

T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
HAFSA SULTAN HASTANESİ BAŞHEKİMLİĞİ
YEMEK HİZMET ALIM YEMEK ŞARTNAMESİ

MADDE 1. İŞİN KONUSU VE İŞİN SÜRESİ

Manisa Celal Bayar Üniversitesi Hafsa Sultan Hastanesinde ve bağlı birimlerinde bulunan yatan hasta, refakatçi ve çalışan personelin beslenme gereksinimlerini bu şartnamede belirtilen ilkeler doğrultusunda sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemeği ile diyet hastalarının ara öğünleri ile diyet yemekleri için yiyeceklerin satın alınmasından, hedef kitleye ulaşıncaya dek belirtilen tüm hizmetleri kapsar (tüm resmi ve idari tatiller dâhil haftanın yedi günü)

- Mutfak ekipmanının, derin dondurucu ve soğuk hava depolarının temin edilip kurulması, ihtiyaç halinde tesisat ile ilgili eksikliklerin giderilmesi.
- Yemek hazırlanması için gerekli malzemenin temin edilmesi,
- Hazırlanarak pişirilmesi,
- Dağıtılması ve bulaşığının yıkanmasına ait hizmetler, (mutfak depoları, soğuk hava depoları, yemekhane ve bulaşıkxhane vs. günlük kaba temizliği) ve o mahalde bulunan koridorların, giriş kapı önleri vb. yerlerin rutin genel temizliği

İŞİN SÜRESİ: işe başlama tarihinden itibaren 12 aylık süreyi kapsamaktadır.

MADDE 2. TANIMLAR

Bu şartnamede geçen;

İdare: Manisa Celal Bayar Üniversitesi Hafsa Sultan Hastanesi Başhekimliği

Yemek Planlama Komisyonu: Hastane Başmüdürü, Hastane Başdiyetisyeni.

Yemek kabul ve Dağıtım Hizmeti Muayene-Kabul Komisyonu: Başhekimliğin atamış olduğu

Yemek Muayene Komisyon Üyeleri

Yüklenici: Yemek pişirme ve dağıtım hizmetini üstlenen firmayı ifade eder.

MADDE 3. İŞİN YAPILMA YERİ

Yüklenici yemek hizmetini hastaneye ait olan mutfakta yapacaktır. Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenici mutfak için Yunusemre Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğünden işletme kayıt belgesi aldıktan sonra hizmete başlayacaktır.

MADDE 4. MUTFAK TADİLAT VE REVİZYON

1-Yüklenici ile sözleşme imzalandıktan sonra, mutfağın mekanik, elektrik ve mimari tesisatlarında ihtiyaç halinde idarenin isteği ve bilgisi dâhilinde tadilat yapacaktır. Mutfakta kullanılacak madde: 22 de belirtilen malzemeyi temin edecektir. Arızalanma durumunda tamirat masrafları yükleniciye ait olacak ve ihale bitiminde tüm taşınır malzemeyi kendi imkânları ile götürecektir.

MADDE 5. SATIN ALMA

Kahvaltı, normal yemek, diyet yemekleri, ara kahvaltılarının hazırlanması için gerekli yiyecek malzemeleri bu şartnamede belirtilen özelliklere uygun olarak firma tarafından karşılanacak ve idarenin oluşturacağı içinde hastane diyetisyenin ve hastane idaresinin görevlendirmiş olduğu muayene ve kabul Komisyonu tarafından denetlenecektir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına uygun olacaktır.

MADDE 6. DEPOLAMA

Her besin grubu (et, süt, sebze-meyve, kuru erzak) kendi aralarında gruplandırılarak uygun koşullarda depolanacaktır. Kuru gıda, soğuk hava ve temizlik depoları ile buzdolapları, idarenin her isteyeceği zamanda denetime hazır durumda bulundurulacaktır. Denetleme sonucu uygun şartları taşımayan veya kullanım süreleri dolmuş malzeme tespit edildiğinde imhası istenecektir. Depolara ve dolaplara (kuru gıda ve soğuk odalar) hastane için getirilen malzeme dışında hiçbir malzeme konulmayacaktır.

MADDE 7. GIDA MALZEMELERİ VE HİZMETİN DENETİMİ

Yüklenici tarafından alınan tüm gıda malzemeleri Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından denetlendikten sonra tüketime sunulacaktır.

Yemekler üretildikleri gün tüketilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır. Sıcak yemekler (65 ve üzeri) servis saatine kadar sıcak muhafaza edilecektir. Firmanın diyetisyeni veya

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başhekim

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU
Başhekim Yard.

gıda mühendisi kontrolü altında hazırlanan yemekler, Hastane Diyetisyeni tarafından tat, kıvam, miktar, görünüm gibi yemeğin kalitesi belirleyen kriterler açısından değerlendirildikten ve "servise uygundur" onayı verildikten sonra servis edilecektir. Yemek kalite kontrolü öğle yemeği için en geç 10:30 da, akşam yemeği için 15:30'da yapılacaktır. Yemekler "Servise uygundur" onayı almadığı takdirde servise uygun görülecek eşdeğer yemek o öğüne yetiyecek şekilde yüklenici tarafından temin edilecektir. Yemek saatine yetiştirilmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

Bir sonraki gün pişirilecek yemeğin tüm malzemeleri bir gün önceden hazırlanarak hastane diyetisyenine ve diyet denetmenlerinin kontrolüne hazır tutulacaktır. Mevsim koşulları gibi zorunlu mevsim değişikliği hallerinde yüklenici firma menü değişikliği talebini yazılı olarak hastane baş diyetisyenine iletilecek ve onay alındıktan sonra değişiklik yerine getirilecektir

MADDE 8. PİŞİRME

Kahvaltının hazırlanması ve yemeklerin pişirilmesi işi Uncubozköy Sağlık Kampüsü içerisinde Manisa Celal Bayar Üniversitesi Hafsa Sultan Hastanesine ait olan mutfakta gerçekleştirilecektir. Pişirme işi en son teknolojiye uygun el değmeyen usullerle gerekli alet, araç, ekipmanlar ve aşçılarla hijyenik kurallara uygun olarak yapılacaktır. Elle hazırlanan köfte, dolma, salata vs. yemeklerde eldiven kullanılacaktır. Üretim esnasında hiçbir takı takılmayacaktır.

Öğle ve akşam yemekleri yemek saatinden önce dağıtımına hazır olarak mutfakta hazır bulundurulacaktır. Yemek saatinden 1 saat ila 1,5 saat önce dağıtılacağı yere taşınacaktır. Hastane mutfağında hastane ile ilgili yemekler dışında ticari amaçlı başka kurumlar için yemek pişirilmeyecektir. Mutfakta kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan imal edilmiş malzeme ve tahta aparat kullanılmayacaktır. Diyet yemeklerini hazırlamak için ayrı bir diyet hazırlama ve pişirme ünitesi olacak. Özel yemekler burada pişecektir. Hazırlama, pişirme ve taşıma hizmetlerinde kullanılan tüm malzemeler TSE standartlarına uygun paslanmaz çelikten üretilmiş olacaktır. Onkoloji ve özel diyeti olan hastalar için yemek mikro dalga fırında kullanılabilen tek kullanımlık kaplarda üstü vakum makinası ile kapatılarak verilecektir.

MADDE 9. TEMİZLİK VE ÇÖPLERİN ATILMASI

Hastane evsel atığına ağız kapalı poşetlerde atılacaktır. Mutfak ve dağıtım mutfağındaki pis su giderlerine (rögarlara) hiçbir şekilde yemek artıkları dökülmeyecektir. Kat mutfaklarındaki rögarların yemek artığı nedeniyle tıkanıdığı Hastane İdaresi denetmenleri tarafından tespit edildiğinde rögarların açılma masrafları yüklenici yemek firması tarafından karşılanacaktır. Servis yapılan taşıma kapları ve merkez mutfakta kullanılan ve muhafaza edilmesi gereken kaplar ile diğer ekipmanlar yüklenici firma personeline toplanarak merkez mutfağa taşınacak ve burada temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.

Yemek servislerinden sonra yemekhane, mutfak, kat mutfaklarında oluşan çöpler biriktirilmeden hastane idaresinin belirlediği evsel atık bölümüne poşetlerin ağızları bağlanarak ağız kapaklı çöp konteynerleri ile taşınarak dökülecektir. Tüm alanlarda kullanılan çöp kutuları kapaklı olacaktır. Çöp kutuları daima temiz olacak, kırık, çatlak vb. olanlar derhal yenisi ile değiştirilecektir. Her çöp kutusunda uygun çöp torbası bulundurulacaktır. Mutfak çevresinin temizliği ve çöpün taşınması sırasındaki temizliği yüklenici firma üstlenecektir.

Günlük Temizlik:

Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzeme ve dezenfektanlar sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzeme yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgeli, ithal ise ürünün CE, üretici firmanın ISO Belgesi olacaktır. Getirilecek her türlü temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesinin belirlediği kriterlere uygun olacak ve idare tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanılacaktır. İdare temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahiptir.

Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan el kütüğü, tezgâh ve benzeri yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü sıcak su ile fırçalanarak temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Pişirilmiş et vb. yiyeceklerin pişirme sonrası kesilme ve parçalanması işleminde, pişirilmiş et, tavuk vb. yıkanmış temiz tepsiplerde veya sıcak su ile fırçalanarak yıkanmış ve dezenfekte edilmiş et kütüklerinde yapılacaktır. Fırınların kullanıldıktan sonra kir ve yağ çözücülerle temizliği yapılacak ve çok iyi bir şekilde durulanacaktır. Yerler günde üç kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir.

Mutfaklarda bulunan tuvaletlerin temizliği günlük yapılacak ve kâğıt peçete, dezenfektanlı sıvı el sabunu bulundurulacaktır. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evyelerinin, lavaboların dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfağa girişlerde bone ve galoş kullanılacaktır.

Haftalık Temizlik: Rögar, cam, duvarların, personel kıyafetleri, masa örtüleri temizliği yapılacaktır.

Aylık Temizlik:

Hafsa ASLANIYAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yeliz HAVLUCU
Başhekim Yrd.

Davlumbazların ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizliği, havalandırma sistemlerinin temizliği yapılacaktır. Masa örtüleri temizlenecektir. Yüklenici firma ana mutfak, dağıtım mutfağı, yemekhaneler ve depoların her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için, 21 günlük periyotlarla ilaçlama yapacaktır veya ilaçlama işlemini yetkili ve uzman bir yüklenici firmaya yaptıracaktır. Hastane idaresi ile irtibat halinde olarak ilaçlama yapılacaktır. İlaçlama, Sağlık Bakanlığınının 27/01/2005 tarih ve sayılı ve 15/10/ sayılı Resmi gazetede yayınlanan Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları hakkında yönetmeliklere uygun olarak yapılacaktır. Yüklenici firma 2872 sayılı Çevre Kanunu ile 4856 sayılı Çevre ve Orman Bakanlığı Teşkilat ve Görevleri hakkında kanununun 2.maddesi (d) bendine göre yayınlanan atık yönetmeliğine uygun davranmak zorundadır. Bu işlemlerden ötürü hastane idaresinden ücret talep edilmeyecektir.

MADDE 10. YEMEKLERİN TAŞINMASI

Yemekler, hastane binasına 200 metre mesafede bulunan M.C.B.Ü. Hafsa Sultan Hastanesine tahsis edilmiş mutfakta pişirilecek, pişirilen yemekler, firmanın kendine ait yemek taşımaya uygun niteliklere sahip araç/araçlarla hizmetin sunulacağı mekanlara taşınıp, yine kendi personelleri tarafından yemekhanelere ve kat mutfaklarına (hastane içerisinde yemek servisi yapılacak tüm birimlere) yemek taşıma arabalarıyla taşınacaktır. Yemek taşıma arabaları her servise ve yemekhaneye yetecek sayıda yüklenici firma tarafından alınacaktır.

MADDE 11. YEMEKLERİN DAĞITIMI

Kahvaltı:	06.00-07.00 saatleri arasında yapılacak.
Öğle yemeği:	12.00-13.00 saatleri arasında yapılacak.
İkinci ara kahvaltısı:	15.00-15:30 saatleri arasında yapılacak.
Akşam yemeği:	18.00-19.00 saatleri arasında yapılacak.

Yüklenici, Ramazan ayında hastane yönetiminin talebi doğrultusunda personel yemek dağıtım saatlerini iftar ve sahur saatine uygun olarak değiştirecektir.

11.1- Hasta ve personele yemek dağıtımı aşağıdaki şekilde gerçekleştirilecektir.

Hastane: hasta refakatçi, öğle akşam yemeklerinde kullanılacak olan tek kullanımlık (disposable) self servis tepsileri polistren yapıda, beş gözlü (dört gözü yemek, bir gözü kaşık-çatal-bıçak için), minimum 280 mm X 380 mm X 35 mm ebatlarında ve minimum 18 gr / adet ağırlığında olacaktır. Hastane servislerinde yemek yiyen personel için aynı özellikteki tepsinin üstü kapaklı olanı temin edilecektir. Tepsiler muayene kabul komisyonunun onayı alındıktan sonra kullanılacak ve hizmet yerlerinde yeterince ve yedekli olarak bulundurulacaktır. Kırık, çatlak, defolu, hasarlı vb. tepsilerle yemek dağıtımı yapılmayacaktır, kahvaltı kapalı olarak tek kullanımlık self servis tepsisi ile verilecektir. Hastane yemekhanelerinde öğle ve akşam yemekleri porselen veya payrex tabaklarda dökme olarak verilecek. Bulaşıklar yemek şirketi tarafından hastanede yıkanacak bunun için yemek şirketi bulaşık makinesi hazır bulunduracaktır.

11.2- Diyet yemeği alacak hastalar için öğle yemeği bir gün önceden, akşam yemeği ise aynı günün sabahı firmaya diyetisyen tarafından bildirilecektir. Öğle yemeği yiyecek personel sayısı 1(bir) gün önceden şirkete bildirilecektir. Aylık hakkediş bu sayılar üzerinden hesaplanacaktır.

11.3- Hasta ve refakatçilere yemek servisi, temiz giyimli, saç, elleri - giyimleri temiz, başları kepli ve maskeli bay veya bayan garsonlar tarafından yapılacaktır.

11.4-Yemek boşları toplanırken ve taşınırken binaya, eşyalara ve kapılara zarar verilmeyecek, yemeklerin ve yemek boşlarının taşınması sırasında yerlere dökülmemesi ve çevreye zarar verilmemesi için gerekli tedbirler alınacaktır.

11.5 Yüklenici firma temiz ve bakımlı servis araçları ile hasta servislerinde gürültü çıkarmayacak şekilde yemek dağıtımını yapacaktır.

11.6. Yemeklerin ve kahvaltılıkların dağıtımını Yüklenici personelince yapılacak ve yiyecekler yemek şirketinden tüm servislere kadar servis kapasitesine uygun boyutlarda ısı koruyucu özellikte yemek taşıma kapları (thermobox) ile Yüklenici tarafından temin edilecek araçlarla taşınacaktır. Servislerde sıcak yiyecek taşıma özelliği olan arabalarla hijyenik koşullarda, tek kullanımlık servis tepsilerine konularak hasta için hasta odalarında, nöbetçi personel için İdarece gösterilen yerlerde servis yapılacaktır. Yemek dağıtımını nöbetçi personel, kadrolu personel ve hastalara aynı anda başlanacak ve servisin aksamaması için gerekli tedbirleri yüklenici firma alacaktır.

11.7 Pandemi, afet gibi olağanüstü olaylarda hastane dağıtım şeklini duruma göre değiştirip tamamen kapalı kaptaki yemek dağıtım sistemine geçebilir. Firma bunun için ek bir ücret talep edemez.

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU
Başhekim

MADDE: 12 İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL VE GÖREVLERİ

12.1 Yüklenici işin yürütülmesi için aşağıda belirtilen personel gruplarını her kısım için ayrı ayrı çalıştıracaktır.

12.2. Aşçıbaşı ve tüm diğer aşçılar diplomalı veya bonservisli olacaktır.

12.3. Servis elemanlarının görevleri; mutfaktan yatan hastalara ve nöbetçi personele sunulacak olan her türlü yemek, yiyecek ve içeceği zamanında eksiksiz almak ve yemeklerin servis kurallarına uygun biçimde ve zamanında dağıtımını sağlamak, ofislerde yemeklerin dağıtılması esnasında gerekli olan tüm edevat ve malzemeleri eksiksiz bulundurmak ve eksiklikleri zamanında Yüklenici yöneticisine bildirmek, yemek dağıtımını bittikten sonra artıkların toplanması ile uygun çöp poşetleriyle çöpe atımı, bulaşıkların hijyenik koşullarda yıkanması ve kaldırılmasını sağlamak, tüm işleri bittikten sonra ofisi temiz olarak hizmete hazır bırakmaktır.

12.4. Yüklenicinin işletme sorumluları; sözleşme maddelerinin eksiksiz olarak yürütülmesinden sorumludur. Personelin kıyık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin hasta ve personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.

