

T.C.  
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
DÖNER SERMAYE İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ  
HAFSA SULTAN HASTANESİ  
YEMEK HİZMET ALIMI 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 dahil 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 diyetisyeni.

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 dahilinde tadilat yapacaktır.

mutfakta kullanılacak madde : 22 de belirtilen malzemeyi temin edecek. Arızalanma durumunda tamirat masrafları yükleniciye ait olacak ve ihale bitiminde tüm taşınır malzemeyi kendi imkanları ile götürülecektir.

**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 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

Hale ASLANTAŞ

Diyetisyen

Dip.No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU

Enstitü Yrd.

Tahsin AKCAN

Başmüdür

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 idare diyetisyenine ileticek ve onay alındıktan sonra değişiklik yerine getirilecektir

#### **MADDE 8: PİŞİRME :**

Kahvaltının hazırlanması ve yemeklerin pişirilmesi işi Bozköy Kampüsü içerisinde MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Hafsa Sultan Hastanesine ait olan mutfakta gerçekleştirilecektir. Ancak olağan üstü (doğal afetler, yangın, deprem vs) durumlarda firma yemeği kendine ait başka bir mutfakta olağanüstü durum ortadan kalkıncaya kadar hazırlayıp getirecektir. 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 dağıtıma 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 (logarlara) hiçbir şekilde yemek artıkları dökülmeyecektir. Kat mutfaklarındaki logarların yemek artığı nedeniyle tıkanıdığı Hastane İdaresi denetmenleri tarafından tespit edildiğinde logarların 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 İdare 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, tezgah 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 işlemi, pişirilmiş et, tavuk vb. yıkanmış temiz tepsilerde 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 kağıt 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: Logar, cam, duvarların, personel kıyafetleri, masa örtüleri temizliği yapılacaktır.

#### **Aylık Temizlik:**

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

Hafsa SLANTAŞ

Diyetisyen

Diş No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HANLUCU  
Rahmetin Vrd.

Tahsin AKSAN  
Başmüdür



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 200m. mesafede bulunan 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 yapılacaktır.
Kuşluk ara kahvaltısı:	10.00-10.30 saatleri arasında yapılacaktır.
Öğle yemeği:	12.00-13.00 saatleri arasında yapılacaktır.
İkinci ara kahvaltısı:	15.00-15:30 saatleri arasında yapılacaktır.
Akşam yemeği:	18.00-19.00 saatleri arasında yapılacaktır.

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. Poliklinik ve labaratuvar da çalışan Personel yemekleri öğle akşam porselen veya payrex tabaklarda dökme olarak verilecek. Bulaşıklar yemek şirketi tarafından hastanede yıkanacak bunun için yemek şirketi bulaşık makinesi hazır bulunduracaktır. Dekanlık binası : kadrolu personele öğle yemeği dökme porselen veya payrex tabaklarda verilecektir. ( cumartesi-Pazar akşam yok)

Yeni onkoloji binası 2023 yılı içerisinde açılması durumunda orada ihtiyaç duyulacak malzemelerin teminini sağlamak zorundadır. Onkoloji binası ayrı olduğu için dağıtım mikro dalgayı uyumlu kaplarda kapalı olarak verilecektir.

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 hakkeş bu sayılar üzerinden hesaplanacaktır.

11.3- Hasta ve refakatçilere yemek servisi, temiz giyimli, saçı, 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 dağıtımı yapacaktır.

11.6. Yemeklerin ve kahvaltılıkların dağıtımı Yüklenici personeline 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 dağıtımı 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 SLANTAŞ  
Diyetisyen  
Diyet No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HANLUCU  
Başhekim Yrd.

Tahsin AKCAN  
Beyradür

## 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. Hizmetin yürütülmesinde çalışan personel (servis elemanları)

12.4. 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 dağıtımı 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.

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

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

Mutfak

Aşçıbaşı : 1 adet (en az ortaokul mezunu milli eğitim bakanlığı onaylı aşçılık belgesi olmak)

Aşçı :4 adet (en az ortaokul mezunu olmak)

Aşçı yardımcısı : 5 adet (en az ortaokul mezunu olmak)

Bulaşıkçı :3 adet (en az ortaokul mezunu olmak)

Bozköy hastane binası: 20 servis eleman (en az lise mezunu)(hasta yemeklerinin dağıtımı için)sabah-öğle-akşam

2 servis elemanı (en az lise mezunu) kardiyoloji binası yemek dağıtımı için

3 kişi ana bina personel yemekhanesi için öğle ve nöbetçi personel

3 kişi alakart personel yemekhanesi hafta içi sadece öğle yemeği

2 personel çöp toplamak için

Dekanlık : 1 servis elemanı en az ortaokul mezunu olmak (personel yemeklerinin dağıtımı ve bulaşıkların yıkanması için)sadece öğle

Onkoloji binası :2 servis elemanı en az ortaokul mezunu olmak(onkoloji binası şuan yapım aşamasında hizmete geçtiği zaman eleman alımı yapılacaktır. )

Diyetisyen(işletme sorumlusu): 1 adet

*Yüklenici Millî ve dini bayramlarda işleyiş aksamayacak şekilde personel sayısı yarıya düşürülerek planlama yapacaktır.*

## 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 v.b. takılmayacaktır.

13.2. Görev süresince görevi dışındaki işlerle uğraşmayacak, iş/hasta v.b. 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 İdareye 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

Hale ASLANTAŞ

Diyetisyen

Diy. No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yrd.

