

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
AĞRI İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**PATNOS İLÇE DEVLET HASTANESİ 3 AYLIK MALZEMELİ YEMEK PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI
HİZMETLERİ ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. İŞİN KONUSU:

Bu şartnamenin konusu ve amacı, Ağrı İl Sağlık Müdürlüğümüze bağlı Patnos İlçe Devlet Hastanesi'nde ihtiyaç duyulan yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetlerinin resmi tatiller dahil 7 gün 24 saat boyunca kesintisiz sağlanması işi olup, her türlü malzeme dahil olmak üzere pişirilmesi, dağıtımı, servis ve servis sonrası hizmetlerin tamamının yükleniciye ait olmak üzere, zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesinde, dikkate alınacak usul ve esasları, kullanılacak işgücü, demirbaş, ekipman ve yemek malzemesinin cinsini, özelliklerini ve miktarını belirtmektir. Ayrıca bu hizmet, hazırlanan yemeğin dağıtım yapılacak yerlere transferi ve servis edilmesi, yemek sonrası temizlik (bulaşıkların yıkanması, çöplerin bertarafı, hizmet için kullanılan alanların ve mutfak mahalli, mutfak ambarı, soğuk hava depoları, yemekhane ve kuru gıda depolarının vs. temizliği) hizmetlerini de kapsar.

2. TANIMLAR:

İdare:Patnos İlçe Devlet Hastanesi.

Kontrol Teşkilatı:Hastanemiz tarafından görevlendirilen; hizmet alımları muayene ve kabul yönetmeliği ile hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan kurulu,

Muayene ve Kabul Komisyonu:Hastanemiz tarafından görevlendirilen; hizmet alımları muayene ve kabul yönetmeliği ve hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan muayene ve kabul komisyonunu,

Yüklenici:Bu ihaleye konu olan hizmeti veren gerçek ya da tüzel kişiliği ifade eder.

3. İŞİN YAPILMA YERİ:

Patnos İlçe Devlet Hastanesi Yemekhanesi ve bağlı ek binaları

4. VERİLECEK HİZMETİN CİNSİ:

Hastanemiz mutfağında, yemekhanesinde, servislerde;

- Hasta ve hasta refakatçisine sabah kahvaltısının, öğle yemeğinin ve akşam yemeğinin,
 - Nöbetçi personele gece kahvaltısının, öğle ve akşam yemeğinin,
 - Normal mesaiye gelen çalışanlarına öğle yemeğinin,
 - Gerekli görülen hastalara ara öğünün,
- hazırlanması, servis edilmesi ve servis sonrası bulaşıkların yıkanması ve temizlik hizmetinin verilmesidir.

TÜR	NORMAL YEMEK	DİYET YEMEĞİ	KAHVALTI	DİYET KAHVALTI	ARA ÖĞÜN	R1-R2(AÇIK SIVI)DİYET
SAYI	30.000(otuzbin)	4.500(dörtbinbeşyüz)	9.300(dokuzbinüçyüz)	2.500(ikibinbeşyüz)	1.200(binikiyüz)	900(dokuzyüz)

Tablo'da belirlenen yemek adetleri yaklaşık hesaplanan değer olup, bu sayılar hasta ve refakatçi sayısı ile personel hareketleri, yangın, sel, deprem, savaş, tadilat, tamirat vb. sebeplerle artıp azalabilir. Bu durumda öğün sayısında %20 artma veya %20 azalma olabilir.

Personele; yemek takip sisteminde kart okutularak(kart okutulmak suretiyle turnike sisteminden geçilerek) öğle ve akşam yemeği, gece kahvaltısı dağıtım yapılar ve sistem raporlarındaki toplam sayılara göre ödeme yapılır. (Sistem raporları hastanemiz Hbys sistemiyle entegre olan ve giderlerinin yüklenici tarafından karşılanacağı yazılım üzerinden alınır.) Hasta ve refakatçiler için servislerde dağıtılan yemeklerin ödemesi ise; hastanemiz Hbys Sistemine Servis sorumlu hemşirelerince hergün ve öğünlük olarak hasta kaydına girilen diyet yemek sayısı baz alınarak yapılacaktır(refakatçilerin yemek alma-almama durumuna göre takibi yapılarak sisteme servis sorumlu hemşirelerince işlenecektir) Yüklenici, bu sistemden alınan sayılara göre yapılan ödemeyi kabul eder.

Turnike Kart okuma sisteminin arızalanarak çalışmadığı durumlarda ve personele çalışma yerlerinde servis edilen gece kahvaltısı dağıtımında; yemek yiyen çalışanlardan süpervizör eşliğinde imza alınarak tutanak tutulur ve yine süpervizör kişi sayısı tarihi açıkça yazılmış şekilde imzalayarak bu tutanağı idareye teslim eder bu listeler ay sonunda yemek takip sistemi raporları ile toplanarak ödeme yapılır. Sistemin çalışmadığı günden itibaren arızanın giderilmediği her gün için sözleşme metninde bulunan cezai müeyyideler uygulanacaktır. Hastanemizde Diyetisyen, yemek işleri kontrol veya muayene kabul komisyonu üyelerinin veya işe memurunun olmadığı mesai dışı saatlerde veya bu personellerin idari-resmi izinli olduğu durumlarda mutfak işleri ve işleyişini süpervizör denetleme yetkisine sahiptir.

Turnike sayıları günlük olarak yüklenici tarafından çıktı olarak alınacak ve işe memuruna veya kontrol teşkilatına firma temsilcisi tarafından imzalanmış olarak teslim edilecektir. Yemekhane turnike sistemine fişi çekilmek veya başka bir surette idarenin izni veya onayı olmadan yüklenici tarafından müdahale edilmesi sonucu turnike yemek sayılarının alınmadığı

Dyt. Ayşe ÖZER
M. J.

Dyt. Canan DENCİCİ
Canan

Mehmet NARİN 64
Müdür Yardımcısı
Patnos Devlet Hastanesi

durumlarda; durumun kameralardan veya şahitlerle tespit edilmesiyle yüklenici hem sözleşme metnindeki cezai müeyyideleri hem de sayıların elde edilememesi sonucu o gün için oluşan eksik sayılara göre faturanın kesilmesini kabul eder.

Pandemi sürecinde hijyenik koşulların sağlanıp bulaş riskini en aza indirebilmek için hastane personeli hasta ve refakatçilerine her türlü yemek ve kahvaltı tek kullanımlık disposable 5 gözlü köpük tabldotlarda ve kapaklı 4 gözlü tabaklarda ve yine kahvaltıda 3 gözlü kapaklı köpük tabaklarda, tek kullanımlık plastik çatal ve kaşık ile servis edilecektir.

5. ELEMANLARIN NİTELİKLERİ VE TEMİNİ İLE İLGİLİ ŞARTLARI:

5.1. Personele Ait Bilgiler:

İlgisine göre kendi alanında deneyimli, diplomalı, bonservisli veya Milli Eğitim Bakanlığınca onaylanmış kurs sertifikalı olacaktır.

Her bir personel için aşağıda istenen belgeleri içeren bir özlük dosyası oluşturularak sözleşmenin imzalanmasından sonra ve işe başlamadan önce, idareye teslim edilecektir. Mevzuatı gereği, işe başladıktan sonra temin edilebilecek belgeler en geç 2 (iki) ay içerisinde özlük dosyalarına eklenecektir.

-Nüfus cüzdanı fotokopisi

-istenilen Diploma veya mezuniyet belgesi (belgelerin aslı idarece görülecek)

-Çalışan ile yüklenici firma arasında imzalanan sözleşme.

-Çalışanın kimlik kartı veya belgesi fotokopisi (belgelerin aslı idarece görülecek)

-Yüklenici çalıştırdığı her bir personelin usulüne uygun olarak hazırlanmış sigortalı işe giriş bildirgelerinin birer suretini

Ayrıca yüklenici firma işten ayrılan personelin işten ayrılma tarihi ve nedenini gösterir (sigortalı işten ayrılış bildirgesi) belgeyi idareye teslim etmek zorundadır. İşe yeni alınan her personel için bu maddede yer alan özlük dosyasını hazırlayarak idareye teslim etmek zorundadır.

Teknik şartnamede belirtilen işçi sayılarında, azalma olması durumunda, azalmanın sebebi Kontrol teşkilatına 24 saat içerisinde bildirilecektir.

Aşçı	Diplomalı veya sertifikalı veya bonservisli veya ilgili okul mezunu veya 2 yıl deneyimli en az ilkokul mezunu
Aşçı yardımcısı	Sertifikalı veya bonservisli veya ilgili okul mezunu veya 2 yıl deneyimli en az ilkokul mezunu
Garson, Bulaşıkçı ve servis elemanı	En az ilkokul mezunu

5.2. Personel Branş ve Sayıları:

	İşçi Sayısı	Aşçı	Aşçı yardımcısı	Garson, Bulaşıkçı ve servis elemanı
Patnos İlçe Devlet Hastanesi	8 Kişi	1	2	5

Yüklenici Vekili:

Yüklenicinin kendi bünyesinde çalıştıracağı yüklenici vekili, şoför, ambar memuru, güvenlik görevlisi, sekreter ve benzeri kadrolardaki kişiler toplam sayıya dahil değildir. Yüklenici kendi bünyesinde çalıştıracağı bir tane tam yetki verdiği vekilini, ihaledeki kısımlar bazında hizmetin başında bulunduracaktır. Yüklenici vekili hastanede bulunmak zorundadır. Yüklenici vekil ile ilgili, noter onaylı vekaletname ve imza sirküleri sözleşme imzalandıktan sonra 10 gün içerisinde İdareye teslim edecektir. Yüklenici vekili en az 2 yıllık yüksekokul mezunu olacaktır.

Yüklenici Vekilinin Görevleri

- Yüklenici ile idare arasındaki irtibatı sağlar.
- Sözleşme hükümlerine göre çalıştırılan tüm personelin görev yetki ve sorumluluklarını yürürlükteki mevzuat ve bu şartname hükümlerine aykırı olmamak kaydıyla belirler ve görevlerini düzenli ve verimli bir şekilde yapmalarını sağlar.
- Bu şartname de belirtilen hizmetlerin yerine getirilmesi için gerekli tüm organizasyonları yapar ve idareye bildirir.
- Sözleşmede belirlenen Yüklenici yükümlülüklerinin yerine getirilmesine ilişkin her çeşit idari-mali-teknik resmi evrak-tutanakların (Tutanaklar, yemek günlük iase ve vukuat cetveli gibi) tutulması işlemlerini zamanında ve usulüne uygun olarak yapar,
- Yüklenici bünyesinde çalışanların işe alma-çıkarma, izin-istirahat, görev-unvan değişikliği gibi her türlü insan kaynakları hizmetlerini, idare ile koordineli olarak yürütür,
- Gerek hastane içerisinde gerekse yemek üretim ve dağıtım konusunda gerekli tedbirleri alır ve hizmetin aksamaması için koordinasyonu sağlar.
- Hastaneye teslim edilen ve yemek üretiminde kullanılan malzemelerden sorumludur.

Mehmet NARİN
Müdür Yardımcısı
Patnos Devlet Hastanesi^{2/64}

5.3. Ödemeye İlişkin Belgeler:

Yüklenici, aşağıdaki belgeleri düzenleyeceği faturaya eklemek zorundadır.

- Ücret Bordrosu (ödeme yapılacak aya ait),
- İşçi ücretlerine ilişkin Banka tasdikli Çalışan Listesi (önceki aya ait),
- İşçi ücretlerine ilişkin Banka Dekontları (önceki aya ait),
- Varsa İşçilere ait İcra Tahsilat Yazısı ve Makbuzu (önceki aya ait),
- SGK Primlerine ait Banka Dekontu (önceki aya ait),
- SGK Primlerine ait Tahakkuk Fişi (önceki aya ait),
- Barkodlu Sigortalı Hizmet Listesi (önceki aya ait),

Muayene, Denetim, Kontrol ve Hakediş işlemlerini hastane kendisi düzenlenecek ve teslim edilecektir. Hakediş belgelerinde İdaremizce belirlenen asgari elemanların dışında, yüklenicinin uhdesinde çalışan ve toplam işçi sayısına dahil olmayan başka bir işçiye ait hiçbir bilgi olmayacaktır.

Yüklenici çalıştırmış olduğu her personelle ilgili ayrı özel bordro düzenleyecektir.

Yükleniciye yenilen yemek miktarı kadar ücret ödenecektir.

5.4. Hakediş ve Maaş:

Çalıştırılacak işçilerin her türlü sosyal ve mali özlük hakları yükleniciye aittir. Yükleniciye yapılacak her türlü hak ediş için, hastane tarafından en geç hizmetin verildiği ayı takip eden ay içerisinde ödenmesine özen gösterilecektir. Ancak, hakediş ödemesi yapılıp yapılmamasına bakılmaksızın, yüklenici hakediş ödemesini beklemeden en geç ayın ilk 10.uncu günü tüm işçilerin işçilik ücretlerini ödeyecektir. İşçi ücretleri ile ilgili her türlü istihkak bankalar aracılığı ile ödenecektir. Banka aracılığıyla ödeme yapılmasına imkan bulunmaması halinde T.C. Posta ve Telgraf Teşkilatı Genel Müdürlüğü şubeleri aracılığı ile yapılacaktır.

Yüklenici, hak edişin yatırılacağı kendilerine ait banka hesap bilgilerini içeren dilekçe/beyanname verirken, işçiler adına düzenlenen ücret bordrolarını da vereceklerdir. İlgili aya ait hak ediş ödemesi yapılmadan, ödemesi yapılan bir önceki aya ilişkin belgeler (işçi ücretlerinin işçiler adına açılacak banka hesaplarına yatırıldığına dair her işçinin adının görüldüğü belgeler ile bu ücretlere ilişkin primler ile vergilerin ilgili yerlere yatırıldığına dair belgeler) yüklenici tarafından hastaneye verilecektir. Ve söz konusu belgeler ilgili İdare tarafından teyit ettirilecektir.