12.5. HASTANEDE YEMEK HAZIRLAMA, DAĞITIM VE TEMİZLİK İŞİ İÇİN GEREKLİ PERSONELİN NİTELİĞİ:

İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması ³	Personel sayısı	nitelik	ay	maaş
Diyetisyen veya Gıda Mühendisi (işletme sorumlusu)	1 kişi	İlgili bölümlerin 4 yıllık fakülte veya yüksekokulundan mezun olmak	12	Brüt Asgari Ücretin %80 Fazlası
Aşçıbaşı	1 kişi	(en az lise mezunu milli eğitim bakanlığı onaylı aşçılık belgesi olmak)	12	Brüt Asgari Ücretin %100 Fazlası
Aşçı	4 kişi	(en az ortaokul mezunu milli eğitim bakanlığı onaylı aşçılık belgesi olmak olmak)	12	Brüt Asgari Ücretin %50 Fazlası
Aşçı yardımcısı	5 kişi	(en az ortaokul mezunu olmak)	12	Brüt Asgari Ücretin %30 Fazlası
Bulaşıkçı	2 kişi	en az ortaokul mezunu olmak)	12	Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası
Şoför	1 kişi	En az lise mezunu		Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası
Hastane servis elemanı	24 kişi	(en az lise mezunu)	12	Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası
Ana bina personel yemekhanesi servis elemanı	4 kişi	(en az ortaokul mezunu)	12	Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası
Poliklinik yemekhanesi servis elemanı	4 kişi	(en az ortaokul mezunu)	12	Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası
Personel çöp toplamak için	2 kişi	(en az ortaokul mezunu)	12	Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası
Dekanlık servis elemanı	1 kişi	(en az ortaokul mezunu)	12	Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAVLUR
Başhekim

Onkoloji binası servis elemanı	1 kişi	(en az ortaokul mezunu)	12	Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası
Engelli Personel servis elemanı	2 kişi	En az lise mezunu	12	Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası
Anestezi personel yemekhanesi servis elemanı	1 kişi	(en az ortaokul mezunu)	12	Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası
TOPLAM	53 kişi			Brüt Asgari Ücretin %4 Fazlası

12.6. personelin ulusal ve genel tatil günleri çalışması

İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması ³	Resmi tatil gün çalışması
Aşçı	15,5*2=30,4
Aşçı yardımcısı	15,5*3=45,6
Diğer (şoför,bulaşıkçı,çöp toplama,servis personeli,engelli servis personeli	15,5 gün*24=372 Toplam=448 gün

MADDE 13. YÜKLENİCİ TARAFINDAN ÇALIŞTIRILACAK ELEMANLARIN UYMASI GEREKEN KURALLAR

13.1. Dağıtım personeli kendisine verilen özel giysiyi (üniforma) temiz ve ütülü şekilde giymek, erkek elemanlar günlük tıraşlı (saç, sakal) olmak, tırnakları kesilmiş olmak, ter kokmamak ve çalıştığı yerin düzen ve kurallarına özen göstermek zorundadır. Üniformasıyla bağdaşmayacak şekilde kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik vb. takılmayacaktır.

13.2. Görev süresince görevi dışındaki işlerle uğraşmayacak, iş/hasta vb. takiplerde bulunmayacaktır. Üniversite görevlileri, mesai arkadaşları, hasta ve yakınlarına karşı nezaket kuralları içinde hareket edeceklerdir.

13.3. Yüklenici, personeline yaka kartı düzenleyecektir. Bu kartlar personelin çalışma saatleri içerisinde yakalarında takılı olacaktır. Yaka kartlarında "adı - soyadı ve görevi" kolayca okunacak şekilde olacaktır.

MADDE 14. YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

14.1. Yüklenici; çalıştıracağı personele ait aşağıda belirtilen belgelerden oluşan sicil dosyalarını sözleşmenin imzalanmasından itibaren 20 takvim günü içinde idareye verecektir.

14.1.1. Resmi kurum sorgusu türünde sorgulama yapılarak adli sicil kaydının alınması

14.1.2. Sağlık raporu (Psikiyatri bölümü olan tam teşekküllü bir devlet hastanesinden alınacaktır).

14.1.3. Sağlık gözetimi raporları (İşe giriş muayenesi, periyodik sağlık muayeneleri vb.)

14.1.4. T.C. kimlik numarası

14.1.5. Öğrenim belgesi, bonservisler ve eğitim sertifikaları (Hijyen eğitimi sertifikası, servis elemanı eğitim sertifikası vb.) aslı ve fotokopisi İdareye ibraz edilecek.

14.2.1. Yüklenici çalıştırdığı personelin sicil dosyalarının yanında, hangi personelini hangi görevde çalıştıracağını gösterir çizelgeyi işe başlamadan önce idareye verecektir İdarenin onayı alınmadan işe başlanmayacaktır. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelinin haklarını yürürlükteki iş kanunu ve SGK mevzuatına göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı muhatap yüklenicidir. Bu süreçte yüklenici firma tarafından istihdam edilen personelin tüm işçilik alacakları ve diğer talepleri bakımından yüklenici firma tek başına sorumlu olmayı kabul eder. Yine Firma tarafından istihdam edilen çalışanlardan kaynaklı tüm uyumsuzluklarda sorumluluğun yüklenici firmada olduğu kabul ve taahhüt edilmiştir. Çalışan personelin yol ve yemek ücreti yüklenicinin sorumluluğundadır.

14.2.3. İdareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik yapılması gerektiğinde, Yüklenici (yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla) en az 2 (iki) iş günü önceden idareyi bilgilendirecektir.

14.2.4. Yüklenici çalışan elemanların tümü için sağlık gözetimi(İşe giriş muayeneleri, periyodik sağlık kontrolleri, aşılı vb.) düzenli olarak yaptıracaktır Yapılan sağlık gözetimi sonuçları İdareye sunulacaktır. Sağlık gözetimi tamamlanmış işçi çalıştırılmayacaktır. Periyodik sağlık kontrolleri için laboratuvara,

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Diy. No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Basmüdür

Dr. Yavuz KAYALUÇU
Baskın Yrd.

çalışan elemanın bizzat kendisi gitmeden, taşıma besiyerinde alınmış elemana ait numune veya önceden tüpe alınmış kan/serum gönderilemez. Periyodik sağlık muayeneleri için tetkikleri yapılacak elemanların alınacak örnekler ilgili uzman tarafından yöntemine uygun olarak alınacaktır. Ayrıca yüklenici, personeline Hepatit B aşısı yaptıracaktır. Bu işle ilgili her türlü giderler Yükleniciye aittir.

14.2.5. Yüklenicinin kullanım hatalarından dolayı ortaya çıkacak her türlü zarar ve ziyan yüklenici tarafından karşılanacaktır.

14.2.6 Yüklenicinin yemek pişirme dağıtım, servis yapma, kapları toplama ve yıkama işleri için yeterli sayıda eleman bulundurması zorunludur. Eleman sayısından dolayı hizmetin aksaması durumunda İdarenin eleman sayısının artırılması talebini Yüklenici derhal yerine getirmek zorundadır.

14.2.7 Yüklenici Cumartesi, Pazar ile resmi ve dini bayramlar dâhil olmak üzere hiçbir sebeple kahvaltı, yemek, diyet yemeği ve mama hazırlanması ile dağıtılması işini aksatamaz. Böyle günlerde hasta ve nöbetçi personelin yemekleri hazırlanıp servis ve servis sonrası hizmetler İdarenin belirlediği esaslar doğrultusunda yapılacaktır. Yüklenici, olağanüstü durumlarda hastane idaresinin belirleyeceği süre içinde yemek hizmetini aksatmadan devam etmekle yükümlüdür.

14.2.8 Yüklenici personelinin giyeceği kılık kıyafet İdarenin onayladığı şekilde tam ve temiz olacaktır. Bu kıyafetler Yüklenici tarafından yazlık ve kışlık ikişer takım olarak temin edilecektir. Kıyafetler seçilmeden ve sipariş edilmeden önce İdarenin izni alınacak, uygun bulunmayan kıyafetler İdarenin isteği doğrultusunda değiştirilecektir. İdarece belirlenmiş ve onaylanmış kıyafetler dışında iş elbisesi giyilemez. Kıyafetlerin temizliğinden Yüklenici sorumlu olacaktır.

14.2.9 Günlük çıkan yemeklerin her birinden ikişer örnek alınarak ve her bir yemek ayrı kaplarda olacak şekilde üzerine gün tarih yazılarak 72 saat, uygun yerde + 4°C ' de muhafaza edilecektir. Numune alımı yüklenici ve idarenin diyetisyeni tarafından alınacak ve kilit altında tutulacaktır. İdarenin gerekli görmesi ve herhangi bir olası durumda (besin zehirlenmesi, ishallerde) Gıda Tarım Ve Hayvancılık İl Müdürlüğü aranarak numune yetkililere teslim edilecektir. Yüklenici idarenin her isteği doğrultusunda bu analizleri yaptırmakla ve gıda analiz raporlarını idareye sunmakla yükümlüdür. Bu tür kontrol ve değerlendirmelerin tüm masrafı Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yüklenici, sunuma hazır yemek numunesi miktarı kadar steril numune kaplarını temin edecektir. Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde, gıda zehirlenmesinin sebebinin Yüklenicinin kusurlarından kaynaklandığı tespit edilirse o öğüne ait toplam yemek bedeli ödenmeyecektir. Gıda zehirlenmesinden dolayı doğacak her türlü tedavi gideri ile kayıp ve ziyanın bedeli Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Zehirlenme vakasının ölümle sonuçlanması durumunda ilgililer hakkında yasal işlemler başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeve içerisinde Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

14.2.10 Yüklenici günlük menüyü aynı şekilde ve idarenin denetiminde temin etmek ve sunmakla yükümlüdür.

14.2.11 Dağıtılacak yemek, meyve, süt, yoğurt vb. için teknik şartnamedeki gramajları esas alınacaktır. Yemekler renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenen kalitede olacaktır.

14.2.12 İdare diyetisyeni, yemeklerin dağıtılmasından, çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar tüm aşamalarda Yükleniciyi denetler, doğru bulmadığı konularda düzeltilmesi için Yükleniciyi uyarır. Yüklenici uyarıldığı konularda derhal sorunu gidermekle yükümlüdür.

14.2.13 Hastanemizde biri hastane içinde diğer üçü hastane ek binalarında olmak üzere 4 adet yemekhanesi bulunmaktadır. Personel yemekhanelerinde kullanılacak tabaklar payrex cam veya porselen tercih edilecektir. Çatal, bıçak, kaşık kaliteli metal olacaktır. Yemekhanelerdeki masa ve sandalyeler hastaneye aittir. Masa örtülerini firma temin edecektir. Örtüler her öğün değiştirilecek ve ütülü olacaktır. Tabaklar 4 kap yemeğe göre taşıma tepsisi, çorba kâsesi, yemek tabağı, tatlı tabağı şeklinde yemekhanede hazır bulundurulacaktır.

Dekanlık yemekhanesi: Porselen veya payrex tabakta dökme yemek olarak sadece öğle yemeği verilmektedir.

Hastane dışındaki iki personel yemekhanesi ve dekanlık yemekhanesi hastane dışında olup yemekleri termoboxlar içerisinde binaya getirilecektir. Personel, porselen tabakta dökme olarak, alacaktır. Tabakların yıkanması için yemekhanelere 4 ayrı bulaşık makinesi firma tarafından kurulacaktır.

14.2.14 Yüklenicinin yemek pişirme dağıtım, servis yapma, kapları toplama ve yıkama işleri için yeterli sayıda eleman bulundurması zorunludur. Eleman sayısından dolayı hizmetin aksaması durumunda İdarenin eleman sayısının artırılması talebini Yüklenici derhal yerine getirmek zorundadır.

14.2.15 Hastalar dökme olarak tek kullanımlık köpük kapta yemek alacaktır. Hastane binası 10 kat ve kardiyoloji merkezinde 2 kat bulunmaktadır. Arabalar ısıtmalı olacaktır. Yemek dağıtımını 14 adet yemek arabası ile yapılacaktır. 1 yemek dağıtım arabası onkoloji binası için temin edilecektir.

14.2.16 Yüklenici mutfakta ve hizmette kullandığı tüm araç gereç, makine, ocak, baca, havalandırma sistemi, filtreler, yemek asansörleri, tesisatın onarım ve periyodik bakımını üstlenecektir. Bulaşık makinesi, fırın, ocak vb.) firma tarafından çalışır durumda tutulacak ve yer değişikliği gerekirse firma tarafından masraf ve işçiliği karşılanacaktır.

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz AYVALI
Başhekim Yard.

14.2.17 Yemek hizmetinin verildiği hastane mutfağında kullanılacak olan elektrik, su,(ara saat ile bakılacak) doğalgaz (firma kendi aboneliğine müracaat ederek açtıracaktır.)vb. yakıt giderleri yüklenici firmaya aittir.

MADDE 15. İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ

15.1.1 Yüklenici, İş Sağlığı ve Güvenliği tedbirlerini; 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 4857 sayılı İş Kanunu, 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ile bu kanunlara dayanarak çıkartılan tüm tüzük, yönetmelik, genelge ve tebliğlerdeki hükümlere, diğer ilgili mevzuata ve yapılan işin özelliğine, gelişen teknolojinin gereklerine uygun olarak yapacaktır.

15.1.2 Yüklenici, yapmayı taahhüt ettiği iş veya işler için kendi çalıştırdığı çalışanlarına karşı doğrudan doğruya işveren durumundadır. Bu nedenle, İdarece kendine ayrılan yerlerde ve Şartnamede tarif edilen iş veya işleri yaparken iş kazası ve meslek hastalıkları olmaması için iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili mevzuatlarda ve bu sözleşmede yer alan tüm önlemleri, hiçbir sözlü ve yazılı uyarı almadan yerine getirmekten, işyerinde uygulanmakta olan kurallara uymaktan, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili kişisel koruyucu donanımlar da dâhil olmak üzere her türlü araç ve gereci bulundurmaktan, bunların doğru kullanılmasını sağlamaktan, çalışanları tarafından doğru kullanılıp kullanılmadığını denetlemekten, çalışanlarını yaptıkları iş hakkında ve iş güvenliği konusunda eğitmek ve bilgilendirmekten sorumludur.

15.1.3 Yüklenici, işe başlamadan önce, yaptığı işlerle ilgili 29.12.2012 tarihinde 28512 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirme Yönetmeliğine göre Risk Değerlendirmesini yapacak/yaptıracak, bir kopyasını İdare Yetkililerine verecek ve tespit edilen uygunsuzlukların giderilmesini sağlayacaktır.

15.1.4 Yüklenici, çalışanlarının ihmal, dikkatsizlik, ehliyetsiz çalışma gibi nedenlerle doğacak iş kazası veya meslek hastalıklarından ya da ilgili mevzuat hükümleri gereği doğan her türlü cezai ve hukuki sorumluluk Yükleniciye ait olacaktır.

15.1.5 Kazaya veya meslek hastalığına uğrayıp yaralanan çalışanın yapılacak tedavisine ait harcamalar, kaza veya meslek hastalığı sonucu sakat kalan çalışanın kendisine, ölen çalışanın hak sahiplerine verilecek olan tazminatlar, yangın ya da kazalar sonucu üçüncü şahıslara ödenecek tazminatlar Yükleniciye ait olacaktır.

15.1.6 Yükleniciden dolayı Sosyal Güvenlik Kurumunca İdaremize gelecek her türlü ceza, ödeme vb. durum Yükleniciye rücu edilecek, Yüklenici de bunu karşılayacaktır. İdareye, Yüklenicinin ve/veya çalışanlarının sebep olduğu kaza, hasar ve zarardan dolayı herhangi bir mükellefiyet yüklenmeyecektir.

15.1.7 Çalışma, yükleme, boşaltma veya nakliye sırasında meydana gelecek kaza veya malzeme hasarlarının zararından Yüklenici sorumlu olacak ve tümünü Yüklenici tazmin edecektir.

15.1.8. Yüklenici, kendi bünyesinde, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili mevzuat hükümlerince, çalışan sayısı ve tehlike sınıfı gözetilerek, iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi bulundurmak ve bunlarla yapılan sözleşmeleri idare yetkililerine vermek zorundadır. Yüklenicinin, iş güvenliği uzmanı veya işyeri hekimi herhangi bir sebepten dolayı işten ayrılırsa Yüklenici yenilerini görevlendirmek ve ilgili sözleşmelerini İdare yetkililerine teslim etmek zorundadır.

15.1.9. Yüklenici, işin ifasında sadece kendi çalışanlarını kullanacak, sigortasız çalışan çalıştırmayacak, hiçbir şekilde idare çalışanlarından yardım talep etmeyecek ve çalışma sahasına kendi çalışanlarından başkasının girmesine izin vermeyecektir. Yüklenici, yanında çalıştırdığı çalışanların kimlik belgesi, SGK işe giriş bildirgesi, işe giriş sağlık raporu fotokopilerini ve risk değerlendirme raporunun bir kopyasını işverene vermek zorundadır. Yüklenici 18 yaşından küçük ve sigortasız çalışan çalıştıramaz.

15.1.10. Yüklenici, çalışanlarının sağlık gözetimini(İşe giriş muayenesi, periyodik sağlık muayenesi, aşılarda vb.) yapmak zorunda ve gözetim sonucu alınan raporları İdare İSG Birimine vermek zorundadır.

15.1.11. Yüklenici, tüm çalışanlarına Hijyen Eğitimi aldirmek ve eğitim sertifikalarını asıl veya fotokopilerini İdarenin İSG Birimine vermek zorundadır. Ayrıca; servis elemanı olarak çalıştıracığı çalışanlarına Servis Elemanı Eğitimi aldirmek ve eğitim sertifikalarını asıl veya fotokopilerini İdarenin İSG Birimine vermek zorundadır.

15.1.12. İdare, Yükleniciyi işyerinde iş sağlığı ve güvenliği konularında denetleyebilecek, bu konularda talimat verebilecektir. Yüklenici, işverence verilecek gerek yazılı gerekse sözlü talimatları geciktirmeden ve itiraz etmeden yerine getirecektir. Yüklenici ve çalışanları; İdarenin iş sağlığı ve güvenliği konularındaki talimatlarına uymamaları halinde, İdare tarafından kendilerine uygulanan ve hak edişlerinden mahsup edilen tüm para cezalarını, çalışanın işten uzaklaştırılmasını, işin geçici durdurulmasını ve işin feshini de kapsayacak yaptırımları kabul eder.