Tahsin AKŞAN  
Başmüdür



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 çalıştıracığını 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.

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, aşıları vb.) düzenli olarak yaptıracaktır Yapılan sağlık gözetimi sonuçları İdareye sunulacaktır. Sağlık gözetimi tamamlanmamış işçi çalıştırılmayacaktır. Periyodik sağlık kontrolleri için laboratuara, 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.

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

14.2.8. Yüklenici Cumartesi, Pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil 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.

14.2.9. 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.

14.2.10. 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.

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

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

14.2.13 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.

14.2.14. Hastane ve dekanlık binasındaki personel yemekhanesinde kullanılacak tabaklar payrex cam veya porselen tercih edilecektir. çatal, bıçak, kaşık kaliteli metal olacaktır. Yemekhanede 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 kasesi, yemek tabağı , tatlı tabağı şeklinde yemekhanede hazır bulundurulacaktır.

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

Hale ASLANTAŞ

Diyetisyen

Diş No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yard.

Tahsin AKCAN  
Başmüdür



Personel yemekhanesi :personel yemekhanesi ve dekanlık yemekhanesi hastane dışında olup yemekleri termoboxlar içerisinde binaya getirilecektir. Personel, porselen tabakta dökme olarak, alacaktır. Tabakların yıkanması dekanlık yemekhanesi ve personel yemekhanesi için 2 ayrı bulaşık makinesi firma tarafından kurulacaktır.

14.2.15.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.

14.2.16.Hastalar dökme olarak tek kullanımlık köpük kapta yemek alacaktır. Hastane binası 10 kat ve kardioloji merkezinde 2 kat bulunmaktadır. Arabalar ısıtmalı olacaktır. Yemek dağıtımını 10 adet yemek arabası ile yapılacaktır.1 yemek arabası onkoloji binası açıldıktan sonra ilave olarak yüklenici tarafından temin edilecektir.

14.2.17.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.

Yüklenici hizmet verdiği mutfak ve yemekhanelerde kullanılacak elektrik, su, doğalgaz 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 dahil 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 Resmî 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 ihmâl, dikkatsizlik, ehliyetsiz çalışma gibi nedenlerle doğacak iş kazası veya meslek hastalıklarından ya da ilgili mevzuat hükümleri gereği doğan her türlü cezai ve hukuki sorumluluk Yüklenici' ye 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 Yüklenici' ye ait olacaktır.

15.1.6. Yüklenici' den dolayı Sosyal Güvenlik Kurumunca İdaremize gelecek her türlü ceza, ödeme vb. durum Yüklenici' ye rücu edilecek, Yüklenici de bunu karşılayacaktır. İdare, Yüklenici' nin 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 İdare yetkililerine vermek zorundadır. Yüklenici' nin, 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 İdare 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, aşılar 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 çalıştıracağı çalışanlarına Servis Elemanı Eğitimi aldirmek ve eğitim sertifikalarını asıl veya fotokopilerini İdarenin İSG Birimine vermek zorundadır.

Hale ASLANTAŞ  
Yönetisyen  
Dış.No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAYLUCU  
Başhekim Yed.

Tahsin AKOĞAN  
Başmüdür



15.1.12. İdare, Yüklenici'yi 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; İdare' nin 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 olma 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.

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 İdarece 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 aldırarak 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 İdare'ye 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 İdareye rücu edemeyecek ve eğer varsa İdarenin 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 çalıştıracığı 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.

16.4.3. Çalıştırılacak kişi veya kişilere ait TC Kimlik fotokopileri,

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

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

16.4.6. 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.

16.4.7. 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 Yüklenici'nin sorumluluğundadır.

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

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

Hafiz ASLANTAŞ  
Mühürsuz  
Doküman  
Dış. No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yard.

Tahsin AKCAN  
Başmüdür

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

17.1.2. Bir tutanakta birden fazla kusur veya eksikliğin olması durumunda her bir kusur veya eksikliğe ayrı ayrı cezai işlem uygulanır.

17.1.3. Sözleşme süresinin bitiminde son hak ediş, cezayı gerektiren durum söz konusu olduğunda, cezai 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, bir ay içerisinde normal ve diyet menülerinde en fazla iki değişiklik yapılabilir. Yapılan değişikliğin bir ay içerisinde ikiden fazla olması durumunda tutulan her tutanak için sözleşme bedelinin 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 deposunda 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) 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 bulundurmamak 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.

Hale ASLANTAŞ  
Diyetisyen  
Diyet No: 94-061-019

Prof Dr. Yanız HAVLUÇU  
Başhekim Yard.

