T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
AĞRI İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
PATNOS DEVLET HASTANESİ 24 AYLIK MALZEMELİ YEMEK PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLERİ ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. AMAÇ

Alım konusu hizmetin amacı; Patnos İlçe Devlet Hastanesi ve bağlı hizmet binalarında,çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak, Hastane içerisindeki mutfakta malzeme dâhil her türlü, yemek pişirilme, dağıtımı, yemek hizmetinin sağlık tesisine bağlı birimlere ulaşımı ve servis sonrası hizmetlerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesi, hizmetin sunumuna ilişkin teknik özelliklerin belirlenmesi ve hizmetin ifası hususlarının yerine getirilmesidir.

2. KAPSAM

Alım konusu hizmetin amacı; Patnos İlçe Devlet Hastanesi ve bağlı hizmet binalarının, çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak, Hastane içerisindeki mutfakta malzeme dâhil her türlü, yemek pişirilme, dağıtımı, yemek hizmetinin sağlık tesisine bağlı birimlere ulaşımı ve servis sonrası hizmetlerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesi, hizmetin sunumuna ilişkin teknik özelliklerin belirlenmesi ve hizmetin ifası hususlarına yönelik iş ve işlemleri kapsar.

3. GENEL TANIMLAR VE KISALTMALAR

Hastane	: Patnos İlçe Devlet Hastanesi
Bağlı Semt Polikliniği	: Patnos ADSM
İdare	: Sağlık Bakanlığı Patnos İlçe Devlet Hastanesi Başhekimliği'ni,
Üst İdare	: Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü'nü,
Hastane Yetkilisi	: Başhekimliğin görevlendirdiği Kontrol Teşkilatı ile Muayene Ve Kabul Komisyonu'nu,
Kontrol Teşkilatı	: İdare tarafından, işlerin denetimi için idare içinden görevlendirilmiş bir kişi veya bir komisyonu ve/veya idare dışından bu işleri yapmak üzere görevlendirilen gerçek veya tüzel kişi veya kişileri,
Muayene Ve Kabul Komisyonu	: Teslim edilen hizmetin, muayene edilerek sözleşme ve ihale dokümanına uygun olarak tamamlanıp tamamlanmadığının tespit edilmesi için İdare tarafından görevlendirilen kişilerden oluşan komisyonu,
Yüklenici	: Üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan istekliyi,
Personel	: Hastane, bağlı semt poliklinikleri ve Patnos ADSM'de görevli sağlık personeli, yardımcı sağlık personeli, memur, hizmetli, sözleşmeli personel (bulunduğu kadronun hakları göz önüne alınarak), yüklenici personeli, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, taşeron personel, resmi yazıyla iaşe edilen toplantı ve konferans misafirlerini,

Dyt. Cansın DEMİRCİOĞLU Dyt. Ayşe ÖZER

Hasta	: Sağlık Bakanlığı Patnos İlçe Devlet Hastanesi'nde teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri,
Refakatçi	: Hekimin uygun gördüğü hastanın yanında kalan ve hastaya yardımcı olan kimseyi,
Mutfak	: Hastane içerisinde bulunan mutfağı,
İşçi	: Hizmetin ifası için Yüklenici tarafından çalıştırılan kişileri,
Normal Yemek	: Personel, hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan) ve/veya refakatçiye verilen 3 (Üç) kaptan oluşan menüyü,
Diyet Yemeği	: Tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak diyet yemesi uygun görülen personele, hastaya verilecek her türlü yemek ve besin maddelerini,
Diyet Ara Öğünü	: Diyet yemeği yiyenlere, ana öğünlerine ilave olarak verilecek besin maddelerini,
Kahvaltı	: Personel, hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan) ve/veya refakatçiye verilen 3 (Üç) kaptan oluşan kahvaltı menüsünü,
Diyet Kahvaltı	: Tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak diyet kahvaltı yemesi uygun görülen hastaya veya refakatçiye verilecek her türlü yemek ve besin maddelerini,
Gece Kahvaltısı	: Nöbetçi personele verilen 3 (Üç) kaptan oluşan kahvaltı menüsünü,
R2 Sulu Diyet	: Ameliyat öncesi ve sonrası hekimin uygun gördüğü hastalara verilecek 2(iki) kaptan oluşan besin maddelerini,

ifade eder.

4. HİZMETİN İFA YERİ

4.1. Yemek, Mutfak'ta pişirilecektir. Hizmetin ifa yeri Sağlık Bakanlığı Patnos İlçe Devlet Hastanesi mutfağında,personel yemekhanesi,tüm klinikler ve yoğun bakımlar,diyaliz ünitesi,TRSM,Acil Servis ,semt polikliniklerinde (ADSM)(Not: Semt Polikliniklerine yemeğin ulaştırılması,dağıtımı ,Bulaşıkların yıkanması,yemekhanenin ve yemek masalarının temizliği, çöplerin toplanması ve atılması ve diğer her türlü yemek hizmeti ihaleyi alan firma tarafından yapılacaktır) yemeğin dağıtımı ve sonrası işler yapılacaktır.

4.2. Üst İdare tarafından Hastane'ye sonradan bağlanan semt polikliniği/poliklinikleri olması durumunda, yemek hizmeti yeni birimlere de sunulacaktır.

4.3. Bağlı semt polikliniklerinde ve Patnos ADSM'de yemeğin sunumu, Hastane ana binasındaki sunum esas alınarak yerine getirilecektir.

4.4. Yemekler, dış birimlere yüklenicinin sağlayacağı 1 adet ticari kapalı Panelvan araba ile gönderilecektir. Araç temiz tutulacak olup tüm giderleri Yüklenici'ye ait olacaktır. Aracın günlük gidiş-geliş mesafesi ortalama 12 (oniki) kilometredir.

5. 24 AYLIK ÖĞÜN SAYILARI

Hastane ve bağlı semt poliklinikleri ile Patnos ADSM için hesaplanan 24 aylık öğün sayıları Tablo 1'de verilmiştir.

TABLO 1: Hizmet Cinsi ve Sayıları						
HİZMET CİNSİ	NORMAL YEMEK	DİYET YEMEK	KAHVALTI	DİYET KAHVALTI	ARA ÖĞÜN	R2 (AÇIK SIVI DİYET)
ÖĞÜN SAYISI	280.000	35.000	100.000	20.000	12.000	19.000
HARF İLE	İki yüz seksen bin	Otuz beş bin	Yüz bin	Yirmi bin	On iki bin	On dokuz bin

Yukarıda tabloda belirtilen toplam yemek sayıları 2(iki) yıllık olup ihale süresince eksi%20-artı%20 arasında değişebilir.

6. HİZMETİN İFA ŞEKLİ

6.1. Hastane 150 fiili kullanım yatak kapasitelidir. Hastanede; personele, hastalara ve refakatçilere yemek hizmeti verilmektedir.

6.2. Sunulan yemek öğünleri sağlığa uygun ürünlerden yapılmalı ve sağlığa uygun şartlarda korunmalı ve servis edilmelidir.

6.3. Her hasta ve varsa refakatçisine sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği verilir. Diyet yemeği yiyen hastalara doktor uygun gördüğü taktirde diyetine uygun diyet ara öğünü verilir. Personele öğle yemeği, nöbetçi personele gece kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği verilir. Hastane personelinden hastalığına uygun sağlık kurulu raporu almış olanlara öğle ve akşam yemeğinde diyet yemeği verilir.

6.4. Haftanın 7 (Yedi) günü (ulusal bayram ve genel tatil günleri dâhil) gece kahvaltısı, sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünler, normal, diyet yemekleri ve R2 sulu diyet yemekleri mutfakta pişirilecektir. Pişmiş yemeğin sipariş adedine göre İdare'nin belirlediği dağıtım yerlerindeki yemek ofislerine taşınması, sıhhi koşullarda muhafaza edilmesi, hasta ve hasta refakatçilerine yataklarında, İdare'nin uygun gördüğü birimlerdeki nöbetçi personelin çalışma yerinde porselen tabakla servis yapılacaktır. Bunun haricindeki personele ise yemekhanede porselen tabakla veya porselen görünümlü 1. kalite kırılmaz tabakla self servis düzeninde yemek servisi ve servis sonrası hizmetleri verilecektir. Kırık, çatlak ve rengi bozulmuş tabaklar kullanılmayacaktır.

6.5. Personel sayısına ve yemeğin cinsine göre servis yapılacak çeşit ve sayıda porselen tabak Yüklenici tarafından temin edilecektir. Yemekhanelerin tümünde porselen tabaklarla servis yapılacaktır. Acil serviste, enfeksiyon hastalarının tedavilerinin yapıldığı servislerde, ameliyathanede, acil serviste ve diğer kliniklerde bulaşma riski olan hastalara tek kullanımlık kapaklı 3 (Üç) bölmeli yemek kabı, çatal ve kaşık kullanılacaktır.

6.6. Mutfağın, yemekhanenin, yemek ofislerinin, self servis bölümlerinin, yemek taşıma, muhafaza ve dağıtım araç-gereç ve malzemelerinin (sözleşme hükümlerince İdare'nin Yüklenici'ye teslim ettiği ve kullanılmak üzere Yüklenici'nin hastaneye getirdiği)

temizliği, bakımı ve arızalarının giderilmesi Yüklenici'ye ait olacaktır. Söz konusu malzemeler sürekli sağlam ve çalışır halde bulundurulacaktır.

6.7. Yüklenici, hastane genel mutfağı, diyet mutfağı ve servis ofislerinde vereceği hizmetin, sağlığa uygunluk ve kalite bakımından düzenli olarak sağlanmasından sorumludur.

6.8. Yüklenici, Kontrol Teşkilatı tarafından hazırlanan ve İdarece onaylanan yemek listesine uygun üretim yapacaktır. Yüklenici, onaylanan menüyü (yemek listelerini) aynen uygulayacaktır. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeniyle istenilen nitelikte sebze, meyve bulunamaması ve bulaşıcı hastalık gibi durumların ortaya çıkması) değişiklik yapılması gerektiği durumlarda Kontrol Teşkilatı'nın bilgisi ve yazılı izniyle ayda 3 seferi geçmeyecek şekilde uygun değişiklik yapılacaktır. Yemek hizmeti esnasında öngörülmeyen bir durum ile karşılaşıldığında, Yüklenici bu durumu telafi etmek üzere stokta, hizmeti aksatmayacak miktarda dondurulmuş gıda maddesi bulundurmalıdır.

6.9. Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar yürürlükteki Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'ne uygun olarak hazırlanan ve bu teknik şartnamede belirtilen gramajdan az olmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak yağ; yemeklerin cins ve çeşidine göre sıvı yağ, zeytin yağ, margarin olarak teknik şartnamedeki evsaflara uygun kalitede olacaktır. Kızartmalarda ayçiçek yağı, zeytinyağlı tüm yemeklerde ve salatalarda zeytinyağı kullanılacaktır. Diğer yemeklerde Kontrol Teşkilatı tarafından karar verilen yağ kullanılacaktır. Yemeklerde soya, soya yağı, iç yağ ve kuyruk yağı kullanılmayacaktır.