Asgari ücretin üzerinde fazla ödeme, yol parası, ulusal bayram ve genel tatil günleri ile fazla çalışma ücretleri personellerin bordrolarına ve SGK işlemlerine aynen yansıtılacaktır. Bayram ve resmi tatil günlerinde yürütülen hizmet veya diğer günlerde yüklenicinin yaptıracağı fazla çalışma karşılığı doğabilecek her türlü fazla mesai ücretlerinden tamamen yüklenici sorumlu olacaktır. İşçinin eksik veya fazla çalışma süreleri iş mevzuatı hükümlerine göre denkleştirme yapılarak yasal çalışma süresine eşitlenecektir. Yüklenici; yükledikleri iş gereği çalıştıracakları personellerin tüm özlük hakları, personelin işten çıkarılması durumunda doğacak kıdem tazminatı, ihbar tazminatı, yıllık izin ücreti, fazla çalışma ücreti, hafta tatili ücreti, ulusal bayram tatil ücreti gibi tüm işçilik alacaklarından yüklenici sorumludur. İdarenin personele karşı her hangi bir sorumluluğu olmayacaktır.

İşçilerin yemek ihtiyaçları yüklenici tarafından karşılanacaktır. Ancak, yükleniciye yemek ihtiyacının karşılanması noktasında bir bedel ödenmeyecek olup, bu bedelin karşılığı olarak, hizmet alımı kapsamında çalıştırdığı işçilerin yemek ihtiyaçlarını karşılaması için hastanede çıkan yemekten bedelsiz olarak faydalanması imkânı verilecektir.

Resmi, Dini Bayram ve Yılbaşı günlerinde de Yemek Hizmeti devam edecektir. Ulusal Bayram Ve Genel Tatil günleri için 4857 sayılı İş Kanununun 47. maddesi uyarınca ücret hesaplanacaktır. Ulusal bayram ve resmi tatil günlerinde çalıştırılması düşünülen personel sayısı ve toplam tatil gün sayılarına ilişkin idari şartnamede düzenleme yapılmıştır.

Fazla çalışma İş Kanununda yazılı koşullar çerçevesinde haftalık 45 saati aşan çalışmalarını ifade eder. Fazla çalışmanın her saati için verilecek ücret, normal çalışma ücretinin saat başına düşen tutarının yüzde elli yükseltilmesi suretiyle ödenir. Fazla çalışma süresinin toplamı bir yılda iki yüz yetmiş saatten fazla olamaz. Bu süre sınırı, işyerlerine veya yürütülen işlere değil, işçilerin şahıslarına ilişkindir. Fazla çalışma gerçekleştirildiği takdirde, çalışılan fazla mesaiye denk gelen ücret hakedişte yüklenici tarafından ödenecektir.

Elektrik ve su kullanım bedeli için aylık olarak 3.000 tl firmanın hakedişinden kesilecektir.

5.5. Çalıştırılacak Personellere ait ücret ödemesi

Şartnamenin 5.2 maddesinde hastanemizde yemek hizmeti alımı devam ettirilen personel sayıları belirtilmiştir. Personel sayıları ihaleye teklif sunacak isteklilerin bilgilendirilmesi için verilmiştir. Personel sayılarının hizmette aksamaya sebebiyet vermeden devam ettirilmesi için sayıların yüklenici tarafından belirlenmesi gerekmektedir. (Tabloda belirtilen personel sayısından az olmamak kaydıyla) Bu hususta idareden herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır. Yemek hizmeti porsiyon başı fiyat üzerinden değerlendirilecektir.

Çalıştırılacak Personellere ait ücret ödemesi

Çalıştırılacak personellere maaş olarak en az :

Yüklenici Vekili: en az brüt asgari ücretin %60 fazlası



Mehmet NARİN
Müdür Yardımcısı
Patnos Devlet Hastanesi

Aşçı: En az brüt asgari ücretin %50 fazlası,

Aşçı Yardımcısı: En az brüt asgari ücretin %40 fazlası,

Dağıtım- Garsoniye- Temizlik- Bulaşık Hizmetlerinde Çalışan Eleman: En az brüt asgari ücretin %20 fazlası

Personel Kıyafeti:

Yüklenici söz konusu iş ile ilgili çalıştıracağı personelleri yapılan ve tanımlanan işin niteliğine göre gruplandırarak ve giyilecek kıyafetler her bir grup için farklı renk ve modelde olabilecektir. Uygulanması düşünülen kıyafet model ve renkleri İdare ile birlikte belirlenecektir. İşçilerin iş kıyafetleri yüklenici tarafından aynı olarak temin edilecektir. Personel kıyafetleri kişi başına 2 (iki) takım olacaktır. Üretim alanında giyilen terlikle (beyaz renk sabo) dışarıda giyilen terlik (lacivert renk sabo) birbirinden farklı olacaktır. Bulaşıkhanede çalışan personele ayrıca çizme verilecektir. Bulaşıkhaneye 2 adet ve kat ofislerine 1'er adet muşamba önlük verilecektir. Kıyafetler her yılın Ocak ve Mayıs ayında dağıtılacaktır.

Yüklenici çalıştıracağı tüm personelin kıyafetlerinin temizliği, düzeni ve kullanılabilirliğinden sorumludur. Personelin iş giysileri temiz ve ütülü olacaktır. Yırtık, sökkük, kirli, ütüsüz ve tespit edilen renklerden daha solgun renkte kıyafet kullanılmayacaktır.

Yüklenici kullanımla bozulan veya eleman değişikliğinden doğan kıyafet eksikliklerini tamamlamak ve yenilemek zorundadır. Belirlenen kalite ve renklerde istenen modelin aynen uygulanıp yeniden değişikliğe uğramasına sebebiyet verilmeyecektir.

Yüklenici, işçiler için hazırlamış olduğu ve hastaneye onaylanmış, yaka kartı şeklinde, fotoğraflı kimlik kartlarını temin edip kullanacaktır. Yaka kartsız hiçbir personel çalıştırılmayacaktır.

Pantolon, Yelek, Aşçı Pantolonu, Aşçı Gömleği, Aşçı Önlüğü, Alt ve Üst Takım Forma Özellikleri:

- 1- Alpaka kumaştan olacaktır.
- 2- Kolay ütülenebilir ve ütüsü çabuk bozulmayan kumaşlardan olmalıdır.
- 3- Yıkandıktan sonra çekme oranı en fazla % 5 olmalıdır.
- 4- Yelek, Garson Önlüğü, Aşçı Gömleği, Alt ve Üst Takım formada Yaka cebi olmayacaktır.
- 5- Dikişler Sağlam ve kaliteli olacaktır.

Gömlek Özellikleri:

- 1- Kolay ütülenebilir ve ütüsü çabuk bozulmayan kumaşlardan olmalıdır.
- 2- Yıkandıktan sonra çekme oranı en fazla % 3 olmalıdır.
- 3- Yaka cebi olmayacaktır.
- 4- Dikişler sağlam ve kaliteli olacaktır.

Sabo Tipi Terlik:

- 1- Sabo tipi terlikler deriden yapılmış olmalıdır.
- 2- İçi astarsız olmalıdır.
- 3- Deriye temas eden kısımlar boyasız olmalıdır.
- 4- Sabo tipi terlik tabanları poliüretan olmalıdır.
- 5- Terlikler yürüyüş rahatlığı ve çalışırken hareket kolaylığı açısından esnek olmalıdır.
- 6- Sabo tipi terliklerin iç tabanı ortopedik özellik taşımaktadır.
- 7- Terliklerin üst kısmı kan, kusmuk, bulaşık artıkları, su ve benzeri sıvıları içeri sızdırmaması için deliksiz, düz olmalıdır.
- 8- Terlemeyi önlemek amacıyla, havalandırma özellikli (sadece terliklerin yan taraflarında delikleri olmalı) olmalıdır.
- 9- Sabo tipi terlikler üzerinde numaraları belirtilen kutuları ile birlikte teslim edilecektir.

Bulaşık Önlüğü (Naylon) Özellikleri:

- 1- Muşamba olmalıdır.
- 2- Kendinden astarlı olmalıdır.
- 3- Su geçirilmeme özelliğine sahip olmalıdır.

Cizme: Diz altı, hafif kauçuktan yapılmış, esnek, su geçirmez, ıslak zeminde kaydırma yapmayan özellikte ve içi terlemeye karşı astarlı olacaktır.

Spor Ayakkabı:

- Açık renkli olacak.
- Ayak tabanı kauçuk ve benzeri malzemeden imal edilmiş olacak.
- Esnek ve yumuşak malzemeden imal edilmiş olacak.
- Parke ve sentetik zeminde kaymayacak özelliklerde olacak.

Hastanelerde Yemek Hizmetinde Çalışan Personelin Kıyafeti:

Personel Grubu	Giyim Malzemesi
Servis elemanı ve Garson	Pantolon
	Gömlek
	Yelek
	Çalışma Forması
	İş Önlüğü



Mehmet MARİN 4/64
Müdür Yardımcısı
Atatürk Devlet Hastanesi

	Sabo Tipi Terlik
	Bone
Aşçı, Aşçı yardımcısı,	Aşçı Pantolonu
	Aşçı Gömleği
	Aşçı Önlüğü
	Sabo Tipi Terlik
	Bone
Bulaşıkçı	Alt ve Üst Takım Forma
	Sabo Tipi Terlik
	Çizme
	Bulaşık Önlüğü (Naylon)

5.6. MESAİ SAATLERİ VE ZAMANI:

Yüklenici, yemek hizmetleri işlerinde çalıştıracağı işçilerin çalışma sürelerini 4857 Sayılı İş Kanunu kapsamında her bir işçiyi haftada 45 saat çalıştıracak şekilde planlayacaktır. (Bu süreler günlük yarım saatlik yemek tatili dâhil edilmez.) Yüklenici çalışanlarının hangi gün ve saatlerde hangi birimde ve hangi işleri yapacaklarını belirleyecek aylık nöbet listesi şeklinde hastaneye verecektir. Yemek hizmetleri hastanenin bütün birimlerinde 24 saat kesintisiz devam edecektir.

5.7. Ulusal bayram ve resmi tatil günleri :

Ulusal bayram ve resmi tatil günlerinde çalıştırılması düşünülen personel sayısı ve toplam tatil gün sayıları idare şartnamedeki düzenlemeye göre esas alınacaktır.

6. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ:

Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenici üstlenmiş olduğu iş için gerekli her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, ekipman ve işçileri istenilen özelliklere uygun ve istenilen sayılarda işe başlama günü hazır olacak şekilde sağlamak zorundadır. İşin başlangıcında ve devamı sırasında idare her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, ekipman ve personelin kontrolünü yapacaktır.

Yüklenici kendisine teslim edilen taşınır, taşınmaz her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, ekipman ve mahalleri işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde aynen teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir. Yüklenici bu nedenle idareden tazminat dahil hiçbir hak talebinde bulunamayacaktır.

7. İŞ EMNİYETİ TEDBİRLERİ VE İŞÇİ HAKLARI:

Yüklenici, hastanemizde 6331 sayılı "İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu" ve Kanun kapsamında çıkan ve çıkacak olan tüm mevzuatlar ile mevzuatlarda yapılan değişiklikler gereğince yasal her türlü önlemi almak ve asgari özeni göstermek zorundadır.

Yüklenici, hastanemizde çalıştığı müddetçe çalışanlarının yasal gerekliliklerine ve işveren tarafından verilen talimatlara uygun olarak çalışmasını sağlamak üzere 6331 Sayılı "İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu"na uymakla yükümlüdür.

Önceden haber verilerek ya da haber vermeksizin yapılacak olan tüm acil durum tatbikatlarına yüklenici firmaların personelleri eksiksiz olarak katılmak zorundadır.

İşin yapılması ya da hizmetin verilmesi esnasında iş elbisesi giyilmesi gerekmektedir. Kendilerinin ve alt işverenlerinin çalışanlarının yırtık, hasarlı elbise giymemesine dikkat edecek, çalışanların çalışma esnasında iş kazalarına yol açmamak adına (Çalışma alanına göre) bilezik, kolye, yüzük gibi takıları üzerinde bulundurmamasına özen gösterecek.

Hastanemizde 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu alt Yönetmelikleri ile ilgili Tebliğler geçerlidir. Yüklenici firma, çalışanlarının "Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" kapsamında eğitim almalarını sağlamak ve bu eğitimleri belgelemek, belgeleri de idaremiz İş Sağlığı ve Güvenliği Birimine birer örneklerini sunmak zorundadır.

Kazaların ve Hasarların bildirilmesi; Aşağıdaki durumlar derhal şirket yetkilisine ve hastane İş Sağlığı ve Güvenliği Birimine mutlaka bildirilmelidir.

- Yaralanmalarla sonuçlanan iş kazaları,
- Yangın çıkması,
- Herhangi bir kaçak (basınçlı hava, su, doğal gaz elektrik, vs.)
- Müdahale edilmesi gereken başka arıza, hasarlar herhangi bir personel tarafından müdahalesi yapılmadan görevli teknik servis ekibine haber verilecektir.

Yüklenici firmalar; elemanlarının çalıştığı sahada tehlikeli durum veya iş kazası/meslek hastalığı meydana gelirse derhal Sosyal Güvenlik Kurumu ("SGK") ve Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı ("ÇSGB") Bölge Müdürlüğü ile İl Sağlık Müdürlüğü yetkililerine haber verecektir.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu Madde-15' te belirtilen şekilde "sağlık raporu" almalıdır. Vardiyada çalışacak olanların sağlık durumlarının gece çalışmasına uygun olduğu alınacak sağlık raporu ile belgelenmelidir. Aksi halde kesinlikle çalıştırılmazlar.