15.1.13. Yüklenici, işyerlerinde her türlü iş sağlığı ve güvenliği, iş hukuku, sosyal sigortalar ve bu konulardaki resmi denetimlerde, denetim makamı ve yetkilileri ile doğrudan muhatap olacaktır.

15.1.14. Yüklenici yaptığı işin gereği olarak öncelik toplu korunma önlemleri olmak üzere kişisel koruyucu donanımı temin edecek ve kullanılmasını sağlayacaktır. Gerekli yerlerde iş güvenliği uyarı ve ikaz levhalarını, uyarı ve ikaz bantlarını bulunduracaktır. Kişisel koruyucu donanımların kullanımı ile ilgili çalışanlarını eğitecektir.

Hale ASLANTAŞ
Ziyetisyen
Dış No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAYLUCU
Başhekim Yrd.

15.1.15. Yüklenici, işyerinde herhangi bir kaza, yangın, su baskını, patlama, çökme, terörist saldırısı ve doğal afetler gibi acil durum oluşturan olay meydana geldiğinde idarece hazırlanan ve çalışanlar işe başlamadan önce kendilerine verilen Acil Durum Planı'na uymakla ve kendi çalışanlarını bilgilendirmekle sorumludur.

15.1.16. Yüklenici, İdare sahasındaki çalışmalarda, kaza ya da ani hastalık halinde yapılacak ilk yardım müdahalesi için yeterli sayıda çalışanına sertifikalı ilk yardım eğitimi aldirmek zorundadır. Birer kopyalarını İdare'ye vermek zorundadır (Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde her 10 çalışandan 1 kişi sertifikalı olmak zorunda.)

15.1.17. Yüklenici işyerinde meydana gelen iş kazalarını derhal en yakın Polis Karakoluna sözlü olarak bildirilecek ve arkasından teyit yazısı yazılacaktır. Yüklenici, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu Madde-14' e göre üç iş günü içinde Sosyal Güvenlik Kurumuna bildirmek zorundadır. Yüklenici, aynı zamanda bu bildirim formlarının birer suretlerini idareye verecektir.

15.1.18. Yüklenici, işin başında sürekli olarak, işin sevk ve idaresinden sorumlu bir eleman bulundurmaya zorundadır. Sorumlu elemana işin İSG yönünden tüm bilgilerin verilmesi ve elemanın bu hususta eğitilmiş olması gerekmektedir.

15.2. Sözleşme konusu işin ifası sırasında ve bu nedenle meydana gelen her türlü kaza, zarar ve hasardan dolayı İdare, üçüncü kişilere, resmi mercilere ve İdare elemanlarına karşı hukuki ve cezai sorumluluk tek başına Yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici, ödediği tazminat nedeniyle hiçbir nedenle idareye rücu edemeyecek ve eğer varsa idarenin bu nedenle ödediği bedeli de tazmin edecektir. İdare bu sebeple ödemek durumunda kaldığı bedelleri doğrudan rücu ederek, mevcut hak edişlerden de mahsup etme hakkına sahiptir.

15.3. Yüklenici, çalışanlarını gerek işin yürütümü ve gerekse İSG konularında eğitecektir. Çalışanlara işleriyle ve kullandıkları malzeme, iş makinesi vb. ile ilgili her türlü görev ve iş talimatlarını imza karşılığı tebliğ edecek ve birer kopyalarını İdare yetkililerine teslim edecektir.

15.3.1. Yüklenici, bakım ve onarım işlerinde yetkili ve ehil kişileri çalıştıracaktır. Çalıştırdıkları kişilerin yaptıkları işlerde ehil olduklarını gösteren Mesleki eğitim belgelerinin İdare İSG birimini yetkililerine ek olarak sunulması gerekmektedir.

MADDE 16. YÜKLENİCİ ÇALIŞMA ŞARTNAMESİ

16.4.1. Yüklenici'nin çalıştıracağı kişi veya kişilerin sevk ve idaresinden sorumlu olacak kişi veya kişilerin yetkili olarak atandıklarına dair temsil yazısı, imza sirküleri veya vekâlet belgesi.

16.4.2. İşe başlamadan bir gün evvel çalıştırılacak kişilerle ilgili aşağıda belirtilen belgeler İdarenin İSG Birimi'ne teslim edilecektir.

16.4.2.1. Çalıştırılacak kişi veya kişilere ait TC Kimlik fotokopileri,

16.4.2.2. Çalışacak olan kişi veya kişilerin resmi sigortalı olduklarına dair SGK İşe Giriş Bildirgesi ile cari aya ait e-bildirge fotokopileri,

16.4.2.3. Çalışacak kişi veya kişilere son bir yıl içerisinde verilmiş olan Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitim belgeleri,

16.4.3. Sözleşme konusu iş veya işler ile ilgili tehlike faktörlerini, bu tehlike faktörlerinde ki riskleri ve alınması gereken önlemleri içeren risk analizlerinin işe başlamadan evvel İdarenin İSG Birimi'ne teslim edilecektir.

16.4.4. İş yapacak kişi veya Yüklenici, yapılacak olan işle ilgili, iş başlangıcında çalışanlarının kullanması gereken her türlü, mevzuata uygun kişisel korunma aracını, alet ve edevatını kendisi temin edecek ve bunlar mutlaka kullanılacaktır. İş sırasında çalışanların kontrol edilmesi ve uyarılması Yüklenicinin sorumluluğundadır.

16.4.5. Yüklenici çalışma sırasında kullandığı alet, edevat ve aracın kullanıma uygunluğunu kontrol etmek ve gerekli önlemleri zamanında almaktan sorumludur.

16.4.6. İdare, iş veya işleri yapan kişi veya kişileri, işten çıkarken kontrol etmek yetkisine sahiptir.

MADDE 17. CEZAI HÜKÜMLER

17.1. Hizmetin ifa şeklinde Yüklenicinin kusurundan doğan bir gecikme olduğunda, İdare tarafından yapılan kontrollerde hizmetin usulüne uygun olarak yapılmadığı (Şartnamede ve eklerinde belirtilen kuralların yerine getirilmemesi veya eksik iş yapılması v.b) tespit edildiğinde bu durum tutanakla kayıt altına alınır.

17.1.1 Tutanağın tutulma şekli: İhlal edilen kural, kuralın ihlal edildiği birim sorumlusu, idarenin diyetisyeni veya Yemek Muayene Kabul Komisyon Üyesi veya Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde Belirtilen Kontrol Teşkilatı veya İdari Amir ve Süpervisor Hemşire, (şikayete konu olan numune mutlaka idareye iletilmelidir.) Yüklenici temsilcisi tarafından imzalanan bir tutanakla tespit edilir. Ancak Yüklenici yetkilisinin imzadan kaçınması halinde, tutanakta Yüklenici yetkilisinin imzadan imtina ettiği belirtilerek, tutanak

Hale ALANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü v.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU
Başhekim

hastane idaresine gönderilerek işleme konulacaktır. Hizmet alımında tutanakla tespit edilen kusurun bildirim tarihinde ve gününde düzeltilmesi gerekmektedir. Düzeltilmesi gün içinde mümkün olmayan kusurlar ise İdarenin belirleyeceği süre içinde düzeltilcektir.

17.1.2 Sözleşme süresinin bitiminde son hak ediş, cezayı gerektiren durum söz konusu olduğunda, cezaı hükme konu durum Yüklenici tarafından düzeltilip, tamamlanıp, yerine getirildikten sonra Yükleniciye ödenir.

17.2 Yüklenicinin şartname hükümlerinden herhangi birine riayetsizliği durumunda aşağıdaki belirtilen cezalar uygulanacak ve Yüklenicinin hak edişinden kesilecektir.

17.2.1 Yüklenici İdare tarafından hazırlanan aylık yemek listelerine uymak zorundadır. Ancak zorunlu sebeplerden dolayı Yüklenicinin yemek listelerindeki değişiklik isteğinin Yemek Planlama Komisyonunca uygun bulunması halinde değişim yapılır. Menülerin haber vermeden değiştirilmesi durumunda 0,0001 (onbinde 1) oranında cezai müeyyide uygulanır.

17.2.2 Yüklenicinin, bu şartnamede belirtilen miktarlardan eksik malzeme kullanması sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1) oranında uygulanacaktır.

17.2.3 Yüklenicinin, öğünlerde temin etmesi gereken diyetisyenin istemde bulunduğu malzemeyi temin etmemesi halinde, sözleşme bedelinin 0,0001(onbinde 1) oranında

17.2.4 Yüklenicinin, tarihi geçmiş, raf ömrü bitmiş, küflü, şekli bozuk tüketilemeyecek durumdaki ürünleri deponunda bulundurması, hastaya ve personele dağıtılması halinde sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.5 Yüklenicinin yemek dağıtımına belirtilen yemek saatlerinden geç başlaması veya dağıtılmaması halinde sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.6 Yemeklerin içerisine kıvam arttırmak veya başka bir amaçla farklı maddeler ilave etmek sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1) oranında ceza uygulanacaktır

17.2.7.Şartname ekinde bulunan "Alınması Gereken Malzemeler Listesi" yüklenici firma tarafından ihalenin kesinlik kazanarak yürürlüğe girmesinden sonra asgari 15 gün içinde tamamlanacak ve hastane idaresinin belirlediği muayene ve kabul komisyon üyelerince denetlenecektir. Aksi halde, ekipmanların tamamlanmadığı gün Hastane İdaresince tutanakla tespit edilerek sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1) oranında ceza uygulanır.

17.2.8 Yemeklerin içerisinden yabancı cisim çıkması halinde (çöp, böcek, metal vb.) sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.9 Yüklenici çöp toplama alanındaki çöpleri aynı gün içerisinde almak ve alanı temizlemek zorundadır. Almadığı ve çöp alanını kirli bıraktığı takdirde; sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1)oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.10 Yemek dağıtım personelini hastalara ve hasta yakınlarına ve hastane personellerine uygunsuz tavır ve davranışın uyarılara rağmen devam etmesi halinde; sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.11 Yüklenici firma hastanede çalıştırmak üzere şartnamede belirtilen miktar kadar eleman buldurmak zorundadır. Eksik eleman çalıştırması halinde her eksik eleman için; sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

17.2.12 Yemek dağıtım personeli temiz forma, eldiven ve maske ile yemek dağıtımını yapmak zorundadır. Yemek şirketi personelinin formasız veya hijyene engel bir durumda yemek dağıtması halinde sözleşme bedelinin 0,0001 (onbinde 1) oranında ceza uygulanacaktır.

MADDE 18. YEMEKLERİN NİTELİK VE MİKTARI

Aylık yemek listeleri, sağlık teşkilatı yönetmeliğinin normal ve diyet grupları cetvelindeki esaslara göre Yemek planlama Komisyonunca hazırlanacaktır. Örnek yemek listeleri ek:1 de sunulmuştur. Yüklenici bu listelere uymak zorundadır. Ancak zorunlu sebeplerden dolayı yemek listelerinde değişiklik yapılması durumu ortaya çıkarsa, Yüklenici durumu en az 1 (bir) gün önceden İdarenin yemek listesini hazırlayan Yemek Planlama Komisyonuna yazılı olarak bildirir. Yüklenicinin bu menüleri uygulayıp uygulamadığı ya da yemeklerin yapımı, sunumu aşamalarındaki tavır ve davranışlarını idarenin sorumlu diyetisyeni denetler.

YEMEKLERİN MİKTARI:

Ara kahvaltı	140.000
Diyet yemeği öğle + akşam	550.000
Diyet sabah kahvaltı	190.000

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başhekim Yard.

Prof. Dr. Yavuz HAVLUÇU
Başhekim

Nöbetçi personel + hasta + refakatçi sabah kahvaltısı	400.000
Personel öğle + akşam yemeği	700.000
Hasta + refakatçi öğle + akşam yemeği	800.000
TOPLAM	2.780.000

(Yukarıda yazılı miktarlara özel diyet yemekleri dâhildir)

Hastanede yatan hasta, refakatçi (sabah, öğle, akşam), personel (sabah, öğle, akşam): işe başlama tarihinden itibaren 12 aylık sürede 2.780.000 yaklaşık öğündür. Öğün sayıları tahmini olarak verilmiş olup %20 eksik veya fazla olabilir.

MADDE 19. YEMEK HİZMETİNİN TANIMI

19.1. DİYET YEMEĞİNİN TANIMI

Diyet: Günlük öğünler içerisindeki yemek ve yiyeceklerin toplamına diyet adı verilir.

- Normal diyet;** kişinin günlük enerji ve besin elementleri ihtiyacını optimum bir düzeyde karşılayabilecek nitelikte bir diyettir.
- Özel diyet;** hastanın hastalığı icabı enerji ve besin elementlerinin bir veya bir kaçının miktarındaki çoğaltma ve azaltmaları öngören ve bunlara bağlı olarak yiyecek çeşitlerinde, miktarında, öğün sayılarında ve hazırlanma şekillerinde değişiklikler gösteren bir diyettir.

19.2 VERİLECEK YEMEĞİN ŞEKLİ:

Normal diyetle sabah kahvaltısı, öğlen ve akşam yemeği verilir. Öğlen ve akşam yemeği 4 ayrı çeşit yemeği ihtiva eder. Öğlen ve akşam ayrı yemek çıkarılacaktır Normal, diyet öğlen ve akşam yemekleri için günlük yemek listeleri hazırlanmasında aşağıdaki esasları riayet edilir.

19.3 ÖĞLE VE AKŞAM YEMEKLERİ GRUPLARI

- Grup yemek (A) : Etlı yemekler (haşlama et, kebab türleri, rosto vb.), köfte (kuru köfte, İzmir köfte, kadınbudu köfte, dalyan köfte vb.), parça etli kuru baklagiller veya mevsimine göre parça etli konserve ya da taze sebze yemekleri (nohut, kuru fasulye, bezelye, patlıcan musakka vb.) etli dolma ve sarmalar, tavuk, hindi ve işlenmiş ürünleri ile balık ve ciğer.
- Grup yemek (B,C,D, E): (B) Pirinç veya bulgur pilavı, makarna (kıymalı, peynirli veya fırında), börek (peynirli, patatesli, kıymalı); (C)zeytinyağlı sebze yemekleri, sarma, dolma, pilakiler; (D)sebze kızartmaları;
- Grup yemek (E) çeşitli çorbalar
- Grup yemek (F,G,H,I): (F) Salatalar (mevsim salataları ile çeşitli salatalar); (G) Çeşitli hamur işi tatlıları (cevizli-fıstıklı baklava, kadayıf, irmik helvası, vb.), sütlü tatlılar. (muhallebi,keşkül, krem şokola, sütlaç vb.), aşure, ayva ve kabak tatlısı gibi tatlılar, kompostolar (elma, erik, üzüm, çilek, kayısı, ayva vb.); (H) Mevsime göre meyve çeşitleri (kavun, karpuz, elma, armut, yeni dünya, erik, şeftali, portakal, mandalina, muz vb.); (I)Yoğurt, ayran ,cacık.

YEMEK GRUPLARI

Hale ABLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAYLUCU
Başhekim Yard.

BİRİNCİ GRUP YEMEKLER	MENÜDEKİ SIRASI
A-ET VE KURUBAKLAGİLLER	1.YEMEK
Parça etli yemekler	
Etili sebze yemekleri	
Köfteler	
Parça etli kurubaklagiller	
Etili dolma ve sarmalar	
Piliç-Hindi	
Balık	
Ciğer	
İKİNCİ GRUP YEMEKLER	
B-TAHILDAN YAPILANLAR	2.YEMEK
Pilavlar	
Makarnalar	
Börekler	
C-ZEYTİNYAĞLILAR	
Zeytinyağlı sebze yemekleri	
Sarmalar-Dolmalar	
D-SEBZE KIZARTMALARI	
ÜÇÜNCÜ GRUP YEMEKLER	
E-ÇORBALAR	3.YEMEK
DÖRDÜNCÜ GRUP YEMEKLER	
F-SALATALAR	4.YEMEK
G-TATLILAR-KOMPOSTALAR	
H-MEYVELER	4.YEMEK
I-YOĞURT-CACIK	

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Diyet No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Besimci

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU
Başhekim Yard.

19.4 HASTA VE PERSONEL SABAH KAHVALTISI MİKTARLARI

MALZEMELER	MİKTAR
SÜT	200 ml
KAŞAR PEYNİRİ	50 gr
BEYAZ PEYNİR	50 gr.
KUTU PEYNİR	20 gr
TEREYAĞ	20 gr.
REÇEL	20 gr
DIYABETİK REÇEL	20gr
TAHİN - PEKMEZ	20 gr.
ZEYTİN	30 gr.
YUMURTA	50 gr.
EKMEK	50 gr
TAHİN HELVA	40 gr.
BAL	20 gr.
SALATALIK	100 gr.
DOMATES	100 gr.
BÖREK	150 gr.
ÇORBA	200 gr.
AÇMA, POĞAÇA	100 gr.
SİMİT	100 gr.
MEYVE SUYU	200 ml

Simit, açma, poğaça gibi pastane ürünleri dışarıdan hazır olarak alınabilir.

19.5 Diyet Yemekleri

Hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetlerin hastanın tıbbi beslenme tedavisi için gerekli, günlük enerji, protein, yağ, mineral ve vitamin gereksinimlerini sağlayacak yiyeceklerin menüleri idarenin klinik diyetisyenleri tarafından belirlenen içeriklerine uygun miktar, çeşit, tat, kıvam ve görünüşte olmak üzere Yüklenici tarafından hazırlanacaktır. Bir öğünde 4 kap diyet yemeği verilmelidir. 4 kap yemeğin seçimi 1. , 2. ,3. , gruplar sabit olmak üzere 4. Kap 4.,5.ve 6. Gruptan seçilecektir.