6.10. Kullanılan hayvansal gıdalar, yürürlükteki Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.

6.11. Yemekte kullanılan etler, Belediye Mezbahası damgalı, sakatatsız dana eti olacak ve yağ/yağlı et oranı % 10'u geçmeyecektir. Dana takım olarak 4 (Dört) parça halinde olacaktır (2 uzun but, 2 kol). Etlerin veteriner raporu, kesim raporu (bu raporda hayvan kulak küpesi numarası belirtilmiş olacak) ve şahadetname olacaktır. Yüklenicinin veya anlaşmalı olduğu firmanın frigorifik aracının olması gerekmektedir. Bu aracın kesimhaneden mal yüklenmeden önce hijyenik temizliğinin yapıldığına dair raporun her mal tesliminde getirilmesi gerekmektedir. Tavuk ve hindi eti kullanıldığında, bu etler kalitesine güvenilir üreticiden alınacaktır. Günlük kesim veteriner raporu getirilecektir.

6.12. Et (haftada 1 kez),balık(menüde olduğu günden 1 gün önce), tavuk(günlük), ekmek(günlük), süt-yoğurt (haftada 1 kez), sebze ve meyveler günlük ihtiyaca göre teslim alınacaktır.

6.13. Yüklenici, kuru gıda deposunda 15 (OnBeş) günlük ihtiyacı karşılayacak şekilde stok bulunduracaktır. Hastaneye ait olmayan malzeme ve yiyecek maddeleri depolarda yer işgal etmeyecektir.

6.14. Yüklenici, hastaneye getireceği her türlü malzemeyi mesai saatleri içerisinde (9.00-15.00 arasında) getirecektir. Bu saatler dışında (acil ihtiyaçlar hariç) getirilen malzemeler Hastane'ye alınmayacaktır. Et, balık ve tavuk en geç saat 11.30'a kadar getirilecektir. İdare, belirtilen saatleri Hastane'nin şartlarına ve işleyişine göre düzenleyebilir.

6.15. Öğle yemeği saat 11.00'de, akşam yemeği saat 16.00'da, hasta ve personel için çıkarılacak olan gece ve sabah kahvaltıları ise saat 16.00'da servis edilecek şekilde mutfakta hazır hale getirilecektir. Kontrol Teşkilatı tarafından gerekli kontrol yapıldıktan ve "SERVİSE UYGUNDUR" onayı alındıktan sonra öğle yemeği saat

12.00'da servise başlanıp saat 13.00'da sona ermek üzere; akşam yemeği saat 18.00'da servise başlanıp saat 19.00'da sona ermek üzere düzenlenecektir. Personelin öğle yemeği saat 12.00-13.00 saatleri arası, akşam yemeği ise saat 18.00-19.00 saatleri arasında ilgili yemekhanelerde ve yemek dağıtım yerlerinde servise sunulacaktır. İdare olağanüstü hallerde ve işleyişe göre gerekli gördüğünde yemek teslim ve servis saatlerini değiştirme yetkisine sahiptir. Nöbetçi personele gece kahvaltısı saat 23.00-23.59'da verilecektir. Hasta ve refakatçilere sabah kahvaltısı saat 07.00'de servise başlanacak ve saat 07.30'da kahvaltı sona erecektir. Saat 08.00'de bulaşıklar yıkanmış ve gerekli temizlik yapılmış olarak teslim edilecektir. Yemek servis saatleri iş akışına göre İdare tarafından değiştirilebilir. Ayrıca, Ramazan ayında oruç tutan nöbetçi personel için öğün saatlerinde düzenleme yapılacaktır.

6.16. Yemekler mutfaktan servislere kapalı kaplarla sevk edilecektir.

6.17. Yiyecek madde ve malzemelerin kontrolü, kazana girmek üzere hazır hale getirilmeden iaşe edilecek kişi sayısı ve şartnamedeki gramajlara göre Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilecek ve muayene raporu imzalanacaktır. Hiçbir zaman eksik madde ve malzeme ile yemek hazırlanmayacaktır.

6.18. Yüklenici personel, hasta ve hasta refakatçisi dışında üçüncü kişilere ve kuruluşlara yemek satamaz.

6.19. Mutfakta görevli olmayan kişilerin (ister Yüklenici personeli, isterse hastane personeli olsun) mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır. İstihkakı olmayanların yemek yemesi ile istihkakı olanlara da yemek kalmaması gibi bir durum oluşturulmayacaktır. Hangi nedenle olursa olsun, hastanemiz mutfağında pişirilen yemekler bağlı semt poliklinikleri ve Patnos ADSM hariç hiç bir şekilde hastane dışına çıkarılmayacaktır.

6.20. Herhangi bir nedenle (yemek bozulmalarında, Kontrol Teşkilatı veya Muayene Kabul Komisyonu tarafından kalitesizliği nedeniyle ret edildiğinde, yangın, sel ve deprem gibi nedenlerle) yemek çıkarılmadığında yerine İdare ve Kontrol Teşkilatı tarafından belirlenen çeşit ve kalitede 1-2 gün için kumanya çıkarılacaktır.

6.21. Yemeğin pişirilme işi hastane mutfağında yapılacaktır. Hastane mutfağında yangın, su basması, arıza veya başka olağan dışı herhangi bir gelişmenin oluşması nedeniyle hastane mutfağında yemek üretimi yapılamaması durumunda; Yüklenici bu süreç içerisinde üretimi, Ağrı Belediye sınırları içerisindeki Yüklenici'nin anlaştığı Gıda Üretim İzin Belgesi'ne sahip yemek fabrikasından veya restauranttan temin edecektir. Ayrıca restaurant veya yemek fabrikasında hazırlanan bu yemekler bu teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun şekilde hazırlayarak Thermo-box kutularda Frigorifik araçlarla yüklenici tarafından hastanemize getirilecektir.

6.22. Hastanemize bağlı bulunan Patnos ADSM'de de (aynı çeşit ve miktarda) yemekler kapasiteye uygun ölçülerde (günlük ortalama 25-yirmibeş kişilik) Thermo-Box kutularla (üç bölmeli) panelvanla taşıma yapılacaktır. Thermo-box kutular yemeğin ısısını koruyacak şekilde, +100 °C ve -40 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

6.23. Muayenesi yapılarak depoya alınan malzeme, her ne sebeple olursa olsun İdare'nin haberi olmadan Hastane dışına çıkarılmayacaktır.

6.24. Yüklenici, hizmet alımı sırasında oluşan bitkisel atık yağları 2872 Sayılı Çevre Kanunu ve ilgili mevzuat hükümlerine göre toplamak veya bitkisel atık yağları ilgili Bakanlık'tan lisans almış geri kazanım/geri dönüşüm firmalarına bertaraf ettirmekle yükümlüdür. Söz konusu firmalarla yapılmış olan Bitkisel Atık Yağ Bertaraf Sözleşmeleri, Taşıma Ve Geri Kazanım/Geri Dönüşüm Lisans Belgeleri, Ulusal Atık Taşıma Formları İdare'ye ibraz edilmelidir. Aksi takdirde oluşabilecek cezalar yükleniciye ait olacaktır.

6.25. Yüklenici, hizmet alımı sırasında oluşan bitkisel atık yağların ilgili mevzuat gereği toplanması için sağlık tesisine ait mutfak ve yıkama işlemlerinin yapıldığı lavabolara yağ tutucu yaptırmakla yükümlüdür. Yağ tutucuların düzenli aralıklarla temizlenmesinden ve oluşan atık yağların bertarafından yüklenici sorumludur. Aksi takdirde oluşabilecek cezalar yükleniciye ait olacaktır.

6.26. Kontrol Teşkilatı'nın kontrolü dışında hiç bir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden Kontrol Teşkilatı'nın onayı alınmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır. Uygun görülmeyen yiyecek, malzemeler ve maddeler, Yüklenici tarafından uygun olanı ile derhal değiştirilecektir.

6.27. Yüklenici hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile hastane mutfağına, yemek hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtımı için kullanılmak üzere malzeme ve ekipman yatırımı yapabilir. Bu yatırımları, sözleşmenin feshi veya sözleşme süresinin bitiminde geri alabilecektir. Yüklenici'ye teslim edilen mutfak, depolar, yemekhaneler, yemek ofisleri, her türlü araç-gereç ihale süresince Hastane bünyesinde satın alınan demirbaşlar veya Yüklenici'ye ait teçhizat ve yemek pişirmede kullanılan her türlü malzeme ve gıda maddeleri; tertip, hijyen, kalite ve düzen içinde muhafaza edilecektir. Yüklenicinin kullanımına verilecek yerler için İdare tarafından bir bedel veya kira talep edilmeyecektir.

6.28. Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine göre: Her gün hasta tabelalarına yazılan normal ve rejim yemekleri, servis sorumlu hemşiresi tarafından, hasta mevcudu, çıkacak yemeklerin tür ve miktarlarını gösterip şekilde değerlendirilmesi kolay bir cetvel halinde toplanarak imza edilmek suretiyle idareye verilir. Yardımcı sağlık hizmetleri personelinin izin ve vardiye durumları göz önüne alınarak yemek adedi başhemşire tarafından, diğer personel için hastane müdürü tarafından aynı esaslara göre birer cetvel tanzim edilir. Bunlar bir araya getirilerek hesaplanan, normal ve rejim rasyonu ile yiyeceklerin miktarları saptanarak günlük tüketim maddeleri tabelası düzenlenir ve ertesi günün erzakı saat 15.00 de buna göre çıkarılır.Firma yaklaşık olarak belirlenen rasyon sayısının +%10(artı yüzdeon), - %10(eksiyüzdeon) değişme ihtimalini de göz önünde bulundurarak ertesi gün çıkacak yemek sayısını ayarlar. Rasyon sayısının faturalandırmada etkisi yoktur.

6.29. Yiyecek malzemeleri, teknik şartnamedeki gramajlara göre hazırlanacak, Kontrol Teşkilatı tarafından yemekler pişirilmeden önce ve sonra porsiyon kontrolü yapılacaktır.

6.30. Olası zehirlenme ve/veya hijyene uygun olmayan durumlarda, pişirilen yemeklerden Yüklenici gıda mühendisi/gıda teknikeri/diyetisyeni tarafından alınan numune steril kaplarda ağzı kapalı olarak soğuk hava deposunda ya da buzdolabında 72 (Yetmişİki) saat bekletilecektir. İdarenin herhangi bir zehirlenme durumunda gerek görmesi halinde numune örnekleri ilgili resmi laboratuara analiz için gönderilecektir. Bu durumda, kontrollerin tüm masrafı Yüklenici tarafından karşılanacak olup bu tür giderler teklif fiyata dâhil olacaktır.

6.31. Yüklenici tarafından beyaz ekmek ve kepekli ekmek (50'şer gramlık poşetli roll ekmek) günlük olarak getirtilecek, bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.

6.32. Yüklenici, personele ve gerekli görülen hastalara ve refakatçilere 1 (Bir) gramlık ambalaj içerisinde paket tuz verecektir. Bu verilecek tuzlar iyotlu tuz olacaktır. Gerektiğinde iyotsuz tuz da temin edilecektir.

6.33. Diyet hastaları için hazırlanacak özel tatlılar, tatlandırıcı kullanılarak yapılacaktır. Kullanılan tatlandırıcı için Kontrol Teşkilatı'nın onayı alınacaktır.

