. İhtiyaç artması ve yeni birimler açılması halinde firma yeni birimlerdeki yemek hizmetini yürütebilmek amacı ile idare tarafından belirlenecek olan personel ve malzemeyi karşılayarak hizmet verecektir.

Madde 17: Kliniklerde yemek ve kahvaltı servisi hasta yanına ve CrNi Tabldot tepsi/tabaklarıyla yapılacaktır. Tepsiler haftada bir kez çamaşır suyu dışında bir dezenfektanla dezenfekte edilecektir. Ara öğünler 200 ml. Disposable kaselerde ve yenilmeye hazır durumda (yıkamış, temizlenmiş, vb) servis edilecektir. Ayrıca bulaşıcı hastalıkları olan veya olma riski bulunan hastalara tüm yemekleri farklı renk veya şekilde tabldot tepsilerle verilecek ve bunların dezenfeksiyonu her öğünden sonra firma tarafından sağlanacaktır. Kliniklerde yemek veya kahvaltı almak zorunda kalan personelin de yiyecekleri farklı renk veya şekilde tabldot tepsilerle verilecektir. Bu amaçla firma üç çeşit tabldot ve üç çeşit kahvaltı tepsi bulundurmakla yükümlüdür. Hasta ve personele ait tabaklar karıştırılmayacaktır. Gerek duyulduğunda yemek tabakları dezenfekte edilecektir.

Madde 18: Hazırlanan yemekler servis alanlarına üstü kapalı olarak firma tarafından temiz şekilde götürülecektir. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler soğuk uygun ağız ısısında dağıtılacaktır.

Madde 19: Yemekhanelerde masaların üzerine molton ve masa örtüsü serilecektir. Üzerlerine boyutlarına uygun, kenarları taşlanmış en az 6 mm kalınlığında cam tabaka konulabilir. Yemek saatlerinden yarım saat önce bütün masalar servise hazır duruma getirilmelidir. Yemekhane perdeleri firmaya aittir. Servise hazır hale gelmiş masalarda; doldurulmuş peçetelik, tuzluk, karabiberlik, pul biberlik, limonluk, kürdanlık ve sandalye sayısı kadar cam su bardağı bulunmalıdır ve içme suyu olarak (TSE Markalı) damacana veya şişe suyu vermek zorundadır.

Madde 20: Yapılan her türlü mal ve hizmet alım satım işlerinden doğacak bütün borçlanmalar firmaya aittir. Yemek hizmeti ile ilgili idare hiçbir yükümlülük ve sorumluluk altına sokulmayacaktır.

Madde 21: Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan mekanların ve çevresinin temizliği, personelin hijyen kurallarına uygun giyinip çalışması ve besin sanitasyonu en üst seviyede tutulacaktır.

Madde 22: Öğle ve akşam yemeklerinde aynı mönü kullanılacak ancak ayrı ayrı pişirilecek. Hazırlanan yemekler Hastane Diyetisyeni ve ilgili memur tarafından kontrol edilip servise uygundur denmedikçe servis edilmeyecektir.

Madde 23: Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem almalı ve bu konuda gerekli olan eğitimi personele vermelidir.

Madde 24: İdari Şartnamede belirtilen çıkartılacak toplam yemek tablot sayıları tahakkuk süresince tahmini olarak belirtilmiş olup, firma idarece günlük belirlenen sayılara göre tablot hazırlamak zorundadır.

Madde 25: Firma ticari faaliyetlerini kendi ticari unvanı altında yürütecektir. Tutak Devlet Hastanesinin adını adres dışında hiçbir kullanım hakkı yoktur.

Madde 26: Haşerelerle ve vektör mücadelesi için gerekli tedbirler alınıp, mutfak ve yemekhanelerin haşere ve vektörlerden tamamının arındırılması sağlanacaktır. Mutfak ve yemekhanelerin 1(Bir) Ay da bir ilaçlanması için profesyonel bir ilaçlama şirketiyle anlaşma sağlanıp, anlaşma idareye belgelendirilecektir. Mutfak ve yemekhaneye ilaçlama takvimi asılacaktır. Kullanılan tüm temizlik ve dezenfektan malzemeleri TSE ve ISO 9001 kalite belgesine sahip kaliteli ürünler olup, tamamı firma tarafından temin edilecektir.

İlaçlama deneyimli sorumluluk taşıyan firmalar tarafından yapılacaktır. İlaçlamadan doğan zehirlenme ve diğer etkenlerden firma sorumlu olacaktır.

Madde 27: Mutfak ekipmanlarının ve mutfağın dezenfeksiyonu düzenli bir şekilde firma tarafından yapılacaktır.

PERSONELLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 28: Firma aşağıda sayı ve nitelikleri belirtilmiş olan en az 3 kişi çalıştıracaktır. İşe alınacak olan tüm personel hastanemiz idaresinin bulunduğu bir komisyon tarafından mülakata tabi tutulacaktır. Firma mülakatta kabul edilmeyen hiçbir personeli çalıştıramaz. Çalıştırılacak olan personel sayıları ve nitelikleri:

a- **AŞÇI (2 Kişi)** : En az 5 (beş) yıllık aşçılık ve mutfak tecrübesi olması tercih nedenidir. Bunu belge ile ispatlamak.

b- **HASTA YEMEK DAĞITICISI BAY (1 Kişi)** : En az ilkokul mezunu, fiziki ve diksiyonu düzgün, insan ilişkilerinde ölçülü ve saygılı olması. Yemek dağıtım ve yemekhane Temizliğini Yapabilmesi.

c- **MUTFAK TEMİZLİK ELEMANI (1 Kişi)** : En az ilkokul mezunu olmalıdır.

Madde 29: Firma yemek pişirilmesi ile ilgili olarak personeli SGK, Maliye, Belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli beyan ve bildirimleri zamanında vermek zorunda olup bu hususta tahakkuk edecek vergi ve harçları ödemek zorundadır. Zamanında ilgili mercilere bildirilmeyen eksik ve kusurlu bildirimlerden doğabilecek sorumluluk firmaya ait olup (maddi-manevi)zarar ve cezaları aleri adına tecelli edenlerde dahil tazmini ile firma yükümlüdür.

Madde 30: Çalışacak bütün personelin kılık kıyafeti idare tarafından belirlenip, firma tarafından karşılanacaktır (En az 1'er takım kışlık, 1'er takım yazlık (forma, önlük, bone, muşamba önlük, çizme, terlik, eldiven, maske). Forma firma tarafından karşılanacaktır. Kılık kıyafeti uygun olmayan veya kirli ve ütüsüz giyinen personelin çalışmasına izin verilmeyecektir. Personel idarenin belirlediği kıyafet dışında her hangi bir kıyafeti idarenin izni olmadan giymeyecektir. Belirlenen kıyafetler dışında hastane idaresi (Bone, muşamba önlük, eldiven, maske, temizlik bezleri, tırnak fırçası gibi malzemeleri kontrol eder). Mütעהhit bu malzemeleri temin etmekle yükümlüdür.

Madde 31: Firma çalıştırdığı personelin aşağıda belirtilen belgelerini bir dosya içinde idareye teslim edecektir. İşe giren ve çıkan personel ile ilgili bilgiler aynı gün idareye bildirilecektir. Aşağıdaki belgeleri tamamlamayan personele işbaşı yaptırılmayacaktır. İşe girecek personelden istenecek belgeler.

İkametgah belgesi (11 muhaber)

Sabıkasızlık belgesi (Cumhuriyet Saygılığında alınmış)

Nüfus kağıda örneği (Muhtardan resimli)

SGK kayı

Verem Savaş Dispanserinden alınacak sağlam raporu (6 Ayda bir yenilenecek)

Portör muayenesi raporu (6 ayda bir yenilenecek)

Diploma (son mezun olduğu okuldan)

Bonservis veya ustalık belgesi

Referans belgesi

Hepatit B aşı kartı

Madde 32: Firma çalıştırdığı personele resimli yaka kartları hazırlayıp idareye onaylatacaktır. Çalışma esnasında tüm personelin yaka kartları bulunmak zorundadır.