Tahsin AKCAN  
Başhekim



**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. Bir ay içerisinde normal diyet menülerinde, en fazla 2 (iki) değişiklik yapılabilir. Menülerdeki değişikliğin bir ay içinde ikiden fazla olması halinde cezai müeyyide uygulanır.

**YEMEKLERİN MİKTARI:**

_Ara kahvaltı:	100.000
Diyet yemeği öğle +akşam :	145.000
Nöbetçi personel + hasta +hasta refakatçi sabah kahvaltı :	360.000
personel öğle-akşam:	450.000
<u>Hasta +hasta refakatçi öğle-akşam normal yemek :</u>	<u>400.000</u>
<b>TOPLAM</b>	<b>= 1.455.000</b>

(Yukarıda yazılı miktarlara özel diyet yemekleri dahildir)

Hastanede yatan hasta, refakatçi (sabah, öğle, akşam) ,personel (sabah ,öğle ,akşam) : işe başlama tarihinden itibaren 12 aylık sürede 1.455.000 yaklaşık gündür. Öğün sayıları tahmini olarak verilmiş olup %20 eksik veya fazla olabilir.

**MADDE :19 .YEMEK HİZMETİNİN TANIMI :****19.1. DIYET 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) : Etli yemekler (haşlama et, kebab türleri,rosto vb.), köfte (kuru köfte,izmir köfte, kadınbudu köfte,dalyan köfte vb.), parça etli kuru baklagiller veya mevsimine göre parça etli konserve yada 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.

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

Prof. Dr. Yeliz HAVLUCU  
Balgene Kim. Yrd.

Tahsin AKCAN  
Başmüdür



## YEMEK GRUPLARI

BİRİNCİ GRUP YEMEKLER	MENÜDEKİ SIRASI
A-ET VE KURUBAKLAGİLLER	1.YEMEK
Parça etli yemekler	
Etlı sebze yemekleri	
Köfteler	
Parça etli kurubaklagiller	
Etlı 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	
I-YOĞURT-CACIK	4.YEMEK

H. ASLANTAŞ

Diyetisyen

Diy.No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yrd.Tahsin AKCAN  
Başmüdür



## 19.4 HASTA VE PERSONEL SABAH KAHVALTISI MİKTARLARI

MALZEMELER	MİKTAR
SÜT	200 gr.
KAŞAR PEYNİRİ	50 gr
BEYAZ PEYNİR	50 gr.
ÜÇGEN PEYNİR	20-30gr
LIGHT ÜÇGEN	20-30gr
TEREYAG	20 gr.
REÇEL	20-30gr.
DIYABETİK REÇEL	20-30 gr
TAHİN - PEKMEZ	20 gr.
ZEYTİN	30 gr.
YUMURTA	50 gr.
EKMEK	50 gr
TAHİN HELVA	50 gr.
BAL	20-30 gr.
SALATALIK	100 gr.
DOMATES	100 gr.
BÖREK	100 gr.
SALAM	60 gr.
SOSİS	60 gr.
ÇORBA	200 gr.
AÇMA, POĞAÇA	100 gr.
SİMİT	100 gr.
MEYVE SUYU	200 gr.

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

Prof. Dr. Yavuz HAYLUCU  
Başhekim Yrd.

Tahsin AKCAN  
Başmüdür



### 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 Yüklenci tarafından hazırlanacaktır. Bir öğünde en az 4 kap diyet yemeği verilmelidir.

Yukarıda sayılanların dışında ve farklı özelliklerde beslenmesi gereken hastalara, yedinci gruptan en az 4 (dört) çeşitten oluşan menü, hastane diyetisyeninin uygun gördüğü çeşit, miktar ve sıklıkta verilecektir.

### 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.

### 19.7 Ara Öğün

Tıbbi beslenme tedavisi olan hastalar için gerekli görüldüğü takdirde tedavinin bir parçası olarak ara öğün verilir. Özellik gerektiren kliniklerde ara öğün sayısı en fazla 4 (dört) tür. Diyet ara öğünleri hastaların alması gereken günlük enerji ve besin ögesi ihtiyaçlarına göre İdarenin klinik diyetisyenleri tarafından hazırlanan diyet kartlarına göre 1 (bir) veya 2 (iki) çeşit olarak verilir. Diyetisyenin uygun uygun görmesi halinde çocuk hastalara da 1 (bir) veya 2 (iki) çeşit olarak ara öğün verilebilir. Ara öğünlerde verilecek yiyeceklerden iki çeşidi bir ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır

### 19.8 Ara Öğünde Verilecek Yiyecek Çeşitleri

a	Paket yoğurt/ diyet yoğurt
b	Muhallebi (şekerli / tatlandırıcılı)
c	Pelte (şekerli / tatlandırıcılı)
d	Komposto (şekerli / tatlandırıcılı)
e	Haşlanmış patates
f	Peynir
g	Yumurta
h	Paket süt/ diyet süt
i	Meyve

j	Bisküvi / kepekli bisküvi
k	Kek, börek vb
l	Bal, lokum
m	Proteinsiz çörek
n	Glütensiz çörek/ ekmek
o	Söğüş salata
p	Paket meyve suyu / diyet meyve suyu
r	Diyet galeta / ekmek / kepekli ekmek