6.34. Cacık gibi pişirilmeyen yemeklerde kullanılan içme suları, T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatı olan firmadan alınmış en çok 19 litrelik orijinal ambalajlı, kapaklı kaynak suyu olacak ve damacana ile gelecektir. İçme suyu; personele, hastalara, refakatçilere öğle ve akşam öğünlerinde 500 ml.lik ambalajda, ağzı kapalı, 1 (Bir) adet olacak şekilde verilecektir. Hasta ve refakatçilere sabah kahvaltısında ve nöbetçi personele gece kahvaltısında da 500 ml.lik ambalajda, ağzı kapalı, 1 (Bir) adet olacak şekilde verilecektir. Yüklenici tarafından mutfakta şehir şebeke suyu kullanılacaktır.

6.35. Hastanemizde ve bağlı semt polikliniklerinde aylık ortalama kullanılacak kapalı içme suyu miktarları Tablo 2'de verilmiştir.

6.36. Personele; yemek takip sisteminde kart okutularak(kart okutulmak suretiyle turnike sisteminden geçilerek) öğle ve akşam yemeği ve gece kahvaltısı dağıtımı yapılır ve sistem raporlarındaki toplam sayılara göre ödeme yapılır. (Sistem raporları hastenemiz 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 her gün ve öğünlük olarak hasta kaydına girilen yemek sayıları 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.

6.37. Turnike Kart okuma sisteminin arızalanarak çalışmadığı durumlarda yemek yiyen personellerden ad-soyad-görev-imza alınarak tutanak tutulur ve yine mesai saatleri içerisinde kontrol teşkilatı, mesai saatleri dışında süpervizör tarafından 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. Turnike sisteminin çalıştığı günlerde hastane personeli personel kartlarını turnike sisteminde okutmadan yemek yiyemeyecektir, imza föylerini doldursalar dahi, kabul edilmeyecektir.

6.38. Hastanemizde Diyetisyen, yemek işleri kontrol veya muayene kabul komisyonu üyelerinin veya iaşe 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 gıda mühendisi/diyetisyenitarafından çıktı olarak alınacak ve iaşe memuruna veya kontrol teşkilatına firma yetkilisi tarafından imzalanmış olarak teslim edilecektir

6.39. Ramazan ayında iftar menüsü,normal akşam yemeğine ek çorba çıkarılacaktır. Normal yemek üzerinden fiyatlandırılacaktır. Sahur menüsü kahvaltıyla aynıdır.

6.40. Gerekli görüldüğü hallerde dondurulmuş sebze getirilecektir.

6.41. Menüde bulunan kızartmalı yemekler fritözlerde hazırlanmayacak olup, ocak üzerinde tencere usulu derin kızartma yapılacaktır.

6.42. Salgın hastalık ortaya çıkması durumunda yüklenici; bulaşmayı en aza indirmek için idarece uygun görülmüş talepleri uygulamak yükümlülüğündedir. Bu salgın durumunda tek kullanımlık 5 gözlü tabldotlara ve plastik çatal bıçak kaşığa geçilmesi uygun görülürse yüklenici idarenin uygun gördüğü süreye kadar her türlü gider yükleniciye ait olmak kaydıyla tek kullanımlık malzemelere geçecektir.

6.43. Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, depolar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvar temizlenecektir.Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacaktır. Yüklenici firma kullandığı ve hizmet verdiği her yerin temizliğini

yapacaktır. İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır. Ayrıca haftada bir gün (Cumartesi veya Pazar) Genel Büyük Temizlik ve Yıkama yapılacaktır.

Tablo 2. Aylık ortalama kullanılacak içme suyu miktarları			
SIRA	**CİNSİ**	**AYLIK MİKTAR**	**ÖLÇÜ BİRİMİ**
1	Damacana Su (19 Litrelik)	30	adet
2	Ambalajlı Su (500 Mililitrelik)	17.500	adet

6.45. Personelin yemek esnasında kullanacağı kırmızı pul biber, karabiber, nane, sumak, kürdan, tuz (1 gramlık ambalaj paket), ekmek sepeti, zeytinyağlık, limonluk, sirkelik, sürahi, peçete, porselen tabak, paslanmaz çelik kaşık, çatal, bıçak takımı ve teflaks tepsi Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

6.46. Servis sırasında yemekhanelerde kullanılan malzemelerin (tabak, tepsi gibi) takibinden, yıpranmalarından ve kırılmalarından yüklenici sorumludur. Kullanılacak malzemelerin kırılmalarında ve eksikliklerinde yerine yenileri temin edilecektir.

6.47. Her öğün için yemekler ayrı ayrı pişirilecek olup arta kalan yemekler hiç bir şekilde saklanmayacak ve kullanılmayacaktır.

6.48. Mutfak çalışanları yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde eldiven, kolluk giyecek, bone ve maske takacaktır. Garsonlar servis sırasında eldiven, maske ve bone kullanacaktır.

6.49. Mutfak, yemekhane ve kat yemek ofislerinden kaynaklanan çöp ile yemek artıkları, çöp toplama ve taşıma nizamına uygun olarak yüklenici tarafından siyah çöp poşetlerine konulacak, ağızları atıkların dağılmasını önleyecek şekilde bağlanacak ve çöp alınmaya hazır hale getirildikten sonra ana çöp toplama merkezlerine iletilecektir. Taşınması sırasında gerek çöplerin gerekse diğer artık madde ve atık suların çevreyi kirletmesi Yüklenici tarafından önlenecektir. Kirlenmesi halinde derhal temizliği sağlanacaktır.

6.50. Yüklenici, mutfak ve kat ofislerinde çalışan işçileri için antibakteriyel sıvı sabun ve dezenfektan bulundurmak zorundadır. Yüklenici mutfak ve kat ofislerinde lavabolara metal sıvı sabunluk takacak ve içinde sürekli antibakteriyel sıvı sabun bulunduracaktır.

6.51. Yüklenici mutfak ve yemekhaneyi haşerelerden korumak için önlem alacak, haşere mücadelesinde gıda sektörüne uygun haşere öldürücü ilaçlar kullanacaktır. Rutin olarak 21 (YirmiBir) günde 1 (Bir) kez ilaçlanacak ve gerek görüldüğünde haşere ve kemirgenler için önleyici faaliyetlerde bulunulacaktır. Her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar deterjanla yıkanacaktır. İlaçlama işi, Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul Ve Esasları Hakkında Yönetmelik'e uygun olarak gerçekleştirilecektir. Hastanemizde yemek hizmeti kapsamında ilaçlanacak alanların yüzölçümleri Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. Yemek hizmeti kapsamında ilaçlanacak alanların yüzölçümleri			
SIRA	**KAPALI ALAN**	**MİKTAR**	**ÖLÇÜ BİRİMİ**
1	Mutfak	795	Metrekare

2	Yemekhane	373	Metrekare

6.52. Yüklenici, hizmet esnasında kullanacağı tüm alet ve edevatlarının kalibrasyonunu iş yeri teslimi yapıldıktan sonra 30 (Otuz) gün içinde yaptıracak ve yaptırdığına dair belgeleri İdare'ye teslim edecektir.

6.53. Yüklenici, mutfakta meydana gelebilecek yangınlara ve pişirilecek yemeklerde meydana gelebilecek besin zehirlenmelerinde kişilerin mağduriyetinin giderebilmek ve olası tazminatları karşılayabilmek için Üçüncü Kişi Mali Sorumluluk Sigortası yaptıracaktır. Hastanemiz, bağlı semt poliklinikleri ve Patnos ADSM'de günlük ortalama yemek hizmetinden faydalanan kişi sayısı yükleniciye idare tarafından bildirilecektir.

6.54. Yemek dağıtım ve bulaşık toplama işlerinde kullanılan depo, mutfak ve kat ofisleri ile bağlantılı, mutfak içinden yemekhaneye bağlantılı 1 (Bir) asansörün bakım ve onarım işleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

6.55. Hastanemizde yemek hizmeti verilen mutfak ve yemekhaneler ile yemekhane bünyesinde bulunan tüm idari ofislerin temizliği ve temizliğinde kullanılacak olan temizlik maddelerinin temininden Yüklenici sorumludur.

6.56. Hastanede kullanılacak gıda maddelerinin Türk Gıda Kodeksi'ne göre ilgili Bakanlıktan üretim izni almış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ekte verilen Yiyecek Teknik Şartnamesine uygun olacaktır. Yemekhanelerde perdelerin yırtığı ve söküğü olmayacak, her zaman ütülü ve temiz olacaktır. Yemekhanedeki ve mutfaktaki dezenfektanlar Yüklenici'ye ait olacaktır. Masaların üzerine en az 8mm kalınlığında cam örtü yüklenici tarafından temin edilecektir. Masa üstü camları her öğün sonrası deterjanlı su ile silinip kurulanacaktır.

6.57. Çalışma saatleri ve işçi dağılımı iş akışı içinde idarenin onayı alınarak değiştirilebilir. Aylık çalışma programları idare tarafından onaylanacaktır.

6.58. Yüklenici, personeline belirlenecek konularda hizmet içi eğitim ve İdare tarafından uygun görülen konularda gerekli eğitimlerin verilmesini sağlamalıdır. Bu eğitim mesai saatleri içerisinde yapılacaktır.

6.59. Yemeklerde kullanılan kıymalar hastane mutfağında günlük olarak çekilecek olup dışarıdan kıyma gelmeyecektir. Depolarda kıyma saklanmayacaktır.

6.60. Yüklenici çalıştıracağı işçilerin temizliğine çok dikkat edecek ve yüklenici işçileri bu ihale dokümanında tespit edilen iş elbisesini (fular, pantolon, önlük, çizme, terlik vs.) giyecektir. İşçilerin; iş kıyafetlerinin yırtığı ve söküğü olmayacak, her zaman ütülü ve temiz olacaktır. İşçilerin giyeceği kıyafetler eskimiş, yıpranmış ve rengi atmış olmayacaktır. Kılık kıyafeti tam olmayan işçi kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Çalışacak tüm işçilerin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, saç ve sakal tıraşı çalışmaya uygun olacaktır. Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen iş kıyafetlerinin yenileri ile değiştirilmesinin temini, temizlik ve bakımı yükleniciye ait olacaktır. Çalışan işçi mutlaka Sağlık Tesisi Yönetimi tarafından onaylanmış yaka kartı takacaktır ve bu kart yüklenici tarafından karşılanacaktır. Mutfak personelinin iş kıyafetlerini yıkama işlemini yüklenici yapacak/yaptıracaktır. Yüklenici işçilerinin kişisel temizlik ürünlerini çalışılan alanda kullanılmak üzere temin etmekle yükümlüdür.

6.61. Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan elektrik tüketim miktarının tespiti için Yüklenici tarafından süzme sayaç takılacaktır. Her aybaşında hastanemiz teknik servis birimi tarafından sayaçlar okutulduktan sonra Sayaç göstergelerine göre hesaplanan tutar, Yüklenici'nin alacağı hakedişten düşürülecektir. Süzme sayacın arızalanması

halinde bir önceki ayın tüketim bedeli esas alınacak olup takip eden aylarda mahsuplaşma yapılacaktır. Hastanemizde yükleniciye teslim edilecek yemekhane-mutfak bölümünde son üç aylık tüketim miktarları ortalaması (Elektrik: 3.875 Kw) olarak gerçekleşmiştir.