8. PERSONEL ÇALIŞMA ESASLARI:

4857 sayılı Kanununun 53 üncü maddesi uyarınca izne hak kazanan işçilerin izin hakları hastanenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullanılacak ve izin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dahil kabul edileceğinden, izin kullanan işçilerin yerine başka işçilerin getirilerek sayının tamamlanması talep edilmeyecektir. İdare, yıllık ücretli izin haklarının kullanılmasına ilişkin olarak sözleşmenin uygulanması aşamasında 4857 sayılı Kanununun 53, 54 ve 55 inci maddelerinde belirtilen hükümlere

Mehmet NARİN
Müdür Yardımcısı
Patnos Devlet Hastanesi

uyulup uyulmadığını kontrol edecektir. Ölüm izni, doğum izni, babalık izni ve evlenme izni de yıllık izin gibi değerlendirilecektir.

1) Yüklenici çalıştıracağı belirtilen personeli işyerinde hazır bulunduracaktır. Ancak, personelin hastalık sebebiyle işyerinde bulunmaması durumunda rapor tevsiki halinde ceza kesilmeyecektir. Kontrol Teşkilatının bilgisi dışında herhangi bir sebeple personelin gelmemesi halinde yüklenici yasalara uygun olarak belirtilen özelliklere sahip aynı vasıflarda personel sayısını sağlamak zorundadır.

Personelin, saatlik izni, viziteye çıkma durumlarında Kontrol Teşkilatının mutlaka haberi olacaktır. Habersiz gidişlerde o eleman gelmemiş sayılıp, yukarıda belirtilen cezalar aynen uygulanacaktır.

Hastalık vb. nedenlerle raporlu olunan gün sayısı iki (2) ise, bu personelin yerine işçi verilmeyecek, 2 (iki) günü aşan durumda ise eksilen personelin yerine en az aynı nitelik ve vasıflarda toplam rapor süresi kadar eleman temin edilecektir.

506 Sayılı Sosyal Sigortalar Kanunu gereğince Sosyal Güvenlik Kurumu istirahat alan işçilerin istirahat sürelerinin ilk 2 günü için geçici iş göremezlik ödeneği ödememektedir. Bu 2 günlük sürenin ücretini işveren vermek zorunda değildir. Kurumumuz bu iki günlük istirahat için ödeme yapmayacaktır.

Ayrıca 2 günü aşan süreli raporlarda raporlu işçinin yerine çalışacak olan işçi toplam rapor süresinden eksik çalışmış olursa bu eksik süreler kadar ücret hakkeşiden düşülecek, eksik çalışılan sürenin ilk günü için herhangi bir cezai işlem uygulanmayacak, ancak 2 günden fazla eksik çalışma olursa bu günler için sözleşmenin ilgili maddesinde yer alan cezai işlemler hergün için ayrı ayrı uygulanacaktır.

Sözleşme süresi içinde kendiliğinden veya herhangi bir sebeple ayrılan işçinin yerine, Genel Sekreterliğimiz personel isteyebilecektir. Eksilen personel yerine yeni işçi istihdam edilememesi durumunda eksilen kişi sayısına göre hesaplanan bedel yüklenicinin hakedişinden kesilecektir.

İşten ayrılışlarda hakedişten yapılacak olan kesintilerin gün hesabı; Ay/dönemin kaç gün olduğuna bakılmaksızın 30 gün üzerinden yapılacaktır.

Ay/dönemin ilk gününde işe giren ve o ayda tam çalışan veya son gününde çalıştıktan sonra işten ayrılan sigortalılar hariç olmak üzere ay içinde işe giren veya ay içinde işten ayrılan sigortalıların prim ödeme gün sayıları işe giriş tarihleri veya işten çıkış tarihleri ve ay/dönemin kaç gün olduğuna bakılarak parmak hesabı yapılmak suretiyle hesaplanacaktır.

9. PERSONEL HİJYENİ:

- 1) Ellerinde açık yara bulunan, bulaşıcı hastalık vb. olan eleman çalıştırılmayacaktır.
- 2) Çalışma esnasında personel bireysel temizliğine özen gösterecektir.
- 3) Personel takı (yüzük, alyans, küpe vb.) takmayacaktır.
- 4) Personelin iş kıyafetleri temiz ve ütülü, ayakkabıları ya da terlikleri temiz olmalıdır.
- 5) Dış mekan kıyafetleriyle kesinlikle üretim ve servis alanlarına girilmeyecektir.
- 6) Personel; mutfakta ve yemek dağıtımı esnasında kep, bone, kolluk, maske ve lateks eldiven kullanacaktır.
- 7) Mutfak giriş çıkışlarda galoş, maske, bone, kep, kolluk ve el dezenfektanı bulundurulacaktır. El yıkama alanlarındaki köpük sabun, kağıt havlu ve aparatları yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 8) Personel hijyeni ve kıyafeti konusunda Türkiye Kamu Hastaneleri Kurumu tarafından yayınlanan Hizmet Sunum Rehberi 16. Bölüm Kişisel Bakım, Kıyafet ve Üniforma standartları geçerlidir.

Personel Sağlık Muayenesi: Personelin sağlık muayenesinin masrafları yüklenici firma karşılayacaktır. Tetkik ve tarama sonuçları enfeksiyon komitesine sunulacak, gerekli değerlendirme yapılacaktır.

Yapılması gereken tetkikler:

- Akciğer grafisi (tüberküloz yönünden, işe başlarken, 6 ayda bir yapılacak)
- Gaitada kültür (salmonella ve shigella yönünden, işe başlarken, 6 ayda bir yapılacak)
- Gaitada mikroskopik incelemesi (entamoeba, histolytica kistleri, giardialamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden, işe başlarken, 6 ayda bir yapılacak)
- Boğaz ve burun kültürü (staphilococcusaureus yönünden, işe başlarken, 6 ayda bir yapılacak)

10. SİGORTA, İŞYERİNİN KORUNMASI VE HİZMETİNİN SÜREKLİLİĞİ:

1) Yüklenici meydana gelebilecek yangın olaylarına karşı yangın sigortası ile zehirlenme ve kaza olaylarına karşı üçüncü şahıs mali mesuliyet sigortası poliçesini sözleşmenin yapılmasını müteakip 15 (Onbeş) gün içinde hastane idarelerine verecektir. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem almak ve bu konuda personelin eğitimini yapmak zorundadır.

2) **ŞAHİT NUMUNE:** Şahit numuneler yüklenici firma tarafından sağlanacak tek kullanımlık sterilnumune poşetlerine alınacak ve üzerlerine o günün tarihi yazılacaktır. Alınan numuneler en az 250 gr. olacak şekilde; + 4 derecede, 72 saat buzdolabında saklanacaktır. Şahit numunelerin alımından ve imha edilmesinden gıda üretiminde bulunan firma sorumlusu veya aşçı sorumlu olacaktır. Alınan şahit numuneler Şahit Numune Takip Formu'na kaydedilmelidir. Gerektiğinde kontrol teşkilatı tarafından talep edilmesi halinde alınan numuneler, ücreti yüklenici firmaya ait olmak üzere, kamu kuruluşlarına ait resmi bir laboratuvarında kontrol ettirilerek çıkan sonuç idareye teslim edilecektir.

Raporun uygun çıkmaması halinde ;

-İnsan sağlığını tehdit edecek bir unsur oluşması halinde ilgili mevzuat (gıda maddeleri tüzüğü) ve bu mevzuatta oluşabilecek değişikliklere göre hükümler uygulanır. Bu durumun vuku bulması halinde idari şartnamedeki hükümler uygulanacaktır. Ayrıca hizmet sunucuları taahhütleri çerçevesinde kusurlu veya standartlara uygun olmayan malzeme seçilmesi, verilmesi veya kullanılması, denetim eksikliği, taahhüdün sözleşme ve şartname hükümlerine uygun olarak yerine getirilmemesi ve benzeri nedenlerle ortaya çıkan zarar ve ziyandan yüklenici doğrudan sorumludur. Bu hususlarla ilgili adli ve hukuki her türlü işlemde Hastane İdaresinin hakları saklı kalmak kaydı ile yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca Hastane İdaresi de bu olaydan dolayı

Mehmet KARIN
Müdür Yardımcısı 6/64
Fatma Devlet Hastanesi

uğrayacağı maddi veya manevi zararı (çalışan personelin iş kaybı, hastaların tedavi edilememesi veya tedavilerin gecikmesi v.b. sebeplerle) yükleniciden talep edecektir.

-Bu zarar ve ziyan genel hükümlere göre hizmet sunucusuna ikmal ve tanzim ettirilir. Ayrıca haklarında mevzuatın emrettiği uygulamalara başlanır. Bu tür yapılan kontrollerde firmanın hastanede bulunan yetkilisine yazılı bildirim yapılması yükleniciye tebliğ yerine geçer. Yüklenici veya yetkilisi hastanede hazır bulunmaması halinde yüklenici verilen rapora itiraz edemez. Bu tür kontrole ait tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanır.

3) Yüklenici kendisine teslim edilen yerde Hastane Afet Planı kapsamında bütün tedbirleri almakla yükümlüdür. Hastane sivil savunma uzmanı yükleniciyi Hastane Afet Planı kapsamında kontrol edebilir ve ilave tedbir talep edebilir. Bu talep kapsamındaki her türlü yangın söndürme ekipmanı, ekipman dolumu ve kontrolünü ücret talep etmeksizin karşılar.

Hastane afet planı kapsamında sel, yangın, deprem, sahra hastanesi uygulaması, mülteci sorunu vb. durumlarda ;

Hastane idaresinin gerekli gördüğü gurup için de yemek hizmeti verilecek, verilen hizmet kullanılan malzeme miktarından tespit edilerek hak edişe eklenip yüklenici firmaya ödenecektir.(ör: mülteci gurubu için ödenecek hak ediş, yemek hazırlama aşamasında kullanılan malzeme miktarının bir porsiyondaki malzeme miktarına bölünmesi ile elde edilen sayıdır.)

Hastane afet planı kapsamında yemek taşıma ve nakil hizmetleri için gerekli termobakslar ve taşıma hizmetinde kullanılacak araç yüklenici firma tarafından temin edilecektir.

4) Yüklenici, kendisine teslim edilen yerlerde LPG veya doğalgaz, elektrik vs. kullanımı ve işlemesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemi almak zorundadır.

5) Yemek Üretim Merkezlerinin herhangi bir nedenle (doğal afet, yangın vb.)hizmeti karşılayamaması ve/veya yemek çıkaramaması durumunda yüklenici, idarenin kendilerine bildirilen yemeği şartnameye uygun olacak şekilde temin etmek zorundadır.

6) Yüklenici; iş yeri tutanağı ile teslim edilen ve kendisinin temin edeceği her türlü demirbaşın onarımı, periyodik bakımı ve kalibrasyonundan sorumludur. Onarım, periyodik bakım ve kalibrasyondan doğan her türlü gider yüklenici tarafından karşılanır. Yüklenici iş yeri tutanağı ile teslim edilen ve kendisinin temin edeceği ekipmanların arızalanması durumunda 24 saat içerisinde tamir edecek veya yerine yenisi getirecektir. Yapılan onarım, periyodik bakım ve kalibrasyonla ilgili yapılan her türlü rapor veya belge kontrol komisyonuna teslim edecektir.

7) Teslim edilen yerlerde hizmetin ifasına doğrudan müdahale etmeyen ama yardım eden her türlü malzeme, demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların (musluk, conta, sifon, hortum, lamba, priz, telefon ve hatları gibi diğer malzemeler) arızalarının giderilmesi, bakım, onarım ve yenilenmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır.

8) Hizmet esnasında kasıt veya ihmal nedeniyle hastaneye ait alan, demirbaş, malzeme, araç-gereç, asansör, büro mefruşatları, tıbbi alet ve cihazlarda tahribat bozulma çalınma ve/veya kırılma meydana gelirse masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

9) Hastane her ne nam altında olursa olsun yükleniciden mutfak, yemekhane, servis mutfağı, kat ofisleri, depolar ve hizmet için gerekli alanlar tahsisi dolayısıyla bir ücret talebinde bulunmayacaktır.

10) Hizmetin İfası Kamu Hastaneler Birliği Hizmet Sunum Rehberi Esas Alınarak Planlanacaktır.

11)

11. PERSONELİN EĞİTİMİ:

Eğitimlerin organize edilmesi, düzenlenmesi ve verilmesi yükleniciye aittir.

1. Hasta Odası ve Özelliği
2. İletişim
3. Genel Hijyen Kuralları
4. Hastane Organizasyonu ve Kliniklerin Tanıtılması
5. Hasta Hakları ve Çalışan Güvenliği
6. Yaptığı iş ile ilgili hizmet içi eğitimler.

12. TEMİZLİK HİZMETLERİ

1. Bulaşık ve her türlü temizlikte kullanılacak deterjan grubu malzemeler birinci kalitede, bilinen markalardan ve Sağlık Bakanlığı onaylı olacaktır ve yüklenici tarafından karşılanacaktır.

2. Getirilecek her türlü temizlik malzemeleri Kontrol Teşkilatı tarafından uygun görüldüğü takdirde kabul edilecektir. Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır.

3.Yüklenici firma ofis, yemekhane ve mutfaktaki yemek servis malzemeleri, araç-gereç ve cihazların temizliği, zemin temizliği ile hijyeninden sorumludur. Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, depolar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar temizlenecektir.