19.6 Diyet Yemek Çeşitleri

Birinci Grup	Et/tavuk/hindi yemekleri (köfte, haşlama, fırın köfte, rosto, sote, vb), etli dolma, balık, vb.
İkinci Grup	Etsiz sebze yemekleri (zeytinyağlı, haşlama, sote, püre, vb.)
Üçüncü Grup	Çorbalar, pilav, makarna, erişte, patates (haşlama/ püre) vb.
Dördüncü Grup	Süt, yoğurt (yağlı/yağsız), cacık, vb.
Beşinci Grup	Salata, meyve, komposto (şekerli/ tatlandırıcılı), pelte (şekerli/ tatlandırıcılı) vb.
Altıncı Grup	Muhallebi (şekerli /tatlandırıcılı), komposto (şekerli / tatlandırıcılı), patates püresi, pilav-makarna, tanesiz çorba, haşlanmış patates, proteinsiz çörek, mısır ekmeği, limonata (şekerli / tatlandırıcılı), pelte (şekerli / tatlandırıcılı), krem karamel, meyveli yoğurt, meyve ve meyve suyu, sebze püresi/ haşlanmış sebze, sütlaç (şekerli /tatlandırıcılı) vb.

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Din No: 04 001 001

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz AYLUÇU
Başhekim Yard.

19.7 Ara Öğün

Tıbbi beslenme tedavisi olan hastalar için gerekli görüldüğü takdirde tedavinin bir parçası olarak ara öğün verilir. Diyet ara öğünleri hastaların alması gereken günlük enerji ve besin ögesi ihtiyaçlarına göre İdarenin klinik diyetisyenleri tarafından hazırlanan diyet kartlarına göre 2 (iki) çeşit olarak verilir. Ara öğünlerde verilecek yiyeceklerden iki çeşidi bir ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır.

19.8 Diyet Yemekleri Porsiyon Gramajları (Pişmiş, susuz olarak)

Diyet yemeklerinin pişmiş porsiyon miktarları aşağıda belirtildiği şekilde olacaktır. Hastaya hazırlanan diyet yemeklerinin çeşit ve miktarları diyetisyen tarafından hastanın gereksinimlerine göre ayarlanarak Yükleniciye bildirilir.

		PORSİYON ÖLÇÜSÜ
a	Haşlama Et (kemiksiz)	50 gr
b	Haşlama Et (kemikli)	80 gr
c	Balık Eti	80 gr
d	Tavuk/Piliç Eti/hindi (kemikli)	100 gr
e	Tavuk,hindi(kemiksiz)	75 gr
f	Köfte (et)	50 gr
g	Çorbalar	200 gr + ¼ limon
h	Sebzeler	200 gr
ı	Pilav/Makarna	60 gr
j	Komposto	150 gr
k	Salata	100 gr
l	Muhallebi/Sütlaç	200 gr
m	Yoğurt	200 gr
n	Süt yağsız	200 ml
o	Pelte	200 gr
p	Meyve	150 gr
r	Ekmek kepekli	50 gr

19.9 Ara Öğün Gramajları

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz BAYLUCU
Başhekim

a	Paket yoğurt	200 gr
b	Paket süt yağsız	200 ml
c	Muhallebi	150 gr
d	Tuzsuz Peynir	30 gr
e	Yumurta	50 gr (1 adet)
f	Komposto/hoşaf	200 ml
g	Pelte	200 gr
h	Haşlanmış patates	100 gr
ı	Meyve	150 gr
j	Bisküvi / galeta (kepekli)	50 gr
k	Kek	50 gr
l	Bal	20 gr (pk/mini)
m	Glütensiz rek/ glütensiz ekmek	50 gr
n	Söğüş salata	100 gr
o	Poşet meyve suyu	200 ml
p	Ekmek / kepekli ekmek	50 gr
r	Tereyağ	20 gr
s	Zeytin	25 gr
t	Labne peynir	20 gr

19.10.YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI

1- ETLİ KURU FASULYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kuru Fasulye	60	209
Dana Eti	70	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Ayçiçek Yağ	6	54
Yeşil Biber	10	3
Buğday Unu	10	36

2- ETLİ NOHUT		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Nohut	60	226
Dana Eti	70	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Ayçiçek Yağ	6	54
Yeşil Biber	10	3
Buğday Unu	10	36

3- ETLİ YEşİL MERCİMEK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yeşil Mercimek	60	211
Dana Eti	70	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Ayçiçek Yağ	6	54
Yeşil Biber	10	3
Buğday Unu	10	36

4- KIYMALI İSPANAK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
İspanak	200	58

5- YUMURTALI İSPANAK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
İspanak	200	58

6- ETLİ BAMYA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bamya	200	85

Hale ASLANIYIŐ
Diyetisyen Mehmet KAYA
Nispetiye 04 061 042222 Müdürlü V.

Mehmet KAYA

Prof. Dr. Yavuz BAKUCU
Başkan

Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	6	54
Toz Şeker	1	4
Tuz	2	0
Salça	4	5
Kuru Soğan	10	5
Pirinç	5	18
Domates	15	4

Yumurta	1adet	159
Ayçiçek Yağ	6	54
Tuz	2	0
Kırmızı Biber	0,15	1
Toz Şeker	0,5	2
Karabiber	0,15	1
Kuru Soğan	7	3

Dana Eti	70	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Kırmızı Biber	0,15	1
Tuz	2	0
Limon	25	11
Sirke	2	0
Ayçiçek Yağ	5	45
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	10	36

7- KIYMALI KABAK KALYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze Kabak	200	59
Dana Eti	70	145
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	25	225
Salça	4	5
Domates	15	4
Maydanoz	10	1
Kuru Nane	1	1
Pirinç	4	14
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	10	36
Dereotu	10	1

8-KIYMALI KARNABAHAAR		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Karnabahar	200	47
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	5	45
Tuz	2	0
Buğday Unu	5	18
Salça	4	5
Kuru soğan	10	5
Pirinç	5	18
Maydanoz	10	1

9- KIYMALI KARNİYARIK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalo
Patlıcan	200	48
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	25	225
Domates	20	5
Kuru Soğan	15	7
Tuz	2	0
Maydanoz	10	1
Salça	4	5
Buğday Unu	5	18
Yeşil Biber	10	3
Kırmızı Biber	0,15	1

10- ETLİ MEVSİM TÜRLÜ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	70	145
Patates	30	90
Salça	4	5
Havuç	10	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	7	25
Ayçiçek Yağ	25	225
Yeşil Biber	20	6
Taze Fasulye	50	18
Kabak	50	20
Patlıcan	50	16

11- KIYMALI SEBZE SOTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	70	145
Havuç	40	17
Patates	100	360
Bezelye	40	41
Ayçiçek Yağ	25	225
Kekik	0,15	0
Salça	4	5
Domates	15	4
Buğday Unu	7	25
Tuz	2	0

12- PATLICAN MUSAKKA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalo
Dana Eti	70	145
Patlıcan	200	48
Ayçiçek Yağ	25	225
Domates	20	5
Kuru Soğan	15	7
Tuz	2	0
Maydanoz	10	1
Salça	4	5
Buğday Unu	5	18
Yeşil Biber	10	3
Kırmızı Biber	0,15	1

13- KABAK MUSAKKA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze Kabak	200	60
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	25	225
Domates	20	5
Kuru Soğan	15	7
Tuz	2	0

14- ETLİ BEZELYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bezelye	200	155
Dana Eti	70	145
Havuç	20	8
Patates	30	108
Salça	4	5
Domates	15	4

15- ETLİ TAZE FASULYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalo
Taze Fasulye	200	
Dana Eti	70	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0

Maydanoz	10	1
Salça	4	5
Buğday Unu	5	18
Dereotu	10	1
Kırmızı Biber	0,15	1

Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Kuru Soğan	15	7
Buğday Unu	7	25

Kuru Soğan	15	7
Buğday Unu	7	25

16- KIYMALI SEMİZOTU		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Semizotu	250	130
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	6	54
Tuz	2	0
Salça	4	5
Domates	15	4
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Buğday Unu	4	14
Pirinç	5	18

17- KIYMALI KAPUSKA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Beyaz Lahana	220	58
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	6	54
Tuz	2	0
Salça	4	5
Domates	15	4
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Buğday Unu	4	14

18- KIYMALI PIRASA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirasa	200	100
Dana Eti	70	145
Pirinç	10	36
Havuç	20	8
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Limon	25	11

19- ETLİ KABAK DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze Kabak	150	47
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	3	11
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		

20- ETLİ PATLICAN DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	150	48
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	3	11
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		

21- ETLİ BİBER DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolmalık Biber	150	44
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	3	11
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		

22- ETLİ KARIŞIK DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolmalık Biber	75	22
Taze Kabak	75	24
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0

23- ETLİ KARIŞIK DOLMA-2		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolmalık Biber	75	22
Patlıcan	75	24
Dana Eti	70	145
Ayçiçek Yağ	7	63
Domates	20	5
Salça	4	5
Tuz	2	0

Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	4	14
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		
24- ET SOTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	360
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4

Pirinç	25	90
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	4	14
Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		
25- BAHÇIVAN KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	300
Patates	50	180
Havuç	20	8
Taze Fasulye	20	9
Taze Kabak	30	9
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	25	225
Buğday Unu	5	18
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4

26- TAS KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalo
Dana Eti	150	360
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Buğday Unu	5	18
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Patates	60	216
Havuç	10	4

27- ORMAN KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	360
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Buğday Unu	5	18
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Yoğurt	20	12
Patates	60	216
Havuç	10	4

28- HAŞLAMA ET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	480
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Patates	50	180
Tuz	2	0
Havuç	20	8
Buğday Unu	10	35

29- SALÇALI BİFTEK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	480
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Domates	15	4
Buğday Unu	10	35
Maydanoz	10	1

30- ÇOBAN KAVURMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	480
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5

31- PÜRELİ ROSTO ET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	480
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Domates	15	4
Buğday Unu	10	35

32- SEBZELİ KEBAP		
Malzeme	Gr/Ad	Kalor
Dana Eti	150	300
Patates	50	180
Havuç	20	8
Patlıcan	50	16
Taze Kabak	30	9
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	25	225

Hale ANTAS
Biyetisyen Mehmet KAYA
Dip.No: 94-061-019 Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA

Prof. Dr. Yavuz HANCI
Başhekim

Salça	4	5
Domates	15	4
Yeşil Biber	10	3

Maydanoz	10	1
Patates	100	360
Süt	10	6

Buğday Unu	5	18
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4

33- DANA GULAŞ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	480
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Tuz	2	0
Domates	15	4
Buğday Unu	10	35
Maydanoz	10	1
Defne Yaprığı		

34- KÂĞIT KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	480
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Patates	60	216
Havuç	10	4
Bezelye	10	11

35- MANİSA KEBABI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	360
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kekik	0,15	1
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Patates	60	216
Havuç	10	4
Bezelye	10	11

36-MENGEN KEBABI

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	80	180
Tavuk Eti	80	110
Patates	50	180
Havuç	20	8
Patlıcan	50	16
Taze Kabak	30	9
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	25	225
Buğday Unu	5	18
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4

37- SOSLU SEBZELİ TAVUK

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	180	373
Bezelye	30	31
Havuç	30	12
Patates	30	108
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Yeşil biber	5	1
Domates	15	4
Salça	4	5
Buğday Unu	10	36
Kuru Soğan	10	5

38- HAŞLAMA TAVUK

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	200	373
Kuru Soğan	10	5
Havuç	30	12
Patates	50	180
Ayçiçek Yağ	8	72
Maydanoz	10	1
Buğday Un	10	36
Kekik	0,15	1
Tuz	2	0

39- FIRIN TAVUK

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	250	373
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Patates	100	360
Kekik	0,15	1
Karabiber	0,15	1

Hale ELANTAS

Diyetisyen

Diş: 94-061-019

Mehmet KAYA

Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA

Prof. Dr. Yavuz HAVUÇCI
Başhekim

40- PİLİÇ PIRZOLA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	250	373
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Patates	100	360
Kekik	0,15	1
Karabiber	0,15	1

41- KÖRİLİ FIRIN TAVUK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	180	373
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Patates	100	360
Köri	2	

42- TAVUK SOTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	180	298
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Yeşil Biber	10	2
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	36
Karabiber	0,15	1
Kekik	0,15	1

43- TAVUK SCHİNİTZEL		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	200	298
Patates	100	360
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	50	450
Galet Unu	15	
Yumurta	1/4adet	40
Kekik	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1

44- MANTARLI TAVUK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Mantar	50	
Tavuk Eti	180	225
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Yeşil Biber	10	2
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	36
Karabiber	0,15	1
Kekik	0,15	1

45- HAŞLAMA HİNDİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Hindi Eti	200	520
Kuru Soğan	10	5
Havuç	30	12
Patates	50	180
Ayçiçek Yağ	8	72
Maydanoz	10	1
Buğday Un	10	36
Kekik	0,15	1
Tuz	2	0

46- SOSLU SEBZELİ HİNDİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Hindi Eti	200	520
Bezelye	30	31
Havuç	30	12
Patates	30	108
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Yeşil biber	5	1
Domates	15	4
Salça	4	5
Buğday Unu	10	36
Kuru Soğan	10	5

47-HİNDİ SOTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Hindi Eti	200	520
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Domates	15	4
Yeşil Biber	10	2
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	36
Karabiber	0,15	1
Kekik	0,15	1

48- FIRIN HİNDİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori

--	--	--

Hale ASLANI
Diyadin
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz KAVUZCU
Başhekim

Hindi Eti	200	520
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Patates	100	360
Kekik	0,15	1
Karabiber	0,15	1
49- DALYAN KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Bezelye	20	22
Maydanoz		
Yumurta	1/2adet	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

50- ROSTO KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Maydanoz	10	1
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Yumurta		
Baharatlar		

51- FIRIN KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Ekmek İçi	10	25
Maydanoz	10	1
Yumurta	1/2adet	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

52- KURU KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	312
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Ekmek İçi	10	25
Maydanoz	10	1
Yumurta	1/2adet	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

53- İSLİM KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	100	32
Dana Eti	150	312
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Ekmek İçi	10	25
Maydanoz	10	1
Yumurta	1/2adet	80
Ayçiçek Yağ	50	450
Patates	80	288
Domates	15	4
Salça	4	5
Baharatlar		

54- KADINBUDU KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	130	264
Ayçiçek Yağ	50	450
Buğday Un	10	35
Yumurta	3/5	95
Pirinç	8	29
Kuru Soğan	10	5
Tuz	2	0
Maydanoz	10	1
Patates	80	288
Baharatlar		

55- EKŞİLİ KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	130	264
Ayçiçek Yağ	6	54
Buğday Un	10	35
Yumurta	1/8adet	20
Pirinç	5	18
Kuru Soğan	10	5
Tuz	2	0
Maydanoz	10	1
Yoğurt	20	12
Limon	25	11
Baharatlar		

56- İZMİR KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Ekmek İçi	10	25
Maydanoz	10	1
Yumurta	1/2adet	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

57- SALÇALI KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Ekmek İçi	10	25
Maydanoz	10	1
Yumurta	1/2adet	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

Hale ASLANTAŞ
Diyensiyen Hastane Müdürü v.
Diy. No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz AKLUÇU
Başhekim

58- BALIK KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Balık	200	335
Ayçiçek Yağ	50	450
Buğday Unu	15	53
Limon	50	22

59- FIRINDA BALIK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Balık	200	335
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	25	10
Limon	50	22

60-BALIK BUĞULAMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalo
Balık	200	335
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	25	10
Limon	50	22
Havuç	10	4
Salça	4	5
Domates	30	8

61- PATATES OTURTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	175	630
Dana eti	80	145
Kuru Soğan	20	9
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	35
Yeşil Biber	15	4
Maydanoz	10	1
Kırmızı biber	0,15	1
Ayçiçek yağ	25	225

62- ETLİ PATATES SOTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	175	630
Dana eti	80	145
Kuru Soğan	20	9
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	35
Yeşil Biber	15	4
Maydanoz	10	1
Kırmızı biber	0,15	1
Ayçiçek yağ	25	225

63-MENEMEN		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1adet	160
Ayçiçek Yağ	2	18
Domates	80	20
Yeşil biber	7	2
Kuru soğan	10	5
Kırmızı biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0

64-PEYNİRLİ OMLET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1adet	160
Ayçiçek Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0
Beyaz peynir	25	72

65-SADE OMLET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalor
Yumurta	1adet	160
Ayçiçek Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0

66-KAŞARLI OMLET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1adet	160
Ayçiçek Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0
Kaşar peynir	15	61

67-PATATESLİ OMLET		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1adet	160
Ayçiçek Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0
Patates	50	180

68- ALIPAŞA PİLAVI

69- BAHAR PİLAVI

70- DÜĞÜN PİLAVI

Hale ASLAN, Mehmet KAYA
Diyetisyen Hastane Müdürü v.
Din No: 01 000 000

Mehmet KAYA

Prof. Dr. Yavuz HANLUCI
Başhekim Y.