7. İŞÇİ NİTELİKLERİ

7.1. Hizmetin yürütülmesi için gerekli işçi sayısı ve nitelikleri Tablo 4'te belirtilmiştir. Yüklenici, hizmet kapsamında çalıştıracağı işçileri 4857 Sayılı İş Kanunu hükümlerine göre çalıştıracaktır. İşe başlaması kararlaştırılan işçilerin, işe başladığı gün itibarı ile her türlü sigorta işlemleri ve özlük haklan ile ilgili kayıtların yapılması Yüklenici'nin sorumluluğundadır. Çalıştırılacak işçiler 18 yaşından küçük 65 yaşından büyük olmayacaktır.

Tablo 4. Çalıştırılacak işçiler ve aranan nitelikler

ÜNVAN	NİTELİĞİ	ÜCRET	SAYI
Diyetisyen/Gıda mühendisi/Gıda Teknikeri	İlgili üniversite programından mezun olmak	Brüt Asgari Ücretin % 40 Fazlası	1
Aşçı	İlgili sertifika sahibi veya ilgili okul mezunu	Brüt Asgari Ücretin % 40 Fazlası	2
Aşçı Yardımcısı	İlgili sertifika sahibi veya ilgili okul mezunu	Brüt Asgari Ücretin % 30 Fazlası	2
Garson	en az ilkokul mezunu	Brüt Asgari Ücret	3
Bulaşıkçı ve Meydancı	en az ilkokul mezunu	Brüt Asgari Ücret	2

7.2. Her işçi için sözleşmenin imzalanmasını takip eden 3 (Üç) gün içinde aşağıda listelenen belgeler Kontrol Teşkilatı'na teslim edilecektir:

a. Nüfus Cüzdanı Örneği veya e-devlet üzerinden barkotlu alınmış Nüfus Kayıt Örneği (Kişi) Belgesi
b. İkametgâh İl Muhaberi aslı veya e-devlet üzerinden barkotlu alınmış Yerleşim Yeri Ve Diğer Adres Belgesi
c. Adli Sicil Kaydı veya e-devlet üzerinden barkotlu alınmış Adli Sicil Kaydı Belgesi
d. Diploma (Asıl veya aslına uygunluğu noterce veya İdare tarafından onaylanmış örnek)
e. Yüklenici 1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 126ncı ve 127nci maddelerine uygun hareket etmek zorundadır. Yüklenici, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği gereği personelinin gerekli tüm eğitimleri alması sağlayacak ve bunu belgeleyecektir. Kontrol Teşkilatı mezkûr yönetmeliklere göre eğitimin yenilenmesi veya Kontrol Teşkilatı gözetiminde yeniden verilmesini talep edebilir. Yüklenici bu durumda 10 (On) iş günü içerisinde gereğini yapacaktır. Bulaşıcı bir hastalığı olduğu belgelenenler ile iş yerinin faaliyet ve hizmetlerinden doğrudan yararlananları rahatsız edecek nitelikte ve görünür şekilde açık yara veya cilt hastalığı bulunanlar, bizzat çalışan iş yeri sahipleri ve işletenleri de dâhil olmak üzere, alınacak bir raporla hastalıklarının iyileştiği

belgeleninceye kadar iş yerlerinde çalışamaz ve çalıştırılamazlar. Çalışanlar, hastalıkları konusunda Kontrol Teşkilatı'na yazılı bilgi vermekle yükümlüdür. Bundan dolayı meydana gelebilecek maddi ve manevi olumsuzluklardan dolayı Yüklenici İdare'yi sorumlu tutamaz. Yüklenici ayrıca sağlık tesisinin maruz kaldığı zararları karşılar. Hizmetin aksamaması için Yüklenici gerekli her türlü tedbiri alır. Hizmetin zamanında tam ve eksiksiz olarak sunulamaması halinde de bu durumu (personelin uzaklaştırılmasını) gerekçe göstererek sorumluluktan kaçamaz ve/veya cezai müeyyideden muaf tutulmayı talep edemez.

7.3. Yüklenici işveren sıfatıyla çalıştırdığı işçilerine karşı muamele ve iş mevzuatından doğan görevlerinden doğrudan doğruya sorumludur. İstekli iş bu şartname ile taahhüt ettiği faaliyetlerin yürütülmesi esnasında işveren olduğu işçilerin sağlığını ve 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu gereklerine göre hareket etmek, gerekli şartları sağlamak ve araçlarını noksansız bulundurmakla yükümlü olup meydana gelecek iş kazalarından işveren sıfatıyla sorumlu olacaktır.

7.4. Çalışma saatleri ve işçi dağılımı idare tarafından iş akışı içinde değiştirilebilir. Aylık çalışma saatleri idare tarafından kontrol edilecektir.

7.5. 4857 Sayılı İş Kanunu'nun 55inci maddesi uyarınca izne hak kazanan işçilerin izin hakları idarenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullandırılacaktır. İzin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dâhil kabul edileceğinden, izin kullanan işçilerin yerine başka işçilerin getirilerek sayının tamamlanması talep edilmeyecektir. Ancak istirahat raporlu işçinin geçici iş göremezliğinin üçüncü gününden sonra, Yüklenici istirahat raporu kullanan işçinin yerine başka işçi getirerek çalışan sayısını tamamlayacaktır. İşçinin raporlu olduğu günlerde ise hizmetin aksamaması için Yüklenici gerekli tedbirleri alacaktır. İşçiler için hakediş ödemeleri ise, işçinin fiilen işe geldiği günlere göre yapılacaktır.

7.6. Yüklenici işçileri, iş başında ve görev yerlerinde kesinlikle sigara içmeyecektir. Açık yarası olan veya üretim sırasında rahatsızlanan işçi tamamen iyileşene kadar üretim alanından Yüklenici tarafından uzaklaştırılarak tıbbi tedavi alması için yönlendirilir. Bu tür durumları Yüklenici yazılı olarak hemen Kontrol Teşkilatı'na bildirecektir. Kusma ve ishale neden olan yaygın bağırsak enfeksiyonu belirtileri gösteren işçi kesinlikle besinlerle veya besin hazırlanması ve servisi ile ilgili araç gereçle temas ettirilmeyecektir. Bu tür enfeksiyonu olan işçi derhal Kontrol Teşkilatı'na yazılı olarak bildirilmelidir.

7.7. İşçilerin hizmet içi eğitimleri mesai saatleri içinde eğitim hemşireleri ve/veya yüklenici gıda mühendisi/gıda teknikeri/diyetisyeni tarafından verilecektir. Eğitim konuları; hastane organizasyonu, görgü kuralları, iletişim, kişiler arası iletişim, hasta ve yakınına davranış, hasta mahremiyeti, yemekler ve diyet yemekleri hakkında genel bilgi, beslenme, servis kuralları, el yıkama, hijyen, bulaşıcı hastalıklar konularını içermelidir.

7.8. İdarenin yazılı onayını almadan hiçbir personele işbaşı yaptırılmayacak ve işten çıkarılmayacaktır. Yüklenicinin işten personel çıkarmalarında idareye en az bir gün önceden yazılı olarak bildirmesi zorunludur.

7.9. Hizmet kapsamında çalışan işçiler, yemek ihtiyaçlarının karşılanması için hastane mutfağında pişirilen yemekten bedelsiz olarak faydalanacaktır.

7.10. İşçilerin hizmetin ifası için kullanacakları giyim malzemeleri Tablo 5'de belirtilmiş olup bu giyim malzemeleri sözleşmenin imzalanmasını takip eden 3 (Üç) işgünü içerisinde Kontrol Teşkilatı'nın da bulunduğu ortamda işçilere tutanak karşılığı teslim edilecektir. Kontrol Teşkilatı bölümlere göre giyim malzemelerini farklı renklerde

yaptırabilir.Yıllık verilecek giyim malzemeleri, ikinci yıl için sözleşmenin yıldönümünde teslim edilecektir.

Tablo 5. İşçilerin hizmetin ifası için kullanacakları giyim malzemeleri			
SIRA	**GİYİM MALZEMESİ CİNSİ**	**GİYİM MALZEMESİ VERİLECEK İŞÇİ**	**KİŞİ BAŞI GİYİM MALZEMESİ MİKTARLARI**
1	Aşçı Pantolonu + Uzun Kollu Aşçı Gömleği	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	2 Takım / Yıl 2 Takım / Yıl - -
2	Pantolon	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 2 Adet / Yıl 2 Adet / Yıl
3	Beyaz Gömlek	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 2 Adet / Yıl -
4	Tişört	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - - 2 Adet / Yıl
5	Yelek + Hırka / Süveter	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 1 Adet / Yıl -
6	Fular/Papyon	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 1 Adet / Yıl -
7	Mutfak Önlüğü	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı Gıda mühendisi/Gıda teknikeri/diyetisyen	1 Adet / Yıl 1 Adet / Yıl 1 Adet / Yıl - 1 Adet / Yıl
8	Muşamba Önlük	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - - 1 Adet / Yıl
9	Beyaz Çorap	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	2 Çift / Yıl 2 Çift / Yıl 2 Çift / Yıl 2 Çift / Yıl

Tablo 5. İşçilerin hizmetin ifası için kullanacakları giyim malzemeleri			
SIRA	**GİYİM MALZEMESİ CİNSİ**	**GİYİM MALZEMESİ VERİLECEK İŞÇİ**	**KİŞİ BAŞI GİYİM MALZEMESİ MİKTARLARI**
10	Ayakkabı	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - 1 Çift / Yıl -
11	Terlik	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	1 Çift / Yıl 1 Çift / Yıl 1 Çift / Yıl 1 Çift / Yıl
12	Çizme	Aşçı Aşçı Yardımcısı Garson Bulaşıkçı	- - - 1 Çift / Yıl

7.11. Yüklenici, işçiler için idarece onaylanmış kimlik kartlarını çıkaracaktır. Kartı bulunmayan işçiler, görevliler tarafından binaya alınmayacaktır. Bina içinde yaka kartı ve iş kıyafeti olmadan dolaşan personel belirlendiğinde Yükleniciye cezai müeyyide uygulanacaktır.

7.12. İşçilerin kıyafetleri hijyene ve toplumsal yaşama uygun olmalıdır.

7.13. Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile bu günlerde çalışacak gün sayıları Tablo 7'de belirtilmiştir. Ulusal bayram ve genel tatil günleri 2021 ve 2022 yıllarını kapsayacak şekilde 2429 Sayılı "Ulusal Bayram Ve Genel Tatiller Hakkında Kanun" hükümlerine göre oluşturulmuştur. Bu günlerde; 1 (Bir) Aşçı veya aşçı Yardımcısı, 2 (İki) Garson ve 1 (Bir) Bulaşıkçı çalışacaktır.