4.Yükleniciye teslim edilen mutfak, yemekhane, servis ofisleri, gıda ve soğuk hava depoları, pişirme ve dağıtım ekipmanlarının günlük, haftalık ve aylık temizliği idareye hazırlanmış temizlik programına uygun olarak yapılacaktır.

5. Yüklenici madde.22 temizlik şartnamesine uygun özelliklerdeki gerekli temizlik malzemelerini, ifa edeceği bu iş için yeterli miktarda temin etmekle mükelleftir.

13. YEMEK SERVİS SAATLERİ:

	SABAH :	ARA ÖĞÜN	ÖĞLE :	AKŞAM :	ARA ÖĞÜN
Hasta	06.00-07.00	09.30	11.30-13.00	17.00-18.00	21.00
Personel	24.00 dan sonra	-	12.00-13.30	17.00-18.30	-

Yüklenici haftanın her günü resmi ve dini bayramlar dahil kesintisiz olarak yemek vermekle yükümlüdür. Yemek servis saatleri yukarıdaki gibidir. İdare gerektiğinde yemek saatlerinde değişiklik yapabilir. Yemek, kahvaltı ve ara öğün dağıtım saatleri, idare tarafından yükleniciye bildirilir.

14. GIDA MADDELERİ TESLİMİ:

1) Yüklenici; mesai günleri ve mesai saatleri içerisinde saat 14:00'a kadar malzeme getirecektir. Hafta sonları ve tatil günlerinde ekmeğin dışında malzeme girişi yapılmayacaktır. Kontrol Teşkilatı tarafından kabul edilmeyen malzemelerin yerine getirilen malzemeler, saat 16:00'den sonra kabul edilmeyecektir. Yüklenici tarafından temin edilmeyen malzemeler, hastane idaresince temin edilebilir. Bu durumda ödeme, Yüklenicinin o günü takip eden ilk hakedişinden kesilecektir.

2) Kontrol Teşkilatının bilgisi ve onayı dışında malzeme alınmayacak, depolara konulmayacak ve depolardan çıkışı yapılmayacaktır.

3) Malzemenin Depolanma Şekli:

Malzemelerin depolanma şekli konusunda, Türkiye Kamu Hastaneleri Kurumu tarafından yayımlanan hizmet sunum rehberi, 10. Bölüm yemekhane hizmet sunumu geçerlidir. Mutfak +18 ile +20 derece arasında tutulmalı ve hava sirkülasyonu olacak şekilde yapılandırılmalıdır.

1. Soğuk hava depoları:

Soğuk hava depolarında iç ısı derecesini gösteren termometre bulunmalıdır. Termometrenin ve nemölçerin göstergesi dış kısımda bulunmalı ve firma tarafından günde en az iki kez kayıt altına alınmalıdır. Soğuk hava depoları içeriden açılabilir olmalı veya içeriden dışarıya haber verilebilecek alarm sistemi bulunmalıdır. Depolara konulan malzemeler çiğ ve pişmiş olarak ayrılmalı ve üstleri streç rulo ile kapatılmalı, dolap motorlarının altına ürün konulmamalıdır. soğuk depolarda %75-90 olmalıdır.

Kırmızı, beyaz et ve et ürünleri	(0°C) - (+2°C)
Süt ve süt ürünleri	(+2 °C) - (+4°C)
Sebze Ve Meyve	(+4°C) - (+7°C)
Kahvaltılık Depoları	(+4°C) - (+7°C)
Dondurulmuş gıdalar	(-18°C)

2. Kuru gıda deposu:

Depo içerisinde ortam derecesi ve nem düzeyini gösteren termometre ve nemölçer bulundurulacak sabah ve akşam olmak üzere günlük kayıtları tutulmalıdır. Depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır.

15. YEMEK LİSTELERİ VE YEMEK MİKTARLARININ BİLDİRİLMESİ:

1. Aylık yemek listeleri idarece belirlenen komisyon tarafından hazırlanıp onaylanacak ve her ayın en geç 27'ine kadar yükleniciye teslim edilecektir. Listede zaruri nedenlerle değişiklik yapılması gerektiğinde bir gün önceden Yükleniciye haber verilecektir. Diyet yemek ve diyet kahvaltı listeleri Diyet Uzmanları tarafından belirlenecektir. Yemek listeleri düzenlenirken menüdeki sıralama (1.Yemek, 2.yemek, 3.yemek) göz önüne alınmalıdır.

2. Yüklenici; idarece belirlenen komisyon tarafından hazırlanan yemek listelerini aynen uygulamak zorundadır. Yüklenici idare tarafından belirlenen günlük yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlüğ çekildiği durumlarda ya da zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeni ile istenilen seviyede sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık v.s.) değişiklik yapılması gerekirse idarenin yazılı onayına gerekçesiyle birlikte sunacak ve ayda 3 kereden fazla olmamak kaydıyla kontrol teşkilatının onayından sonra değişim yapılabilecektir. Kontrol teşkilatı onayı olmadan yapılan değişimler için sözleşmedeki cezai müeyyideler uygulanır. Şartnamede yemek tarifelerinde belirtilmediği halde gramaja denk olacak şekilde başka bir yemek çeşidi aylık mönüye yazıldığı takdirde yüklenici bunu vermekle yükümlüdür.

3. Hastane personelinden kalp-damar, diyabet ve KBY vb. diyet tedavisi gerektiren hastalığı olanlar, hastalıklarını doktor raporu ile sundukları takdirde diyet yemeklerini yüklenici vermekle yükümlüdür.

4. Günlük gıda tüketim miktarları hastane personeli tarafından servislerden ve idari ünitelerden gelen günlük rasyon ve otomasyon verilerine göre hesaplandıktan sonra bir gün önceden Yüklenici yetkilisine bildirecektir. Bu bildirimler doğrultusunda malzeme getirilecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç bildirildiğinde bir önceki günün sayıları esas alınacaktır. Hastanemiz servislerinde yatan hasta ve refakatçi yemek sayıları faturalandırma için hesaplanırken hastanemiz VETA sistemi üzerindeki sayılar esas alınacaktır.

16. BESİN HİJYENİ, YEMEKLERİN HAZIRLANMASI VE SUNUMU:

1) Servise hazır sıcak yiyecekler, en az 65 (altmış beş)°C'u sağlayabilecek bir sistemde servis edilecektir.

2) Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacak şekilde tedbir alınacaktır. Kızartmalar için kızartmalık sıvı yağ kullanılacak, kızartmalık katı yağ kabul edilmeyecektir. Muayene kabul komisyonu yağ teslimi sırasında tadım yapar tat ve koku yönünden uygun bulunmayan malzemenin kabulü yapılmaz.

3) Öğlen pişirilen yemek saat 10:30'da hazır olacak ve Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilip "Servise uygundur" denildikten sonra Yüklenici hazırlanan öğlen yemeği 11:30'da dağıtım yerlerine götürülecek ve gramajlara uygun olarak dağıtım saatinde dağıtılacaktır. Akşam pişirilen yemek saat 16.00'da hazır olacak ve idare tarafından görevlendirilecek personel tarafından kontrol edilip "Servise uygundur" denildikten sonra 16:30'da dağıtım yerlerine götürülecektir. hazırlanan akşam

yemeği saat 17:00 de gramajlara göre dağıtılacaktır. İdare gerektiğinde yukarıda belirtilen saatlerde değişiklik yapabilir. Yapılan değişiklik idareye Yükleniciye bildirilir.

4) Yemek gönderilen ek binalara tüm yemekler thermobox kutularda yüklenici tarafından uygun koşullar sağlanarak ilgili birimlere götürülecektir. Tüm taşıma ve nakliyeden yüklenici sorumlu olacaktır (personel dahil). Bu konudaki tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.

5) Yemek servisi;yüklenici servis elemanı tarafından hasta ve hasta refakatçilerine odalarına kadar ısıtmalı yemek arabalarında, çelik tabldot tepsilerde plastik çatal kaşık ile servis yapılacaktır. Bulaşıcı hastalığı yada herhangi bir nedenle izole olan hastalar için her öğünde tek kullanımlık köpük tabak,paketli çatal, kaşık, bıçak kullanılmalıdır.

6) Her hasta ve refakatçiye 200 cc. su servis edilecektir.

7) Hasta ve refakatçiye kahvaltı servisinde çay servisi kağıt bardakla, ağaç karıştırıcı ile servis edilecektir.

8) Yemek dağıtımının yapıldığı kaplar dağıtım süresinin bitiminden sonraki ilk 30 dakika içinde toplanmış olacaktır.

9) Tüm hastaların yemekleri yükleniciye iletilen liste ve rasyon üzerinden dağıtılacaktır.

10) Personel yemekhanesinde yemek servisi self servis olacaktır. Yemek servisi selform tepside porselen tabaklarla paslanmaz çelik çatal, kaşık, bıçak ile servis edilecektir. Personel yemekhanesinde 200 cc. pet su, tuz, karabiber, pulbiber, peçete ,kürdan servise sunulacaktır.

11) Aşure, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlıların sunumu tek kullanımlık 200 gramlık kaplarda yapılmalıdır.

12) Yemekhanelerde elektronik kart geçiş sistemi kurulmasını (turnike sistemi) yüklenici yapmak zorundadır ve teklif fiyata dahildir.Personel yemekhanesinde yemek yiyen sayısı, elektronik sistemi olan hastanelerde sistem üzerinden belirlenecektir.Elektronik kart sistemi bozulması durumlarında idarenin görevlendireceği personel ile yüklenici personelinin kontrolünde,çalışanların adı,soyadı, unvanı belirtilerek imza atılarak yemek yiyen sayısı belirlenecektir.

13) Yemek yiyen hasta ve refakatçi sayıları, servis sorumlu hemşirelerinin kontrolünde hazırlanarak imzalanan rasyonlara göre belirlenecektir.

14) Yüklenici hastane onayı olmadan hasta ve hasta refakatçisi ile hastane personeli dışındaki kimseye yemek vermeyecektir.

17. ATIKLARIN BERTARAFI

Tüm atıklar, Atık yönetmeliği ve idarenin atık yönetim planı doğrultusunda yüklenici tarafından bertaraf edilecektir.

Yüklenici oluşan atık yağlarla ilgili Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliğine göre hareket edecek, atık yağ ile ilgili imha belgelerini idareye sunacaktır. Aksi takdirde oluşabilecek cezalar firmaya ait olacaktır. Tehlikeli atıklar, 05/07/2008 tarih 269/27 sayılı Atık Yönetimi Genel Esaslarına ilişkin Yönetmelik doğrultusunda yüklenici firma tarafından bertaraf edilecek/ettirilecektir.

18. İLAÇLAMA

Yüklenici firma yemekhaneleri, mutfak ve depoları, böcek ve haşarattan arınması için usulüne göre periyodik olarak (minimum ayda bir) ve sorun çıktığında ilaçlama yaptırmakla yükümlüdür. İlaçlama işi ile ilgili tüm masraflar yükleniciye aittir. İlaçlama işi, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu'ndan Biyosidal Ürün Uygulama İzin Belgesi olan bir firma ile yapılacaktır, yüklenici bu izin belgesine sahip ise kendisi ilaçlama işini yapabilir. Ayrıca ilaçlama esnasında idare yetkilisinin ilaçlama izin belgesini istemesi durumunda izin belgesini idare görevlilerine göstermek zorundadır.

19-YÜKLENİCİ FİRMADAN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

2 adet	Döner bıçağı
2 adet	Döner tertibatı (3 gözlü)
1 adet	Kancalı et taşıma arabası
1 adet	Kıyma makinesi
1 adet	Sanayi tipi gazlı veya elektrikli ızgara *minimum 100 cm uzunlukta
1 adet	Şahit Numune Dolabı (Soğutucu)
3 adet	Dipfriz derin dondurucu sandık tipi 230 lt(dondurulmuş sebze ,tavuk için ayrı ayrı olacak)
2 adet	Konveksiyonel fırın (12 tepsili fırın)
2 adet	1000 tabak kapasiteli bulaşık makinesi
2 adet	Kazan yıkama tekne
2 adet	4 gözlü fırınlı ocak

4 adet	Sanayi tipi koşan ocak
2 adet	Sanayi tipi sebze doğrama makinesi
1 adet	Sanayi tipi sebze yıkama makinası
1 adet	Sanayi tipi mikser-hamur makinesi
1 adet	Tulumba tatlısı makinası
1 adet	Büyük ebatlı sanayi tipi fretöz
1 adet	Sanayi tipi patates soyma makinesi
2 adet	Sarı renk tezgah
2 adet	Yeşil renk tezgah
2 adet	Kırmızı renk tezgah
1 adet	Kırmızı kare et tezgahı
1 adet	Beyaz hamur tezgahı
1 adet	Ara öğün arabası
6 adet	Çöp bidonu battal boy
2 adet	Yemek taşıma arabası
1 adet	Derin dondurucu(en az 800 lt)(üsten kapaklı)
1 adet*	Ev tipi bulaşık makinesi (*Hastaneye bağlı hastane dışı yemek servisi yapılan her tesis için sayı artırılabilir)
1 adet	Çamaşır-kurutma makinesi(11 kg)
1 adet	Çöp taşıma arabası
1 adet	1000'lik kazan
1 adet	750'lik kazan
5 adet	500'lik kazan
4 adet	250'lik kazan
4 adet	100'lük kazan
10 adet	Ev tipi kapaklı çelik tencere(5 adet 5 lt'lik 5 adet 10 lt'lik)
24 adet	Çelik fırın tepsisi(konv. Fırın ölçüsünde 6 cm derinlikte)
24 adet	Çelik fırın tepsisi(konv. Fırın ölçüsünde 10.5 cm derinlikte)
10 adet	Çelik fırın tepsisi kapağı(silikon contalı)*
2 adet	Yağ tavası
4 adet	Yağ tavası teli