Madde 33: Firmanın çalıştırdığı personelin genel sağlık ve portör muayeneleri ilgili kanunda öngörülen sürelerde (Yıldı iki defa) rutin olarak yapılacak ve sonuçları idareye belgelendirilecektir. Yeni işe başlayacak ilave personel için de aynı işlemler yapılacaktır.

Madde 34: Yemekhane de kullanılan molton ve masa örtülerinin yıkanıp ütülenmesi, personelin iş kıyafetlerinin yıkanıp ütülenmesi, mutfak ve yemekhane de kullanılan kumaş malzemelerinin (temizlik bezleri, el bezleri, tutaçlar, fırın eldivenleri, vb) yıkanması firmaca yapılacaktır. Bu amaçla istenilen malzemeler firma tarafından temin edilecektir. Firmanın çalıştırdığı personel hastane idaresine, idari personele, öğrencilere, hasta ve hasta yakınlarına karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarına uyacaktır.

Madde 35: Çalışan personel aşağıdaki kurallara katıyetle uymak zorundadır. Kurallara uymayan personelin davranışlarından direkt olarak firma sorumlu tutularak gerektiğinde aksi durumlarda firmaya idarece yazılı ihtar verilecektir. Personelin uyması gereken kurallar:

Davranışlarında Madde 36'ya uygunluk göstermek

Çalışma saatleri dışında hastane içinde dolaşmamak, umumî yerler, yemekhane ve bürolarda oturmamak.

Hastane koridorlarında yüksek sesle konuşmamak ve hastaları rahatsız edecek davranışlardan kaçınmak.

Çalışma saatleri dahilinde kendilerine gösterilecek olan yerler dışında sigara içmemek.

Çalışma saatleri dahilinde çok zorunlu kalmadıkça misafir kabul etmemek.

Hiçbir koşulda hastane dahilinde iş takibi yapmamak

Kendilerine gösterilecek olan yer ve saatler dışında mutfak ve yemekhanenin herhangi bir bölümünde bir şeyler yiyip içmemek.

Özel hayatını iş yerine taşımamak.

Çalışma saatleri dahilinde siyasi veya ideolojik konuşma ve davranışlar içinde bulunmamak.

Saç ve sakal tıraşlarını Devlet dairesine uygun bir şekilde yapmak.

Çalışırken sanitasyon ve besin hijyeni için gerekli olan malzemeleri (eldiven, bone, kep,file,maske,vb) kullanmak

İdarenin verdiği ihale konusu iş ile ilgili görevleri yerine getirmek.

Madde 36: İdare hal ve davranışları itibari ile kurallara uymadığını saptadığı personelin değiştirilmesini yazılı olarak firmadan isteyebilecek ve bu istek firmaca yerine getirilecektir. Firma hastane idaresinin haberi ve onayı olmadan eleman alıp çıkaramayacaktır.

Madde 37: Personele belirli aralıklarla firma tarafından hizmet içi eğitim verilecektir. Konusunda yetersiz görülen personel değiştirilebilecektir.

Madde 38: Hastane idaresi tarafından işten çıkarılmasına karar verilen işçinin alması gereken ihbar ve kıdem tazminatı firma tarafından ödenmek zorundadır.

Madde 39: Herhangi bir sebeple idarenin yapacağı hak ediş ödemelerinde bir gecikme olması durumunda, hak edişlerin ödenmesi beklenilmeden (7 gün içinde) işçi ücretleri yüklenici tarafından ödenecektir.

Madde 40: Yüklenici çalıştırdığı personele İdari şartnamede öngörülen tutarı aylık maaş olarak verecektir. Ayrıca yüklenici bütün çalışanların yol ücretini maaşla birlikte ödeyecek ve bordoya dahil edecektir.

Madde 41: Çalışan personelin tamamı için SGK Sigorta İl Müdürlüklerinde ihale başlangıcından itibaren işe girişleri sağlanacak ve SGK primleri tamamlanarak yatırıldığına dair belgeler aylık olarak idareye teslim edilecektir.

Madde 42: Firma Hastanede işe başladığı gün AĞRI SGK İl Müdürlüğünden TUFAK Devlet hastanesine ait özel işyeri sigorta numarası alacaktır.

Madde 43: İş Kanunu, ilgili yönetmelikler ve Sosyal Sigortalar mevzuatının her türlü personel ve işveren hakkındaki yasalardan dolayı personel alınması, personel çıkartılması ve personel haklarının ödenmesi gibi sorumluluklar yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.

Madde 44: İşçi alacaklarının işçiler adına açılacak banka hesabına yatırılacaktır

Madde 45: Çalışan personel hastanenin, mutfağın ve yemekhanenin hiçbir bölümünü yatakhane olarak kullanamayacaktır. Mutfak ve yemekhaneye iş için gerekli malzemeler dışında malzeme konulmayacaktır.

Madde 46: İşin kontrolü Hastane Baştabipliğince oluşturulacak Komisyon marifetiyle yapılır. Bu komisyon her ay sonunda idarece pişirilmesi ve hazırlanması istenen ve firma tarafından hazırlanıp dağıtılan sabah, öğlen, akşam ve diyet yemeklerinin tabldot adetlerini ve istenilen eysafa uygun olup olmadığını ve diğer hizmetlerin şartnameye uygun şekilde yapılıp yapılmadığını bir tutanakla belirler. Bu hizmet ifa tutanağındaki kahvaltı, öğlen, akşam ve diyet yemeği tabldot toplam sayısına göre müteahhit firma aylık olarak ihale bedeli üzerinden kestiği fatura ve istenilen diğer belgeleri de ekleyerek Saymanlığa intikal ettirir.

Madde 47: Hastane personeline öğle yemekleri porselen yemek takımlarıyla verilecek, malzeme müteahhit firma tarafından karşılanacaktır. Hastalara verilen tabldot tepsiler firmaya ait olacaktır.

Madde 48: İdare aylık periyotlar halinde mevsim ve çevre koşullarına göre hazırladığı 4(Dört) adet yemek listesini(1-Diyet yemek listesi, 2-Hasta kahvaltı listesi, 3-Personel Tabldot yemek mönü listesi, 4-Hasta Tabldot mönü listesi) firmaya bildirecektir. Firma bu listelere göre yemek ve kahvaltı çıkarmakla yükümlüdür. Aylık listeler en geç 1 (bir) hafta önceden imza karşılığı firma yetkilisine teslim edilecektir. Her hangi bir mecburiyetten (malzemenin temin edilememesi, teknik arıza, vb) dolayı listelerde değişiklik yapılması gerekirse bu değişiklikler idarenin bilgisi ve onayı dahilinde yapılabilir. Ayrıca özel durumlar da (bayramlar, özel günler, vb) idare iki gün önceden haber vermek kaydı ile yemek listelerinde ve miktarlarında değişiklik yapabilir. Aksi durumlarda firmaya idare tarafından yazılı ihtar verilecektir. Ramazan ayında oruç tutan personel için iftar, sahur yemeği verilecektir. Ayrıca ramazan ayında sahur vaktinde personelin bulundurulması ve geliş gidişleri firmaya aittir. İdare tarafından belirlenecek aylık yemek listelerinde bulunacak I.Grup yemekler ve aylık verilme sıklıkları aşağıdaki gibi olacaktır.

a- Tavuk	3-4	Gün/Ay (Herkes But veya Göğüs olarak verilecektir.)
b- Parça et Balık	7-8	Gün/Ay
c- Etli Sebze Yemekleri	10-11	Gün/Ay
d- Köfteler	5-6	Gün/Ay
e-Etli Kuru Baklagiller	2-3	Gün/Ay

II. ve III. Grup yemekler ise o günkü I.Grup yemeğe göre idare tarafından belirlenecektir.

Madde 49: Yemeklerin pişirilmesinde içine konulacak malzemelerin standart gramaj miktarları Ek-3'de sunulduğu gibi olacaktır. Bu gramajlar idare tarafından kontrol edilerek şartnameye uymayan bir durumun tespiti halinde firmaya yazılı ihtar verilecektir.