Tablo 6. Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile çalışılacak gün sayıları		
ULUSAL BAYRAM VE GENEL TATİL GÜNÜ ADI	**TATİL GÜNÜ TARİHLERİ**	**GÜN SAYISI**
Demokrasi Ve Milli Birlik Günü	15 Temmuz 2021	1,0
Kurban Bayramı Arifesi	19 Temmuz 2021	0,5
Kurban Bayramı 1. Günü	20 Temmuz 2021	1,0
Kurban Bayramı 2. Günü	21 Temmuz 2021	1,0
Kurban Bayramı 3. Günü	22 Temmuz 2021	1,0
Kurban Bayramı 4. Günü	23 Temmuz 2021	1,0
Zafer Bayramı	30 Ağustos 2021	1,0
Cumhuriyet Bayramı	28-29 Ekim 2021	1,5
Yılbaşı	1 Ocak 2022	1,0
Ulusal Egemenlik Ve Çocuk Bayramı	23 Nisan 2022	1,0
Emek Ve Dayanışma Günü (+Ramazan Bayramı Arifesi)	1 Mayıs 2022	1,0
Ramazan Bayramı 1. Günü	2 Mayıs 2022	1,0
Ramazan Bayramı 2. Günü	3 Mayıs 2022	1,0
Ramazan Bayramı 3. Günü	4 Mayıs 2022	1,0

Tablo 6. Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile çalışılacak gün sayıları		
ULUSAL BAYRAM VE GENEL TATİL GÜNÜ ADI	**TATİL GÜNÜ TARİHLERİ**	**GÜN SAYISI**
Atatürk'ü Anma Gençlik Ve Spor Bayramı	19 Mayıs 2022	1,0
Kurban Bayramı Arifesi	8 Temmuz 2022	0,5
Kurban Bayramı 1. Günü	9 Temmuz 2022	1,0
Kurban Bayramı 2. Günü	10 Temmuz 2022	1,0
Kurban Bayramı 3. Günü	11 Temmuz 2022	1,0
Kurban Bayramı 4. Günü	12 Temmuz 2022	1,0
Demokrasi Ve Milli Birlik Günü	15 Temmuz 2022	1,0
Zafer Bayramı	30 Ağustos 2022	1,0
Cumhuriyet Bayramı	29 Ekim 2022	1,5
Yılbaşı	1 Ocak 2023	1,0
Emek Ve Dayanışma Günü	1 Mayıs 2023	1,0
Ramazan Bayramı Arifesi	20 Nisan 2023	0,5
Ramazan Bayramı 1. Günü	21 Nisan 2023	1,0
Ramazan Bayramı 2. Günü	22 Nisan 2023	1,0
Ramazan Bayramı 3. Günü (+Ulusal Egemenlik Ve Çocuk Bayramı)	23 Nisan 2023	1,0
Atatürk'ü Anma Gençlik Ve Spor Bayramı	19 Mayıs 2023	1,0
Demokrasi Ve Milli Birlik Günü	15 Temmuz 2023	1,0
Kurban Bayramı Arifesi	27 Haziran 2023	0,5
Kurban Bayramı 1. Günü	28 Haziran 2023	1,0
Kurban Bayramı 2. Günü	29 Haziran 2023	1,0
Kurban Bayramı 3. Günü	30 Haziran 2023	1,0
Kurban Bayramı 4. Günü	1 Temmuz 2023	1,0
Zafer Bayramı	30 Ağustos 2023	1,0
Cumhuriyet Bayramı	28-29 Ekim 2023	1,5

7.14. Yüklenici hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmadan gerekli emniyet tedbirlerini zamanında almakla ve kazalardan korunma yöntemlerini işçilerine öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla hizmetin ifasında ihmal, dikkatsizlik, tedbirsizlikten veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan Yüklenici sorumludur.

7.15. Yüklenici iş esnasında meydana gelecek hasar ve zarar tazmini ile mükelleftir. Meydana gelen zarar ve hasarın, beklemeye tahammülü olmayan durumlarda derhal, normal şartlarda ise en geç 24 (YirmiDört) saat zarfında Yüklenici tarafından yaptırılması gerekir. Aksi takdirde İdare, masrafları Yüklenici'ye ait olmak üzere gerekli işlem(ler)i yapar ve masrafları Yüklenici'ye ödenecek hakedişten keser.

8. İSTENİLEN ARAÇ VE GEREÇLER İLE GIDA DIŞI SARF MALZEME MİKTARLARI VE ÖZELLİKLERİ

Tablo 7. Hizmetin ifasında kullanılacak araç ve gereçler

İstenilen Miktar	İstenilen Araç-Gereçler ve Özellikleri

2 adet	Döner bıçağı
2 adet	Döner tertibatı (3 gözlü)
1 adet	Kancalı et taşıma arabası
1 adet	Kıyma makinesi
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)
1 adet	2000 tabak kapasiteli bulaşık makinesi
2 adet	Kazan yıkama tekne
1 adet	4 gözlü fırınlı ocak
4 adet	Sanayi tipi koşan ocak
1 adet	6 gözlü fırınlı ocak
1 adet	Sanayi tipi sebze yıkama makinası
1 adet	Sanayi tipi mikser-hamur makinesi
1 adet	Sanayi tipi sebze doğrama makinesi
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)
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 sıyırma bıçağı no:2
10adet	Çelik sebze doğrama bıçağı no: 2
10adet	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 tepsisi (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 tepsisi (5 gözlü)
3 adet	Galoş dispansiyer

3 adet	Bone dispansiyer
3 adet	3 raflı kurutma tezgahı
30 adet	Depolar için PVCpalet
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)
35 adet	Yemek masaları için cam masaüstü koruyucu(en az 8mm kalınlığında)
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 tezgahtemizleme rendesi
1 takım	Mutfak işlerinin yürütüldüğü masaüstü bilgisayar takımı(sabit)
1 adet	Hastanemiz Hbys ile entegre çalışan Yemekhane Turnike sistemi
2 adet	Hastanemiz Hbys sistemiyle uyumlu kimlik kartı okuyucu cihaz

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. Hastanemiz Taşınır Mal Kontrol Komitesi tarafından 6 aylık periotlarla sayım+malzeme kullanılabilirlik denetimi yapılacaktır.Arızalı olduğu tespit edilen malzemelerin 24 saat içerisinde arızaları giderilecek ; kullanılamayacak durumda olan malzemeler idarece verilen sürede yenisi ile değiştirilecektir.

8.1. Hizmetin ifasında kullanılacak araç ve gereçler ile miktarları Tablo 7'de verilmiştir. Listelenen araç ve gereçler çalışır durumda olacaktır. Yüklenici tarafından hizmetin sunumu için gerekli olan araç ve gereçler, sözleşme bitiminde Yüklenici tarafından iade alınacaktır.

8.2. Hizmetin ifasında kullanılacak gıda dışı sarf malzemeler ile aylık ortalama kullanım miktarları Tablo 8'de verilmiştir.

Tablo 8. Hizmetin ifasında kullanılacak gıda dışı sarf malzemeler ve <u>aylık ortalama tüketim miktarları</u>

SIRA	MALZEME CİNSİ	MİKTAR	BİRİM
1	Kürdan (Ambalajlı)	30	paket

Tablo 8. Hizmetin ifasında kullanılacak gıda dışı sarf malzemeler ve aylık ortalama tüketim miktarları			
SIRA	**MALZEME CİNSİ**	**MİKTAR**	**BİRİM**
2	Köpük 3 gözlü kahvaltı tepsisi (kapaklı)	6.000	adet
3	Alüminyum kâse (kapaklı-kapaksız)	2.000	adet
4	Bone (100'lü paket)	12	paket
5	Bulaşık süngeri	100	adet
6	Bulaşık teli (6'lık)	5	paket
7	Çamaşır suyu (30 Kg.lık)	4	bidon
8	Çöp poşeti Jumbo Battal boy	20	kilogram
9	Eldiven (100'lük)	60	paket
10	Genel temizlik deterjanı	40	kilogram
11	Temizlik bezi (27 x 33 cm)	10	kutu
12	Kolluk (100'lük)	12	paket
13	Sıvı el sabunu	15	litre
14	Köpük bardak 170 ml	5.000	adet
15	Maske (100'lük)	20	paket
16	Paspas bezi	12	adet
17	Dispanser peçete (200'lük)	70	adet
18	Plastik bıçak 100'lü	30	paket
19	Plastik çatal 100'lü	30	paket
20	Tahta karıştırıcı 100'lü	60	paket
21	Sanayi tipi makina deterjanı	40	kilogram
22	Sanayi tipi makine parlatıcısı	40	kilogram
23	Sıvı bulaşık deterjanı	30	kilogram
24	Streç film (genişlik 45 cm- uzunluk 300 m)	10	adet
25	Numune kabı (200 gramlık)	500	adet
26	Yağ çözücü	15	kilogram
27	Tepsi örtüsü (kâğıt)	12.000	adet
28	Tuz (1 gramlık, 100 adetlik kutu ambalaj)	5	kutu

9. YEMEK ÖĞÜNLERİNİN TANIMLARI, MİKTARLARI, SUNUM SAATLERİ VE DİĞER HUSUSLAR

9.1. Normal Kahvaltı ve Gece Kahvaltısı

9.1.1. Hasta ve refakatçilere Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'ne uygun olarak her gün birer öğün kahvaltı verilecektir. Kahvaltılar hasta ve refakatçi odalarına, tek kullanımlık köpük üç gözlü tabldotlarda; plastik çatal-bıçak, peçete ve ıslak mendilden oluşan şekilde servis arabalarıyla servis edilecektir. Gece nöbet tutan personele ise 23.00 – 23.59 saatleri arasında yemekhanede gece kahvaltısı verilir.

9.1.2. Yumurta verileceği zaman yumurta diğer gıda maddeleriyle temas etmeyecek şekilde önlem alınmalıdır.

9.1.3. Çay, süt veya meyve suyu, şeker ve ekmek dışında 3 (üç) çeşit olarak verilecektir.

9.1.4. Reçel veya balın yanında tereyağı verilecek ve bunlar birlikte bir çeşit olarak kabul edilecektir.

9.1.5. Kahvaltılık ürünlerin piyasada iyi nam salmış ürünler arasından seçilecektir.

9.1.6. Haftada 2 kere olmak kaydıyla menüde de belirtilecek şekilde kahvaltı-gece kahvaltısı öğününde ekmek yerine simit veya poğaça verilecektir.

Tablo 8. Normal kahvaltıda kullanılacak yiyeceklerin ve içeceklerin gramajları

SIRA	YİYECEK VEYA İÇECEK	GRAMAJLAR
1	Çay	1 paket (1,5 gr'lık)
2	Şeker	2 paket (4 er gr'lık)
3	Süt (UHT)	200 ml.
4	Meyve Suyu	200 ml.
5	Beyaz Peynir	40 gr.
6	Kaşar Peyniri	20 gr.
7	Krem Peynir	20 gr.
8	Üçgen Peynir	20 gr.
9	Poşet Reçel	30 gr.
10	Poşet Tahin-Pekmez	20 gr
11	Poşet Sürülebilir Çikolata	30 gr
12	Poşet Bal	30 gr.
13	Poşet Tereyağı	15 gr.
14	Yumurta	60-70 gr.
15	Siyah Zeytin	25 gr.
16	Yeşil Zeytin	25 gr.

Tablo 8. Normal kahvaltıda kullanılacak yiyeceklerin ve içeceklerin gramajları		
SIRA	YİYECEK VEYA İÇECEK	GRAMAJLAR
18	Unlu Mamuller (Poğaça/simit Vb.)	100 gr.