### 19.9 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) (adedi 50 gr.)	50 gr
g	Çorbalar	200 gr + ¼ limon
h	Sebzeler	200 gr
ı	Pilav/Makarna	60 gr
j	Komposto (taze meyve 60gr., şekerli /tatlandırıcı )	150 gr
k	Salata	150 gr
l	Muhallebi/Sütlaç (şekerli /tatlandırıcı )	200 gr
m	Yoğurt/Diyet Yoğurt	200 gr
n	Süt/Diyet Süt	200 gr
o	Pelte (şekerli /tatlandırıcı)	200 gr
p	Meyve	150 gr
r	Ekmek(tuzsuz)	50 gr

Hale ASLANTAŞ

Diyetisyen  
Dip.No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Beslenme Yrd.

Tahsin AKCAN  
Başmüdür



## 19.10 Ara Öğün Gramajları

a	Paket yoğurt/ diyet yoğurt	200 gr
b	Paket süt/ diyet süt	200 gr
c	Muhallebi (şekerli / tatlandırıcılı)	150 gr
d	Tuzsuz Peynir	50 gr
e	Yumurta	50 gr ( 1 adet)
f	Komposto/hoşaf (şekerli / tatlandırıcılı)	200 ml
g	Pelte (şekerli / tatlandırıcılı)	200 ml
h	Haşlanmış patates	100
ı	Meyve	150gr
j	Bisküvi / galeta (Sade / kepekli)	2 - 6 adet
k	Kek (şekerli / tatlandırıcılı)	40 - 80 gr
l	Bal	20 – 30 gr (pk/mini)
m	Proteinsiz çörek	50 gr
n	Glütensiz çörek/ glütensiz ekmek	50 gr
o	Söğüş salata	100 gr
p	Poşet meyve suyu / diyet meyve suyu	200 ml
r	Ekmek / kepekli ekmek	25 gr
s	Tereyağ	20 gr
ş	Zeytin	25 gr

## 19.11.YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI

1- ETLİ KURU FASULYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kuru Fasulye	60	209
Dana Eti	60	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1

2- ETLİ NOHUT		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Nohut	60	226
Dana Eti	60	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1

3- ETLİ YEŞİL MERCİMEK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yeşil Mercimek	60	211
Dana Eti	60	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1

Hale ASLANTAŞ  
Diyetisyen  
Do No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yard.

Tahsin AKCAN  
Başmüdür

Kuru Soğan	10	5
Ayçiçek Yağ	6	54
Yeşil Biber	10	3
Buğday Unu	10	36

Kuru Soğan	10	5
Ayçiçek Yağ	6	54
Yeşil Biber	10	3
Buğday Unu	10	36

Kuru Soğan	10	5
Ayçiçek Yağ	6	54
Yeşil Biber	10	3
Buğday Unu	10	36

4- KIYMALI İSPANAK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Ispanak	200	58
Dana Eti	60	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

5- YUMURTALI İSPANAK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Ispanak	200	58
Yumurta	1	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

6- ETLİ BAMYA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bamya	200	85
Dana Eti	60	145
Salça	4	5
Domates	15	4
Kırmızı Biber	0,15	1
Tuz	2	0
Limon	1/4	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	60	145
Tuz	2	0
Ayçiçek Yağ	25	225
Salça	4	5
Domates	15	4
Maydanoz	1/40	1
Kuru Nane	1	1
Pirinç	4	14
Kuru Soğan	10	5
Buğday Unu	10	36
Dereotu	1/30	1

8-KIYMALI KARNABAHAAR		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Karnabahar	200	47
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	5	45
Tuz	2	0
Buğday Unu	5	18
Salça	4	5
Kuru soğan	10	5
Pirinç	5	18
Maydanoz	1/40	1

9- KIYMALI KARNİYARIK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	200	48
Dana Eti	60	145
Ayçiçek Yağ	25	225
Domates	20	5
Kuru Soğan	15	7
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	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	60	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	60	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	Kalori
Dana Eti	60	145
Patlıcan	200	48
Ayçiçek Yağ	25	225
Domates	20	5
Kuru Soğan	15	7
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	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	60	145
Ayçiçek Yağ	25	225
Domates	20	5

14- ETLİ BEZELYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bezelye	200	155
Dana Eti	60	145
Havuç	20	8
Patates	30	108

15- ETLİ TAZE FASULYE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze Fasulye	200	
Dana Eti	60	145
Salça	4	5
Domates	15	4



Kuru Soğan	15	7
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	1
Salça	4	5
Buğday Unu	5	18
Dereotu	1/30	1
Kırmızı Biber	0,15	1

Salça	4	5
Domates	15	4
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0
Kuru Soğan	15	7
Buğday Unu	7	25