Madde 50: Yemek hazırlamada kullanılacak gıda malzemelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğü (GMT) ve Türk Standartları Enstitüsü Kuramunun (TSEK) ilgili şartnamelerine uygun olacaktır. Yemek hazırlama ve servisinde kullanılan kap ve malzemelerde TSEK' nun ilgili standartlarına uygun olacaktır. Bu şartları uygun olmayan hiçbir malzeme muayene komisyonu tarafından kabul edilmeyecek ve firmaca kullanılmayacaktır.

Madde 51: Yemek hazırlamada veteriner hekim kontrolünde kesilmiş I.sınıf kalitede ve menşei belgesi olan dana ve koyun eti kullanılmalıdır. Etler işlenmiş olarak getirilerek mutfaktaki soğuk hava depolarına konulacaktır. Soğuk hava depolarına uzun tatiller hariç en fazla 7(Yedi) günlük et stoku yapılacaktır.

Madde 52: Yemek hazırlamada kullanılan balık, tavuk ve tavuk ürünleri belirli firmalardan alınacak ve TSE veya ISO 9001 belgeli olacaktır. Söz konusu belgelere haiz olmayan veya menşei belli olmayan et, balık, tavuk ve tavuk ürünleri kesinlikle muayene komisyonu tarafından kabul edilmeyecek ve firmaca kullanılmayacaktır.

Madde 53: Et, tavuk, balık, süt, yoğurt, yumurta, taze sebze ve meyveler, tereyağı vb. gıdalar soğuk hava depolarında muhafaza edilecektir. Peynir, zeytin, salamuralar, dondurulmuş gıdalar, paket sütler, paket yoğurtlar ve paket kahvaltılıklar dışında yukarıda belirtilen gıda maddelerinin soğuk hava deposunda saklanma süresi 48 saattir. Bu süreden fazla bekleyen gıda malzemeleri kesinlikle kullanılamaz. Kullanılacak her türlü süt ve süt ürünleri kesinlikle pastörize olacaktır. Aksi durumda muayene komisyonu tarafından kabul edilmeyecektir.

Madde 54: Fuzlu ve tuzsuz ekmekekler 50'şer gramlık yuvarlak ekmekek olacak ve her biri ağzı kapalı tekli poşetler içinde ve plastik kasalara konularak hijyenik koşullarda mutfağa getirilecektir. Ekmekekler mutfakta ve yemekhanede CrNi ekmekek dolaplarında muhafaza edilecektir. Bayat ve poşetsiz ekmekekler kesinlikle servise verilmeyecektir.

Madde 55: Yemek pişirilmesinde besin sanitasyonuna protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özen gösterip gerekli tedbirleri almak firmanın görevidir.

Madde 56: Pişirilen yemekler ve hazırlanan kahvaltılıklar her gün renk, koku, kıvam ve tat olarak mesai saatleri dahilinde hastanemiz diyetisyeni mesai dışında ve tatil günlerinde ise hastane nöbetçi memuru tarafından kontrol edilip onaylandıktan sonra servise sunulacaktır. Servise sunulması uygun görülmeyen yemek ve kahvaltılıklar diyetisyen veya nöbetçi memur tarafından bir tutanakla idareye bildirilecek ve idare tarafından firmaya yazılı ihtar verilecektir.

Madde 57: Numune kontrolüne gelen yiyeceklerden ağzı kapalı steril cam kavanozlara 50'er gram numune alınarak soğuk hava deposuna konulacak olan kitli numune dolabında 72 saat saklanacaktır. Bu tür numuneler Hıfzısıhha Enstitüsünde kontrol edilebilecek duruma göre işlem yapılacaktır. Bu tür kontrol ve cam kapların, numune dolabının temini firmaya aittir.

Madde 58: Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Zeytinyağı, ay çiçek ve mısırsüzü yağları kullanılacaktır.

Madde 59: Hastalara ve personele verilecek süt(200 ml.lik tetrapak kutularda), yoğurt, ayran (200 gr.lık ambalajlarda), depozitosuz teslim edilecek üzerinde firma adı, adresi, gerekli diğer bilgiler bulunacaktır.

Madde 60: Firmaya gıda malzemelerini saklaması için genel mutfak içerisindeki kuru hava depoları hazır vaziyette teslim edilecektir.

Madde 61: Bulunan çöp torbalama mahalline kendi imkanları ile nakledilecek. Gerek çöp torbalarının gerek diğer atık maddelerin, pis suların bahçe ve çevreyi kirlenmesine meydan verilmeyecektir. Çevre Bakanlığınca uygun görülen ebat ve renkte plastik torbalardan kullanılacak, çöplüğe götürülecek ve ağız sızıntı yapmayacak şekilde kapatılacak ve ücret talep edilmeyecektir.

Madde 62: Firma atık yağlar için Çevre Orman Bakanlığınca yetkilendirilmiş atık yağ toplama şirketi ile sözleşme yapacaktır. İdare atık yağlarla ilgili her hangi bir işlem yapmayacaktır.

Madde 63: Firmaya teslim edilen servis mutfağı, yemek salonu gibi tesisler, teçhizatları ve yemek pişirmede kullanılan her türlü girdi malzeme tertip, düzen, muhafaza ve kullanma yönü ile sağlık koşullarına uygun olarak icra edilip edilmediği hususu alıcı yetkilisi tarafından her an kontrol edilebilecek ve denetlenebilecektir.

Madde 64: Firma gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacıyla Alıcı'nın mutfağında yemek pişirme ve dağıtımında kullanılmak üzere hiçbir ücret talep etmeden idareye bilgi verip yazılı iznini almak suretiyle malzeme ve ekipman yatırımı yapacak ve bunların sözleşmeyi feshi veya bitiminde önceki hale döndürülmek şartı ile aynen geri alabilecektir.

Madde 65: Yemek dağıtımından sorumlu personel diyet yemeği alan hastalara hasta başı yemek kartlarından takibini yaparak doktor tarafından önerilen diyet yemeğini aynen verecektir. Hastaların diyet yemeklerini uygun şekilde alıp almadığı diyetisyen ve servis hemşireleri tarafından kontrol edilecek ve bir aksaklık olması halinde durumu idareye tutanakla bildirilecek ve idare firmaya yazılı iltihaz verecektir.

Madde 66: Ara öğünler sadece hasta başı yemek kartında belirtilen hastalara doktorun uygun gördüğü şekilde verilecektir.

Madde 67: Yatan hastalara yemek dağıtıldıktan 30 dakika sonra bütün boş tepsiler toplanmış olacaktır. Servislerde kesinlikle boş tepsi bırakılmayacaktır.

Madde 68: Firma aşağıda belirtilen 4 kalem yemek münüsü için teklif verecektir.

Normal Yemek, Tuzsuz Yemek = 1 porsiyon 1.grup yemek + 1 porsiyon 2.grup yemek + 1 porsiyon 3.grup yemek + ekmeç

Diyet Yemeği (Diyetisyen tarafından belirlenecektir) = 1 porsiyon et yemeği + 1 porsiyon sebze yemeği + 1 porsiyon pilav, makarna veya çorba + porsiyon yoğurt veya ayran + ekmeç

Normal kahvaltı, Diyet kahvaltı = 1 porsiyon 1.grup kahvaltılık + 1 porsiyon 2.grup kahvaltılık + 1 porsiyon 3.grup kahvaltılık + 1 porsiyon içecek + ekmeç

Personel gece kahvaltısı = 1 porsiyon A grubu kahvaltılık + 1 porsiyon B grubu kahvaltılık + 1 porsiyon C grubu içecek + 200 gr ekmeç (Ek-3'de belirtildiği şekilde)

Diyet tedavisi uygulanan hastalara tedavilerine uygun çeşide kadar kahvaltı ve özel diyet yemekleri sunulacaktır. Diyetli hastaların kahvaltı ve diyet yemeği listeleri hergün hastane Diyetisyenince hazırlanıp hastane idaresi tarafından firmaya bildirilecektir. Diyet yemeği yemesi zorunlu çalışan personelin gereksinimleri, diyetisyen tarafından verilmiş listeler doğrultusunda firmaca karşılanmak zorundadır. Gerekli görülen hallerde hastane müdürlüğünün diyet kahvaltı ve yemek çeşitlerine her zaman ilave etme yetkisi bulunmaktadır. Ara öğün dağıtım saatlerini hastane müdürü belirleyecektir. Ara öğünlerde firmaca karşılanmak zorundadır.