Tablo 9. OnDört günlük normal kahvaltı ve gece kahvaltısı menü örneği				
GÜN	NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ		GÜN	NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ
1. GÜN	Çay Yumurta Reçel + Tereyağı Siyah Zeytin		8. GÜN	Çay Yumurta Bal + Tereyağı Yeşil zeytin
2. GÜN	Süt Kaşar Peyniri Bal + Tereyağı Siyah Zeytin		9. GÜN	Çay Yumurta Reçel + Tereyağı Siyah Zeytin
3. GÜN	Çay Krem Peynir Tahin-pekmez Yeşil zeytin		10. GÜN	Çay Beyaz Peynir Siyah Zeytin Sürülebilir çikolata
4. GÜN	Çay Yumurta Bal + Tereyağı Siyah Zeytin		11. GÜN	Çay Beyaz Peynir Reçel + Tereyağı Yeşil Zeytin
5. GÜN	çay Beyaz Peynir Reçel + Tereyağı Yeşil Zeytin		12. GÜN	Süt Kaşar Peyniri Bal + Tereyağı Siyah Zeytin
6. GÜN	Süt Kaşar Peyniri Sürülebilir çikolata Siyah zeytin		13. GÜN	Çay Üçgen Peynir Tahin Pekmez Siyah zeytin
7. GÜN	Çay Yumurta Reçel + Tereyağı Siyah Zeytin		14. GÜN	Çay Yumurta Bal + Tereyağı Siyah Zeytin

9.2. Normal Yemek Öğle ve Akşam

Bu yemekler 3 (Üç) kap olacaktır. Öğle yemeği ve akşam yemeği farklı olacaktır. Ana yemeğin yanında yazılan garnitür dördüncü kap olarak sayılmaz. Kapların muhteviyatı aşağıda belirtilen gruplardan oluşacaktır.

1. Grup : Et yemekleri, tavuk, balık, hindi, köfteler, etli sebze yemekleri, etli kuru

baklagiller, etli dolma ve sarmalar, yumurtalı yemeklerden oluşur. Birinci kap bu gruptan seçilir.

2. Grup : Çorbalar, pilavlar, makarnalar, börekler, zeytinyağlı yemekler, kızartmalardan oluşur. İkinci kap bu gruptan seçilir.

3. Grup : Meyveler, salatalar, kompostolar, hoşaflar, tatlılar, dondurma, yoğurt, cacık, ayran, piyaz, turşudan oluşur. Üçüncü kap bu gruptan seçilir.

Öğle ve akşam için 14(ondört) günlük normal yemek menüsü Tablo:11'de verilmiştir.

Normal yemeklerin öğle veya akşam olarak her öğün için ayrı ayrı hesaplanması kaydıyla, verilme sıklığı Tablo10'da belirtilen şekilde olacaktır.

Tablo10. Yemek Çeşitlerinin Aylık Verilme Sıklığı

A-BİRİNCİ KAP YEMEKÇEŞİTLERİ	**AYLIKVERİLMEMİKTARI**
1.Parça ve kuşbaşı et yemekleri	7-9
2.köfte	4-6
3. Etli taze sebzeler	5-6
4. Kıymalı taze sebzeler	1-4
5. Etli kuru Baklagiller	2-4
6. Yumurtalı yemekler veya etli börekler	0-2
7. Tavuk	5-7
8. Balık	0-2
B- İKİNCİ KAP YEMEK ÇEŞİTLERİ	**AYLIKVERİLMEMİKTARI**
1. Çorbalar	4-10
2. Pilav ve makarnalar	
a) bulgur pilavı	4-10
b) Pirinç pilavı	4-10
c) Şehriye	0-4
d) Makarna	4-10
3. Börekler	3-5
4. Z.Y sebze yemekleri	1-4
5. Z.Y baklagiller	1-3
6. Kızartmalar	1-4
7. Z.Y. Dolma	0-4
C-ÜÇÜNCÜ KAP YEMEK ÇEŞİTLER	**AYLIKVERİLMEMİKTARI**
1. Salata	3-10
2. Yoğurt /Ayran	3-10
3. Cacık	2-6
4. Tatlılar	
a) tulumba tatlısı	1-4
b) revani	1-4
c) kadayıf	1-4
d) Sütlü tatlı	3-5
e) Diğer tatlılar(aşure vb.)	1-4
f) Helvalar	1-4

6. Meyveler	6-10
7. Hoşaflar ve kompostolar	2-4

Tablo 11. Öğle ve akşam için 14 (OnDört) günlük normal yemek menüsü

GÜN	NORMAL ÖĞLE YEMEĞİ	NORMAL AKŞAM YEMEĞİ
1. GÜN	Haşlama Et Soslu Makarna puding	Etli Kuru Fasulye Şehriyeli Pirinç Pilavı Cacık
2. GÜN	Etli Bamya Peynirli Kol Böreği Yoğurt	Kadınbudu Köfte Karışık Kızartma Karpuz
3. GÜN	Püreli Rosto Et Yayla Çorbası Çoban Salata	Etli Yaz Türlüsü Bulgur Pilavı Yoğurt
4. GÜN	Tavuk Döner + Şehriyeli Pirinç Pilavı Ayran Baklava	Patlıcan Musakka Bulgur Pilavı Yoğurt
5. GÜN	Terbiyeli Köfte Spagetti Makarna Kavun	Bahçevan kebabı Zeytinyağlı Pırasa Portakal
6. GÜN	Balık Kızartma + Garn Salata Domates Çorba Revani	Patates Oturtma Pirinç pilavı Puding
7. GÜN	Tavuk Sote Nohutlu Pirinç Pilavı Mevsim Salata	Biber Dolma Yeşil Mercimek Çorba Karışık Turşu
8. GÜN	Etli Nohut Şehriyeli Pirinç Pilavı Cacık	Çoban Kavurma Tarhana Çorba Mevsim Salatası
9. GÜN	orman Kebabı Mercimekli Bulgur Pilavı Yoğurt	Yoğurtlu Kabak Dolma Mercimek Çorba Çoban Salata
10. GÜN	Etli Taze Fasulye Fırın Makarna Kakaolu puding	Sebzeli Fırın Hindi Ezogelin Çorba Sütlaç
11. GÜN	Musakka Peynirli Makarna Kayısı Komposto	Şehriyeli Güveç Karnabahar+Havuç Kızartma+Yoğurt Üzüm
12. GÜN	Etli Nohut Şehriyeli Pirinç Pilavı Karışık Turşu	Çiftlik Köfte Fırın Makarna Vişne Komposto
13. GÜN	Kuru Köfte + Patates Kızartması Sebze Çorba Ayva Tatlısı	Karnıyarık Köylü Çorba Sütlaç

Tablo 11. Öğle ve akşam için 14 (OnDört) günlük normal yemek menüsü		
GÜN	**NORMAL ÖĞLE YEMEĞİ**	**NORMAL AKŞAM YEMEĞİ**
14. GÜN	Sebzeli Fırın Tavuk Şehriyeli Pirinç Pilavı Ayran	Yoğurtlu Kabak Dolma Peynirli Milföy Böreği Meyve Suyu

Günlük her öğünde kişi başı ortalama 2 adet Roll Ekmek (50 gr x 2 = 100 gr) eklenecektir.

9.3. Diyet Kahvaltı

9.3.1 Hastanemiz diyetisyenleri, tıbbi beslenme tedavisine göre Tablo 13'teki kahvaltılık malzemelerden uygun olanları verir.
9.3.2 Çay, süt, şeker ve ekmek dışında 3 (üç) çeşit olarak verilecektir.
9.3.3 Günlük her öğünde kişi başı ortalama 2 adet kepekli Roll Ekmek (50 gr x 2 = 100 gr) eklenecektir.
9.3.4 Tablo 12'de On Dört günlük örnek diyet kahvaltı menüsü verilmiştir.

Tablo 12. Diyet kahvaltı malzemeleri	
KAHVALTILIK MALZEME	**MİKTARI**
Çay	1 Paket (1,5gr'lık)
Şeker	2 Paket (4 er gr'lık)
Süt (UHT)	200 Ml. (İstenildiği Takdirde Light Süt Gelecektir.)
Bitki Çayları	1 Poşet
Kaşar Peynir	20 Gr
Beyaz Peynir (Tuzsuz-az yağlı)	40 Gr
Krem Peynir	20 Gr
Üçgen Peynir	20 Gr
Yumurta	1 Adet (60-70 Gram)
Poşet Bal	30 Gr
Poşet Reçel diyabetik	30 Gr
Poşet Tereyağı	15 Gr
Zeytin (Siyah, Yeşil)	25 Gr
Diyet Zeytin (Siyah)	25 Gr

Tablo 13. Diyet kahvaltı için 14 (OnDört) günlük menü				
GÜN	**DİYET KAHVALTI**		**GÜN**	**DİYET KAHVALTI**

Tablo 13. Diyet kahvaltı için 14 (OnDört) günlük menü				
GÜN	**DİYET KAHVALTI**		**GÜN**	**DİYET KAHVALTI**
1. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel		8. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
2. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin		9. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin
3. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel		10. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
4. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin		11. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin
5. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel		12. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
6. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel		13. GÜN	Çay Tuzsuz Beyaz Peynir Tuzsuz Siyah Zeytin Diyabetik reçel
7. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin		14. GÜN	Süt Yumurta Diyabetik Reçel Tuzsuz Siyah Zeytin

9.4. Diyet Öğle ve Akşam Yemeği

9.4.1 Diyetli hastalara asgari 4 kap yemek verilecektir.Aşağıdaki farklı gruplardan 1'er adet seçim yapılarak 4 kap oluşturulacaktır.

BİRİNCİ KAP:	**Et yemeği** haşlama et -ızgara ya da sulu köfte haşlama-ızgara ya da fırında tavuk, balık
İKİNCİ KAP:	Çorba veya Pilav veya Makarna
ÜÇÜNCÜ KAP:	Zeytinyağlı sebze yemeği
DÖRDÜNCÜ KAP:	Şekersiz Meyve komposto, salata, yoğurt, cacık veya tatlandırıcılı sütlü tatlı (muhallebi, sütlaç)

9.4.2 Diyet yemeği menüleri hazırlanırken öğle ve akşam öğünleri için ayrı ayrı menüler uygulanacaktır ve yemekler taze olarak yeniden pişirilecektir. Diğer öğünlerden kalan yemekler kesinlikle kullanılmayacak ve saklanmayacaktır.

9.4.3 Diyet yemeklerinin pişirilme şekli, miktarı ve servisinin Hastane Beslenme ve Diyetetik Biriminin öngördüğü diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur.

d.Diyet yemeklerde zeytinyağı ve ayçiçek yağı kullanılacak, kızartma ve kavurma işlemi yapılmayacaktır.
9.4.4 Özel diyetleri olan hastalara diyetisyenlerin verdiği diyete göre (şekerli, şekersiz veya yapay tatlandırıcı ile yapılmış muhallebi, komposto, pelte, haşlama patates vb.) yemek hazırlanacaktır.
9.4.5 Firma, hastalar için diyetisyenlerin uygun gördüğü yapay tatlandırıcı getirecektir.
9.4.6 Diyetteki et yemeklerinde ve diğer yemeklerde kullanılacak malzemelerin gramajları normal yemek gramajlarıyla aynı olacaktır sadece yemekler tuzsuz ve baharatsız yapılacaktır.
9.4.7 14 (OnDört) günlük örnek diyet yemek menüsü Tablo 14'te verilmiştir.