4 adet	Süzgeç
10 adet	1/1 çelik küvet
10 adet	1/2 çelik küvet
20 adet	1/4 çelik küvet
20 adet	Çelik kevgir no:2
20 adet	Çelik kevgir no:3
3 adet	Çelik kevgir no:6
2 adet	Çelik kevgir no:8
2 adet	Çelik kevgir no:10
15 adet	Çelik kepçe no:1
20 adet	Çelik kepçe no:2
20 adet	Çelik kepçe no:3
2 adet	Çelik kepçe no:6
2 adet	Çelik kepçe no:8
2 adet	Çelik kepçe no:10
6 adet	Servis maşası
10 adet	Tırnak maşa (salata için)
10 adet	Çelik Spatula
20 adet	Servis kaşığı
4 adet	Çiğ et bıçağı no:2 kırmızı renkte
4 adet	Çiğ tavuk bıçağı no:2 sarı renkte
2 adet	Çelik kemik sıyrma bıçağı no:2
10 adet	Çelik sebze doğrama bıçağı no: 2
10 adet	Çelik sebze doğrama bıçağı no :4
4 adet	Baton kek kalıbı
3 adet	Polietilen doğrama tahtası
1 adet	Ekmek kesme makinesi
50 adet	Ekmek sepeti (kapaklı)
10 adet	Çelik kabak oyacağı
10 adet	Çelik sebze soyacağı





3 adet	Isıtmalı servis arabası Benmari 4 gözlü
6 adet	Tepsi taşıma Arabası (2 adet 30luk ve 4 adet 60lık)
3 adet	Çelik çırpma teli no:7
2 adet	Çelik çırpma teli no:2
3 adet	Izgara maşa
1000 adet	Servis tepsi (seflon)(4 Kap yemek alabilecek ölçüde)
1000 adet	Yemek kaşığı
1000 adet	Yemek çatalı
1000 adet	Yemek bıçağı
1 adet	Büyük boy granit tava
1000 adet	12cm'lik porselen çorba kasesi
1000 adet	21cm'lik porselen çukur yemek tabağı
1000 adet	21cm'lik porselen düz tabak
1000 adet	19cm'lik porselen düz tabak
40 adet	Porselen menaj takımı(baharat takımı)
1 adet	Ütü+masası takımı
1 adet	Kantar (max. Ölçümü en az 200 kg olacak)
90 adet	Açık renk masa örtüsü(açık mavi, beyaz veya açık pembe)(60 tanesi de aynı renk olacak)*
40 adet	Dispanser peçete aparatı
1 adet	Su sebili
500 adet	Çelik tabldot tepsi (5 gözlü)
3 adet	Galoş dispansiyer
3 adet	Bone dispansiyer
3 adet	3 raflı kurutma tezgahı
20 adet	Depolar için PVC palet
3 adet	Çay otomatı
6 adet	Sıcak su termosu (10 lt)
2 adet	Tabak taşıma arabası(500 tabak kapasiteli)*
2 adet	Thermo-box taşıma kabı (600 lt)
1 adet	Frigorifik yemek taşıma aracı(doğal afet durumlarında tahsis edilecektir)

70 adet	Hastanemiz demirbaşı olup yemekhanede bulunan yemek masalarına uygun ölçülerde cam masaüstü koruyucu
3 adet	Plastik çöp konteynırı
60 adet	Termoterm tepsi
1adet	Termoterm tepsilere uygun taşıma arabası
1 adet	Narenciye sıkacağı
2 adet	Klor dozaj pompası
1 adet	Elektronik hassas mutfak terazisi
1 adet	Ayaklı tabela(günlük yemekhane menü yazmak için)
1 adet	Blender
1 adet	10 bıçak alma kapasiteli Steril bıçak dolabı (UV sterilizatör)
3 adet	Probtermometre
15 adet	Kapaklı baharat kapları
6 şer adet	Antibakteriyal sıvı sabunluk (hastane enfeksiyon komitesinin uygun gördüğü ürün kullanılacak), Fotoselli kağıt havluluk (yeteri kadar)
1 adet	Polietilen tezgah temizleme rendesi
1 takım	Mutfak işlerinin yürütüldüğü masaüstü bilgisayar takımı(sabit)
1 adet	Hastanemiz Hbys ile entegre çalışan Yemekhane Turnike sistemi
1 adet	Turnike sistemiyle uyumlu kimlik kartı okuyucu cihaz

1.Yüklenici firma tüm araç-gereç sayılarında sürekliliği sağlamak zorundadır. Yüklenici firma, bunların dışında işini kolaylaştırmak veya hastane diyetisyenlerinin talebi doğrultusunda hastane idaresinin belirteceği nitelikte araç gereç getirmekle ve mevcut araç gerecin gerekli durumda kapasitesini yükseltmekle yükümlüdür. Hastane Yemek Kontrol Teşkilatı tarafından yapılan malzeme sayısında eksik olması durumunda firma hakkedışinden kesilecek ve bu sayım 4 aylık periotlarla sayım+malzeme kullanılabilirlik denetimi şeklinde yapılacaktır. Arızalı olduğu veya kullanılamayacak malzemeler 24 saat içerisinde arızaları giderilecek veya yenisi ile değiştirilecektir.

2. **Yüklenici tarafından temin edilen yemekhane turnike sistemi ve yazılımı kesinlikle hastanemizde kurulu olan HBYS (hastane bilgi yönetim sistemi) ile entegre çalışacak ve yine günlük verilerin HBYS üzerinden alınması sağlanacaktır. Şartları sağlamayan turnike ve yazılım sistemleri kabul edilmeyecektir.**

20.KAHVALTI, NORMAL YEMEK ve DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ NORMAL YEMEK YİYEN HASTALAR, REFAKATÇILAR VE HASTANE PERSONELİ

1) **Kahvaltı:**

- Hasta ve hasta refakatçilerine her sabah bir öğün kahvaltı verilecektir.
- Hastane nöbetçi personeline hem sabah hem gece kahvaltısı hastane yönetimi takdir ederse verilebilecektir. Kahvaltının ne şekilde ve çeşitte sunulacağını idare tespit eder ve yüklenici firma buna uyar.
- Kahvaltı çay,meyve suyu, süt, şeker ve ekmek dışında 3 (üç) çeşit olarak verilecektir. Hastane personeline yataklı tedavi kurumları işletme yönetmeliğine uygun olarak kahvaltı verilecektir. Hergün çeşitlerden en az birisi hayvansal kaynaklı olacaktır. Süt, yumurta haftada 2 şer kez verilecektir. Kahvaltı menüleri yemek kontrol teşkilatının yazdığı şekilde uygulanacaktır. Çeşitlilik esastır. Ayrıca mevsimine uygun şekilde domates salatalık çeşit dışında tutularak menülerde talep edilebilecektir.
- bal ve reçel yanında tereyağı ile birlikte verilecek ve bu şekilde tek kap olarak sayılacaktır. Gece kahvaltısının yemekhanede verilemediği durumlar için yüklenici firma personele kahvaltılarını çalışma odalarında steril bir şekilde ağız kapalı teslim edecek ve imza föylerini isim soyisim görev yeri yazılacak şekilde





personeler imza karşılığı verilecek, listenin sonu süpervisor tarafından kapatılmış ve imzalanmış olacak şekilde kontrol teşkilatına teslim edecektir. Gerekli koşulları sağlamayan gece kahvaltısı alan personel listesi kabul edilmeyecektir. Gece kahvaltısı o günün kahvaltı listesine göre verilecektir.

Kahvaltılık Çeşitleri :

Çay(kuru)	1,5 gram(çeşitlere dahil değil)
Kutu süt (uht)	200 ml (çeşitlere dahil değil)
Kutu meyve suyu	200 ml(çeşitlere dahil değil)
Zeytin(yeşil&siyah)	25 gram
Beyaz peynir	40 gram
Kaşar peynir	20 gram
Beyaz peynir poşet	25 gram
Reçel poşet	25 gram
Bal poşet	25 gram
Pastörize tere yağ poşet	15 gram
Yumurta	1 Adet (60 gram)
Şeker (poşet)	5 gram(2 küp şeker)
Domates-salatalık mevsime göre	200 gram
Kakaolu fındık kreması	30 gram
ekmek	100 gram (50 gr x 2 adet) (çeşitlere dahil değil)
eritme (üçgen) peynir	25 gram
Poşet tahin pekmez	30 gram
Poşet tahin bal	30 gram
Süzme peyniri	30 gram
Krem peynir	25 gram

2) Öğlen ve Akşam Yemeği:

- 1.Diyet öğünü almayan normal hastalar ve refakatçileri için 3'er kap öğle ve akşam yemeği; hastane personeli için 3'er kap öğle yemeği ve nöbetçi ve vardiya personeline 3'er kap akşam yemeği verilir. çorbalar kap olarak sayılmayacak, öğle ve akşam yemeklerinde her gün ve her öğün olmak üzere 3 kap'a ek olarak dağıtılacaktır. Çorba menüye yazılmayacak ve bir gün önceden çorba çeşidine yüklenici vekili ve sorumlu diyetisyen beraber karar vereceklerdir.
- 2.Çorba giderleri ayrıca fiyatlandırılmayacak olup, normal yemek için teklif edilen birim fiyat içerisinde değerlendirilecektir.
- 3.Yemek servisi hasta ve refakatçilerine hasta yatan odalarında yapılır. Hastane personeline personel yemekhanelerinde servis yapılır. Acil birim nöbetçileri (yoğun bakım ve ameliyathane v.b) ,tek kişi nöbet tutulan birimler ve terk edilmesi mümkün olmayan yerler dışında hiçbir personele nöbet yerinde yemek servis edilmez.Yemekler; personel yemekhanesi dışında yiyecek personeller için ve yemek servisinin benmarili taşıma araçlarıyla yapılamadığı yoğun bakım, hemodiyaliz gibi birimlerde yatan hastalar için yemekler **termotepsiler** de servis edilecektir.
- 4.Hasta, refakatçi ve personele yemek servisi yapılırken 200 cc pet şişelerde ağzı kapalı doğal memba suyu ve ekme verilecektir. **Ekme çeşitlerin dışında tutulacaktır. Ekme günlük 500 grama kadar çıkarılabilir.**
- 5.Garnitür 4. Kap olarak kabul edilmeyecektir. Yanında limon verilmesi istenen yemeklerin yanında taze dilimlenmiş limon verilecektir. Yoğurtla servis edilmesi gereken yemekler yoğurtla servis edilecektir.**
- 6.Personel yemekhanelerinde normal süreçte 3 çeşit baharat, nar ekşisi, sirke, zeytinyağı, ketçap ve mayonez içeren istasyon kurulacaktır. Pandemi sürecindeyse personele sadece ketçap ve mayonez tek kullanımlık olarak servis edilecektir masalarda bulundurulmayacaktır.
- 7.Ramazan ayında personel ve refakatçi için iftar ve sahur yemeği verilecektir.
- 8.Özel durumlarda (bayram, yılbaşı vb.) diyetisyenler ve kontrol teşkilatı tarafından firmaya önceden haber verilmek koşulu ile menüde değişiklik yapılabilecektir. Personel yemekhanesinde karton bardaklarda çay ikram edilecektir.
- 9.Yemekler hastaneye bağlı kurumlara yüklenici firma tarafından uygun taşıma usulü ile taşınacak ve servis yapılacaktır.
10. Her öğünde her kaptan 1 er seçim yapılarak menüler oluşturulacaktır. Menü oluşturulurken garnitür olarak pilav içeren veya pirinçle yapılan 1. Kap yemeklerin yanında ikisi de 3. Kap grubundan besinler yazılabilir
11. Öğle ve akşam yemeği farklı yemek çeşitleri olarak ve ayrı ayrı yeniden pişirilmiş olacak şekilde servis edilecektir. Kesinlikle bir önceki öğünden kalmış yemekler servis edilmeyecektir.

YEMEK ÇEŞİTLERİ:

1- Porsiyon Ölçüleri: Yemek 3 gruptan oluşacak olup, yemek gruplarının porsiyon ölçüleri veya gramajları (çiğ malzemeler üzerinden) liste:1 de belirtildiği şekilde olacaktır.

Porsiyon ölçüsü veya gramajlarına uyulmaması halinde İdare, cezai müeyyide uygulayacaktır.

1. Grup yemekler	2. Grup yemekler	3. Grup yemekler
Parça ve kuşbaşı et yemekleri	Pilavlar	Salata-cacık
Köfteler (et ve tavuk köfteler)	Makarnalar	Ayran

Etlı taze/dondurulmuş sebzeler	Börekler	Meyveler
Tavuk (parça veya tavuk yemeği şeklinde)	Zeytinyağlı kuru baklagiller	Turşular
Kıymalı taze/dondurulmuş sebzeler	Kızartmalar	Tatlılar
Etlı kuru baklagiller	Zeytinyağlı dolma ve sarmalar	Hoşaf ve kompostolar
Tavuk etli taze/dondurulmuş sebzeler	Zeytinyağlı taze sebzeler	Tatlı/ helvalar/yaş pasta
Balık		Yoğurt
Etlı dolmalar/sarmalar (isteğe göre)		Meyve suyu
Yumurtalı yemekler		Dondurma

d.Yemek Çeşitlerinin Aylık Verilme Sıklığı

Normal yemeklerin öğle veya akşam olarak her öğün için ayrı ayrı hesaplanması kaydıyla, verilme sıklığı aşığıdaki listelere göre olmalıdır.