Madde 69: Firma aşağıdaki belgeleri aylık olarak muayene komisyonuna fatura ekinde sunacaktır.

Banka hesap numarası yazısı,

Vergi borcu olmadığına dair yazı her ay,

Aylık sigorta hizmet dökümü bildirgesi her ay,

SGK primleri tahakkuk işleri her ayın 2 sine,

SGK primleri ödendi makbuzu her ay,

Maaş bordrosu her ay, (işveren ve mali müşavir tarafından onaylı)

Aylık toplam rasyon listesi

Madde 70: İdare sözleşme bedelinin %20 fazla veya %20 eksikliğini almaya yetkisine sahip olup, idareden böyle talep gelmesi halinde firma sözleşme şartlarında hükümlülüğünü yerine getirmek zorundadır.

Madde 71: Yüklenici Firma Elektrik ve su ihtiyaçları için Hastanemiz Mutfağına Firma adına elektrik ve su abonesi yaptırmak zorundadır. İşe başlama tarihinden önce bu aboneliklerin yapıldığını belgelendirmelidir.

Madde 72:

Servis Saatleri

<u>Sabah</u>	<u>Öğle</u>	<u>Akşam</u>	<u>Gece</u>
07:00-07:30	11:45-14:00	17:45-18:30	23:00-01:00
Hasta ve Refakatçilerine Kahvaltı	Hasta Refakat Hastane Pers. Yemek	Hasta Refakat Nöb. Per. Yemek	Nöbet, Personele Kahvaltı

Öğrenciler

DIYET YEMEĞİ

Her gün 11:45'da hazırlanıp yatan hastalara dağıtılacaktır.

VERİLECEK YEMEK, KAHVALTI, DIYET YEMEKLERİNİNİ ŞEKLİ:

KAHVALTI

Hasta ve hasta refakatçisine her sabah 1 öğün kahvaltı verilir. Bu kahvaltının ne şekilde ve çeşitte sunacağını idare tespit eder ve firma buna uyar, ayrıca gece nöbetçi personele de sabah kahvaltısı verilir.

ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ

Her hasta ve refakatçisine öğle ve akşam aynı yemekler olmak üzere 3'er çeşit yemek verilir. Gündüz normal mesai personele öğün 3 çeşit yemek verilir. Nöbetçi personele ek olarak 1 öğün gece kahvaltısı, 2 öğün yemek verilir.

DIYET YEMEĞİ

Her gün saat 11:45'da günlük toplam diyet yemekleri hastane mutfağında pişirilerek hemşire nezaretinde dağıtılır. Gerektiğinde günün diğer saatlerinde istenilen diyet yemekleri firma tarafından hazırlanır. Verilen diyet yemeği ve kahvaltı aynı birim fiyat üzerinden fatura edilir.

HASTA VE PERSONEL

Yemek listesini Diyetisyenler(olmadığı zaman Hastane Müdürlüğü) yazar. Hastane idaresi 1 gün sonraki kahvaltı ve yemek için kahvaltı edecek, yemek yiyecek personel, hasta ve refakatçi sayısını en geç 15:30'a kadar firma yetkilisine bildirecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç bildirildiğinde bir önceki günün sayısı esas alınacaktır.

Madde 73: Hasta ve personele verilecek yemeklerin porsiyon gramajları Ek-3'de verilmiştir. Muayene komisyonu dağıtılan yemeğin bu standartlara uygun olup olmadığını kontrol edecek ve standartların altında yemek verildiği tespit edilirse firmaya idare tarafından yazılı iltihaz verilecektir.

Madde 74: Yemekhaneye hazır kıyma getirilmeyecektir. Kıyma hastane yetkililerinin nezaretinde mutfak ortamında yapılacaktır.

Madde 75: Firma herhangi bir sebeple malzeme temininde aksaklığa meydan verir ise idare firmanın namı ve hesabına malzeme temin edip ilk hak edişinden mahsup edecektir.

Madde 76: Yüklenici firma hastaneye ait olup, kendilerine teslim edilen demirbaş malzemeleri muhafaza ederek aynı sayıda ve özellikte geri teslim edecek ve arızaları halinde hastane idaresinden hiçbir mali talepte bulunmadan en geç 3 (üç) takvim günü içinde yaptırmak zorundadır.

Madde 77- Personeler(Personel+Stajyer) ilgili şirket tarafından sözleşmenin yapılmasından itibaren en geç 10(on) gün içinde yemek fişi bastırılıp idare tarafından onaylanmış fiş karşılığı yemek verilecektir.Yemek Fişleri firma tarafından temin edilerek idareye verilecek .personeler fişler idare tarafından verilecektir.Fişler yemek fişi ,kahvaltı fişi ve ara öğün fişi ayrı renklerde olacaktır.

- Gelen personel misafirine personelin kendi fişinden kullanmak şartıyla yemek verilebilecektir.
- Dışardan gelen görevli misafirlere idare tarafından verilecek fiş karşılığı yemek verilecektir.

Madde-78- Hastane idaresinin talebi halinde özel davetler (bayram, yılbaşı, iftar yemeği vs) için yemek verilebilecektir.

Madde-79 İş başlamadan önce firma tarafından Hastanemiz Mutfağının uygun yerlerine (Hastane idaresinin görüşü alınacak) elektrik ve su abonesi yapılacak ve bu işler için tüm giderler Firma tarafından karşılanacaktır. Son hak ediş yapılırken firma elektrik ve su abonelerine ait borçları ödemiş ve dair faturaları ibraz edecektir.

Madde-80 İhalemizde hastalarımıza ve Personellerimize daha kaliteli yemek hizmeti verilmesi için Komisyonumuzca yemek fiyatlarında alt sınır belirlenmesi uygun görülmüştür, alt sınır altındaki Yemek fiyat teklifleri geçersiz sayılıp Firma ihale dışı bırakılacaktır.

İşbu teknik şartname toplam 80 (Seksen)

Madde ve 4 (dört) adet Ek'ten ibarettir.

Tuncay HACIOĞLU
Sıt Alm. Sorun.

Bilal AYAZ
İdari ve Mali İşler Müdürü V

Uzm. Dr. Ayşegül İLHAN
Tutak Devlet Hastanesi
Baştabip V

Yemek pişirmek için gerekli Tüm Demirbaş Malzemeler Hastanemiz tarafından karşılanacaktır.