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Kuş üzümü	1	3
Çam fıstık	1	6
Kimyon	0,15	1
Maydanoz	10	1
Karabiber	0,15	1
Dana eti	20	48
71- DOM. PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Domates	15	4
74- İÇ PİLAV		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Kuş üzümü	1	3
Çam fıstık	1	6
Domates	10	3
Maydanoz	10	1
Karabiber	0,15	1
Dana eti	10	24
77- HAVUÇLU PİR. PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Havuç	10	4
80- SADE PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
82- MERCİMEKLİ BULGUR PİL.		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bulgur	60	210
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Kuru soğan	5	2
Karabiber	0,15	1

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
72-NOH. PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Nohut	5	19
75- ŞEHRIYE PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Domates	15	4
Karabiber	0,15	1
Salça	2	2
Dana eti	10	24
78-BEZELYELİ PİR. PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Bezelye	10	10
Dereotu	10	1
81- BUHARA PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Bezelye	5	5
Havuç	20	8
Maydanoz	10	1
83-SEBZELİ BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bulgur	60	210
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Yeşilbiber	5	1
Salça	2	2

Malzeme	Gr/Ad	Kalo
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Dana eti	20	48
Salça	2	2
Arpa Şehriye	5	19
73- ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Şehriye	5	19
76- SEBZELİ PİLAV		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Bezelye	5	5
Havuç	5	2
Maydanoz	10	1
79- PATLICANLI PİR. PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	30	270
Tuz	2	0
Patlıcan	20	6
Karabiber	0,15	1

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
84- SADE BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bulgur	60	210
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	2	0
Yeşilbiber	5	1
Kırmızıbiber	0,15	1

Salça	3	3	Domates	5	1	Kuru soğan	5	2
Domates	5	1	Kuru soğan	5	2			
Kırmızı biber	0,15	1	Kırmızı biber	0,15	1			
Kuru nane	0,15	0	Dana eti	10	24			
Yeşil mercimek	5	3						

85-- MECİMEKLI TEP.BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10adet	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Yeşil Mercimek	20	11

86- İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10adet	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Karabiber	0,15	1
İspanak	45	15

87- PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10adet	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Karabiber	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Maydanoz	10	1
Patates	50	180

88- PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10adet	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Beyaz Peynir	20	58
Maydanoz	1/40	1

89- SOSLU BİBER KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze biber	150	44
Ayçiçek Yağ	30	270
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

90- SOSLU PATATES KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	200	720
Ayçiçek Yağ	50	450
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

91- SOSLU KABAK KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze kabak	150	47
Ayçiçek Yağ	40	360
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

92-SOS.PATATES BİBER KIZ.		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	100	360
Taze biber	50	15
Ayçiçek Yağ	30	270
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

93- SOS. PATATES KABAK KIZ.		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	100	360
Taze kabak	50	16
Ayçiçek Yağ	40	360
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

94- SOS. PATLICAN KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	150	48
Ayçiçek Yağ	35	315
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10

95- SOS. PATLICAN BİBER KIZ.		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	100	32
Taze biber	50	15
Ayçiçek Yağ	40	360
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10
98- SADE MAKARNA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0

96- SOS. KARIŞIK KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	60	19
Taze biber	40	12
Patates	50	180
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10
Kuru nane	0,15	0
Kırmızı biber	0,15	1
99- SOSLU MAKARNA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Domates	30	8
Karabiber	0,15	1
Sarımsak	1	1

97- KARNABAHAH HAVUÇ KIZ.		
Malzeme	Gr/Ad	Kalo
Karnabahar	75	23
Havuç	75	32
Yumurta	1/8	20
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Ayçiçek Yağ	35	315
Yoğurt	50	30
100- KIYMALI MAKARNA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Salça	5	5
Kuru soğan	10	5
Dana eti	25	60

101- YOĞURLU MAKARNA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Yoğurt	40	24
104- Z.Y. BİBER DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolma biber	125	36
Pirinç	25	90
Sıvıyağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Karabiber	0,15	1
Toz şeker	1	4
Domates	30	8
Limon	25	11
Kuş üzümü	1	3
Çam fıstık	1	6
Tuz	2	0

102- SEBZELİ MAKARNA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Salça	6	6
Bezelye	5	5
Havuç	5	2
105- Z.Y.ENGİNAR		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Enginar	140	74
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Toz şeker	1	4
Kuru soğan	10	5
Havuç	10	5
Patates	15	54
Limon	25	11
Dereotu	10	1
Buğday unu	5	18
Bezelye	15	15

103- FIRIN MAKARNA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Makarna	60	220
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Buğday unu	20	70
Süt	15	10
Yumurta	1/4adet	40
Kırmızı biber	0,15	1
Kaşar peyniri	10	40
106- Z.Y.PIRASA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirasa	150	83
Pirinç	10	36
Havuç	20	8
Kuru soğan	10	5
Limon	25	11
Buğday unu	5	18
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0

107- Z.Y. KARNABAHAH		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Karnabahar	150	43
Havuç	10	5

108- Z.Y. KABAK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze kabak	150	43
Domates	4	5

109- Z.Y. TAZE FASULYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze fasulye	150	58
Domates	20	5

Limon	25	11
Toz şeker	1	4
Tuz	2	0
Sıvıyağ	10	90
Buğday unu	5	18
Maydanoz	10	1
110- ZY. BEZELYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bezelye	150	43
Domates	20	5
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	10	1
Patates	10	36

Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
111- ŞAKŞUKA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	120	32
Domates	30	8
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	10	1
Yeşil biber	10	3
Sarımsak	2	2

Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	10	1
112- ZY. BARBUNYA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalo
Barbunya	60	73
Domates	20	5
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	10	1
Limon	25	11
Havuç	15	6
Patates	20	72

113- ZY.HAVUÇ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Domates	20	5
Kuru soğan	10	5
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Buğday unu	5	18
Toz şeker	1	4
Maydanoz	10	1
Limon	25	11
Havuç	75	32
Patates	25	90
Pirinç	7	25

114- K.FASULYE PİYAZI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kuru fasulye	50	175
Sıvıyağ	10	90
Maydanoz	10	1
Tuz	2	0
Limon	25	11
Sirke	10	1
Taze biber	20	6
Domates	30	8
Kuru soğan	10	5

115- PATATES SALATASI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	100	324
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	10	1
Tuz	2	0
Limon	25	6
Kuru soğan	10	5
Kırmızı biber	0,15	1
karabiber	0,15	1
Kivircik	10	1

116- MARUL SALATASI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tuz	2	0
Limon	25	6
Kuru soğan	15	7
Marul	120	6
Sıvıyağ	5	45

117- HAVUÇ-KIVIRCIK-KIR.LAHANA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Havuç	50	21
Kivircik	75	10
Kırmızı lahana	25	5
Tuz	2	0
Limon	25	6
Kuru soğan	15	7
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	10	1

118- HAVUÇ SALATASI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Havuç	100	42
Maydanoz	10	1
Tuz	2	0
Limon	25	6
Sıvıyağ	5	45
121-CACIK 1		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Salatalık	50	9
Kuru nane	0,5	0
Tuz	2	0
Zeytinyağı	2	18
Dereotu	10	2
Yoğurt	100	59
Sarımsak	2	3
123- DOMATES ÇORBASI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Salça	24	28
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Buğday Unu	12	42
Süt	15	10
Kaşar Peyniri	5	20
Kırmızı Biber	0,5	2
Maydanoz	5	1

119- ÇOBAN SALATA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Domates	75	19
Salatalık	25	4
Yeşil biber	5	1
Tuz	2	0
Limon	25	6
Kuru soğan	15	7
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	10	1
122- CACIK 2		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Salatalık	25	4
Kıvırcık	15	3
Kuru nane	0,1	0
Tuz	2	0
Zeytinyağı	2	18
Dereotu	10	2
Yoğurt	100	59
Sarımsak	2	3
124- KR.MERCİMEK ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kırmızı Mercimek	20	70
Ayçiçek Yağ	4	36
Salça	2	2
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	5	2
Karabiber	0,15	1
Kuru Nane	0,15	1
Buğday Unu	5	18
Limon	25	11

120- DOMATES SALATAS		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Domates	100	25
Yeşil biber	5	1
Tuz	2	0
Limon	25	6
Kuru soğan	15	7
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	10	1

125- TURUNCU ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Havuç	30	13
Ayçiçek Yağ	3	27
Tuz	2	0
Buğday Unu	8	28
Süt	20	13
Maydanoz	5	1

126- EZOGELİN ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kr.		
Mercimek	20	70
Ayçiçek Yağ	3	27
Buğday Unu	4	14
Salça	4	5
Domates	20	5
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kuru Nane	0,15	1

127- DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	30	108
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Maydanoz	5	1
Limon	25	11
Buğday Unu	5	18
Ayçiçek Yağ	3	27
Salça	3	

128- YEŞİL ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bezelye	15	15
Fasulye	10	12
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Süt	20	13
Buğday Unu	5	18
Dereotu	5	1

Kuru Soğan	5	2	Domates	8	2			
Limon	25	11						
Pirinç	5	18						
Bulgur	1	4						

129- SEBZE ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	30	108
Bezelye	8	8
Havuç	15	6
Pirinç	8	29
Süt	20	13
Tuz	2	0
Kuru Soğan	8	4
Maydanoz	10	1
132- YAYLA ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yoğurt	25	15
Ayçiçek Yağ	3	27
Tuz	2	0
Pirinç	15	54
Buğday Unu	7	25
Kuru Nane	0,15	1
Yumurta	1/20adet	8
135- AYVA TATLISI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Ayva	150	107
Toz şeker	75	285
Limon	10	5
Ceviz içi	10	70

130- ŞEHİRİYE ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Ayçiçek Yağ	5	45
Şehriye	15	57
Salça	4	5
Domates	25	6
Buğday Unu	5	18
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Maydanoz	10	1
Limon	1/4	11
133- TAVUK SUYU ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	20	30
Buğday Unu	5	18
Ayçiçek Yağ	5	45
Şehriye	15	57
Maydanoz	5	1
Limon	25	11
Tuz	2	0
136- ELMA TATLISI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Elma	90	57
Toz şeker	75	285
Ceviz içi	5	35
Limon	10	5
Vanilya	0,1	0

131- YEŞİL MERCİMEK ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yeşil Mercimek	20	70
Ayçiçek Yağ	7	63
Erişte	8	30
Tuz	2	0
Kuru Soğan	5	2
Limon	25	11
Kırmızı Biber	0,15	1
Kekik	0,15	1
134- DÜĞÜN ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	10	48
Tuz	2	0
Yumurta	1/16adet	10
Süt	20	13
Toz Şeker	1	4
Limon	25	11
Ayçiçek Yağı	5	45
Buğday Unu	20	72
137- SUPANGLE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Süt	170	104
Toz şeker	80	304
Nişasta	10	37
Vanilya	0,1	0
Kakao	5	29
Hindistan cevizi	3	16

138- KEŞKÜL		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori

139- SÜTLAÇ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori

140- KREM ŞOKOLA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA

Dr. Yavuz HAVR.
Başhekim

Toz şeker	80	304
Nişasta	15	56
Vanilya	0,1	0
Süt	170	104
Hindistan cevizi	3	16
Pirinç unu	5	18

Süt	170	104
Toz şeker	90	342
Nişasta	10	37
Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,5	2

Süt	200	128
Toz şeker	60	228
Nişasta	10	37
Vanilya	0,1	0
Kakao	3	17
Hindistan cevizi	3	16

141- MUHALLEBİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Süt	200	128
Toz şeker	80	304
Nişasta	20	74
Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,5	2

142- PELTE(Limon, erik, şeftali)		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Meyve	50	
Toz şeker	50	190
Nişasta	15	56

143- İRMİK HELVASI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
İrmik	60	212
Toz şeker	80	304
Tarçın	0,5	2
Sıvıyağ	30	270
Çam fıstık	5	31

Hamur tatlıları dışarıdan hazır olarak alınabilir. Kişi Başına 150 gr olacaktır.

19.11.PERSONEL VE HASTA YEMEK GRAMAJLARI

	Yemekler	Pişmiş Miktar	Porsiyon Ölçüsü
a	Büyük Parça Et (Kırmızı) Yemekleri		Garnitürlü 200 gr
	Kemikli	120 gr	
	Kemiksiz	90 gr	
b	Küçük Parça Et (Kırmızı) Yemekleri		Garnitürlü 200 gr
	Kemikli	120 gr	
	Kemiksiz	100 gr	
c	Tavuk Kemikli	150 gr	200 gr
d	Köftelik Kıyma	100 gr	Garnitürlü 200 gr
e	Etlı Sebze Yemeği		230 gr
	Et	30gr	
	Sebze	200gr	
f	Kurubaklagil Yemeği		150 gr
	Et	30 gr	
	Kurubaklagil	120 gr	
g	Balık	150 gr	150 gr
h	Börekler		120 gr
	Kıyma	30 gr	
	Peynir	30 gr	

Hale SLANTAŞ
Mehmet KAYA
Dış No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz
Başhekim

l	Dolmalar		200 gr
	Kıyma	30 gr	
	Pirinç	60 gr	
j	Dolmalar		200gr
	Zeytinyağlı - sebze		
k	Kızartmalar		200 gr
	Sebzeler Mevsimine Uygun	200 gr	
l	Zeytinyağlı Sebzeli Yemekler		200 gr + ¼ limon
m	Zeytinyağlı Baklagiller		100 gr + ¼ limon
n	Çorbalar		200 gr + ¼ limon
o	Komposto		200 ml
	Taze Meyve		
	Kuru Meyve		
p	Pilav ve Makarnalar		150 gr
r	Salatalar (mevsimine uygun)		150 gr + ¼ limon
m	Cacık (mevsimine uygun)		160 gr
n	Tatlılar		
	Sütlü	150 gr(kase)	
	Hamurlu	150gr	
p	Yoğurt/Ayran		200 gr
p	Meyve En Az		150 - 200 gr

19.12. 15 GÜNLÜK ÖRNEK MENÜ

Gün	Ara Kahvaltı	Nöbetçi Personel + Hasta + Hasta Refakatçı Sabah Kahvaltısı	Personel - Hasta + Hasta Refakatçı Öğle Yemeği	Nöbetçi Personel -Hasta + Hasta Refakatçı Akşam Yemeği
1	Elma (150 gr) Yağsız paket Süt (200 ml)	Çay Beyaz Peynir (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Domates (100 gr)	Domates Çorba Etili Kuru Fasulye Sebzeli Pirinç Pilavı Cacık-1	Yayla Çorba Tavuk Şinitzel Soslu Makarna Domates Salata
2	Portakal (150 gr) Paket Yoğurt (200 gr)	Paket Süt (200 gr) Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Kırmızı Mercimek Çorba Patates Oturtma Zeytinyağlı Barbunya Paket Yoğurt (200 gr)	Ezogelin Çorba Kağıt Kebabı Domatesli Pirinç Pilavı Çoban Salata

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip. No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz AYILU
Başhekim

3	Tuzsuz Peynir (30 gr) Kepekli Ekmek (50 gr)	Çay Kaşar Peyniri (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Salatalık (100 gr)	Yeşil Çorba Balık Kızartma Bezelyeli Pilav Çoban Salata	Şehriye Çorba Kıymalı Karnabahar Peynirli Tepsi Böreği Paket Ayran (200 ml)
4	Mandalina (150 gr) Yağsız paket Süt(200ml)	Meyve Suyu (200 ml) Kutu peynir (20 gr) Tahin Helva (40 gr) Siyah Zeytin (30 gr) Domates (100 gr)	Ezogelin Çorba Etlı Bamyalı Soslu Makarna Elma (150 gr)	Domatesli Pirinç Çorba Kadınbudu Köfte Zeytinyağlı Pırasa Krem Şokola
5	Limonlu Pelte(200gr) Portakal(150)gr	Çay Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Sebze Çorba Körılı Fırın Tavuk Sade Bulgur Pilavı Keşkül	Kırmızı Mercimek Çorba Et Sote Soslu Patates Kızartma Paket Yoğurt (200 gr)
6	Elma (150 gr) Yağsız paket Süt (200 ml)	Paket Süt (200 gr) Beyaz Peynir (50 gr) Tahin-Pekmez (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr) Salatalık (100 gr)	Yeşil Mercimek Çorba Bahçivan Kebabı Sade Makarna Paket Ayran (200 ml)	Düğün Çorba Kıymalı Ispanak Sade Bulgur Pilavı Paket Yoğurt (200 gr)
7	Portakal (150 gr) Paket Yoğurt (200 gr)	Çay Beyaz Peynir (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Domates (100 gr)	Şehriye Çorba Etlı Taze Fasulye Şeh.Pirinç Pilavı Mandalina (150 gr)	Turuncu Çorba İzmir Köfte Yoğurtlu Makarna Limonlu Pelte
8	tuzsuz Peynir (30 gr) Kepekli Ekmek (50 gr)	Paket Süt (200 gr) Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Yayla Çorba Fırın Hindi Sebzeli Makarna Paket Yoğurt (200 gr)	Domates Çorba Etlı Karışık Dolma – 1 Kuru Fasulye Piyazı Tahin Helva (40 gr)
9	Muhallebi(200gr) Elma (150 gr)	Meyve Suyu (200 ml) Üçgen Peynir (20 gr) Tahin Helva (40 gr) Siyah Zeytin (30 gr) Domates (100 gr)	Tavuksuyu Çorba Etlı Bezelye Sade Bulgur Pilavı Portakal (150 gr)	Sebze Çorba Tas Kebabı Karnabahar-Havuç Kızartma Paket Yoğurt (200 gr)
10	Limonlu Pelte(200gr) Portakal (150)gr	Çay Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Düğün Çorba Mantarlı Tavuk Yoğurtlu Makarna Çoban Salata	Ezogelin Çorba Etlı Patates Sote Sade Bulgur Pilavı Paket Ayran (200 ml)
11	Elma (150 gr) Yağsız Paket Süt (200 gr)	Meyve Suyu (200 ml) Kaşar Peyniri (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr)	Domatesli Pirinç Çorba Etlı Nohut Sade Pirinç Pilavı Cacık-1	Yeşil Çorba Menemen Yoğurtlu Makarna Portakal (150 gr)

		Domates (100 gr)			
12		Paket Süt (200 gr)	Kırmızı Mercimek Çorba	Düğün Çorba	
	Paket Yoğurt (200 gr)	Beyaz Peynir (50 gr)	Dalyan Köfte	Soslu Sebzeli Hindi	
	Portakal (150 gr)	Tahin-Pekmez (20 gr)	Zeytinyağlı Havuç	Nohutlu Pirinç Pilavı	
		Siyah Zeytin (30 gr)	Muhallebi	Cacık - 1	
		Salatalık (100 gr)			
13	labne Peynir (20 gr)	Meyve Suyu (200 ml)	Turuncu Çorba	Yayla Çorba	
	Kepekli Ekmek (50 gr)	Yumurta (1 Adet)	Mantarlı Tavuk	Salçalı Köfte	
		Paket Bal (20 gr)	Patlıcanlı Pirinç Pilavı	Şakşuka	
		Paket Tereyağ (20 gr)	İrmik Helva	Paket Yoğurt (200 gr)	
		Siyah Zeytin (30 gr)			
14	Muhallebi (200gr)	Çay	Domates Çorba	Yeşil Mercimek Çorba	
	portakal(150gr)	Kutu peynir(20 gr)	Kıymalı Karnabahar	Ekşili Köfte	
		Tahin Helva (40 gr)	Fırın Makarna	Sade Bulgur Pilavı	
		Siyah Zeytin (30 gr)	Elma (150 gr)	Havuç Salata	
		Domates (100 gr)			
15	Elma (150gr)	Meyve Suyu (200 ml)	Şehriye Çorba	Sebze Çorba	
	Galeta(50 gr)	Kaşar Peyniri (50 gr)	Sebzeli Kebap	Kıymalı Kapuska	
		Paket Reçel (20 gr)	İç Pilav	Patatesli Tepsi Böreği	
		Paket Tereyağ (20 gr)	Krem Şokola	Paket Ayran (200 ml)	
		Salatalık (100 gr)			

NOT: Sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeğinde kişi başı 2 adet roll ekmek (50 gr) verilecektir.