A-BİRİNCİ KAP YEMEK ÇEŞİTLERİ AYLIK VERİLMEMİKTARI

1.Parça ve kuşbaşı et yemekleri	6-9
2.köfte	5-8
3. Etlı taze sebzeler	2-4
4. Kıymalı taze sebzeler	2-4
5. kıymasız sebze yemeği	1-2
6. Yumurtalı yemekler veya etli börekler	0-2
7. Tavuk	4-6
8. Balık	1-2
9. Etlı kuru Baklagiller	2-4

B- İKİNCİ KAP YEMEK ÇEŞİTLERİ AYLIK VERİLMEMİKTARI

1. Çorbalar	1-31
2. Pilav ve makarnalar	
a) bulgur pilavı	1-4
b) Pirinç pilavı	8-10
c) Şehriye	2-4
d) Makarna	4-6
3. Börekler	4-6
4. Z.Y sebze yemekleri	3-6
5. Z.Y baklagiller	1-3
6. Kızartmalar	1-5
7. Z.Y. Dolma	1-4

C-ÜÇÜNCÜ KAP YEMEK ÇEŞİTLER AYLIK VERİLMEMİKTARI

1. Salata	3-10
2. Yoğurt /Ayran	6-8
3. Cacık	1-4
4. Tatlılar	
a) hamur tatlıları	6-8
d) Sütlü tatlı	4-6
e) Diğer tatlılar(aşure vb.)	1-3
f) Helvalar	1-3
6. Meyveler	8-10
7. Hoşaf lar ve kompostolar	4-8

Sebze Ve Meyvelerin İstenilme Zamanları

MEYVELER	TÜKETİM SÜRESİ	SEBZELER	TÜKETİM SÜRESİ
Elma	Ekim - Mayıs	Kuru Soğan	Her Ay

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

Portakal	Kasım - Mart	Patates	Her Ay
Mandalina	Ekim – Şubat	Yeşil Soğan	Ocak - Temmuz
Üzüm	Temmuz – Ekim	Marul	Nisan – Haziran
Armut	Temmuz – Kasım	Salatalık	Mayıs _ Ekim
Kayısı	Haziran - Ağustos	Dere Otu	Her Ay
Şeftali	Temmuz – Ekim	Maydonoz	Her Ay
Kiraz	Haziran - Temmuz	Taze Bezelye	Nisan – Haziran
Vişne	Temmuz	Taze Kabak	Mayıs - Kasım
Çilek	Mayıs – Haziran	Pırasa	Ekim - Mart
Muz	Kasım – Mart	Beyaz Lahana	Ekim - Mart
Kırmızı Erik	Mayıs - Ekim	Kırmızı Lahana	Ekim - Mart
Yeşil Erik	Mayıs - Ağustos	Ispanak	Ekim - Mayıs
Ayva	Ekim – Mart	Havuç	Eylül - Mayıs
Malta Eriği	Nisan - Haziran	Kereviz	Ekim - Mart
Limon	Her Ay	Karnabahar	Ekim - Mart

İKİ HAFTALIK NORMAL MENÜ ÖRNEĞİ

GÜNLER	SABAH KAHVALTISI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
PAZARTESİ	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA SİYAH ZEYTİN REÇEL+TEREYAĞI SÖĞÜŞ SEBZE	ÇOBAN KAVURMA DEREOTLU PEYNİRLİ YUFKA BÖREĞİ KARPUZ	KIYMALI KABAK GRATEN ERİŞTE KAKAOLU PUDİNG
SALI	SİYAH ÇAY BEYAZ PEYNİR YEŞİL ZEYTİN FINDIK EZMESİ	KAŞARLI TAVUK KÖFTE- SPAGETTİ M. AYRAN CEVİZLİ BAKLAVA	DANA STRANGONOF TEREYAĞLI BULGUR PİLAVI KARPUZ
ÇARŞAMBA	MEYVE SUYU KREM PEYNİR SİYAH ZEYTİN BAL+TEREYAĞI SÖĞÜŞ SEBZE	ETLİ FIRIN GÜVEÇ PEYNİRLİ MAKARNA MUZ	ETLİ KURU FASÜLYE SEBZE KIZARTMALI PİRİNÇ PİLAVI VANİLYALI PUDİNG
PERŞEMBE	SİYAH ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA YEŞİL ZEYTİN TAHİN+PEKMEZ SÖĞÜŞ SEBZE	PÜRELİ ROSTO ET KABAK MÜCVER SÜTLAÇ	KARNİYARIK ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI CACIK
CUMA	SÜT BEYAZ PEYNİR SİYAH ZEYTİN FINDIK EZMESİ SÖĞÜŞ SEBZE	KARIŞIK SEBZE DOLMA GARNİTÜRLÜ PATATESLİ BÖREK DEREOTLU YOĞURT	SADE KAVURMA SEBZELİ BULGUR PİLAVI KIZILCIK KOMPOSTO
CUMARTESİ	SİYAH ÇAY YEŞİL ZEYTİN BEYAZ LABNE PEYNİR TEREYAĞ+BAL	KIYMALI PİDE AYRAN ANTEP FISTIKLI SARMA	KÖRİLİ KIZARMIŞ TAVUK DEREOTLU PEYNİRLİ BÖREK BİSKÜVİLİ PASTA
PAZAR	MEYVE SUYU BEYAZ PEYNİR YEŞİL ZEYTİN REÇEL+TEREYAĞI SÖĞÜŞ SEBZE	TERBİYELİ KÖFTE MEYHANE PİLAVI KAVUN	PÜRELİ DALYAN KÖFTE SPAGETTİ MAKARNA YOĞURTLU MÜCVER

PAZARTESİ	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA SİYAH ZEYTİN REÇEL+TEREYAĞI SÖĞÜŞ SEBZE	ETLİ NOHUT ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI TURŞU	PİLAVÜSTÜ ET DÖNER AYRAN TULUMBA TATLISI
SALI	SİYAH ÇAY BEYAZ PEYNİR YEŞİL ZEYTİN FINDIK EZMESİ	KEMİKLİ ET HAŞLAMA NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI İNCİR UYUTMA	ET FAJİTA BEŞAMEL SOSLU MAKARNA KARPUZ
ÇARŞAMBA	MEYVE SUYU KREM PEYNİR SİYAH ZEYTİN BAL+TEREYAĞI SÖĞÜŞ SEBZE	ÇİN TAVUK SPAGETTİ MAKARNA SEMİZOTU SALATASI	ETLİ TAZE FASÜLYE NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI CACIK
PERŞEMBE	SİYAH ÇAY HAŞLANMIŞ YUMURTA YEŞİL ZEYTİN TAHİN+PEKMEZ SÖĞÜŞ SEBZE	KIYMALI KABAK GRATEN ERİŞTE CEVİZLİ BAKLAVA	TAVUK ŞNİTZEL-KÖZ SEBZE SPAGETTİ MAKARNA YOĞURTLU MÜCVER
CUMA	SÜT BEYAZ PEYNİR SİYAH ZEYTİN FINDIK EZMESİ SÖĞÜŞ SEBZE	DANA STRANGONOF TEREYAĞLI BULGUR PİLAVI KARPUZ	ADANA KEBAP MEYHANE PİLAVI KADAYIF SARMA
CUMARTESİ	SİYAH ÇAY YEŞİL ZEYTİN BEYAZ LABNE PEYNİR TEREYAĞ+BAL	KÖRİLİ KIZARMIŞ TAVUK DEREOTLU PEYNİRLİ BÖREK BİSKÜVİLİ PASTA	LAHMACUN ETSİZ ÇİĞKÖFTE AYRAN
PAZAR	MEYVE SUYU BEYAZ PEYNİR YEŞİL ZEYTİN REÇEL+TEREYAĞI SÖĞÜŞ SEBZE	PÜRELİ DALYAN KÖFTE SPAGETTİ MAKARNA YOĞURTLU MÜCVER	TERBİYELİ ET HAŞLAMA ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI İNCİRLİ KEŞKÜL

DİYET YEMEĞİ YİYECEK HASTALAR

1. Diyet Kahvaltı: Diyet kahvaltı çay, süt, ihlamur, meyve suyu, şeker ve ekmek dışında 3 çeşit olacaktır. Ancak hastanın diyetinin özelliğine göre artırılabilir veya değiştirilebilir.

DİYET KAHVALTILIKLAR

Tuzsuz ve Az yağlı peynir	40 gr	
Tuzsuz zeytin yeşil-siyah (paketlenmiş)		40 gr
Diyabetik Reçel	30 gr	
Az yağlı / light süt (Tetrapak kutularda)		200 ml
Çay	1,5 gr	
Tam Yağlı Süt (Tetrapak kutularda)		200 ml
Meyve suyu (Tetrapak kutularda)		200 ml
Limonata (Normal veya tatlandırıcılı)	200 ml	
Komposto (Normal veya tatlandırıcılı)	250 ml	
Ihlamur	1,5 gr	
Ayran tuzlu/ tuzsuz (Tetrapak kutularda)		200 ml
Yoğurt (Tetrapak kutularda)		200 ml
Meyve	200 gr	
Haşlama patates	90 gr	

A. Za Cisse

[Signature] 17/64

Patates püresi	200 ml
Sütlaç (Normal ve tatlandırıcı)	200 ml
Muhallebi (Normal ve tatlandırıcı)	200 ml
Nişasta peltesi (Normal ve tatlandırıcı)	200 ml
Bisküvi (Tuzlu ve Tatlı)	25 gr
Yumurta	1 Adet
Reçel	20 gr
Bal	25 gr
Tereyağı	15 gr
Ekmek (Tuzlu, tuzsuz ve kepekli)	50 gr

Normal ve diyet Kahvaltıda dağıtılacak malzemeler tek kullanımlık köpük üç gözlü tabldotlarda veya çelik tabldotlarda ; plastik çatal-bıçaktan oluşan şekilde servis arabalarıyla servis edilecektir. Kahvaltı mönüsünde çay veya bitki çayları bulunduğu günlerde ambalaj içeriğine plastik karıştırıcı ilave edilir. Çay ve bitki çaylarının servisinde kullanılmak üzere her kişiye bir adet köpük bardak servis edilir.

2. Diyet Öğle ve Akşam Yemeği:

- Firma tarafından hazırlanacak diyet yemeklerinin hastane diyetisyenlerinin verdiği genel diyet talimatlarına uygun olması zorunludur. Üç kap yemeğe ilave olarak salata meyve veya diyetisyenin öngördüğü yiyecekler verilir. Diyet yemekleri tuzlu ve tuzsuz olarak pişirilecektir.
- Yemeklerde zeytin yağı ve kurumun isteğine göre diğer bitkisel yağlar kullanılacaktır. Kızartma işlemi yapılmayacaktır.
- Diyet tedavisi uygulanan hastalara tedavilerine uygun çeşide kadar kahvaltı ve özel diyet yemekleri sunulacaktır. Diyet yemeği alan hastaların yemeklerinde gerekli görülürse tatlandırıcı kullanılacaktır.
- Diyet hastalarının hastalıklarına uygun özel gavajlar ve içeriği belirtilmiş özel karışımlar diyetisyenlerin öngördüğü şekilde hazırlanacaktır.
- Ayrıca ameliyat sonrası verilen sulu diyet (R1 yemeği) tarzı öğünler diyetisyenin takibi ile 1 ara öğün sayılacaktır.

3. Ara Öğün: Diyetisyenlerin öngördüğü hastalara yine diyetisyenlerin belirlediği saat ve öğün sayısından aşağıda belirtilen yiyecekler servis edilir. Bir seferde ara öğünde aşağıda belirtilen yiyeceklerden en fazla 2 tanesi verilecektir: Kutu Süt(200), Komposto (Normal ve Tatlandırıcı)(kase), Ayran (Bardak) ,Yoğurt (Kase) ,Meyve(şartnameye göre 1 porsiyon) ,Sütlaç (Şekerli ve Tatlandırıcı)(kase) ,Muhallebi (Şekerli ve Tatlandırıcı)(kase) ,Ekmek (Kepekli ve Tuzsuz)(50 gram) ,Beyaz Peynir (Tuzlu, Tuzsuz), Tuzsuz Dil Peyniri, Kaşar(40 gr) ,Kuru Kayısı(3-4 adet) ,Nişasta Peltesi (Şekerli veya Tatlandırıcı, Meyveli veya Cevizli olabilir.)(kase) ,Grisini(3-4 adet) ,Proteinsiz çörek, kurabiye ,Glutensiz Ekmek Çeşitleri

4.R1 VE R2 Diyetleri Ve Özel Durumlar

- 1.Diyet hastalarının hastalıklarına uygun özel gavajlar ve içeriği belirtilmiş özel karışımlar diyetisyenlerin öngördüğü şekilde hazırlanacaktır.
 - 2.R1 ve R2 diyetleri ameliyat sonrası kullanılan diyetler olup hastanın durumuna göre Klinik Diyetisyenin belirttiği sayı ve miktarda (bir öğün için 2 çeşit) verilebilir.
- R2 (Yumuşak Gıda) :** Bebekler, yutma güçlüğü vb. özel durumu olanlarda, muhallebi, yoğurt, sebze püreleri, unlu çorbalar vb. kıvamlı-sulu yiyecekleri kapsar. Cerrahi klinikleri, yoğun bakım hastaları için rutin olarak istenilebilir. Sabah-öğle-akşam ve gece öğünü olabilir. (bir öğün için 2 çeşit)

DİYET YEMEKLERİ	AYLIK VERİLME SAYISI
Haşlama et kemiksiz	8-12
köfte	8-12
tavuk	8-12
balık	1-2(mevsiminde)
çorbalar	30
sebzeler	1-30
Pilav-makarna	1-30
Komposto-hoşafklar	1-30
Sütlü tatlılar	1-30
Salata(mevsime göre)	1-30
yogurt(200 gram)	1-30

A. J. ...

[Signature]