Ek : 3

BİR AYLIK ÖRNEK HASTA NORMAL YEMEK LİSTESİ

Ayran Çorba-Pürelü Rosto (Garnitürlü Izgara Köfte) – Mevsim Salata
Kıymalı Kabak Kalye (Etili Bamya) –Fırın Makarna-Meyve Suyu
Dalyan Köfte (Terbiyeli Köfte) – Erişte Pilavı – Ayran
Etili Türlü (Etili Taze Fasulye) – Patatesli Kol Böreği- Yoğurt
Dana Haşlama (Izgara Tavuk Çöp Şiş) – Sebzeli Pirinç Pilava – Meyve
Patlıcan Musakka (Sosisli Mantar Sote)- Meyhane Pilava- Cacık
Kremalı Sebze Çorba – Tas Kebabı (Izgara Köfte) –Fırın Sütlaç
Kıymalı Bezelye (Kıymalı Bamya) – Pirinç Pilavı- Ayran
Ezogelin Çorba – Kuşbaşı Patlıcan Dolma (Patates Oturtma) – Tulumba Tatlısı
Etili Kuru Fasulye (Mantarlı Tavuk Sote)-Meyhane Pilavı-Cacık
Terbiyeli Köfte (Pürelü Rosto Köfte)-Salçalı Makarna- Komposto
Mercimek Çorba - Karışık Dolma (Kıy.Kabak Oturtma) – Yoğurt
Ali Nazik Kebabı (Yoğ.Ev Mantısı) – Z.Y.Barbunya – Cevizli Baklava
Etili Nohut (Sosisli Mantar Sote) – Bulgur Pilavı – Cacık
Ayran Çorba – Pilav Üstü Döner (Pilav Üstü Tavuk Kavurma) – Meyve
Kıymalı Bezelye (Kıy.Taze Fasulye) – Patatesli Kol Böreği – Ayran
Mantar Çorba – Gar.Izgara Köfte (Gar.Tavuk Göğüs Izgara) – Salata
Karniyarik (Kabak Kalye) – Meyhane Pilavı – Yoğurt
Ezogelin Çorba – Hünkar Beğendi (Gar. Kadınbudu Köfte) – Meyve
Fırın Türlü (İmam Bayıldı) - Kuşbaşı Paçanga Böreği – Ayran
Düğün Çorba – İslim Köfte (Fırın Palamut) – Kadayıf
Mantı (Yoğ Karışık Dolma) Şakşuka – Meyve
Çiflik Köfte (Hasan Paşa Köfte) – Erişte Pilavı – Meyve
Kıymalı Menemen (Kıymalı Bezelye) – Fırın Makarna – Vişne Komposto
Macar Gulaş (İzmir Köfte) –Pirinç Pilavı – Çoban Salata
Etili Kuru Fasulye (Sosisli Mantar Sote) – Bulgur Pilavı – Cacık
Salçalı Bitlek (Gar.Tekirdağ Köfte) – Yoğ.Karışık Kızartma – Şekerpare
Patates Oturtma (Patlıcan Musakka) – Pirinç Pilavı – Ayran
Kıymalı Yumurta (Sebzeli Kebab) – Erişte Pilavı – Meyve

EK: 4

GRAMAJ LİSTESİ:

GRAMAJLAR: Kahvaltı ,normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanan gramajlar T.C. Sağlık Bakanlığı,Tedavi Hizmetleri Genel Müdürlüğü,Yataklı Tedavi İşletme Yönetmeliğine bağlı kalarak düzenlenmiştir. Yemekler hazırlanırken kullanılan gıda maddelerinde bu gramajlardan aşağıya inilmeyecektir.Hastanemizde yemek verecek müteahhit firmanın uygulayacağı gramajlar ve hastanemizde çıkartılacak yemek listesi aşağıda verilmiştir.

Ancak bu listede olmayan yemeklerde diyetisyen ve idarece menüye yazıldığı takdirde, bu yemeklerde kullanılacak gramajlar verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak idare ve diyetisyenler tarafından belirlenir ve müteahhit firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Gramaj listesinde verilen miktarlar çiğ malzeme miktarıdır. Et için (Dana,tavuk kemikli et miktarıdır.Salça konserve ve bunun gibi gıdalar net ağırlık üzerinden kabul edilmiştir.)

Kahvaltıda Kullanılacak Yiyecek ve İçeceklerin Gramaj Miktarları:

Çay Kuru	1,5 gr
Süt (UHT)	200 gr
Meyve Suyu	200 gr
Beyaz Peynir	40 gr
Kaşar Peyniri	30 gr
Gravyer Peynir	15 gr
Poşet Peynir	20 gr
Poşet Bal	20 gr
Poşet Tereyağı	10 gr
Krem Peynir	20 gr
Yumurta	50-60 gr
S.Zeytin	25 gr
Y.Zeytin	25 gr
Domates.Salatalık	100+100 gr (Mevsimde)
Fındık Ezmesi	20 gr
Toz Şeker	20 gr
Ekmek...	250 gr
Simit-Pohaça	200 gr

**Normal Yemeklerin İçerdiği Malzemeler
(Çiğ Olarak Cins ve Miktarlarını Gösterir Liste)**

<u>YEMEĞİN CİNSİ</u>	<u>MALZEMENİN CİNSİ</u>	<u>MİKTARI</u>	
Tas Kebabi	Dana Eti (Kemiksiz)	150 gr.	
	Patates	100 gr	
	Soğan	20 gr	
	Havuç	20 gr	
	Soğan	20 gr	
	Salça (Domates 50 Gr)	10 gr.	
	Tuz	5 gr.	
	Çiçek Yağı	30 gr.	
	Kapama Et	Kuzu Eti (Kemikli)	200 gr
		Patates	100 gr
Kuru Soğan		20 gr	
Salça		10 gr	
Çiçek Yağ		20 gr	
Terbiyeli Haşlama Et	Tuz	5 gr	
	Dana Eti (Kemiksiz)	200 gr	
	Patates	100 gr	
	Havuç	20 gr	
	Yoğurt	20 gr	
	Un	20 gr	
	Tuz	10 gr	
	Çiçek Yağı	10 gr	
	Yumurta	¼ adet	
	Limon	¼ adet	
Aksaray Tava	Kuzu Eti	200 gr	
	Domates	50 gr	
	Y. Biber	10 gr	
	Sarımsak	1 diş	
	Patates	20 gr	
Pürel Rosta Et	Dana Eti (Kemiksiz)	150 gr	
	Patates	100 gr	
	Salça	20 gr	
	Un	10 gr	
	Süt	20 gr	

	Margarin	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Tuz	5 gr
Fırın Tavuk	Tavuk Eti	200 gr
	Patates	100 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek Yağ	20 gr
	Tuz	5 gr
Çiğlik Köfte	Dana Eti (Kemiksiz)	100 gr
	Patates	100 gr
	Havuç	20 gr
	Bezelye	20 gr
	Kimyon	0,5 gr
	Karabiber	0,5 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Salça	20 gr
	Maydanoz	1/10 D
	Çiçek Yağı	10 gr
	Tuz	5 gr
	Yumurta	1/8 Ad
Terbiveli Köfte	Dana Eti (Kemiksiz)	100 gr
	Un	10 gr
	Pirinç	10 gr
	Yoğurt	50 gr
	Yumurta	¼ Ad
	Kimyon	0,5 gr
	Karabiber	0,5 gr
	Maydanoz	1/10 D
	Nane	1 gr
	Tuz	5 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Limon	¼ Ad
	Patates	100 gr
	Konserve Bezelye	20 gr
Pürelı Dalıan Köfte	Dana Eti (Kemiksiz)	100 gr
	Patates	100gr
	Havuç	20 gr
	Bezelye	20 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Salça	20 gr
	Kimyon	0,5 gr
	Kara Biber	0,5 gr
	Süt	20 gr
	Yumurta	¼ Adet
	Maydanoz	1/10 Adet
	Dereotu	1/10 Adet
	Çiçek Yağı	10 gr
	Tuz	5 gr
	Margarin	10 gr
Pürelı Hasan Paşa Köfte	Dana Eti (Kemiksiz)	100 gr
	Patates	100 gr
	Havuç	20 gr
	Soğan	10 gr
	Kimyon	0,5 gr
	Karabiber	0,5 gr
	Salça	20 gr
	Maydanoz	1/10 Demet
	Çiçek Yağı	10 gr
	Tuz	5 gr
	Yumurta	8/1 adet
Pürelı Kadın Budu Köfte	Dana Eti(Kemiksiz)	100 gr
	Patates	100 gr
	Süt	20 gr
	Yumurta	½ adet
	Un	10 gr
	Kimyon	0,5 gr
	Karabiber	0,5 gr
	Nane	1 gr
	Çiçek yağı	30 gr
Kuru Köfte	Dana Eti(Kemiksiz)	100 gr
	Patates	100 gr
	Kuru Soğan	20 gr
	Margarin	20 gr
	Kekik	0,5 gr
	Tuz	5 gr
	Çiçek yağı	5 gr
	Kaşar Peyniri	20 gr
Çoban Kavurma	Dana Eti(Kemiksiz)	150 gr
	Patates	50 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Kuru soğan	20 gr
	Tuz	5 gr
Et Sote	Dana Eti(Kemiksiz)	150 gr
	Patates	50 gr
	Kuru Soğan	20 gr
	Yeşil Biber	20 gr