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

16- KIYMALI SEMİZOTU		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Semizotu	250	130
Dana Eti	60	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	60	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	60	145
Pirinç	10	36
Havuç	20	8
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Limon	1/4	11

19- ETLİ KABAK DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Taze Kabak	150	47
Dana Eti	60	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	60	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	60	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	60	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

23- ETLİ KARIŞIK DOLMA-2		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolmalık Biber	75	22
Patlıcan	75	24
Dana Eti	60	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

Karabiber, Nane		
Dereotu, Maydanoz		
25- BAĞÇIVAN 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	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
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
Yumurta	1/8	20
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	1/40	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
Salça	4	5
Domates	15	4
Yeşil Biber	10	3

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
Maydanoz	1/40	1
Patates	100	360
Süt	10	6

32- SEBZELİ KEBAP		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	150	300
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



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	1/40	1
Defne Yaprağı		

## 36-MENGEN KEBABI

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	75	180
Tavuk Eti	75	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	150	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

## 40- PİLİÇ PIRZOLA

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	250	373
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0

34- KAĞIT 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

## 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	1/40	1
Buğday Un	10	36
Kekik	0,15	1
Tuz	2	0

## 41- KÖRİLİ FIRIN TAVUK

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	150	373
Ayçiçek Yağ	20	180
Tuz	2	0
Patates	100	360

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

## 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

## 42- TAVUK SOTE

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	150	298
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5

Patates	100	360
Kekik	0,15	1
Karabiber	0,15	1

Köri	2	

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
Galeta Unu	15	
Yumurta	1/4	40
Kekik	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1

44- MANTARLI TAVUK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Mantar	50	
Tavuk Eti	150	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	1/40	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
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	130	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Bezelye	20	22
Maydanoz		

50- ROSTO KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	130	312
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Kuru Soğan	10	5
Maydanoz	1/40	1
Ayçiçek Yağ	20	180

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	1/40	1



Yumurta	1/2	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

Patates	80	288
Yumurta		
Baharatlar		

Yumurta	1/2	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	1/40	1
Yumurta	1/2	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	1/40	1
Yumurta	1/2	80
Ayçiçek Yağ	50	450
Patates	80	288
Domates	15	4
Salça	4	5
Baharatlar		

54- KADINBUDU KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	110	264
Ayçiçek Yağ	50	450
Buğday Un	10	35
Yumurta	3/5	95
Pirinç	8	29
Kuru Soğan	10	5
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	1
Patates	80	288
Baharatlar		

55- EKŞİLİ KÖFTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	110	264
Ayçiçek Yağ	6	54
Buğday Un	10	35
Yumurta	1/8	20
Pirinç	5	18
Kuru Soğan	10	5
Tuz	2	0
Maydanoz	1/40	1
Yoğurt	20	12
Limon	1/4	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	1/40	1
Yumurta	1/2	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	1/40	1
Yumurta	1/2	80
Ayçiçek Yağ	20	180
Patates	80	288
Baharatlar		

58- BALIK KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Balık	200	335
Ayçiçek Yağ	50	450
Buğday Unu	15	53
Limon	1/2	22

59- FIRINDA BALIK		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Balık	200	335
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	25	10
Limon	1/2	22

60-BALIK BUĞULAMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Balık	200	335
Ayçiçek Yağ	6	54
Kuru Soğan	25	10
Limon	1/2	22
Havuç	10	4
Salça	4	5
Domates	30	8

61- PATATES OTURTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	175	630

62- ETLİ PATATES SOTE		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	175	630

Dana eti	60	145
Kuru Soğan	20	9
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	35
Yeşil Biber	15	4
Maydanoz	1/40	1
Kırmızı biber	0,15	1
Ayçiçek yağ	25	225

Dana eti	60	145
Kuru Soğan	20	9
Salça	4	5
Domates	15	4
Tuz	2	0
Buğday Unu	10	35
Yeşil Biber	15	4
Maydanoz	1/40	1
Kırmızı biber	0,15	1
Ayçiçek yağ	25	225

63-MENEMEN		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yumurta	1	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	1	160
Ayçiçek Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	2	0
Beyaz peynir	25	72

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

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

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

68- ALİPAŞA PİLAVI		
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	1/40	1
Karabiber	0,15	1
Dana eti	20	48

69- BAHAR PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1

70- DÜĞÜN PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Dana eti	20	48
Salça	2	2
Arpa Şehriye	5	19

71- DOM. PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Domates	15	4

72-NOH. PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Nohut	5	19

73- ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Şehriye	5	19

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

75- ŞEHİRİYE PİLAVI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Domates	15	4
Karabiber	0,15	1

76- SEBZELİ PİLAV		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	60	216
Ayçiçek Yağ	15	135
Tuz	2	0
Bezelye	5	5
Havuç	5	2



Domates	10	3
Maydanoz	1/40	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
Salça	3	3
Domates	5	1
Kırmızı biber	0,15	1
Kuru nane	0,15	0
Yeşil mercimek	5	3