Tablo 14. Diyet yemek için 14 (OnDört) günlük örnek menüsü

GÜN	ÖĞLE DİYET YEMEK	AKŞAM DİYET YEMEK
1. GÜN	Sebze Çorba Et Haşlama Zyt. Bamya Yemeği Cacık	Tarhana Çorba Sulu Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Şekersiz Karışık Hoşaf
2. GÜN	Ezogelin Çorba Tavuk Haşlama Zyt. Türlü Yemeği Cacık	Domates Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Pazı Yemeği Mevsim Salata
3. GÜN	Süzme Mercimek Çorba İzmir Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Yoğurt	Sebze Çorba Mantarlı Et Sote Zeytinyağlı Bamya Şekersiz Karışık Hoşaf
4. GÜN	Mercimek Çorba Et Sote Zyt. Taze Fasülye Şekersiz Elma Komposto	Gırar Çorba Tavuk Haşlama Zyt.Taze Türlü Yemeği Mevsim Salata
5. GÜN	Sebze Çorba Tavuk Haşlama Zeytinyağlı Ispanak Mevsim Salata	Arpa Şehriye Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Cacık
6. GÜN	Köylü Çorba Tavuk Sote Z.Yağlı Taze Fasülye Yemeği Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Et Haşlama Zyt. Türlü Şekersiz Ayva Komposto
7. GÜN	Süzme Çorba Et Haşlama Zyt. Bezelye Yemeği Mevsim Salata	Ezogelin Çorba Tavuk Fırın Baget Z.Yağlı Kabak Yemeği Yoğurt
8. GÜN	Sebze Çorba Et Haşlama Zyt. Bamya Yemeği Cacık	Tarhana Çorba Sulu Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Şekersiz Karışık Hoşaf

Tablo 14. Diyet yemek için 14 (OnDört) günlük örnek menüsü		
GÜN	**ÖĞLE DİYET YEMEK**	**AKŞAM DİYET YEMEK**
9. GÜN	Ezogelin Çorba Tavuk Haşlama Zyt. Türlü Yemeği Cacık	Domates Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Pazı Yemeği Mevsim Salata
10. GÜN	Süzme Mercimek Çorba İzmir Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Yoğurt	Sebze Çorba Mantarlı Et Sote Zeytinyağlı Bamya Şekersiz Karışık Hoşaf
11. GÜN	Mercimek Çorba Et Sote Zyt. Taze Fasülye Şekersiz Elma Komposto	Gırar Çorba Tavuk Haşlama Zyt.Taze Türlü Yemeği Mevsim Salata
12. GÜN	Sebze Çorba Tavuk Haşlama Zeytinyağlı Ispanak Mevsim Salata	Arpa Şehriye Çorba Fırın Köfte Zeytinyağlı Kabak Yemeği Cacık
13. GÜN	Köylü Çorba Tavuk Sote Z.Yağlı Taze Fasülye Yemeği Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Et Haşlama Zyt. Türlü Şekersiz Ayva Komposto
14. GÜN	Süzme Çorba Et Haşlama Zyt. Bezelye Yemeği Mevsim Salata	Ezogelin Çorba Tavuk Fırın Baget Z.Yağlı Kabak Yemeği Yoğurt

Günlük her öğünde kişi başı ortalama 2 adet Roll Ekmek (50 gr x 2 = 100 gr) eklenecektir.

9.5. Ara Öğün(Ara Kahvaltı)

a.Hastanemiz servislerinde yatan hastalara hekim tarafından gerekli görüldüğü takdirde ve yine gerekli görüldüğü takdirde refakatçiler için tedavinin bir parçası olarak ara öğün (ara kahvaltı) verilir.

b.Özellik gerektiren kliniklerde ara öğün (ara kahvaltı) sayısı 2(iki)dir. Ara öğünleri (ara kahvaltı), hastanın alması gereken günlük enerji ve besin öğesi ihtiyaçlarına göre 2 (iki) çeşit olarak Tablo15'teki diyet ara kahvaltıda verilebilecek yiyecekler tablosundan hekim veya diyetisyen tarafından hastanın durumuna uygun kombinasyonda seçim yapılara verilir.

c.Ara öğünler firma personeli tarafından üzeri streçlenmiş olarak dispozible-köpük tabaklarda dağıtımı yapılacaktır. Ara öğünler 10:00 ve 21:00 saatlerinde verilecektir. Diyetisyen, hastanın rahatsızlığına göre ara öğün çeşidinde ve saatinde değişiklik yapabilecektir.

Ayrıca Tablo 16'da OnDört günlük ara öğün menüsü verilmiştir.

Tablo 15. Ara öğün malzemeleri	
ARA ÖĞÜN MALZEMESİ	**MİKTARI**
Süt/Yoğurt (Light/Normal)	200 Ml'lik UHT / 100 Ml'lik
Meyve Suyu (Taze Sıkılmış)	200 Ml
Komposto (Normal Ve Tatlandırıcılı)	200 Ml
Ayran	200 Ml
Meyve	Diyet Meyve Gramajlarına Uygun
Pelte (Normal Ve Tatlandırıcılı)	200 Gr
Beyaz Peynir	40 Gr
Kuru Meyve	25 Gr
Kuru Yemiş(ceviz/fındık/badem)	10 Gr

Tablo.16 OnDört günlük ara öğün menüsü

GÜN	SAAT 10.00	SAAT 21.00
1. GÜN	Hurma Süt	Meyve Ayran
2. GÜN	Kuru İncir Ceviz	Meyve Yoğurt
3. GÜN	Meyve Yoğurt	Meyve Ayran
4. GÜN	Kuru Kayısı Ceviz	Meyve Süt
5. GÜN	Kuru Kayısı Ceviz	Meyve Ayran
6. GÜN	Kuru Üzüm Fındık	Meyve Yoğurt
7. GÜN	Hurma Ceviz	Meyve Süt
8. GÜN	Kuru Kayısı Badem	Meyve Ayran
9. GÜN	Kuru İncir Ceviz	Meyve Yoğurt
10. GÜN	Meyve Yoğurt	Meyve Ayran
11. GÜN	Kuru Kayısı Ceviz	Meyve Süt
12. GÜN	Kuru Kayısı Ceviz	Meyve Ayran
13. GÜN	Kuru Üzüm Fındık	Meyve Yoğurt

GÜN	SAAT 10.00	SAAT 21.00
14. GÜN	Hurma Ceviz	Meyve Süt

9.6.R2 Sulu Diyet

Diyet hastalarının hastalıklarına uygun özel gavajlar ve içeriği belirtilmiş özel karışımlar diyetisyenlerin öngördüğü şekilde hazırlanacaktır.

R2 diyetleri ameliyat sonrası kullanılan diyetler olup hastanın durumuna göre Klinik Diyetisyeninin belirttiği sayı ve miktarda (bir öğün için 2 çeşit) verilebilir. 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)

Tablo 17.OnDört Günlük R2 sulu örnek menüsü

GÜN	Öğle	Akşam
1. GÜN	Sebze Çorba Cacık	Tarhana Çorba Hoşaf
2. GÜN	Ezogelin Çorba Cacık	Domates Çorba Ayran
3. GÜN	Süzme Mercimek Çorba Yoğurt	Sebze Çorba Şekersiz Karışık Hoşaf
4. GÜN	Mercimek Çorba Komposto	Gırar Çorba Şekersiz Karışık Hoşaf
5. GÜN	Sebze Çorba Ayran	Arpa Şehriye Çorba Cacık
6. GÜN	Köylü Çorba Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Şekersiz Ayva Komposto
7. GÜN	Süzme Çorba Ayran	Ezogelin Çorba Yoğurt
8. GÜN	Sebze Çorba Cacık	Tarhana Çorba Hoşaf
9. GÜN	Ezogelin Çorba Cacık	Domates Çorba Ayran
10. GÜN	Süzme Mercimek Çorba Yoğurt	Sebze Çorba Şekersiz Karışık Hoşaf
11. GÜN	Mercimek Çorba Komposto	Gırar Çorba Şekersiz Karışık Hoşaf
12. GÜN	Sebze Çorba Ayran	Arpa Şehriye Çorba Cacık

GÜN	Öğle	Akşam
13. GÜN	Köylü Çorba Yoğurt	Süzme Mercimek Çorbası Şekersiz Ayva Komposto
14. GÜN	Süzme Çorba Ayran	Ezogelin Çorba Yoğurt

10. GRAMAJLAR

Kahvaltı ve normal yemeklerde uygulanacak gramajlar yürürlükteki Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'ne bağlı kalınarak düzenlenmiştir. Yemekler hazırlanırken kullanılan gıda maddelerinde bu gramajlara uyulacaktır. Yüklenicinin uyacağı gramajlar ve çıkartılacak yemek listeleri aşağıda verilmiştir. Ancak bu listede olmayan yemekleri kontrol teşkilatının menüye yazdığı takdirde, Yüklenici tarafından bu yemeklerde kullanılan gramajlar listedeki benzer yemekler dikkate alınarak diyet uzmanlığınca belirlenecektir.
Gramaj listesinde verilen miktarlar çiğ malzeme miktarıdır. Dana eti; kemiksiz ve yağı ayrılmış olacaktır. Tavuk\hindi eti kemikli – kemiksiz olacaktır. Tabloda belirtilen gramajlar yemeklere girecek net miktarlardır.

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Ankara Tava	Dana Eti (Kemiksiz) Pirinç Tuz Yağ Karabiber Kuru Soğan	120 gr. 60 gr. 1 gr. 10 gr. 0,2 gr. 10 gr.
Bahçıvan Kebabı (Kış)	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Bezelye Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 20 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 20 gr.

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Bahçıvan Kebabı (Yaz)	Dana Eti (Kemiksiz) Domates Patates Taze Kabak Kuru Soğan Salça Patlıcan Tuz Karabiber Yağ	90 gr. 20 gr. 50 gr 20 gr. 15 gr. 5 gr. 20 gr. 1 gr. 0,2 gr. 30 gr.
Balık Buğulama	Mevsime Uygun Balık Kuru Soğan Yağ Limon Defne Yaprağı Havuç Patates Tuz	150 gr. 10 gr. 5 gr. 1 / 4 Adet 1 gr. 20 gr. 50 gr. 1 gr
Balık Kızartma	Balık (Çeşitleri) Yağ Un Tuz Limon	150 gr. 30 gr. 15 gr. 1 gr. 1/4 Adet
Bostan Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Mısır Bezelye Kuru soğan Yağ Maydanoz Tuz Salça	90 gr. 200 gr. 20 gr. 20 gr. 20 gr. 30 gr. 1/10 Demet 1 gr. 5 gr.
Çardak Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Yufka Bezelye Mısır Havuç Kuru Soğan Maydanoz Tuz Karabiber Yoğurt Salça Yağ	70 gr. 70 gr. 15 gr 15 gr. 5 gr. 15 gr. 1/10 Demet 0,2 gr 0,2 gr 100 gr 5 gr 30 gr

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Çiftlik Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Patlıcan Kuru Soğan Havuç Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 50 gr. 10 gr. 20 gr. 1 gr. 10 gr.
Çoban Kavurma	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Yağ Kuru Soğan Tuz Salça Biber (Mevsiminde)	120 gr. 30 gr. 10 gr. 20 gr. 1 gr. 5 gr. Domates 30 gr.
Döner	Dana Eti veya Tavuk Eti Tuz Kuru soğan Süt/Yoğurt Yağ (Mevsimine Göre Garnitür)	120 gr 1 gr. 10 gr. 20 ml. / gr. 10 gr. 2-3 adet
El Basan Tava	Dana Eti (Kemiksiz) Yumurta Yağ Un Tuz Süt	120 gr 1 / 4 Adet 5 gr. 5 gr. 1 gr. 30 ml.
Et Sote-Tavuk Sote-Hindi Sote (NOT: Mantarlı et sotede mantar 40 gr. kemiksiz dana eti 100 gr. olacaktır.)	Dana Eti (Kemiksiz)-Tavuk-Hindi Göğsü Kuru Soğan Yeşil Biber Yağ Kekik Karabiber Tuz Domates	120 gr. 20 gr. 20 gr. 10 gr. 0.5 gr. 0.2gr. 1 gr. 30 gr
Etli Bamya	Dondurulmuş Bamya Dana Eti (Kemiksiz) Tuz Salça Yağ Kuru Soğan	150 gr. 40 gr. 1 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr.