	Çiçek Yağı	10 gr
	Kekik	0.5 gr
	Karabiber	0.5 gr
	Tuz	5 gr
	Salça	20 gr
	Kaşar Peyniri	20 gr
Tavuk Köfesi (Söğüş Domates Salatalık)	Tavuk Göğüs Fileto	100 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Yumurta	1/8 ad
	Tuz	5 gr
	Yeşil Biber, Domates, Salatalık	100 gr
Balık kızartma	Karabiber	0.5 gr
	Balık Çeşitleri	200 gr
	Çiçek Yağı	30 gr
	Un	10 gr
	Tuz	5 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Maydanoz	1/10 Demet
	Limon	¼ adet
Şimşet	Tavuk Göğüs Fileto(Kemiksiz)	150 gr
	Galet Un	30 gr
	Yumurta	¼ ad
	Çiçek Yağı	20 gr
Yoğurtlu Kebap	Dana Eti(Kemiksiz)	100 gr
	Patates	100 gr
	K. Bezelye	50 gr
	Nane	1 gr
	Yumurta	¼ adet
	Un	10 gr
	Limon	¼ adet
	Yoğurt	50 gr
	Ayçiçek Yağı	30 gr
	Kuru Soğan	50 gr
	Sarımsak	20 gr
	Tuz	5 gr
Ankara Tava	Kuzu Eti(Kemikli)	100 gr
	Pirinç	60 gr
	Bezelye	5 gr
	Margarin	10 gr
	Tuz	5 gr
	Karabibe	0.5 gr
Balık Buğulama	Balık	200 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Limon	¼ adet
	Defne Yaprağı	5 gr
	Havuç	20 gr
	Patates	50 gr
Şehriye Güveç	Dana Eti (Kemikli)	200 gr
	Şehriye	60 gr
	Margarin	10 gr
	Tuz	5 gr
	Salça	20 gr
Sebzeli Fırında Tavuk	Tavuk Eti	200 gr
	Patates	50 gr
	Havuç	20 gr
	Salça	20 gr
	Konserve Bezelye	20 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Tuz	5 gr
Bahçıvan Kebap	Dana Eti (Kemiksiz)	100 gr
	Patates	100 gr
	Havuç	20 gr
	Konserve Bezelye	20 gr
	Kuru Soğan	20 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek Yağı	30 gr
	Tuz	5 gr
Patlıcan kabap	Dana Eti (Kemiksiz)	100 gr
	Patlıcan	100 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Domates	30 gr
	Çiçek Yağı	30 gr
	Maydanoz	1/10 Demet
	Tuz	5 gr
	Salça	20 gr
Islım Kebabı	Kuzu Eti (Kemikli)	100 gr
	Patlıcan	100 gr
	Domates	200 gr
	Çiçek Yağı	30 gr
	Tuz	5 gr
Yaz Turlüsü	Kuzu Eti(Kemikli)	60 gr
	Patlıcan	50 gr
	Kabak	50 gr
	Taze Bamya	20 gr
	Patates	50 gr
	Taze Fasulye	30 gr

	Domates	30 gr
	Yeşil Biber	20 gr
	Salça	20 gr
	Tuz	5 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Kuru Soğan	10 gr
Kıymalı Yumurta	Dana Eti(kemiksiz)	60 gr
	Yumurta	1 ad.
	Soğan	25 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Maydanoz	1/10 demet
Eli Kuru Fasulye	Kuzu eti(kemiksiz)	30 gr
	Kuru Fasulye	60 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek Yağı	20 gr
	Tuz	5 gr
Kıymalı Kuru Fasulye	Kuru Fasulye	60 gr
	Dana Kıyma	30 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Salça	10 gr
	Çiçek Yağı	20 gr
	Tuz	5 gr
Eli Nohut	Nohut	60 gr
	Dana Kıyma	30 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek Yağı	20 gr
	Tuz	5 gr
Kıymalı Yeşil Mercimek	Mercimek	60 gr
	Dana Kıyma	30 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek Yağı	20 gr
	Tuz	5 gr
Zeytinyağlı Barbunya Pırlakı	Barbunya	60 gr
	Patates	30 gr
	Havuç	20 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek yağı	20 gr
	Tuz	5 gr
Konserve Yemekleri	Limon	1/8 gr
	Konserve	200 gr
	Kuzu Eti(kemikli)	200 gr
	Tuz	5 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Kuru soğan	20 gr

PILAVLIK MAKARNALAR, BÖREKLER

Şehriye Pırlak Pırlak	Pırlak	60 gr
	Şehriye	10 gr
	Tuz	5 gr
Bulgur Pırlak	Margarin	20 gr
	Bulgur	60 gr
	Salça	20 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Margarin	20 gr
	Tuz	5 gr
Mercimekli Bulgur Pırlak	Bulgur	40 gr
	Y. Mercimek	20 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Margarin	20 gr
	Salça	10 gr
	Tuz	5 gr
Soslu Makarna	Makarna	60 gr
	Salça	20 gr
	Margarin	20 gr
	Tuz	5 gr
Peynirli Makarna	Makarna	60 gr
	Peynir	20 gr
	Margarin	20 gr
	Tuz	5 gr
Fırın Makarna	Makarna	60 gr
	Peynir	20 gr
	Margarin	20 gr
	Tuz	5 gr
	Yumurta	¼ gr
	Süt	30 gr
İç Pırlak	Tavuk Çiğeri	20 gr
	Pırlak	60 gr
	Kuş üzümü	5 gr
	Çam Fıstığı	5 gr
	Karabiber	0,5gr
	Margarin	20gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Tuz	5 gr

Nohutlu Pirinç Pilavı	Pirinç	50 gr
	Nohut	10 gr
	Margarin	20 gr
	Tuz	5 gr
Domatesli Bulgur Pilavı	Bulgur	60 gr
	Domates	50 gr
	Sivri Biber	20 gr
	Margarin	20 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Tuz	5 gr
Peynirli Borek	Yufka	75 gr
	Yumurta	¼ adet
	Margarin	20 gr
	Peynir	20 gr
	Tuz	5 gr
	Süt	50 gr
Sigara Böreği	Yufka	75 gr
	Peynir	20 gr
	Maydanoz	1/8 Demet
	Yumurta	1/8 Adet
	Çiçek Yağı	30 gr
Peynirli Kol Böreği	Yufka	75 gr
	Peynir	20 gr
	Yumurta	¼ Adet
	Maydanoz	1/8 Demet
	Süt	50 gr
	Çiçek Yağı	30 gr
	Tuz	5 gr
Ispanaklı Kol Böreği	Yufka	75 gr
	Yumurta	¼ Adet
	Süt	50 gr
	Çiçek Yağı	30 gr
	Tuz	5 gr
	Ispanak	50 gr
	Soğan	10 gr
Patatesli Kol Böreği	Yufka	75 gr
	Yumurta	¼ Adet
	Maydanoz	1/8 Adet
	Süt	50 gr
	Çiçek Yağı	30 gr
	Tuz	5 gr
	Patates	50 gr
	Soğan	10 gr

CORBALAR

Yayla Çorbası	Yoğurt	50 gr
	Pirinç	20 gr
	Yumurta	1/8 Adet
	Un	10 gr
	Çiçek Yağı	5 gr
	Nane	0,5 gr
	Tuz	5 gr
Ezogelin Çorba	Mercimek	20 gr
	Pirinç	10 gr
	Un	10 gr
	Çiçek yağı	5 gr
	Tuz	5 gr
	Bulgur	10 gr
	Karabiber	0,5 gr
	Nane	0,5 gr
	Salça	20 gr
	Yumurta	1/8 Adet
	Limon	¼ Adet
Buğday Çorba	Buğday	10 gr
	Un	10 gr
	Yoğurt	50 gr
	Yumurta	1/8 Adet
	Çiçek Yağı	5 gr
	Tuz	5 gr
	Nane	5 gr
Düğün Çorba	Dana Eti	20 gr
	Un	10 gr
	Yumurta	1/8 Adet
	Çiçek Yağı	5 gr
	Tuz	5 gr
	Yoğurt	50 gr
Mercimek Çorbasi	Mercimek	20 gr
	Un	10 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Limon	¼ Adet
Domates Çorbasi	Un	20 gr
	Salça	100 gr