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	1/40	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	1/40	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
Domates	5	1
Kuru soğan	5	2
Kırmızı biber	0,15	1
Dana eti	10	24

Maydanoz	1/40	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

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
Kuru soğan	5	2

85-- MECİMEKLİ TEP.BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Kırmızı Biber	0,15	1
Karabiber	0,15	1
Yeşil Mercimek	20	11
88- PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Beşar Peynir	20	58

86- İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Yufka	80	216
Tuz	2	0
Süt	20	13
Yumurta	1/10	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	1/10	16
Ayçiçek Yağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Karabiber	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Maydanoz	1/40	1
Patates	50	180

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
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
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

90- SOSLU PATATES KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patates	200	720
Ayçiçek Yağ	50	450
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
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

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
94- SOS.PATLICAN KIZARTMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Patlıcan	150	48
Ayçiçek Yağ	35	315
Tuz	2	0
Sarımsak	1	1
Domates	40	10
97- KARNABAHAH HAVUÇ KIZ.		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
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- ZY.BİBER DOLMA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dolma biber	125	36
Pirinç	25	90
Sıvıyağ	10	90
Kuru soğan	10	5
Karabiber	0,15	1

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- ZY.ENGİNAR		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Enginar	140	74
Sıvıyağ	10	90
Tuz	2	0
Toz şeker	1	4
Kuru soğan	10	5

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	1/4	40
Kırmızı biber	0,15	1
Kaşar peyniri	10	40
106- ZY.PIRASA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pırasa	150	83
Pirinç	10	36
Havuç	20	8
Kuru soğan	10	5
Limon	1/4	11





Limon	1/8	6
Kuru soğan	10	5
Kırmızı biber	0,15	1
karabiber	0,15	1
Kivircik	10	1

Sıvıyağ	5	45

Limon	1/8	6
Kuru soğan	15	7
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	1/40	1

118- HAVUÇ SALATASI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Havuç	100	42
Maydanoz	1/40	1
Tuz	2	0
Limon	1/8	6
Sıvıyağ	5	45

119- ÇOBAN SALATA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Domates	75	19
Salatalık	25	4
Yeşil biber	5	1
Tuz	2	0
Limon	1/8	6
Kuru soğan	15	7
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	1/40	1

120- DOMATES SALATASI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Domates	100	25
Yeşil biber	5	1
Tuz	2	0
Limon	1/8	6
Kuru soğan	15	7
Sıvıyağ	5	45
Maydanoz	1/40	1

121-CACIK 1		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Salatalık	50	9
Kuru nane	0,1	0
Tuz	2	0
Zeytinyağı	2	18
Dereotu	1/20	2
Yoğurt	100	59
Sarımsak	2	3

122- CACIK 2		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Salatalık	25	4
Kivircik	15	3
Kuru nane	0,1	0
Tuz	2	0
Zeytinyağı	2	18
Dereotu	1/20	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	1/40	1

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	1/4	11

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	1/40	1

126- EZOGELİN ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Kr. Mercimek	20	70
Ayçiçek Yağ	3	27
Buğday Unu	4	14
Salça	4	5

127- DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Pirinç	30	108
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Maydanoz	1/40	1

128- YEŞİL ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Bezelye	15	15
Fasulye	10	12
Ayçiçek Yağ	7	63
Tuz	2	0



Domates	20	5
Tuz	2	0
Karabiber	0,15	1
Kuru Nane	0,15	1
Kuru Soğan	5	2
Limon	1/4	11
Pirinç	5	18
Bulgur	1	4

Limon	1/4	11
Buğday Unu	5	18
Ayçiçek Yağ	3	27
Salça	3	3
Domates	8	2

Süt	20	13
Buğday Unu	5	18
Dereotu	1/40	1

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	1/40	1

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	1/40	1
Limon	1/4	11

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	1/4	11
Kırmızı Biber	0,15	1
Kekik	0,15	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	1/20	8

133- TAVUK SUYU ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Tavuk Eti	20	30
Buğday Unu	5	18
Ayçiçek Yağ	5	45
Şehriye	15	57
Maydanoz	1/40	1
Limon	1/4	11
Tuz	2	0

134- DÜĞÜN ÇORBA		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Dana Eti	10	48
Tuz	2	0
Yumurta	1/16	10
Süt	20	13
Toz Şeker	1	4
Limon	1/4	11
Ayçiçek Yağı	5	45
Buğday Unu	20	72

135- AYVA TATLISI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Ayva	150	107
Toz şeker	75	285
Limon	1/8	5
Ceviz içi	10	70

136- ELMA TATLISI		
Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Elma	90	57
Toz şeker	75	285
Ceviz içi	5	35
Limon	1/8	5
Vanilya	0,1	0

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

139- SÜTLAÇ

140- KREM ŞOKOLA

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

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
Süt	170	104
Toz şeker	90	342
Nişasta	10	37
Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,5	2

Malzeme	Gr/Ad	Kalori
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.