Diyet ekmek kişi başı 1 roll ekmek (50gr)verilecektir.

NOT: Sabah kahvaltısında içecek olarak verilecek olan çay içeriği kişi başı çay = 2 gr; tozşeker = 10 gr olarak hesaplanacaktır.

19.13 DIYET YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI

ÇOBAN KAVURMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	20 g
Dana Eti	80 g
Domates	20 g
Kuru soğan	10 g

ET DÖNER

Ayçiçek Yağı	5 g
Dana Eti	80 g
Kuru soğan	20 g
Kekik	0,4 g

ET HAŞLAMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Dana Eti	80 g
Havuç	30 g
Limon	1/5
Un	5 g
Yoğurt	20 g
Patates	80 g

ET SOTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	20 g

FIRIN BİFTEK

Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	10 g

ET ROSTO

Ayçiçek Yağı	5 g
Dana Eti	80 g

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
DipNo: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü

Mehmet KAYA

Prof. Dr. Yavuz KAYA
Başhekim

Dana Eti	80 g	Dana Eti	80 g	Domates	10 g
Domates	20 g	Domates	20 g	Un	5 g
Domates	10 g	Kuru soğan	10 g		
Salçası		Süt	20 ml		
Kuru Soğan	5 g				

ABANT KÖFTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	10 g
Domates	20 g
Ekmek İçi	20 g
Dana Eti	80 g
Maydanoz	1/50
Domates	7 g
Salçası	
Kuru Soğan	5 g
Un	2 g
Yumurta	1/10 adet

FIRIN KÖFTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Ekmek İçi	20 g
Dana Eti	80 g
Kuru Soğan	5 g
Maydanoz	10g
Un	2 g
Yumurta	1/10adet et
Domates	7 g

DALYAN KÖFTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Ekmek İçi	20 g
Dana Eti	80 g
Kuru Soğan	5 g
Maydanoz	10g
Havuç	20 g
Domates	10 g
Un	2 g
Yumurta	1/4adet
Domates Salçası	7 g

IZGARA KÖFTE

Çarliston Biber	30 g
Domates	75 g
Ekmek İçi	20 g
Dana Eti	80 g
Kuru Soğan	5 g
Maydanoz	10g
Yumurta	1/10 adet

İZMİR KÖFTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	20 g
Domates	20 g
Ekmek İçi	20 g
Dana Eti	80 g
Kuru Soğan	5 g
Maydanoz	10g
Un	5 g
Yumurta	1/10
Domates Salçası	7 g

KURU KÖFTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Ekmek İçi	20 g
Dana Eti	80 g
Kuru Soğan	5 g
Maydanoz	10g
Un	10 g
Yumurta	1/10

SEBZELİ FIRIN TAVUK

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk But	150 g
Patates	100 g
Havuç	20 g
Bezelye	20 g
Domates Salçası	5 g
Un	3 g

HİNDİ BİFTEK

Ayçiçek Yağı	5 g
Hindi Eti	120 g
Kuru Soğan	10 g
Maydanoz	10g
Un	5 g

HİNDİ HAŞLAMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Hindi Eti	120 g
Maydanoz	10g
Un	5 g
Havuç	30 g
Yoğurt	20 g
Yumurta	1/10adet et

HİNDİ KAVURMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	20 g
Domates	30 g
Hindi Eti	100 g
Kuru Soğan	10 g
Maydanoz	10g
Un	3 g

HİNDİ SOTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	20 g
Domates	50 g
Hindi Eti	100 g
Kuru Soğan	20 g
Maydanoz	1/50
Un	3 g
Domates Salçası	10 g

SEBZELİ TAVUK HAŞLAMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk	150 g
Patates	100 g
Havuç	20 g
Maydanoz	1/50
Un	10 g
Yoğurt	20 g
Yumurta	1/10adet
Limon	25g

Hale ASLANTAŞ

Diyetisyen

Dip No: 94-061-019

Mehmet KAYA

Pastane Müdürü V.

Mehmet KAYA

Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz KAYILICU
Başhekim Yrd.

TAVUK IZGARA

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk Göğüs	100 g

TAVUK HAŞLAMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk	150 g
Un	10 g
Yoğurt	20 g
Limon	25g

TAVUK KAVURMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk	100 g
Domates	30 g
Kuru Soğan	10 g
Un	3 g
Yeşil Biber	20 g

TAVUK DÖNER

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk Eti Döner	80 g
Kuru Soğan	10 g

TAVUK SOTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk	100 g
Domates	30 g
Kuru Soğan	5 g
Un	5 g
Yeşil Biber	20 g
Domates Salçası	10 g

BALIK BUĞULAMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Balık	150 g
Yeşil Biber	10 g
Domates	30 g
Kuru Soğan	10 g
Defne	5g
Limon	25g

**BEZELYE
ÇORBASI**

Ayçiçek Yağı	5 g
Bezelye	30 g
Dereotu	5 g
Süt	20 ml
Un	5 g

**BROKOLİ
ÇORBASI**

Ayçiçek Yağı	5 g
Brokoli	30 g
Dereotu	5g
Süt	20 ml
Un	5 g
Limon	1/4

DOMATES ÇORBASI

Ayçiçek Yağı	5 g
Domates Salçası	20 g
Süt	20 ml
Un	5 g
Domates	120 g

DÜĞÜN ÇORBASI

Ayçiçek Yağı	5 g
Dana eti	20 g
Un	5 g
Limon	25g
Yoğurt	20 g
Yumurta	1/10ad

EZOĞELİN ÇORBASI

Ayçiçek Yağı	5 g
Bulgur	5 g
K. Mercimek	15 g
Nane	0,4 g
Pirinç	5 g
Domates Salçası	5 g
Un	5 g
Limon	25

GEMİCİ ÇORBASI

Kuru Soğan	5 g
Nohut	5 g
Un	5 g
Yarma	10 g
Yoğurt	50 g
Yumurta	1/10ad
Nane	0,4 g

HAVUÇ ÇORBASI

Ayçiçek Yağı	5 g
Havuç	30 g
Süt	20 ml
Un	7 g

ISPANAK ÇORBASI

Ayçiçek Yağı	5 g
Ispanak	30 g
Süt	20 ml
Un	7 g

BUĞDAYLI YOĞURT ÇORBASI

Buğday	10 g
Yoğurt	50 g
Yumurta	1/30
Un	5 g
Nane	0,4 g

KÖYLÜ ÇORBASI

Ayçiçek Yağı	5 g
Erişte	10 g
Nane	0,4 g
Domates Salçası	5 g
Yeşil Mercimek	15 g
Un	5 g

MANTAR ÇORBA

Ayçiçek Yağı	5 g
Dereotu	5g
Mantar	30 g
Süt	20 ml
Un	7 g
Limon	1/4

MERCİMEK ÇORBA

Ayçiçek Yağı	5 g
K. Mercimek	30 g
Patates	5 g
Havuç	5 g
Kuru Soğan	3 g
Domates Salçası	3 g
Limon	25g
Un	5 g

MISIR ÇORBASI

Hale ASLANIŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

PİRİNÇ ÇORBA

Mehmet KAYA

SEBZE ÇORBA

Prof. Dr. Yavuz HAN
Başhekkim

Ayçiçek Yağı	5 g
Mısır	30 g
Süt	20 ml
Un	7 g

Ayçiçek Yağı	5 g
Domates Salçası	10 g
Domates	10 g
Un	5 g
Pirinç	15 g
Limon	25g
Maydanoz	5g

Ayçiçek Yağı	5 g
Bezelye	10 g
Dereotu	1/50
Patates	10 g
Havuç	10 g
Kabak	10 g
Süt	20 ml
Un	5 g

ZEYTİNYAĞLI BEZELYE

Bezelye	150 g
Havuç	20 g
Kuru Soğan	10 g
Domates Salçası	10 g
Zeytinyağı	5 g
Patates	30 g

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

Havuç	200 g
Maydanoz	5g
Pirinç	20 g
Kuru Soğan	10 g
Domates Salçası	10 g
Zeytinyağı	5 g

ZEYTİNYAĞLI İSPANAK

Ispanak	200 g
Pirinç	5 g
Domates Salçası	5 g
Zeytinyağı	5 g
Kuru Soğan	5 g
Un	2 g

ŞAKŞUKA

Ayçiçek Yağı	10 g
Domates	40 g
Kuru Soğan	10 g
Çarliston Biber	20 g
Kabak	50 g
Patlıcan	150 g
Domates Salçası	5 g
Sarımsak	0,2 g

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Taze Bakla	200 g
Dereotu	1/50
Kuru Soğan	5 g
Un	2 g
Zeytinyağı	5 g
Limon	25g

ZEYTİNYAĞLI BAMYA

Bamya	150 g
Domates	30 g
Kuru Soğan	25 g
Domates Salçası	10 g
Zeytinyağı	5 g
Limon	10 g

ZEYTİNYAĞLI KABAK

Zeytinyağı	5 g
Kabak	200 g
Kuru Soğan	5 g
Domates Salçası	5 g
Un	2 g
Domates	30 g

ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAAR

Zeytinyağı	5 g
Karnabahar	200 g
Kuru Soğan	5 g
Domates Salçası	10 g
Un	2 g
Domates	30 g

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Zeytinyağı	5 g
Kereviz	200 g
Kuru Soğan	5 g
Patates	50 g
Un	2 g
Havuç	20 g
Limon	25g

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

Zeytinyağı	5 g
Patlıcan	200 g
Kuru Soğan	5 g
Domates Salçası	5 g
Un	2 g
Domates	30 g
Çarliston Biber	20 g

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Zeytinyağı	5 g
Pirasa	200 g
Havuç	25 g
Pirinç	5 g
Limon	25g

ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

Zeytinyağı	5 g
Semizotu	200 g
Domates	30 g
Domates Salçası	5 g
Pirinç	5 g
Limon	25g

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Zeytinyağı	5 g
Taze Fasulye	160 g
Kuru Soğan	5 g
Domates Salçası	5 g
Domates	30 g

ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ

Zeytinyağı	5 g
Taze Fasulye	60 g
Kuru Soğan	5 g
Domates Salçası	5 g
Çarliston Biber	10 g

SEBZE GRATEN

Ayçiçek Yağı	5 g
Kabak	50 g
Bezelye	30 g
Havuç	20 g
Kaşar	20 g

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Mutfak Müdürü v.

Mehmet KAYA
Bastıyıcı

Prof. Dr. Yavuz AVLU
Bastıyıcı

Kabak	60 g
Patlıcan	40 g
Patates	20 g
Un	2 g

Mısır	20 g
Süt	40 ml
Yumurta	1/2ad
Un	10 g
Karabiber	0,4 g

İCEBERG SALATA

Iceberg Marul	100g
Maydanoz	5
Limon	1/4
Zeytinyağı	3 g
Mısır/Domats/Havç	10 g

ÇOBAN SALATA

Zeytinyağı	3 g
Domates	50 g
Limon	25g
Maydanoz	5g
Salatalık	50 g
Çarliston Biber	20 g

HAVUÇ SALATA

Havuç	100 g
Zeytinyağı	3 g
Maydanoz	10
Limon	25g

KARIŞIK SALATA

Havuç	40 g
Lahana	20 g
Kıvırcık	40
Limon	25g
Dereotu	10g
Zeytinyağı	3 g

MENEKŞE SALATA

Zeytinyağı	3 g
Havuç	80 g
Mor Lahana	30 g
Limon	25g
Maydanoz	10g

MEVSİM SALATA (KIŞ)

Havuç	40 g
Mor Lahana	40 g
Marul	30 g
Limon	25g
Zeytinyağı	3 g

MEVSİM SALATA (YAZ)

Domates	40 g
Salatalık	40 g
Marul	20 g
Limon	25g
Maydanoz	10g

YEŞİL SALATA

Zeytinyağı	3 g
Havuç	50 g
Marul	50 g
Limon	25g
Maydanoz	10g

SÖĞÜŞ SALATA

Zeytinyağı	3 g
Domates	40g
Salatalık	40 g
Çarliston Biber	20 g

ERİŞTE PİLAVI

Ayçiçek Yağı	5 g
Erişte	60 g

MAKARNA ÇEŞİTLERİ

Ayçiçek Yağı	5 g
Makarna	60 g

PIRINÇ PİLAVI

Ayçiçek Yağı	5 g
Pirinç	60 g

BULGUR PİLAVI

Ayçiçek Yağı	5 g
Bulgur	60 g

ELMA/ARMUT TATLISI

Elma/Armut	200 g
Şeker	60 g

YUMURTALI MUHALLEBİ

Süt	200 ml
Şeker	40 g
Vanilya	0,2 g
Yumurta	1/10

MUHALLEBİ

Süt	200 ml
Pirinç Unu	20 g
Şeker	30 g

PELTE

Nişasta	10 g
Şeker	30 g

TATLANDIRICILI MUHALLEBİ

Süt	200 ml
Pirinç Unu	20 g
Tatlandırıcı	4 g

TATLANDIRICILI SÜTLAÇ

Süt	200 ml
Nişasta	10 g
Pirinç	5 g
Tatlandırıcı	4 g

SÜTLAÇ

Süt	200 ml
Şeker	30 g
Nişasta	10 g
Pirinç	5 g

TATLANDIRICILI PELTE

Nişasta	10 g
Tatlandırıcı	4 g

Hale ASLANTAŞ Mehmet KAYI
Diyetisyen Hastane Müdürü v.
Dip.No: 94-061-010

Mehmet KAYA
Başmüdür
201

Prof. Dr. Yavuz HANCI
Başhekim Yrd.

AYVA KOMPOSTO

Ayva	100 g
Tatlandırıcı	4 g

ÇİLEK KOMPOSTO

Çilek	50 g
Tatlandırıcı	4 g

ELMA KOMPOSTO

Elma	100 g
Tatlandırıcı	4 g

KAYISI KOMPOSTO

Kayısı	60 g
Tatlandırıcı	4 g

KIRMIZI ERİK KOMPOSTO

Erik	80 g
Tatlandırıcı	4 g

KIRAZ KOMPOSTO

Kiraz	100 g
Tatlandırıcı	4 g

KURU KAYISI KOMPOSTO

Kuru Kayısı	30 g
Tatlandırıcı	4 g

VIŞNE KOMPOSTO

Vişne	100 g
Tatlandırıcı	4 g

ZEYTİNYAĞLI LAHANA

Lahana	150 g
Domates	30 g
Kuru Soğan	5 g
Domates Salça	10 g
Zeytinyağı	5 g
Buğday Unu	2 g

MİSKET KÖFTE

Dana Eti	80 g
Domates	20 g
Domates Salça	5 g
Biber	15 g
Ayçiçek Yağı	5 g
Kapya Biber	10 g
Kuru Soğan	5 g
Yumurta	1/10
Galeta Unu	8 g

HAMBURGER KÖFTE

Dana Eti	80 g
Ayçiçek Yağı	5 g
Galeta Unu	20 g
Kuru Soğan	5 g
Maydanoz	1/50
Yumurta	1/10

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Enginar	200 g
Kuru Soğan	5 g
Zeytinyağı	5 g
Havuç	20 g
Limon	1/4
Dereotu	2 g
Buğday Unu	2 g
Patates	20 g
Bezelye	10 g
Zeytinyağı	5 g

ÇİFTLİK KÖFTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Dana Eti	80 g
Kuru Soğan	5 g
Buğday Unu	10 g
Yumurta	1/10
Bezelye	10 g
Havuç	10 g

TERBİYELİ KÖFTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Dana Eti	80 g
Kuru Soğan	5 g
Buğday Unu	10 g
Yumurta	1/10
Yoğurt	20 g
Maydanoz	1/50

Hale ASLANTAS

Dünyesiyen

Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü v.Mehmet KAYA
Başmüdür

2m

Prof. Dr. Yavuz AYLUÇU
Başhekim

MENU ÖĞLE				
	1 ÇEŞİT	2 ÇEŞİT	3 ÇEŞİT	4 ÇEŞİT
1	EZOĞELİN ÇORBA	TAVUK KAVURMA	Z.Y. KARNABAHAAR	YOĞURT(200gr)
2	DOMATES ÇORBA	ET SOTE	Z.Y. KABAK	YOĞURT(200gr)
3	PİRİNÇ ÇORBA	TAVUK SOTE	Z.Y.TÜRLÜ	YEŞİL SALATA (100 GR)
4	BEZELYE ÇORBA	IZGARA KÖFTE	Z.Y.KABAK	YOĞURT(200gr)
5	BROKOLİ ÇORBA	TAVUK HAŞLAMA	Z.Y.BAMYA	YOĞURT(200gr)
6	SEBZE ÇORBA	TAVUK IZGARA	Z.YAĞLI BEZELYE	ÇOBAN SALATA (100GR)
7	DOMATES ÇORBA	IZGARA KÖFTE	Z.Y.KABAK	YOĞURT(200gr)
8	MERCİMEK ÇORBA	DALYAN KÖFTE	Z.Y.ISPANAK	YOĞURT(200gr)
9	DÜĞÜN ÇORBA	HİNDİ KAVURMA	Z.Y PIRASA	KARIŞIK SALATA (100 GR)
10	DOMATES ÇORBA	MİSKET KÖFTE	Z.Y.KABAK	YOĞURT(200gr)
11	MANTAR ÇORBA	TAVUK KAVURMA	Z.Y.TÜRLÜ	YOĞURT(200gr)
12	SEBZE ÇORBA	MİSKET KÖFTE	Z.Y.KEREVİZ	YOĞURT(200gr)
13	BROKOLİ ÇORBA	PILIÇ HAŞLAMA	Z.Y.TÜRLÜ	SÖĞÜŞ SALATA(100GR)
14	SEBZE ÇORBA	MİSKET KÖFTE	Z.Y.BAMYA	YOĞURT(200gr)
15	MERCİMEK ÇORBA	PILIÇ IZGARA	Z. Y ISPANAK	YOĞURT(200gr)

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip. No. 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü v.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAYLUCU
Başhekim Yrd.