	Çiçek Yağı	10 gr
	Tuz	5 gr
	Süt	20 gr
Şehriye Çorbası	Kaşar Peyniri	20 gr
	Şehriye	20 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Limon	¼ Adet
	Yumurta	1/8 Adet
	Tuz	5 gr
	Un	5 gr
Tarhana Çorbası	Tarhana	20 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Tuz	5 gr
	Un	5 gr
Pirinç Çorbası	Pirinç	20 gr
	Domates	25 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Maydanoz	1/10 Demet
	Tuz	5 gr
	Limon	¼ Adet
Sebze Çorbası	Kereviz	25 gr
	Havuç	25 gr
	Lahana	25 gr
	Patates	25 gr
	Kuru Soğan	5 gr
	Ay çiçek Yağı	10 gr
	Salça	20 gr
	Pirinç	5 gr
	Tuz	5 gr
Patates Çorbası	Patates	100 gr
	Süt	50 gr
	Un	5 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Tuz	5 gr
Kremalı Tavuk Çorbası	Tavuk Eti	20 gr
	Un	10 gr
	Süt	50 gr
	Yumurta	1/8 Adet
	Sıvı Yağ	10 gr
	Tuz	5 gr

SEBZELER

Zeytin Yağlı Bakla	Taze Bakla	150 gr
	Taze Soğan	25 gr
	Zeytin Yağı	15 gr
	Tuz	5 gr
	Un	5 gr
	Dere Otu	¼ Adet
	Yoğurt	100 gr
	Limon	1/8 Adet
Zeytin Yağlı Kereviz	Salça	20 gr
	Kereviz	150 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Havuç	25 gr
	Yumurta	1/8 Adet
	Limon	1/5 Adet
	Zeytinyağı	15 gr
	Patates	25 gr
	Bezelye	10 gr
	Salça	5 gr
	Tuz	5 gr
Karışık Salata(Yaz)	Domates	100 gr
	Salatalık	30 gr
	Taze Soğan	10 gr
	Maydanoz	1/10 Demet
	Sıvri Biber	20 gr
	Limon	¼ Adet
	Tuz	5 gr
Zeytinyağlı Patlıcan	Zeytin	10 gr
	Patlıcan	100 gr
	Domates	50 gr
	Zeytin Yağı	10 gr
	Salça	20 gr
	Tuz	5 gr
	Kuru Soğan	25 gr
İmam Bavıldı	Sıvri Biber	10 gr
	Patlıcan	10 gr
	K. Soğan	30 gr
	Domates	50 gr
	S. Biber	50 gr
	Çiçek Yağı	30 gr
	Maydanoz	1/10 Demet
	Salça	20 gr
	Tuz	5 gr
Etili Terbiyeli Kereviz	Kuzu Eti(Kemikli)	50 gr

	Kereviz	150 gr
	Limon	1/8 Adet
	Yumurta	1/8 adet
	Yoğurt	20 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Tuz	5 gr
	Un	5 gr
	Patates	20 gr
Taze Barbunya	Barbunya	150 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Havuç	25 gr
	Zeytinyağı	15 gr
	Salça	20 gr
	Tuz	5 gr
	Maydanoz	1/8 Adet
	Limon	¼ Adet
Patates Oturtma	Dana Eti(Kemiksiz)	50 gr
	Patates	200 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Salça	20 gr
	Domates	25 gr
	Maydanoz	1/8 Adet
	Çiçek yağı	25 gr
	Tuz	5 gr
Etili Biber Dolma	Dana eti(Kemiksiz)	50 gr
	Dolma biber	150 gr
	Pirinç	25 gr
	Kuru soğan	25 gr
	Salça	20 gr
	Domates	25 gr
	Çiçek yağı	15 gr
	Yoğurt	15 gr
	Tuz	5 gr
	Maydanoz	1/10 D
	Nane	1/10 D
	Karabiber	0.5 gr
Yoğurtlu Kıymalı Ispanak	Dana Eti(Kemiksiz)	50 gr
	Ispanak	200 gr
	Pirinç	5 gr
	Kuru Soğan	25 gr
	Salça	5 gr
	Çiçek yağı	15 gr
	Yoğurt	50 gr
	Tuz	5 gr
Yumurtalı Ispanak	Yumurta	1 ad.
	Ispanak	175 gr
	K. Soğan	25 gr
	Salça	5 gr
	Çiçek yağı	15 gr
	Tuz	5 gr
Etili Taze Bezelye	Dana Eti(Kemiksiz)	50 gr
	Bezelye	200 gr
	Tuz	5 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek yağı	15 gr
	Domates	25 gr
	K. Soğan	25 gr
Patates Salata	Patates	200 gr
	Zeytinyağı	15 gr
	Limon	¼ ad.
	Maydanoz	1/8 d.
	T. Soğan	25 gr
	Tuz	5 gr
	Zeytin	10 gr
	Mevsimine Göre Domates	50 gr
	Ç. Biber	20 gr
Patlıcan Musakka	Dana Eti(Kemiksiz)	50 gr
	Patlıcan	200 gr
	K. Soğan	25 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek yağı	30 gr
	Tuz	5 gr
	Domates	25 gr
	Ç. Biber	20 gr
Kabak Dolma(Yoğurtlu)	Dana Eti(Kıyma)	50 gr
	Kabak	200 gr
	Pirinç	25 gr
	Dereotu	1/6 demet
	K. Soğan	25 gr
	Tuz	5 gr
	Salça	20 gr
	Çiçek yağı	15 gr
	Yoğurt	50 gr
Kabak Musakka	Dana Eti (Kıyma)	50 gr
	Kabak	200 gr
	Çiçek yağı	15 gr
	K. Soğan	25 gr
	Salça	20 gr

Kıymalı Karnabahar	Yoğurt	50 gr	
	Tuz	5 gr	
	Dana Eti (Kıyma)	50 gr	
	Çiçek yağı	15 gr	
	K. Soğan	25 gr	
	Salça	20 gr	
	Tuz	5 gr	
	Karnabahar	200 gr	
	Limon	¼ adet	
	Yoğurtlu Havuç Karnabahar Kızartma	Yoğurt	50 gr
Yumurta	¼ ad.		
Havuç	100gr		
Un	20 gr		
Karnabahar	100gr		
Salça	5 gr		
Tuz	5 gr		
Menemen	Domates	100gr	
	Biber	50 gr	
	Soğan	25 gr	
	Maydanoz	1/10 de	
	Yumurta	1 adet	
	Çiçek yağı	10 gr	
	Tuz	5 gr	
	Dana Eti (Kemiksiz)	50 gr	
	Taze Fasulye	100 gr	
	Domates	25 gr	
Eli Taze Fasulye	Salça	20 gr	
	K. Soğan	25 gr	
	Çiçek yağı	15 gr	
	Tuz	5 gr	
	Dana Eti (Kıyma)	50 gr	
	Patlıcan	200 gr	
	K. Soğan	25 gr	
	Domates	25 gr	
	Maydanoz	1/10 gr	
	Tuz	5 gr	
Karnıyarık	Salça	20 gr	
	Çiçek yağı	30 gr	
	Karabiber	0,5 gr	
	Patlıcan ve Domates Dolma Malzemeler biber dolmanın aynıdır.		
	Karışık Yaz Kızartması	Patlıcan	50 gr
		Biber	50 gr
		Çiçek yağı	30 gr
		Yoğurt	50 gr
		Kabak	50 gr
		Zeytinyağı	10 gr
Taze Fasulye		75 gr	
Soğan		20gr	
Salça		20 gr	
Tuz		5 gr	
Taze Fasulye Zeytinyağı	Zeytinyağı	10 gr	
	Pırasa	175 gr	
	Zeytinyağı	15 gr	
	Havuç	25 gr	
	Tuz	5 gr	
	Salça	20 gr	
	Limon	¼ ad.	
	Pirinç	5 gr	
	Maydanoz	1/10 adet	
	Zeytinyağılı Pırasa	Kabak	100gr
K. Peynir		10 gr	
Un		10 gr	
Süt		40gr	
Yumurta		½ ad.	
Kıyma		40gr	
Margarin		10 gr	
Tuz		5 gr	
D Biber		150 gr	
Kabak Öğreten		Pirinç	40 gr
	Domates	20 gr	
	Soğan	20 gr	
	Ç. Fıstığı	5 gr	
	K. Üzümlü	5 gr	
	Limon	¼ ad.	
	Zeytinyağı	20 gr	
	Karabiber	0,5 gr	
	Tuz	5 gr	
	Salça	20 gr	
Zeytinyağılı Biber Dolma	Nane	0,5 gr	
	Marul	1/6 ad.	
	Havuç	20 gr	
	Kırmızı Lahana	30 gr	
	T. Soğan	10 gr	
	Maydanoz	1/10 demet	
	Zeytinyağı	10 gr	
	Limon	¼ ad.	
	Dere Otu	1/10 demet	