İKİ HAFTALIK DİYET KAHVALTI-YEMEĞİ VE DİYET ARA ÖĞÜN MENÜ ÖRNEĞİ

GÜNLER	SABAH KAHVALTISI	ARA	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ	ARA
PAZARTE Sİ	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA TUZSUZ SİYAH ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE YOĞURTU	ETLİ TAZE FASULYE MERCİMEK ÇORBASI CACIK	SULU KÖFTE YAYLA ÇORBA MEVSİM SALATA	MEYVE SÜT
SALI	SÜT+TZSZ BEYAZ PEYNİR TUZSUZ YEŞİL ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE SÜT	ET SOTE EZOGELİN ÇORBA MEVSİM SALATA	TAVUK HAŞLAMA DOMATES ÇORBA ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYE	MEYVE YOĞURTU
ÇARŞAMBA	SÜT+TZSZ BEYAZ PEYNİR TUZSUZ SİYAH ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE YOĞURTU	ET HAŞLAMA MERCİMEK ÇORBASI YOĞURTLU SEMİZOTU SALATASI	FIRIN KÖFTE AYRANAŞI ÇORBA ŞEKERSİZ KOMPOSTO	MEYVE SÜT
PERŞEMBE	SÜT-HAŞ. YUMURTA TUZSUZ YEŞİL ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE SÜT	TAVUK SOTE DOMATES ÇORBA MEVSİM SALATA	KIYMALI BULGURLU SEBZE DOLMASI SÜZME ÇORBA YOĞURT	MEYVE YOĞURTU
CUMA	SÜT+TZSZ BEYAZ PEYNİR TUZSUZ SİYAH ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE YOĞURTU	ET HAŞLAMA SADE BULGUR PİLAVI CACIK	SEBZELİ FIRIN KÖFTE MERCİMEK ÇORBASI MEVSİM SALATASI	MEYVE SÜT
CUMARTESİ	SÜT+BEYAZ PEYNİR TUZSUZ YEŞİL ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE SÜT	FIRIN TAVUK Z.YAĞLI TAZE FASULYE CACIK	ETLİ YAZ TÜRLÜ YAYLA ÇORBA ŞEKERSİZ KOMPOSTO	MEYVE YOĞURTU
PAZAR	SÜT+BEYAZ PEYNİR TUZSUZ YEŞİL ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE YOĞURTU	SEBZELİ KÖFTE MERCİMEK ÇORBASI MEVSİM SALATA	KAVURMALI MENEMEN BULGUR PİLAVI YOĞURT	MEYVE SÜT
PAZARTE Sİ	SÜT+HAŞ.YUMURTA TUZSUZ SİYAH ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE SÜT	ET HAŞLAMA AYRANAŞI ÇORBA MEVSİM SALATA	SEBZELİ FIRIN TAVUK KÖYLÜ ÇORBA ŞEKERSİZ KOMPOSTO	MEYVE YOĞURTU
SALI	SÜT+BEYAZ PEYNİR TUZSUZ YEŞİL ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE YOĞURTU	KURU KÖFTE-SEBZE GARN EZOGELİN ÇORBA YOĞURTLU SEMİZOTU SALATASI	ET SOTE MERCİMEK ÇORBASI MEVSİM SALATA	MEYVE SÜT
ÇARŞAMBA	SÜT+BEYAZ PEYNİR TUZSUZ SİYAH	MEYVE SÜT	TAVUK HAŞLAMA DOMATES ÇORBA ŞEKERSİZ	FIRIN GÜVEÇ EZOCELİN ÇORBA	MEYVE YOĞURTU

	ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ		KOMPOSTO	CACIK	
PERŞEMBE	SÜT HAŞLANMIŞ YUMURTA TUZSUZ YEŞİL ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE YOĞURTU	SULU KÖFTE YAYLA ÇORBA PIYAZ	ET HAŞLAMA MERCİMEK ÇORBA YOĞURT	MEYVE SÜT
CUMA	SÜT+BEYAZ PEYNİR TUZSUZ SİYAH ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE SÜT	ETLİ FIRIN GÜVEÇ(PATATESİZ) EZOGELİN ÇORBA CACIK	TAVUK HAŞLAMA DOMATES ÇORBA MEVSİM SALATA	MEYVE YOĞURTU
CUMARTESİ	SÜT+BEYAZ PEYNİR TUZSUZ YEŞİL ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE YOĞURTU	FIRIN KÖFTE MERCİMEK ÇORBASI ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ET HAŞLAMA AYRANAŞI ÇORBA MEVSİM SALATA	MEYVE SÜT
PAZAR	SÜT+BEYAZ PEYNİR TUZSUZ YEŞİL ZEYTİN DOM.SAL.SÖĞÜŞ	MEYVE SÜT	TAVUK SOTE DOMATES ÇORBA Z.YAĞLI TAZE FASULYE	KIYMALI BULGURLU SEBZE DOLMASI- YOĞURT SÜZME ÇORBA ŞEKERSİZ KOMPOSTO	MEYVE YOĞURTU

21. YEMEK TÜRLERİ VE KULLANILACAK YİYECEK GRAMAJLARI

Kahvaltı, normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanacak gramajlar TC Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Genel Müdürlüğü Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine bağlı kalınarak düzenlenmiştir. Yemekler hazırlanırken kullanılan gıda maddelerinde bu gramajlardan aşağı inilmicektir. Hastanemize yemek hizmeti verecek firmanın uygulayacağı gramajlar ve çıkartılacak yemek çeşitleri aşağıda verilmiştir. Listede olmayan yemekler menüye yazıldığı takdirde yüklenici firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Bu yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler baz alınarak diyet uzmanlığınca belirlenir. Diyet yemeklerinde özel yemekler yapılması gerekirse tatlandırıcı komposto, muhallebi, gavaj v.b. gramajları ve tarifi diyet uzmanlığınca firmaya verilecek ve diyet uzmanlığının isteği doğrultusunda yapılacaktır. Personel öğle ve akşam yemeklerinde her öğün için kişi başına 150 gram olmak üzere ekme verilecektir.

LİSTE:1KAHVALTI, NORMAL VE DİYET YEMEKLERİNDE KULLANILACAK MALZEMELERİN GRAMAJ (ÇİĞ OLARAK) VE CİNSİNİ GÖSTERİR LİSTE (Malzeme listesinde belirtilen etler kemiksiz et miktarlarıdır)

ET YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
PÜRELİ ROSTO ET	Dana eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Süt	20 gram
	Salça	10 gram
	Kaşar peyniri	10 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0.5 gram
TERBİYELİ HAŞLAMA ET	Dana eti	120 gram
	Patates	100 gram
	Havuç	20 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Limon	1/4 adet
	Un	10 gram
	Yoğurt	20 gram
Sıvı yağ	10 gram	

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

	Tuz	0.5 gram
ÇOBAN KAVURMA	Dana eti	120 gram
	Biber	20 gram
	Domates	30 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Sarımsak	2gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ET KAVURMA	Dana eti	120 gram
	Kuru soğan	30 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram
ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ	Dana eti	100 gram
	Arpa Şehriye	50 gram
	Domates	20 gram
	Yeşil Biber	20 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram
ET DÖNER Mevsimine göre garnitür veya pilav verilecek	Dana eti	120 gram
	Mevsimine göre garnitür	125 gram
	Pilav için pirinç	50 gram
	Pilav için margarin	20 gram
	Pilav için tuz	0.5 gram
ET SOTE	Dana eti	120gram
	Y. biber	30 gram
	Domates	50 gram
	K. Soğan	20 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
SOSLU DANA KIZARTMA (Garnitürlü)	Dana eti	90 gram
	Patates	100 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı Yağ	10 gram
	K. biber	0,5 gram
	Tuz	0.5 gram
CİĞER SOTE	Ciğer	120 gram
	Yeşil biber	30 gram
	Domates	50 gram
	K. soğan	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ARNAVUT CİĞERİ	Ciğer	100 gram
	Un	10 gram
	Toz kırmızı biber	2gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
TAS KEBABI	Dana eti	100 gram
	Patates	100 gram
	Havuç	20 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
PATLICAN KEBAP	Dana eti	100 gram
	Patlıcan	200 gram
	Domates	50 gram
	Y. biber	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet

A. Za *Erak*

[Signature]

	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
ORMAN KEBAP	Dana eti	100 gram
	Bezelye	25 gram
	Patates	75 gram
	Havuç	25 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Kekik	0.5 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
BAHÇEVAN KEBAP	Dana eti	100 gram
	Patates	50 gram
	Patlıcan	30 gram
	Kabak	30 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
KAĞIT KEBAP	Dana eti	100 gram
	Patates	50 gram
	Havuç	25 gram
	Bezelye	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
Tuz	0.5 gram	

TAVUK YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
TAVUK DÖNER Garnitür veya pilav verilecek	Tavuk eti	130 gram
	Domates	150 gram
	Y. biber	50 gram
	Kıvrıcık	18 adet
	T. soğan	12 gram
	Pilav için pirinç	50 gram
	Pilav için tereyağ	10 gram
	Pilav için sıvıyağ	10 gram
	Pilav için tuz	0.5 gram
	MANTARLI TAVUK BİFTEK	Tavuk
Mantar		50 gram
Domates		25 gram
Y. biber		25 gram
K. soğan		30 gram
Maydanoz		1/10 demet
Salça		10 gram
Sıvı yağ		10 gram
Tuz		0.5 gram
FIRIN TAVUK	Tavuk eti	150 gram
	Patates	100 gram
	Domates	30 gram
	Biber	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
TAVUK (ŞİŞ) IZGARA	Tavuk eti	120 gram
	Kimyon	5 gram
	Karabiber	5 gram
	Sıvı yağ	10 gram

(Handwritten signatures)

(Handwritten signature)

	Tuz	0.5 gram
ÇITIR PANELİ TAVUK	Tavuk eti	120 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Çıtır pane	10 gram
	Tuz	0.5 gram
SEBZELİ FIRIN TAVUK	Tavuk eti	120 gram
	Patates	50 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
TAVUK SOTE	Tavuk eti (göğüs+but)	120 gram
	Domates	25 gram
	Y. biber	25 gram
	Mantar	20 gram
	K. soğan	10 gram
	Maydanoz	1/10 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ŞİNİTZEL	Şinitzel tavuk	120 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Galeta unu	10 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
HİNDİ SOTE (Garnitürlü)	Hindî eti (göğüs)	120 gram
	Domates	25 gram
	Y. Biber	25 gram
	K. Soğan	10 gram
	Salça	10 gram
	Maydanoz	1/4 demet
	Sıvı yağ	10 gram
Tuz	0.5 gram	
TERBİYELİ TAVUK HAŞLAMA	Tavuk eti	150 gram
	Patates	100 gram
	Havuç	20 gram
	Yumurta	1/4 adet
	Limon	1/4 adet
	Un	10 gram
	Yoğurt	20 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
TAVUK PİRZOLA Mevsimine göre garnitür veya pilav verilecek	Tavuk eti	120 gram
	Pilav için pirinç	50 gram
	Pilav için tereyağ	10 gram
	Pilav için sıvıyağ	10 gram
	Pilav için tuz	0.5 gram

BALIK YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
BALIK KIZARTMA (Garnitürlü)	Balık	150 gram
	Sıvı yağ	50 gram
	Un	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
BALIK BUĞULAMA	Balık	150 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ




Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
ETLİ TAZE FASULYE	Dana eti	40 gram
	Taze fasulye	200 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Domates	50 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ETLİ BEZELYE	Dana eti	40 gram
	Bezelye	150 gram
	Patates	50 gram
	Havuç	30 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Domates	50 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
Tuz	0.5 gram	
ETLİ BAMYA	Dana eti	40 gram
	Bamya	200 gram
	Kuru soğan	20 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
ETLİ PIRASA	Dana eti	40 gram
	Pırasa	200 gram
	Havuç	20 gram
	Limon	1/4 adet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ETLİ KIŞ TÜRLÜ	Dana eti	40 gram
	Lahana	40 gram
	Pırasa	40 gram
	Patates	40 gram
	Havuç	40 gram
	Kereviz	40 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
Tuz	0.5 gram	
ETLİ YAZ TÜRLÜ	Dana eti	40 gram
	Kabak	50 gram
	Patlıcan	50 gram
	T. fasulye	50 gram
	Bezelye	20 gram
	Patates	50 gram
	Domates	50 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0.5 gram
ETLİ KAPUSKA	Dana eti	40 gram
	Lahana	200 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Limon	1/4 adet
Tuz	0.5 gram	

ETLİ BAKLİYATLAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
ETLİ KURU FASULYE	Dana eti veya sucuk	40 gram
	Kuru fasulye	50 gram

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

	Domates	30 gram
	Y. biber	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
ETLİ NOHUT	Dana eti	40 gram
	Nohut	50 gram
	Domates	30 gram
	Y. biber	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
KIYMALI YEŞİL MERCİMEK	Dana kıyma	40 gram
	Mercimek	50 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram

KÖFTELER

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı	
IZGARA KÖFTE	Dana Eti	100 gram	
	Kırmızı Pul Biber	0,5 gram	
	Karabiber	0,5 gram	
	Domates (Söğüş)	40 gram	
	Yeşil Biber (Söğüş)	20 gram	
	K. Soğan	20 gram	
	Maydanoz	1/4 demet	
	Sumak	2 gram	
	Pide Ekmeği	100 gram	
	Kimyon	2 gram	
	Köfte baharatı	2 gram	
	Yumurta	1/8 adet	
	İZMİR KÖFTE	Dana eti	100 gram
Patates		100 gram	
Domates		20 gram	
Yumurta		1/8 adet	
Maydanoz		1/8 demet	
K. soğan		20 gram	
Karabiber		0,5 gram	
Kimyon		0,5 gram	
Salça		10 gram	
Sıvı yağ		15 gram	
Tuz		0,5 gram	
İSLİM KÖFTE		Dana eti	100 gram
		Patıcan	200 gram
	Domates	20 gram	
	Y. biber	15 gram	
	K. biber	0,5 gram	
	Kuru soğan	10 gram	
	Maydanoz	1/8 demet	
	Salça	10 gram	
	Sıvı yağ	30 gram	
	Tuz	0,5 gram	
	FIRIN KÖFTE	Dana eti	100 gram
Patates		100gr	
Maydanoz		1/8 demet	
Yumurta		1/8 adet	
Kuru soğan		10 gram	
Karabiber		0,5 gram	
Kimyon		0,5 gram	