MENU(AKŞAM)				
	1.ÇEŞİT	2.ÇEŞİT	3.ÇEŞİT	4.ÇEŞİT
1	BROKOLİ ÇORBA	IZGARA KÖFTE	Z.Y. KEREVİZ	MENEKŞE SALATA(100GR)
2	DÜĞÜN ÇORBA	ET SOTE	Z.Y. BAMYA	SÖĞÜŞ SALAT. (100GR)
3	GEMİCİ ÇORBA	TAVUK IZGARA	Z.Y.ENGİNAR	YOĞURT(200gr)
4	MISIR ÇORBA	TAVUK KAVURMA	Z.Y.LAHANA	SÖĞÜŞ SALAT. (100GR)
5	BROKOLİ ÇORBA	DALYAN KÖFTE	Z.Y.TAZE FASÜLYE	MENEKŞE SALATA(100GR)
6	KÖYLÜ ÇORBA	ÇİFTLİK KÖFTE	Z.YAĞLI ISPANAK	YOĞURT(200gr)
7	HAVUÇ ÇORBA	SEBZELİ FIRIN TAVUK	Z.Y.PATLICAN	KARIŞIK SALATA(100GR)
8	ISPANAK ÇORBA	PİLİÇ IZGARA	Z.Y.KARNİBAHAR	MENEKŞE SALATA (100GR)
9	MERCİMEK ÇORBA	PİLİÇ BAGET	Z.Y. KEREVİZ	YOĞURT(200gr)
10	DÜĞÜN ÇORBA	HİNDİ HAŞLAMA	Z.Y. KARNABAHAHAR	SÖĞÜŞ SALATA(100GR)
11	MANTAR ÇORBA	IZGARA KÖFTE	SEBZE GRATEN	KARIŞIK SALATA(100GR)
12	KÖYLÜ ÇORBA	PİLİÇ BAGET	Z.Y ISPANAK	MENEKŞE SALATA(100GR)
13	ISPANAK ÇORBA	HAMBURGER KÖFTE	Z.Y.TÜRLÜ	YOĞURT(200gr)
14	BEZELYE ÇORBA	TAVUK KAVURMA	Z.Y.BAMYA	KARIŞIK SALATA(100GR)
15	GEMİCİ ÇORBA	IZGARA KÖFTE	Z.Y.SEMİZOTU	MENEKŞE SALATA(100GR)

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen Mehmet KAYA
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz YAVUZLU
Başhekim

19.13. DİYET KAHVALTISI MENÜ ÖRNEĞİ (2 HAFTALIK)

BİRİNCİ HAFTA		İKİNCİ HAFTA	
PAZARTESİ	Çay (2 gr)	PAZARTESİ	Çay(2 gr)
	Tuzsuz peynir (40 gr)		Tuzsuz peynir (40 gr)
	Yeşil zeytin (25 gr)		Yeşil zeytin (25 gr)
	domates(100 gr)		salatalık(100 gr)
	Yumurta(50)gr		Yumurta(50)gr
SALI	Süt(200 ml)	SALI	Süt(200 ml
	Yumurta (60 gr)		Yumurta (50 gr)
	Yeşil zeytin(25 gr)		Yeşil zeytin(25 gr)
	salatalık(100 gr)		domates(100 gr)
	Tuzsuz peynir (40 gr)		Tuzsuz peynir (40 gr)
ÇARŞAMBA	Çay(2 gr)	ÇARŞAMBA	Çay(2 gr)
	Tuzsuz peynir (40 gr)		Tuzsuz peynir (40 gr)
	Yeşil zeytin (25 gr)		Yeşil zeytin (25 gr)
	domates(100 gr))		salatalık(100 gr)
	Yumurta(50)gr		Yumurta(50)gr
PERŞEMBE	Süt(200 ml	PERŞEMBE	Süt(200 ml)
	Yumurta (50 gr)		Yumurta (50 gr)
	Yeşil zeytin(25 gr)		Yeşil zeytin(25 gr)
	salatalık(100 gr)		domates(100 gr)
	Tuzsuz peynir (40 gr)		Tuzsuz peynir (40 gr)
CUMA	Çay(2 gr)	CUMA	Çay(2 gr)
	Tuzsuz peynir (40 gr)		Tuzsuz peynir (40 gr)
	Yeşil zeytin (25 gr)		Yeşil zeytin (25 gr)
	domates(100 gr)		salatalık(100 gr)
	Yumurta(50)gr		Yumurta(50)gr
CUMARTESİ	Süt(200 ml	CUMARTESİ	Süt(200 ml
	Yumurta (50 gr)		Yumurta (50 gr)
	Yeşil zeytin(25 gr)		Yeşil zeytin(25 gr)
	salatalık(100 gr)		domates(100 gr)
	Tuzsuz peynir(40gr)		Tuzsuz peynir(40)gr
PAZAR	Çay(2 gr)	PAZAR	Çay(2 gr)
	Tuzsuz peynir (40 gr)		Tuzsuz peynir (40 gr)
	Yeşil zeytin (25 gr)		Yeşil zeytin (25 gr)
	domates(100 gr)		salatalık(100 gr)
	Yumurta(50)gr		Yumurta(50)gr

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü v.

Mehmet KAYA
Rasmiyetle

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU
Başhekim Yrd.

19.14. ÖZELLİKLER

1. Normal diyet yemekleri listesi yukarıda gösterilen 4 yemek grubu içindeki yemeklerden seçilerek hazırlanır. (madde 9.2.)
2. Her öğünde (öğlen-akşam) birinci yemek A grubu içindeki yemeklerden seçilir. Öğle ve akşam yemekleri aynı yemekler verilmez.
3. Bir günün bir öğününde A grubundan parça veya kuşbaşı et yemeği verilirse diğer öğünde A grubunun diğer yemeklerinden herhangi biri verilir.
4. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek verilmez.
5. A grubu yemeklerden etli sebze yemeği verildiğinde o öğünde C grubundan herhangi bir yemek verilmez.
6. A grubundan etli dolma ve sarmalar verildiğinde aynı öğünde B grubundan herhangi bir yemek verilmez.
7. A grubundan etli kuru baklagiller verildiğinde aynı öğünde yemeğin diğer biri C grubu yemekler içinden seçilir.
8. C grubu yemeklerle F grubu yemekler aynı öğünde birlikte verilmez.
9. Aynı öğünde iki tatlı yemek verilmez.
10. Özel diyetlerde hastanın hastalığı icabı alması gereken enerji ve besin elementleri miktarına bağlı olarak hastanın yiyecek çeşitleri ve yiyebilme olanakları göz önünde tutulmak suretiyle özel diyet listelerine her türlü yiyecek yazılabilir. Diyet kahvaltılarında ise çay ve süt dışında diyet uzmanlığımızca belirlenecek 4 çeşit gıda verilir. Hastalara verilecek olan 1 ara kahvaltıda en fazla 2 çeşit yiyecek verilecektir. Yiyecek çeşitleri diyetisyen tarafından belirlenecektir (komposto, muhallebi, süt, bisküvi, meyve, limonata vs.).
11. Sabah kahvaltıları: İhale teknik şartnamesinde belirtilen gramajlar ve verilme sıklığı esas alınmak üzere çay, süt ve meyve suyu dışında haftada 7 gün 4 çeşit yiyecek verilir. Hazır ürünlerin markası hastane idaresi tarafından belirlenir. Süt ve meyve suyu çay yerine verilebilir.
12. Hasta yemekleri içerikleri öğle ve akşam farklı çıkacaktır.
13. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına ve teknik şartnamemize uygun olarak temin edilecektir. Servise hazır her türlü yiyeceklerin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğindeki özelliklerdir. Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan yiyecek maddeleri kuru gıda, sebze-meyve, süt-yoğurt, et, tavuk eti, ekmek vb. gıda maddelerinin uygunluğu İdarenin diyetisyeni tarafından yemeklerin pişirilmesinden sonra duyuusal ve fiziksel olarak muayene edilir. Uygun görülmeyen gıda maddeleri uygun olanlar ile derhal değiştirilecektir
14. Hasta ve refakatçi sayıları, hastane bilgi sisteminden günlük olarak hastane diyetisyeni tarafından belirlenip sayılar 1 gün öncesi şirkete bildirilir. 1 gün sonrasında hasta artışına bağlı olarak yemek yetmeyecekse bu durum yemek şirketine 1 öğün öncesinde bildirilerek yemek porsiyonunda artış talep edilir ve bu artış aylık hak edişe yansıtılır.
15. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı olacak ve ithal et kullanılmayacaktır.
16. Yüklenici yemekhanelerde içme suyu 330 ml kapalı pet şişe içerisinde kişi başı öğle ve akşam yemeklerinde 1 adet olacak şekilde verilecektir. Alımı yapılacak olan suları üreten, ambalajlayan ve satışını yapan kurum/kurumlar Sağlık Bakanlığı- **İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik** (Resmi Gazete No: 25730, Tarih: 17/02/2005) ve **TS 266 - Sular - İnsani tüketim amaçlı sular** standardında belirtilen hükümlere ve bu yönetmelik ve standartlarda atıf yapılan diğer hükümlere uygun olarak üretim, ambalajlama ve dağıtım yapacak ve ilgili belgelere sahip olacaktır.
17. Şartnamenin 19:10 ve 19:13 maddelerinde yemeklere giren malzemeler kazana girecek net gramajları göstermektedir. Bu gramajlara ve içeriklere aynen uyulacaktır. (Örnek: Et, kemiksiz ve görünür yağları ayıklanmış, soğan ve patates soyulmuş, ıspanak yıkanmış ve doğranmış, konserve ve turşular süzölmüş, bir porsiyona girecek net ağırlıklardır. Karnabahar ve semizotu gibi artık oranı yüksek olan sebzeler fire yüzdesi düşünülerek fazla sipariş edilir.

MADDE 20. VERİLECEK HİZMETİN CİNSİ VE YERİ

20.1. ÜRETİLEN YEMEĞİN SERVİSİ

20.1.1. Ekmekler, normal yemek yiyen hastalara 50 gr.lık somun halinde ve ambalajlı olarak dağıtılacaktır. Diyet yemeği alan hastalar için Kepekli F ekmek dilimlenmiş olarak hasta diyetine göre verilecektir.

Hale ASLANTAŞ

Diyetisyen

Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA

Mehmet KAYA

Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU

Başhekim

20.1.2. Dağıtım sırasında elemanlar hijyen kurallarına uymak ve eldiven-bone-maske vb kullanmak zorundadır.

20.1.3. Hemodiyaliz, Anjio, onkoloji hastaları gibi sadece tedavi süresince hastanede yatarak (3-5 saat) tedavi gören hastalar için klinik diyetisyenin önerisine göre kahvaltılı / yemekleri tek kullanımlık (disposable) tabaklarda streçlenmiş olarak dağıtılacaktır.

20.1.4. Yemeklerin ve kahvaltılıkların dağıtımının İdarenin belirleyeceği saatlerde yapılması zorunludur. Diyet ve Ara öğün yemekleri, İdarenin klinik diyetisyenlerinin belirlediği hastalara, belirlenen saatlerde, öğün sayısına göre verilecektir. Dağıtımı yapılacak kahvaltılıklar ve yemekler dağıtım saatinden önce hazır bulundurulacaktır. İdare yemek dağıtım saatlerinde değişiklik yapabilecektir. Yüklenici İdarenin yapmış olduğu değişikliklere uymak zorundadır. Yüklenici İdareden izinsiz değişiklik yapmayacaktır.

MADDE 21. DİĞER HUSUSLAR

21.1. Yüklenici, ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır.

21.2. Refakatçilere yemek verilip verilmeyeceği, verilecekse hangi koşullarda verileceği İdarenin yetkisindedir

21.3. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinin çalışma izni ve gıda sicil ve üretim izin işlemleri ile sorumlu yönetici istihdamı hakkında yönetmeliğinin 29. madde ve a bendine göre firmanın bir Diyetisyeni veya bir Gıda Mühendisi olacaktır.

MADDE 22. HASTANE MUTFAĞINDA BULUNDURULACAK EKİPMAN LİSTESİ

• Pilav tenceresi 100 cm	adet	12
• Kızartma tavası büyük boy	adet	4
• Pilav süzgeci	adet	3
• 300 lük diyet tenceresi	adet	5
• 1000 lik yemek kazanı	adet	12
• 750 lik yemek kazanı	adet	6

• Çalışma tezgâhı (1600*700*850)	adet	1
• Süzme havuzlu tezgâh	adet	1
• Et kıyma makinesi 32 lik 1 adet soğutuculu	adet	1
• Banket arabası	adet	2
Et yoğurma makinesi	adet	1
• Komple paslanmaz soğutmalı kıyma makinesi (42 LİK)	adet	1
• Köfte şekillendirme makinesi	adet	1
• Kaynatma tenceresi	adet	1
• Tel süzgeç	adet	3
• Kızartma teli 10 numara	adet	6
• Kevgir 5 numara	adet	2
• Kevgir 8 numara	adet	6
• Kevgir 10 numara	adet	8
• Çırpıcı 27 numara	adet	5
• Ara tezgâh	adet	1

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz AKUÇ
Başhekim

• Küvet 35 lik	adet	40
• Küvet 60 lik	adet	100
• Küvet 90 lık	adet	60
• Küvet 100 lük	adet	40
• Börek tepsisi kapaklı	adet	100
• Fırın tepsisi kapaklı	adet	60
• Mutfak robotu ev tipi profesyonel	adet	1

• Sarı saplı satır	adet	2
• Beyaz saplı satır	adet	2
• Tatlı tepsisi	adet	50
• Yeşil saplı bıçak	adet	10
• Çelik eldiven	adet	2
• Masat	adet	2
• Mavi saplı bıçaklı	adet	3
• Kırmızı saplı bıçak	adet	10
• Kırmızı saplı satır	adet	3
• Et kütüğü (mavi polietilen tablalı)	adet	3
• Kepçe askı borusu	adet	2
• Et kütüğü (kırmızı polietilen tablalı)	adet	5
• Et kütüğü (sarı polietilen tablalı)	adet	5
• Et kütüğü (yeşil polietilen tablalı)	adet	5
• Çalışma tezgâhı (1900*700*850)	adet	4

50x50x30 cm ölçülerinde, EVİYE	Adet	9
700 mm eninde, Et hazırlama tezgahı AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni 7 m	adet	1
1.100 mm eninde, Hamur açma tezgahı, AISI 304 Kalite Cr-Ni 4.8 m	adet	1
Et ve sebze yıkama teknesi AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni, TEKNELER	adet	4
1.000 mm eninde, KAZAN VE TENCERE YIKAMA TEKNESİ: AISI 304 Kalite Cr-Ni	adet	1
60 kg/sefer kapasiteli 1,2-2,1 (en az) Hamur Yoğurma Makinası	Adet	1
80x80x8 cm satırlık polietilen levhadan Et Kütüğü	Adet	2
600 kg/h'lik et kıyma kapasiteli(42 LİK)	Adet	1
20 GN 1/1 tepsili en az 16 kW ısıtma kapasiteli, GAZLI KONVEKSİYONLU FIRIN	Adet	3
600x800x500 mm ölçülerinde, YER OCAĞI	Adet	8
Duvar tipi 1.000 mm derinlik, DAVLUMBAZ Filtreli (Paslanmaz Çelikten) AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni 3m	adet	1
Duvar tipi 1.500 mm derinlik, DAVLUMBAZ Filtreli (Paslanmaz Çelikten) AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni 5m	adet	1
Orta Tipi 2.500 mm derinlik, DAVLUMBAZ Filtreli (Paslanmaz Çelikten) AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni 13 m	adet	1
Davlumbaz aydınlatması 130cm 28W duvar tip	Adet	12
Kepçe askı borusu 2000mm	Ad	1
Tel raf dört katlı 61x183x183	Ad	3