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Etli Dondurulmuş Bezelye	Bezelye Dana Eti (Kemiksiz) Tuz Salça Yağ Kuru Soğan Patates Havuç	150 gr. 40 gr. 1 gr. 5 gr. 5 gr. 10 gr. 10 gr. 10 gr.
Etli Düğün Pilavı	Dana Eti (Kemiksiz) Pirinç Nohut Tuz Yağ Dere Otu Kuru Soğan	90 gr 50 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 1/20 demet 10 gr.
Etli Kuru Fasulye	Kuru Fasulye Dana Eti (Kemiksiz) Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	50 gr. 40 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Etli Nohut	Nohut Dana Eti (Kemiksiz) Kuru Soğan Salça Tuz Yağ	50 gr. 40 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Fırın Tavuk / Izgara Tavuk	Tavuk Eti (Kemikli) Salça Tuz Yağ Kekik Karabiber	150 gr. 5 gr. 1 gr. 2 gr. 0,2 gr. 0,2 gr.
Haşlama Et	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Yoğurt Un Tuz Yağ Yumurta Limon	120 gr. 100 gr. 20 gr. 20 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr. 1 / 10 Adet 1 / 8 Adet

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
İslim Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Yeşil Biber Domates Yağ Tuz	120 gr. 100 gr. 10 gr. 50 gr. 30 gr. 1 gr
Kıymalı Pide	Dana Eti (Kemiksiz) Kuru Soğan Yeşil Biber Yağ Domates Maydanoz Karabiber Tuz Pide Hamuru	50 gr. 40 gr. 20 gr. 5 gr. 50 gr. 1/10 Adet 0,2 gr. 1 gr. 1 Adet
Körili Tavuk	Tavuk Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Kuru Soğan Salça Tuz Yağ Karabiber	120 gr. 20 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 2 gr. 0,2 gr.
Macar Gulâş	Dana Eti (Kemiksiz) Havuç Salça Yağ Patates Un Tuz	120 gr 20 gr 5 gr. 5 gr. 50 gr 5 gr 1 gr.
Mantarlı Tavuk	Tavuk Fileto Mantar Domates Çarliston Salça Tuz Yağ Kuru Soğan	120 gr. 40 gr. 20 gr. 20 gr. 3 gr. 1 gr. 5 gr. 10 gr.
Mantı (Dondurulmuş)	Mantı Yoğurt Yağ Salça Kuru nane Sumak	75 gr. 100 gr. 5 gr. 5 gr. 0,2 gr. 0,2 gr.

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Mantı Makarna	Makarna Dana Eti (Kemiksiz) Yoğurt Yağ Tuz Kuru Soğan Salça	60 gr. 40 gr. 100 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 5 gr.
Orman Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kuru Soğan Havuç Kekik Tuz Yağ	90 gr. 75 gr. 10 gr. 20 gr. 0.5 gr. 1 gr. 10 gr.
Paşa Kebabı	Tavuk Eti (Kemiksiz) Patates Domates Ç.Biber Kuru Soğan Salça Tuz Yağ Karabiber	120 gr. 50 gr. 30 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 2 gr. 0,2 gr.
Patlıcan Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patlıcan Kuru soğan Domates Yağ Maydanoz Yeşil Biber Tuz Salça	90 gr. 150 gr. 20 gr. 30 gr. 30 gr. 1/10 Demet 10 gr. 1 gr. 5 gr.
Püreli Kebap	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Kuru Soğan Domates Bezelye Ç.Biber Süt Tuz Yağ	120 gr. 100 gr. 20 gr. 10 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 30 ml. 1 gr. 10 gr.

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Püreli Rosto Et	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Salça Un Süt Tuz	120 gr. 100 gr. 5 gr. 2 gr. 30 ml. 1 gr.
Sebzeli Fırın Tavuk / Hindi	Tavuk / Hindi Eti (Kemikli) Patates Havuç Bezelye Salça Yağ Tuz	150 gr. 100 gr. 20 gr. 20 gr. 5 gr. 5 gr. 1 gr.
Sebzeli Güveç	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Patlıcan Kuru Soğan Domates Ç,Biber Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 100 gr. 10 gr. 20 gr. 5 gr. 1 gr. 10 gr.
Sosyete Mantısı	Yufka Dana Eti (Kemiksiz) Yoğurt Yağ Tuz Kuru Soğan Salça	75 gr. 40 gr. 100 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr. 5 gr.
Sultan Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Domates Kuru Soğan Ç.Biber Yoğurt Tuz Yağ	90 gr. 100 gr. 30 gr. 10 gr. 20 gr. 100 gr. 1 gr. 10 gr.
Şehriyeli Güveç	Dana Eti (Kemiksiz) Şehriye Yağ Salça Tuz Kuru Soğan	90 gr. 60 gr. 10 gr. 3 gr. 1 gr. 10 gr

Tablo 18. Et yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Şnitzel	Tavuk Galeta Unu Yumurta Yağ	120 gr. 10 gr. 1 / 4 Adet 30 gr.
Tas Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Soğan (Kuru) Salça Tuz Yağ	120 gr. 75 gr. 15 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr.
Tavuk Kroket	Tavuk Eti (Kemiksiz) Galeta Unu Yumurta Tuz Yağ Karabiber	120 gr. 10 gr. 1/4 Adet 1 gr. 30 gr. 0,2 gr.
Tepsi Kebabı	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kuru Soğan Havuç Bezelye Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 10 gr. 20 gr. 10 gr. 1 gr. 10 gr.

Tablo 19. Köfteler çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Çiftlik Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Patates Havuç Bezelye Kimyon Karabiber Kuru Soğan Maydanoz Salça Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 70 gr. 20 gr. 10 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 10 gr. 1/100 Demet 5 gr. 1 gr. 5 gr. 1/20 Adet

Tablo 19. Köfteler çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Fırın Köfte/ Izgara Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Patates Kimyon Karabiber Kuru Soğan Salça Maydanoz Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 100 gr. 0.3 gr. 0.2 gr. 10 gr. 5 gr. 1/100 Demet 1 gr. 30 gr. 1 / 20 Adet
Kadınbudu Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Yumurta Un Kimyon Karabiber Maydanoz Pirinç Tuz Yağ Kuru Soğan	90 gr. 1/2 Adet 5 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 1/100 Demet 10 gr. 1 gr. 40 gr. 10 gr.
Karışık Izgara	Dana Eti (Kemiksiz) Tavuk (Kemiksiz) Yumurta Soğan Karabiber Tuz	60 gr. 60 gr. 1/40 adet 10 gr. 0,2 gr. 1 gr.
Kuru Köfte + Patates Kızartması	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kimyon Karabiber Kuru Soğan Maydanoz Yağ Tuz Yumurta	90 gr. 100 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 10 gr. 1/100 Demet 30 gr. 1 gr. 1/20 Adet

Tablo 19. Köfteler çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Püreli Dalyan Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Havuç Bezelye Kuru Soğan Salça Kimyon Karabiber Süt Yumurta Maydanoz Tuz Yağ	90 gr. 100 gr. 20 gr. 10 gr. 10 gr. 5 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 30 ml. 1/4 Adet 1/100 Demet 1 gr. 10 gr.
Püreli Hasan Paşa Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Süt Soğan Kimyon Karabiber Salça Maydanoz Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 75 gr. 30 ml. 10 gr. 0.3 gr. 0.2 gr. 5 gr. 1 / 100 Demet 1 gr. 10 gr. 1 / 20 Adet
Rosto Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Kimyon Karabiber Kuru Soğan Salça Maydonoz Tuz Yağ Yumurta	50 gr. 100 gr. 0,3 gr. 0,2 gr. 10 gr. 5 gr. 0,01 Adet 1 gr. 30 gr. 1 / 20 Adet

Tablo 19. Köfteler çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Saray Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Domates Ç.Biber Karabiber Kuru Soğan Salça Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 25 gr. 20 gr. 5 gr. 0.2 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr. 1 / 20 Adet
Sebzeli Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Patlıcan Bezelye Domates Ç.Biber Kuru Soğan Salça Karabiber Tuz Yağ	90 gr. 50 gr. 50 gr. 10 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 5 gr. 0,2 gr. 1 gr. 10 gr.
Sebzeli Midita Köfte	Dana Eti (Kemiksiz) Patates Bezelye Çarliston Biber Yumurta Domates Karabiber Maydanoz Salça Tuz Yağ Kuru Soğan	90 gr. 50 gr. 10 gr. 5 gr. 1/20 Adet 20 gr. 0,2 gr. 1/100 Demet 5 gr. 1 gr. 5 gr. 10 gr.

Tablo 19. Köfteler çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Sulu Köfte	Dana Eti (kemiksiz) Patates Domates Bezelye Ç.Biber Karabiber Kuru Soğan Salça Tuz Yağ Yumurta	90 gr. 30 gr. 20 gr. 10 gr. 5 gr. 0.2 gr. 10 gr. 5 gr. 1 gr. 5 gr. 1/20 Adet
Terbiyeli Köfte	Dana Et (Kemiksiz) Pirinç Yoğurt Yumurta Kimyon Karabiber Maydanoz Nane Tuz Kuru Soğan Yağ Limon	90 gr. 20 50 1 /10 Adet 0.3 gr. 0.2 gr. 1/100 Demet 0.5 gr. 1 gr. 10 gr 5 gr. 1 / 8 Adet

Tablo 20. Etli sebze yemekleri çiğ girdi miktarları		
YEMEĞİN CİNSİ	**MALZEMENİN CİNSİ**	**MİKTARI**
Biber Dolma NOT: **Lahana Sarmasında** 200 gr. Lahana kullanacaktır.	Dana Eti (Kıyma) Dolma Biber Pirinç Kuru Soğan Salça Domates Sıvı Yağ Kuru Nane Tuz Maydanoz	50 gr. 100 gr. 15 gr. 10 gr. 5 gr. 25 gr. 5 gr. 0,2 gr. 1 gr. 1/10 Demet