Pıvaz

Kuru Fasulye	50 gr
K. Soğan	20 gr
Yumurta	¼ ad
Maydanoz	1/10 demet
Zeytinyağı	15 gr
Zeytin	10 gr
Tuz	5 gr
Yoğurt	100 gr
Salatalık	50 gr
Nane	0.5 gr
Zeytinyağı	5 gr
Tuz	5 gr
Turşu Karışık	100gr

Çaek

MEYVELER

Elma	200 gr
Armut	200 gr
Üzüm	200 gr
Şeftali	200 gr
Mandalına	200 gr
Portakal	200 gr
Kayısı	200 gr
Kıraz	200 gr
Çilek	200 gr
Yenidunya	200 gr
Muz	200 gr
Kavun	500 gr
Hurma	200 gr
Karpuz	500 gr

TATLILAR

Aşure

Buğday	15 gr
Nohut	10 gr
K. Fasulye	10 gr
Şeker	50 gr
K. Üzüm	5 gr
K. Kayısı	5 gr
Fındık	5 gr
Ceviz	5 gr
Nişasta	5 gr
K. İncir	5 gr

Kemal Paşa Tatlısı

Kemalpaşa Tatlısı	40 gr
Şeker	50 gr
Ceviz	10 gr
H Cevizi	0,5 gr
İrmik	50 gr
Şeker	50 gr
Yağ	20 gr
Ç. Fıstığı	5 gr
Tarçın	0,5 gr
Süt	20 gr

İrmik Helva

Süt	200 gr
Şeker	50 gr
Pirinç	20 gr
Nişasta	10 gr
Tarçın	0,5 gr
Vanilya	0,5 gr

Kabak Tatlısı

Kabak	300 gr
Şeker	50 gr
Ceviz	10 gr

Revani

Un	20 gr
Şeker	50 gr
İrmik	50 gr
Yumurta	½ adet
Yağ	20 gr
H Cevizi	0,5 gr
Ceviz	10 gr

Tahin helva

Tahin Helva	80 gr
Yazlık Helva	75 gr

Lokma Tatlısı

Un	50 gr
Şeker	50 gr
Yağ	30 gr
Maya	2 gr
Yumurta	¼ adet

Kadayıf

Kadayıf	60 gr
Şeker	50 gr
Ceviz	10 gr
Yağ	20 gr
Limon	1/10 adet

İncir tatlısı

Kuru İncir	60 gr
Şeker	50 gr
Ceviz	10 gr

Ayva tatlısı

Süt	20 gr
Ayva	200 gr
Şeker	50 gr
Krema	5 gr

Şekerpare

Ceviz	10 gr
Maya yada Karbonat	0,5 gr
Un	50 gr

Yumurta

	1/8 adet	
	Şeker	50 gr
	Sıvı yağ	10 gr
	Yoğurt	20 gr
	İrmik	20 gr
	Un	20 gr
	Şeker	50 gr
	Yumurta	1/8 adet
	Yoğurt	20 gr
	Yağ	10 gr
	Ceviz	10 gr
	Karbonat	0,5 gr
	Un	50 gr
	Şeker	50 gr
	Yumurta	1/2 adet
	Yağ	30 gr
	Vişne	100 gr
	Şeker	40 gr
	T.Erik	100 gr
	Şeker	40 gr
	T.Kayısı	100 gr
	Şeker	40 gr
	Çilek	100 gr
	Şeker	40 gr
	Ayva	100 gr
	Şeker	40 gr
	Elma	100 gr
	Şeker	40 gr
	Vişne	50 gr
	Şeker	40 gr
	K.Erik	50 gr
	Şeker	40 gr
	K.Kayısı	50 gr
	Şeker	40 gr
	K.Üzüm	50 gr
	Şeker	40 gr

DİYET YEMEKLERİ

	Ispanak	200 gr
	Salça	5 gr
	Çiçek Yağı	5 gr
	K. Soğan	10 gr
	Pirinç	5 gr
	Yoğurt	50 gr
	Pırasa	200 gr
	Salça	5 gr
	Ç. Yağı	5 gr
	K. Soğan	10 gr
	Limon	1/2 gr
	Pirinç	5 gr
	karnabahar	200 gr
	Salça	5 gr
	Ç. Yağı	5 gr
	K. Soğan	10 gr
	Patlıcan	200 gr
	Salça(Domates)	5 gr
	Ç. Yağı	5 gr
	K. Soğan	10 gr
	T. Fasulye	200 gr
	Salça(Domates)	5 gr
	Ç. Yağı	5 gr
	K. Soğan	10 gr
	Bamya	200 gr
	Salça	5 gr
	Ç. Yağı	5 gr
	K. Soğan	10
	Konserve Çeşitleri	200 gr
	Salça	5 gr
	Ç. Yağı	5 gr
	K. Soğan	10 gr
	Pirinç	60 gr
	Ç. Yağı	5 gr
	Makarna	60 gr
	Ç. Yağı	5 gr
	Patates	150 gr

MEYVALAR HEPSİ 200 GR.KAYUN-KARPUZ 500 GR OLACAKTIRSAKKARİNER

Sakarınlı Muhallebi	Süt	200 gr
	Pirinç unu	20 gr
	Sakarın	4 adet
Sakarınlı Komposto	Kuru meyve	50 gr
	Taze meyve	100 gr
	Sakarın	4 adet
Sakarınlı Pehle	Nışasta	20 gr
	Sakarın	4 adet
	Et	150 gr
	Haşlama et	150 gr

DİYET ETLEER

Köfte	150 gr
Tavuk Eti	150 gr
Balık eti	150 Gr

DİYET TAVILHAR

Kuru Üzüm	Kuru Üzüm	50 gr
	Şeker	50 gr
Vişne Taze	Vişne(Taze)	100 gr
	Şeker	50 gr
Ayva	Ayva	100 gr
	Şeker	50 gr
K Kayısı	K Kayısı	50 gr
	Şeker	50 gr
Taze Kayısı	Kayısı	100 gr
	Şeker	50 gr
Elma	Elma	100 gr
	Şeker	50 gr
Taze Erik	Erik	100 gr
	Şeker	50 gr
K Erik	Erik	50 gr
	Şeker	50 gr
Vişne Kuru	Vişne	50 gr
	Şeker	50 gr
Nışasta Peltesti	Nışasta	20 gr
	Şeker	50 gr
Muhallebi	Süt	200 gr
	Pirinç Unu	20 gr
	Şeker	50 gr
Sutlaç	Süt	200 gr
	Pirinç	10 gr
	Şeker	50 gr