Hale ASLANTAŞ

Dr. Mehmet KAYA

Doğ. No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAYRULLU
Başhekim

Tel Raf dört katlı 152x61x183	Ad	4
Kepçe askı borusu 1500mm	Ad	3
Çöp kazanı kapaklı 0400 AISI304 dört tekerlekli	Ad	4
Bıçak steril Dolabı UV 10 bıçaklık	Ad	2
Davlumbaz aydınlatma floresan 70cm 14W	ad	8
Beyaz palet	ad	8
Sebze doğrama makinası(tam donanımlı robot)	Ad	1
Mikser 60lt 3 devirli	Ad	1
Malzeme erzak arabası plastik 102 lt	Ad	4
Tel raf 4 katlı AISI304 152x53x183cm	Ad	15
Tel raf 4 katlı AISI304 53x137x183cm	Ad	17
Tel raf4 katlı AISI 304 53x183x183cm	Ad	2
Davlumbaz aydınlatma ünitesi floresan 100cm 21W	Ad	1
Tepsi taşıma arabası 58x66x172cm	Ad	3
Kasa taşıma arabası 80x60x90cm	Ad	2
Tartım Baskülü 300 lcd 80x115x290cm	Ad	1
Galoş Maske Dolabı+çöp kutusu	Ad	1
Hijyenik paspas 60x90cm rampalı	Ad	1
Devrilir tava 1modül gazlı80 lt	Ad	1
Kaynatma tenceresi 100lt gazlı	Ad	1
Ara tezgah dolaplı 1/2 modül	Ad	1
Sebze basma arabası	Ad	1
Patates soyma makinası 25 kg/sefer	Ad	1
Geri toplamalı ön yıkama duşu 10 mt	Ad	1
El yıkama evyesi Dizden kumandalı çift su girişli	ad	3
Ön yıkama duşu Duvara monte 190x420x1200mm	Ad	3
Soğuk hava deposu	adet	3
Derin dondurucu	Adet	2
şofben	Adet	1
KLİMA 12 BTU	Adet	2
2 li tabak kapatma makinesi	adet	2
Mikrodalga fırın	Adet	2

PORSELEN YEMEK TABAĞI		500	HASTANE YEMEKHANE
PORSELEN ÇORBA KÂSESİ		500	HASTANE YEMEKHANE
PORSELEN PİLAV-TATLI TABAĞI		1000	HASTANE YEMEKHANE
ÇATAL		500	HASTANE YEMEKHANE
KAŞIK		500	HASTANE YEMEKHANE
BIÇAK		500	HASTANE YEMEKHANE
DİS. PEÇETELİK		40	HASTANE YEMEKHANE
SİRKELİK	CAM	4	HASTANE YEMEKHANE

Hale ASLANTAŞ
Mehmet KAYA
Biyelisyen Hastane Müdürü V.
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCI
Başhekim V.

BAHARAT STANDI		1	HASTANE YEMEKHANE
BAHARATLIK 4 GÖZLÜ KAPAKLI		1	HASTANE YEMEKHANE
ÇAYMAT	BÜYÜK	3	HASTANE YEMEKHANE
ÇAYMAT	ORTA	3	HASTANE YEMEKHANE
SERVİS KAT ARABASI	DOLAPLI	14	HASTANE YEMEKHANE
YAĞDANLIK	CAM TIPALI	4	HASTANE YEMEKHANE
EKMEK SEPETİ	BÜYÜK	2	HASTANE YEMEKHANE
KEPÇE		50	HASTANE YEMEKHANE
KEVGİR		40	HASTANE YEMEKHANE
SERVİS KAŞIĞI		20	HASTANE YEMEKHANE
SPATULA		12	HASTANE YEMEKHANE
MAŞA		30	HASTANE YEMEKHANE
BENMARI	TAKIM 3+1	2	HASTANE YEMEKHANE
BENMARI YAN ÜNİTE		1	HASTANE YEMEKHANE
TEZGAH	DÜZ	2	HASTANE YEMEKHANE
ISITICI	BÜYÜK WÖRM.	2	HASTANE YEMEKHANE
GASTRONOM KÜVET 1/1		130	HASTANE YEMEKHANE
FIRIN TEPSİSİ	KROM	12	HASTANE YEMEKHANE
MOP		2	HASTANE YEMEKHANE
PASPAS		1	HASTANE YEMEKHANE
ÇEKPAS		1	HASTANE YEMEKHANE
BULAŞIK MAKİNESİ	1000 LİK	1	HASTANE YEMEKHANE
BULAŞIK BASKETİ		6	HASTANE YEMEKHANE
DOZAJLAMA POMPASI		2	HASTANE YEMEKHANE
BULAŞIK MAKİNESİ ÇIKIŞ TEZGAHI		1	HASTANE YEMEKHANE
TEZGAH	DÜZ KENARLI	2	HASTANE YEMEKHANE
TEZGAH	ÇİFT EVYELİ	1	HASTANE YEMEKHANE
TEZGAH	SIYIRMA TEZGAHI	1	HASTANE YEMEKHANE

Haile ASLANIŞ

Diyetisyen

Ekip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA

Hastane Müdürü

Mehmet KAYA

Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz KAYA

Başhekim

Kur.

İSTİF RAFI	KROM	2	HASTANE YEMEKHANE
TEPSİ TOPLAMA ÜNİTESİ	KROM	3	HASTANE YEMEKHANE
KAŞIK-ÇATAL KÜVETİ		7	HASTANE YEMEKHANE

EKİPMAN ADI	ÖZELLİKLERİ	ADEDİ	KULLANILDIĞI BÖLÜM
PORSELEN YEMEK TABAĞI		350	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
PORSELEN ÇORBA KASESİ		350	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
PORSELEN PİLAV-TATLI TABAĞI		700	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
ÇATAL		350	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
KAŞIK		350	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BİÇAK		350	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
DIS. PEÇETELİK		30	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
SİRKELİK	CAM	4	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BAHARAT STANDI		1	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BAHARATLIK 4 GÖZLÜ KAPAKLI		1	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
YAĞDANLIK	CAM TIPALI	3	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
EKMEK SEPETİ	BÜYÜK	2	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BENMARİ	TAKIM 3+1	1	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BENMARİ YAN ÜNİTE		1	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE

Halil ASLANTAŞ

Diyetisyen

Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA

Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HANCI
Başhekim

TEZGAH	DÜZ	2	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
ISITICI	BÜYÜK WÖRM.	2	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BULAŞIK MAKİNESİ	1000 LİK	1	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BULAŞIK BASKETİ		6	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
DOZAJLAMA POMPASI		2	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BULAŞIK MAKİNESİ ÇIKIŞ TEZGAHI		1	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
TEZGAH	DÜZ KENARLI	2	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
TEZGAH	ÇİFT EVYELİ	1	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
TEZGAH	SIYIRMA TEZGAHI	1	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
İSTİF RAFI	KROM	2	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
TEPSİ TOPLAMA ÜNİTESİ	KROM	3	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
KAŞIK-ÇATAL KÜVETİ		7	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
SERVİS TEPSİSİ	KREM	500	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BENMARİ	KATLAR İÇİN 4+1	12	HASTANE DEPO
TEZGAH	TEK KÜVETLİ	1	HASTANE DEPO
ÇÖP KONTEYNER	BÜYÜK 360 LİK	2	HASTANE DEPO
ÇÖP KONTEYNER	120 LİK	45	HASTANE DEPO
ÇÖP KOVASI KAPAKLI	BATTAL BOY	2	HASTANE DEPO
EKMEK DOLABI		4	HASTANE DEPO
DİKEY BUZDOLABI		4	HASTANE DEPO
TAŞIMA ARABASI	KROM	2	HASTANE DEPO
TERMOS	KÜÇÜK	25	HASTANE DEPO
TEPSİ		150	DEKANLIK
PORSELEN YEMEK TABAĞI		150	DEKANLIK
PORSELEN ÇORBA KASESİ		150	DEKANLIK

Halil ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-010

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz KAYALIN
Başhekim

PORSELEN PİLAV-TATLI TABAĞI		300	DEKANLIK
ÇATAL		150	DEKANLIK
KAŞIK		150	DEKANLIK
BIÇAK		150	DEKANLIK
MAŞA		2	DEKANLIK
KEPÇE		4	DEKANLIK
KEVGİR		2	DEKANLIK
SERVİS KAŞIĞI		2	DEKANLIK
DİS. PEÇETELİK		12	DEKANLIK
STİCK TUZ ÜNİTESİ		1	DEKANLIK
SİRKELİK	CAM	6	DEKANLIK
BAHARAT STANDI		1	DEKANLIK
BENMARİ	3+1	1	DEKANLIK
GASTRONOM KÜVET 1/1		8	DEKANLIK
FIRIN TEPSİSİ	KROM	8	DEKANLIK
TEPSİ TOPLAMA	36 LİK KROM	2	DEKANLIK
BULAŞIK MAKİNASI	1000 LİK	1	DEKANLIK
BULAŞIK BASKETİ		8	DEKANLIK
EKMEK SEPETİ	BÜYÜK	1	DEKANLIK
MOP		1	DEKANLIK
FIRÇA		1	DEKANLIK
ÇEKPAS		1	DEKANLIK
ÇÖP KONTEYNER	140 LİK	1	DEKANLIK
TEZGAH	DÜZ	1	DEKANLIK
TEZGAH	KENARLI	1	DEKANLIK
TEPSİ		150	ONKOLOJİ
PORSELEN YEMEK TABAĞI		150	ONKOLOJİ
PORSELEN ÇORBA KASESİ		150	ONKOLOJİ
PORSELEN PİLAV-TATLI TABAĞI		300	ONKOLOJİ
ÇATAL		150	ONKOLOJİ
KAŞIK		150	ONKOLOJİ
BIÇAK		150	ONKOLOJİ
MAŞA		2	ONKOLOJİ
KEPÇE		4	ONKOLOJİ
KEVGİR		2	ONKOLOJİ
SERVİS KAŞIĞI		2	ONKOLOJİ
DİS. PEÇETELİK		12	ONKOLOJİ

STİCK TUZ ÜNİTESİ		1	ONKOLOJİ
-------------------	--	---	----------

Hale ASLANTAŞ
Diyetisyen
Dip.No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü

Mehmet KAYA
Başmüdür

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU
Başhekim v.

SİRKELİK	CAM	6	ONKOLOJİ
BAHARAT STANDI		1	ONKOLOJİ
BENMARİ	3+1	1	ONKOLOJİ
GASTRONOM KÜVET 1/1		8	ONKOLOJİ
FIRIN TEPSİSİ	KROM	8	ONKOLOJİ
TEPSİ TOPLAMA	36 LİK KROM	2	ONKOLOJİ
BULAŞIK MAKİNASI	Bulaşık Yıkama Makinesi Sanayi Tipi Tezgah Altı 500 Tabak	1	ONKOLOJİ
EKMEK SEPETİ	BÜYÜK	1	ONKOLOJİ
MOP		1	ONKOLOJİ
FIRÇA		1	ONKOLOJİ
ÇEKPAS		1	ONKOLOJİ
ÇÖP KONTEYNER	140 LİK	2	ONKOLOJİ
TEZĞAH	DÜZ	1	ONKOLOJİ
TEZĞAH	KENARLI	1	ONKOLOJİ
TEPSİ		100	Ameliyathane yemekhane
PORSELEN YEMEK TABAĞI		100	Ameliyathane yemekhane
PORSELEN ÇORBA KASESİ		100	Ameliyathane yemekhane
PORSELEN PİLAV-TATLI TABAĞI		200	Ameliyathane yemekhane
ÇATAL		100	Ameliyathane yemekhane
KAŞIK		100	Ameliyathane yemekhane
BIÇAK		100	Ameliyathane yemekhane
MAŞA		2	Ameliyathane yemekhane
KEPÇE		4	Ameliyathane yemekhane
KEVGİR		2	Ameliyathane yemekhane
SERVİS KAŞIĞI		2	Ameliyathane yemekhane
DİS. PEÇETELİK		9	Ameliyathane yemekhane

STİCK TUZ ÜNİTESİ		1	Ameliyathane yemekhane
SİRKELİK	CAM	6	Ameliyathane yemekhane
BAHARAT STANDI		1	Ameliyathane yemekhane

Hale ASLANTAŞ

Bünyesinde

Dip.No: 94-061/1019

Mehmet KAYA
Hastane Müdürü V.

Mehmet KAYA

Rasmüdür

Prof. Dr. Yavuz AYLUCU
Başhekim Yard.

BENMARI	3+1	1	Ameliyathane yemekhane
GASTRONOM KÜVET 1/1		5	Ameliyathane yemekhane
TEPSİ TOPLAMA	36 LİK KROM	2	Ameliyathane yemekhane
BULAŞIK MAKİNASI	Bulaşık Yıkama Makinesi Sanayi Tipi Tezgah Altı 500 Tabak	1	Ameliyathane yemekhane
EKMEK SEPETİ	BÜYÜK	1	Ameliyathane yemekhane
MOP		1	Ameliyathane yemekhane
FIRÇA		1	Ameliyathane yemekhane
ÇEKPAS		1	Ameliyathane yemekhane
ÇÖP KONTEYNER	140 LİK	2	Ameliyathane yemekhane
TEZGAH	DÜZ	1	Ameliyathane yemekhane
TEZGAH	KENARLI	1	Ameliyathane yemekhane

Madde 23. 1 AYLIK ORTALAMA SARF MALZEME LİSTESİ

	MİKTAR	BİRİM
3 GÖZLÜ KAP ÜST FİLMİ BÜYÜK BOY 440 MM	88	KG
3 GÖZLÜ KÖPÜK TABAK 23/A	12.000,00	ADET
3 GÖZLÜ YEMEK KABI	5.000,00	ADET
5 GÖZLÜ KÖPÜK TABAK(MOD 27/B)	32.000,00	ADET
5 Lİ SET	55.000,00	ADET
BONE	15,00	PAKET
BULAŞIK EL DİVENİ	10,00	ADET
BULAŞIK ÖNLÜĞÜ	10,00	ADET
BULAŞIK SÜNGERİ ENDÜSTRİYEL	50,00	ADET
BULAŞIK TELİ	45,00	ADET

Hale ASLANTAS
Mehmet KAYA
Müşteri Hizmetleri Müdürü

Mehmet KAYA
Müşteri Hizmetleri

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU
Başhekim

ÇATAL KAŞIK KILIFI	150,00	KG
ÇEKBAS	7,00	ADET
ÇÖP POŞETİ SİYAH 120/150 DÖKME	450	KG
ÇÖP POŞETİ SİYAH 80/110 RULO	130	RULO
DISPANSER HAVLU Z KATLI	10,00	KOLİ
DISPANSER PEÇETE	23,00	KOLİ
OTO FIRÇA SAPLI	8,00	ADET
İPLİ PASPAS	7,00	ADET
KARTON BARDAK 6,5 OZ	14.000,00	ADET
KİLİTLİ POŞET 15*18	45,00	PAKET
KİLİTLİ POŞET 8*10	30,00	PAKET
KOLLUK	10,00	PAKET
KÖPÜK TABAK MOD 2	17.000,00	ADET
MASKE	15,00	PAKET
MİKROFİBER BEZ	50,00	ADET
CERRAHİ ELDİVEN	100,00	PAKET
PLASTİK BARDAK 180 CC	6.000,00	ADET
PLASTİK BIÇAK	2.000,00	ADET
PLASTİK ÇATAL	12.000,00	ADET
SIZDIRMAZ KASE 250 CC	30.000,00	ADET
SIZDIRMAZ KASE 500 CC	8.000,00	ADET
STREÇ FİLM 30/300 (9 MİKRON)	145,00	ADET
SUP KASE 150 CC	20.000,00	ADET
SUP KASE 200 CC	22.000,00	ADET
SUP KASE KAPAĞI 150 CC	15.000,00	ADET
SUP KASE KAPAĞI 200 CC	22.000,00	ADET
ŞEKER TORBASİ 5 KG	5,00	PAKET
TAHTA KARIŞTIRICI	27,00	PAKET
ÇİZME BULAŞIK	5,00	ADET
BULAŞIK DETERJANI KG	750,00	KG
BULAŞIK MAKİNE DETERJANI	120,00	KG
BULAŞIK MAKİNE KİREÇ ÇÖZÜCÜ	90,00	KG

Hale ASLANTAŞ
Diyadin
Mehmet KAYA
Diyadin Hastane Müdürü V.
Diyadin No: 94-061-019

Mehmet KAYA
Diyadin

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU
Bashkim Yrd.

BULAŞIK MAKİNE PARLATICISI	90,00	KG
ÇİF	60,00	KG
ÇAMAŞIR SUYU KG	400,00	KG
KİREÇ ÇÖZÜCÜ KG	220,00	KG
SIVI SABUN	90,00	KG
YAĞ ÇÖZÜCÜ KG	360,00	KG

MADDE 24. TAHMİNİ ELEKTRİK / DOĞALGAZ / SU GİDERLERİ

1 AYLIK DOĞAL GAZ TÜKETİMİ: 4500 m³/ay

1 AYLIK ORTALAMA SU TÜKETİMİ: 260 m³/ay

1 AYLIK ORTALAMA ELEKTRİK TÜKETİMİ: 6000 kwh / ay

Hale ASLANTAŞ
Baş Diyetisyen



Mehmet KAYA
Hastane Başmüdürü



Prof. Dr. Yavuz HAYLUCU
Başhekim Yardımcısı