#### 19.12.PERSONEL VE HASTA YEMEK GRAMAJLARI

	Yemekler	Pişmiş Miktar	Porsiyon Ölçüsü
a	Büyük Parça Et (Kırmızı) Yemekleri		Garnitürlü 200 gr
	Kemikli	120 gr	
	Kemiksiz	95 -105 gr	
b	Küçük Parça Et (Kırmızı) Yemekleri		Garnitürlü 200 gr
	Kemikli	80 -100 gr	
	Kemiksiz	80 -100 gr	
c	Tavuk Kemikli	150 gr	200 gr
d	Köftelik Kıyma	90-100 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	
i	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	160 gr(kase)	
	Hamurlu	150gr	
p	Yoğurt/Ayran		200 ml
p	Meyve En Az		150 - 200 gr

## 19.13. 15 GÜNLÜK ÖRNEK MENÜ

Gün	Ara Kahvaltı	Nöbetçi Personel + Hasta + Hasta Refakatçi Sabah Kahvaltısı	Personel - Hasta + Hasta Refakatçi Öğle Yemeği	Nöbetçi Personel -Hasta + Hasta Refakatçi Akşam Yemeği
1	Elma (150 gr) Paket Süt (200 gr)	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
3	Beyaz Peynir (50 gr)  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	Muhallebi	Meyve Suyu (200 ml) Üçgen Peynir (20 gr) Tahin Helva (50 gr)	Ezogelin Çorba  Etili Bamya Soslu Makarna	Domatesli Pirinç Çorba  Kadınbudu Köfte Zeytinyağlı Pırasa

Hale ASLANTAŞ  
Diyetisyen  
Diy. No: 94-061 010

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yrd.

Tahsin AKÇAN  
Başmüdür

		Siyah Zeytin (30 gr) Domates (100 gr)	Elma (150 gr)	Krem Şokola
5	Limonlu Pelte	Çay Yumurta (1 Adet) Paket Bal (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr)	Sebze Çorba Körili Fırın Tavuk Sade Bulgur Pilavı	Kırmızı Mercimek Çorba Et Sote Soslu Patates Kızartma
6	Elma (150 gr) Paket Süt (200 gr)	Paket Süt (200 gr) Beyaz Peynir (50 gr) Tahin-Pekmez (20 gr) Siyah Zeytin (30 gr) Salatalık (100 gr)	Keşkül Yeşil Mercimek Çorba Bahçıvan Kebabı Sade Makarna Paket Ayran (200 ml)	Paket Yoğurt (200 gr) 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	Beyaz Peynir (50 gr) 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 (50 gr)
9	Muhallebi	Meyve Suyu (200 ml) Üçgen Peynir (20 gr) Tahin Helva (50 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	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) Paket Süt (200 gr)	Meyve Suyu (200 ml) Kaşar Peyniri (50 gr) Paket Reçel (20 gr) Paket Tereyağ (20 gr) Domates (100 gr)	Domatesli Pirinç Çorba Etlı Nohut Sade Pirinç Pilavı Cacık-1	Yeşil Çorba Menemen Yoğurtlu Makarna Portakal (150 gr)

12	Portakal (150 gr) Paket Yoğurt (200 gr)	Paket Süt (200 gr) Beyaz Peynir (50 gr)	Kırmızı Mercimek Çorba Dalyan Köfte	Düğün Çorba Soslu Sebzeli Hindi
----	--	--	--	------------------------------------

Hale ASLANIŞ  
Diyetisyen  
Din No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUZU  
Başhekim Yard.

Tahsin AKCAN  
Başmüdür



		Tahin-Pekmez (50 gr)	Zeytinyağlı Havuç	Nohutlu Pirinç Pilavı
		Siyah Zeytin (30 gr)	Muhallebi	Cacık - 1
		Salatalık (100 gr)		
13	Beyaz Peynir (50 gr)	Meyve Suyu (200 ml)	Turuncu Çorba	Yayla Çorba
	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	Çay	Domates Çorba	Yeşil Mercimek Çorba
		Üçgen Peynir (20 gr)	Kıymalı Karnabahar	Ekşili Köfte
		Tahin Helva (50 gr)	Fırın Makarna	Sade Bulgur Pilavı
		Siyah Zeytin (30 gr)	Elma (150 gr)	Havuç Salata
		Domates (100 gr)		
15	Limonlu Pelte	Meyve Suyu (200 ml)	Şehriye Çorba	Sebze Çorba
		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 1 adet roll ekmek (50 gr) verilecektir.