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

	Salça	10 gram	
	Sıvı yağ	20 gram	
	Tuz	0.5 gram	
ÇİFTLİK KÖFTE	Dana eti	100 gram	
	Patates	100 gram	
	Havuç	20 gram	
	Bezelye	20 gram	
	Kuru soğan	10 gram	
	Kimyon	0.5 gram	
	Karabiber	0.5 gram	
	Maydanoz	1/8 demet	
	Sıvı yağ	20 gram	
	Tuz	0.5 gram	
	TERBİYELİ KÖFTE	Dana eti	100 gram
		Un	10 gram
Pirinç		10 gram	
Yoğurt		20 gram	
Yumurta		1/8 adet	
Maydanoz		1/8 demet	
Nane		1 gram	
Limon		1.8 adet	
Kimyon		0.5 gram	
Karabiber		0.5 gram	
Sıvı yağ		10 gram	
Tuz		0.5 gram	
KURU KÖFTE (Garnitürlü)		Dana eti	100 gram
		Kuru soğan	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet	
	Yumurta	1/8 adet	
	Kimyon	1 gram	
	Karabiber	0.5 gram	
	Tuz	0.5 gram	
ÇELTİK KÖFTE(YOĞURTLU)	Dana eti	70 gram	
	Kuru soğan	20 gram	
	Maydanoz	1/8 demet	
	Yumurta	1/8 adet	
	Kimyon	1 gram	
	Karabiber	0.5 gram	
	Tuz	0.5 gram	
	Salça	10 gram	
	Sıvı yağ	5 gram	
	Patates	100 gram	
	Yoğurt	100 gram	
	PÜRELİ DALYAN KÖFTE	Dana eti	100 gram
		Patates	100 gram
Havuç		20 gram	
Bezelye		20 gram	
Kuru soğan		10 gram	
Kimyon		0.5 gram	
Karabiber		0.5 gram	
Süt		20 gram	
Yumurta		1/4 adet	
Maydanoz		1/8 demet	
Dereotu		1/10 demet	
Salça		10 gram	
Sıvı yağ		10 gram	
Tuz		0.5 gram	
PÜRELİ HASANPAŞA KÖFTE		Dana eti	100 gram
		Patates	100 gram
	Süt	20 gram	
	Yumurta	1/8 adet	
	Maydanoz	1/8 demet	
	Kimyon	0.5 gram	

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

	Karabiber	0,5 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0,5 gram
SEBZELİ KÖFTE	Dana eti	100 gram
	Pirinç	10 gram
	Patates	50 gram
	Patlıcan	50 gram
	Kabak	50 gram
	Havuç	20 gram
	Bezelye	20 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0,5 gram
KADINBUDU KÖFTE	Dana eti	100 gram
	Yumurta	1/2 adet
	Un	10 gram
	Pirinç	10 gram
	Maydanoz	1/10 demet
	Karabiber	0,5 gram
	Sıvı yağ	30 gram
	Tuz	0,5 gram

KIYMALI SEBZE YEMEKLERİ

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
KIYMALI KARNİBAHAR	Dana eti	40 gram
	Karni bahar	200 gram
	Yoğurt	75 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Kuru soğan	25 gram
	Salça	15 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0,5 gram
KIYMALI SEMİZOTU	Dana eti	40 gram
	Semizotu	200 gram
	Yoğurt	75 gram
	Pirinç	5 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Salça	15 gram
	Tuz	0,5 gram
KIYMALI PIRASA	Dana eti	40 gram
	Pirasa	200 gram
	Pirinç	40 gram
	Nohut	20 gram
	Havuç	20 gram
	Limon	1/4 adet
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0,5 gram
KIYMALI KAPUSKA	Dana eti	40 gram
	Kahana	200 gram
	Maydanoz	1/8 demet
	Kuru soğan	25 gram
	Karabiber	0,5 gram
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
Tuz	0,5 gram	
KIYMALI İSPANAK	Dana eti	40 gram
	İspanak	200 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Pirinç	5 gram

(Handwritten signature)

(Handwritten signature) 27/64

	Yoğurt	75 gram	
	Salça	5 gram	
	Sıvı yağ	15 gram	
	Tuz	0.5 gram	
KABAK KALYE	Dana eti	40 gram	
	Kabak	250 gram	
	Kuru soğan	25 gram	
	Domates	50 gram	
	Maydanoz	1/8 adet	
	Yoğurt	75 gram	
	Salça	5 gram	
	Sıvı yağ	30 gram	
	Tuz	0.5 gram	
	KARNİYARIK	Dana eti	50 gram
		Patlıcan	250 gram
Domates		50 gram	
Y. biber		30 gram	
Maydanoz		1/8 adet	
Kuru soğan		25 gram	
Salça		5 gram	
Sıvı yağ		30 gram	
Karabiber		0.5 gram	
Tuz		0.5 gram	
KABAK OGRATEN		Kabak	200 gram
	Kaşar peyniri	10 gram	
	Un	10 gram	
	Süt	40 gram	
	Yumurta	1/2 adet	
	Dana eti	40 gram	
	Sıvı yağ	10 gram	
	Tuz	0.5 gram	
PATATES OTURTMA	Dana eti	40 gram	
	Patates	200 gram	
	Maydanoz	1/8 demet	
	Domates	30 gram	
	Kuru soğan	25 gram	
	Salça	5 gram	
	Sıvı yağ	30 gram	
	Tuz	0.5 gram	
PATLICAN MUSAKKA	Dana eti	40 gram	
	Patlıcan	200 gram	
	Domates	30 gram	
	Maydanoz	1/8 demet	
	Karabiber	0.5 gram	
	Kuru soğan	25 gram	
	Salça	5 gram	
	Sıvı yağ	10 gram	
Tuz	0.5 gram		
YUMURTALI İSPANAK	Yumurta	1 adet	
	İspanak	200 gram	
	Kuru soğan	20 gram	
	Salça	10 gram	
	Sıvı yağ	10 gram	
ETLİ BİBER DOLMA (Yoğurtlu)	Dana eti	50 gram	
	Domna biber	200 gram	
	Pir ne	25 gram	
	Maydanoz	1/8 demet	
	Domates	25 gram	
	Kuru soğan	25 gram	
	Salça	5 gram	
	Sıvı yağ	15 gram	
Karabiber	0.5 gram		

A. J. Çelik

Çelik 28/64

	Tuz	0.5 gram
	Yoğurt	100 gram
KABAK DOLMA (Yoğurtlu)	Dana eti	50 gram
	Kabak	300 gram
	Pirinç	25 gram
	Kuru soğan	25 gram
	Dereotu	1/8 demet
	Maydanoz	1/8 demet
	Salça	5 gram
	Sıvı yağ	15 gram
	Tuz	0.5 gram
	Yoğurt	100 gram
	MANTI	Manti
Yoğurt		100 gram
Nane		3 gram
Sumak		3 gram
Pul biber		3 gram
Sıvı yağ		10 gram
Salça		5 gram
Dana eti		40 gram
SOSYETE MANTISI	Yulka	100 gram
	Yoğurt	100 gram
	Salça	10 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Karabiber	0.5 gram

ÇORBALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
YAYLA ÇORBA	Yoğurt	50 gram
	Pirinç	20 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Nane	0.5 gram
	Tuz	0.5 gram
EZOGELİN ÇORBA	Mercimek	20 gram
	Pirinç	10 gram
	bulgur	10 gram
	Kuru nane	3 gram
	Karabiber	0.5 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	5 gram
	Limon	1/4 adet
	Tuz	0.5 gram
DÜĞÜN ÇORBA	Dana eti	30 gram
	Un	10 gram
	Yumurta	1/8 adet
	Sıvı yağ	5 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
MERCİMEK ÇORBA	Mercimek	20 gram
	Un	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	5 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
KAŞARLI DOMATES ÇORBA	Un	10 gram
	Salça (veya Domates 100 gram)	15 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Süt	20 gram
	Kaşar	15 gram





TARHANA ÇORBA	Tuz	0.5 gram	
	Tarhana	20 gram	
	Salça	5 gram	
	Sıvı yağ	10 gram	
	Tuz	0.5 gram	
SEBZE ÇORBA (KIŞ)	Kereviz	25 gram	
	Havuç	25 gram	
	Lahana	25 gram	
	Patates	25 gram	
	Pirinç	10 gram	
	Kuru soğan	5 gram	
	Tuz	0.5 gram	
	Limon	1/4 adet	
SEBZE ÇORBA (YAZ)	Kabak	25 gram	
	T. fasulye	25 gram	
	Patates	25 gram	
	Kuru soğan	25 gram	
	Pirinç	10 gram	
	Sıvı yağ	10 gram	
	Tuz	0.5 gram	
	Limon	1/4 adet	
MANTAR ÇORBA	Mantar	40 gram	
	Dereotu	1/8 demet	
	Süt	50 gram	
	Un	10 gram	
	Sıvı yağ	10 gram	
	Tuz	0.5 gram	
PİRİNÇ ÇORBA	Pirinç	20 gram	
	Salça (veya Domates 25 gram)	5 gram	
	Maydanoz	1/8 demet	
	Sıvı yağ	10 gram	
	Tuz	0.5 gram	
	Limon	1/4 adet	
PATATES ÇORBA	Patates	100 gram	
	Süt	50 gram	
	Un	5 gram	
	Sıvı yağ	10 gram	
	Tuz	0.5 gram	
	Limon	1/4 adet	
MENGEN ÇORBA	Tavuk göğsü	25 gram	
	Yoğurt	50 gram	
	Un	10 gram	
	Yumurta	1/8 adet	
	Dereotu	1/8 demet	
	Salça	5 gram	
	Sıvı yağ	5 gram	
	Tuz	0.5 gram	
BUĞDAY ÇORBA	Yarma	10 gram	
	Yoğurt	50 gram	
	Un	10 gram	
	Yumurta	1/8 adet	
	Nane	0.5 gram	
	Salça	5 gram	
	Sıvı yağ	5 gram	
	Tuz	0.5 gram	
ŞAFAK ÇORBA	Süt	50 gram	
	Un	10 gram	
	Domates	50 gram	
	Sıvı yağ	5 gram	
	Salça	5 gram	
	Yumurta	1/8 adet	
	Tuz	0.5 gram	

A. Za

Orhan

ERİŞTELİ Y. MERCİMEK	Havuç	10 gram
	Y. Mercimek	30 gram
	Erişte	15 gram
	Kuru nane	3 gram
	Kuru soğan	15 gram
	Sıvı yağ	5 gram
	Salça	5 gram
KREMALİ TAVUK ÇORBA	Tuz	0.5 gram
	Tavuk göğsü	25 gram
	Un	10 gram
	Sıvı Yağ	10 gram
	Salça	10 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
ŞEHRİYE ÇORBA	Kırmızı biber	0,5 gram
	Şehriye	20 gram
	Salça (veya Domates 25 gram)	5 gram
	Maydanoz	1/3 demet
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
	Limon	1/4 adet
KURU BAMYA ÇORBA	Nane	0,5gram
	Kuru çiçek bamyası	20 gram
	Et	30 gram
	Salça	5 gram
	Un	10 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Yağ	5 gram
Tuz	0.5 gram	
Limon	1/4 adet	

PİLAV VE MAKARNALAR

Yemeğin Cinsi	Malzeme Cinsi	Miktarı
PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ÖZBEK PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Bezelye	20 gram
	Havuç	20 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Şehriye	10 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
BULGUR PİLAVI	Bulgur	60 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ANTEP PİLAVI	Bulgur	60 gram
	Şehriye	10 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	10 gram
	Tuz	0.5 gram
SEBZELİ BULGUR PİLAVI	Bulgur	60 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Domates	20 gram

	Y. Sıber	20 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Salça	10 gram
	Tuz	0.5 gram
MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	Bulgur	40 gram
	Y. Mercimek	20 gram
	Kuru soğan	10 gram
	Salça	10 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	50 gram
	Nohut	10 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
İÇ PİLAV	Pirinç	60 gram
	Kuş üzümü	5 gram
	Cam fıstığı	5 gram
	Karabiber	0.5 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
BUHARA PİLAV	Pirinç	60 gram
	Dana eti	50 gram
	Bezelye	10 gram
	Havuç	20 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
ERİŞTE(CEVİZ-PEYNİR)	Erişte	60 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Peynir /ceviz	20/10 gram
	Tuz	0.5 gram
DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60 gram
	Domates	30 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
SPAGETTİ MAKARNA	Makarna	60 gram
	Salça	10 gram
	Sıvı yağ	20 gram
	Tuz	0.5 gram
SOSLU MAKARNA	Makarna	60 gram
	Salça	15 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
PEYNİRLİ MAKARNA	Makarna	60 gram
	Peynir	20 gram
	Margarin	20 gram
	Tuz	0.5 gram
SOSİSLİ MAKARNA	Makarna	60 gram
	Sosis	50 gram
	Tereyağı	10 gram
	Sıvı yağ	10 gram
	Tuz	0.5 gram
FIRIN MAKARNA	Makarna	60 gram
	Yunnurta	14 adet
	Süt	50 gram
	Beyaz peynir veya kaşar	20 gram

A. Za

Amik