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

#### 19.14 DİYET YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI

ÇOBAN KAVURMA		ET DÖNER		ET HAŞLAMA	
Ayçiçek Yağı	5 g	Ayçiçek Yağı	5 g	Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	20 g	Dana Eti	80 g	Dana Eti	80 g
Dana Eti	80 g	Kuru soğan	20 g	Havuç	30 g
Domates	20 g	Kekik	0,4 g	Limon	1/5
Kuru soğan	10 g			Un	5 g
				Yoğurt	20 g
				Yumurta	1/100
				Patates	80 g

Hale ASLANTAŞ  
Diyetisyen  
Diyet No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUZU  
Başhekim, Yrd.  
Tahsin AKOĞAN  
Başmüdür

## ET SOTE

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

## FIRIN BİFTEK

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

## ET ROSTO

Ayçiçek Yağı	5 g
Dana Eti	80 g
Domates	10 g
Un	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

## FIRIN KÖFTE

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

## DALYAN KÖFTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Ekmek İçi	20 g
Dana Eti	80 g
Kuru Soğan	5 g
Maydanoz	1/50
Havuç	20 g
Domates	10 g
Un	2 g
Yumurta	1/4
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	1/50
Yumurta	1/10

## 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	1/50
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	1/50
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	1/50
Un	5 g

## HİNDİ HAŞLAMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Hindi Eti	120 g
Maydanoz	1/50
Un	5 g
Havuç	30 g
Yoğurt	20 g
Yumurta	1/90

## HİNDİ KAVURMA

Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	20 g
Domates	30 g
Hindi Eti	80 g
Kuru Soğan	10 g
Maydanoz	1/50
Un	3 g

## HİNDİ SOTE

Ayçiçek Yağı	5 g
Çarliston Biber	20 g
Domates	50 g
Hindi Eti	80 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	1/100
Limon	1/4

Hali ASLANTAŞ  
Diyetisyen  
Dr. No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yard.

Tahsin AKCAN  
Başmüdür



**TAVUK IZGARA**

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk Göğüs	80 g

**TAVUK HAŞLAMA**

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk	150 g
Un	10 g
Yoğurt	20 g
Limon	1/4

**TAVUK KAVURMA**

Ayçiçek Yağı	5 g
Tavuk	80 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	80 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	1/50
Limon	1/4

**BEZELYE  
ÇORBASI**

Ayçiçek Yağı	5 g
Bezelye	30 g
Dereotu	1/50
Süt	20 ml
Un	5 g

**BROKOLİ  
ÇORBASI**

Ayçiçek Yağı	5 g
Brokoli	30 g
Dereotu	1/50
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	1/4
Yoğurt	20 g
Yumurta	1/30

**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	1/4

**GEMİCİ ÇORBASI**

Kuru Soğan	5 g
Nohut	5 g
Un	5 g
Yarma	10 g
Yoğurt	50 g
Yumurta	1/30
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	1/50
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	1/4
Un	5 g

**MISIR ÇORBASI**

Ayçiçek Yağı	5 g
Mısır	30 g

**PIRİNÇ ÇORBA**

Ayçiçek Yağı	5 g
Domates Salçası	10 g

**SEBZE ÇORBA**

Ayçiçek Yağı	5 g
Bezelye	10 g

Süt 20 ml  
Un 7 g

Domates 10 g  
Un 5 g  
Pirinç 15 g  
Limon 1/4  
Maydanoz 1/50

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 1/50  
Pirinç 20 g  
Kuru Soğan 10 g  
Domates Salçası 10 g  
Zeytinyağı 5 g

**ZEYTİNYAĞLI İSPANAK**

İspanak 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 1/4

**ZEYTİNYAĞLI BAMYA**

Bamya 150 g  
Domates 30 g  
Kuru Soğan 25 g  
Domates Salçası 10 g  
Zeytinyağı 5 g  
Limon 1/50

**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 1/4

**ZEYTİNYAĞLI PATLİCAN**

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  
Pırasa 200 g  
Havuç 25 g  
Pirinç 5 g  
Limon 1/4

**ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU**

Zeytinyağı 5 g  
Semizotu 200 g  
Domates 30 g  
Domates Salçası 5 g  
Pirinç 5 g  
Limon 1/4

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

**SEBZE GRATEN**

Ayçiçek Yağı 5 g  
Kabak 50 g  
Bezelye 30 g  
Havuç 20 g  
Kaşar 20 g  
Mısır 20 g  
Süt 40 ml  
Yumurta 1/2  
Un 10 g  
Karabiber 0,4 g



**ICEBERG SALATA**

İceberg Marul	1/5
Maydanoz	1/50
Limon	1/4
Zeytinyağı	3 g
Mısır/Domats/Havuç	10 g

**ÇOBAN SALATA**

Zeytinyağı	3 g
Domates	100 g
Limon	1/4
Maydanoz	1/50
Salatalık	50 g
Çarliston Biber	20 g

**HAVUÇ SALATA**

Havuç	150 g
Zeytinyağı	3 g
Maydanoz	1/50
Limon	1/4

**KARIŞIK SALATA**

Havuç	50 g
Lahana	20 g
Kıvırcık	1/5
Limon	1/4
Dereotu	1/50
Zeytinyağı	3 g

**MENEKŞE SALATA**

Zeytinyağı	3 g
Havuç	100 g
Mor Lahana	30 g
Limon	1/4
Maydanoz	1/50

**MEVSİM SALATA (KIŞ)**

Havuç	60 g
Mor Lahana	50 g
Marul	30 g
Limon	1/4
Zeytinyağı	3 g

**MEVSİM SALATA (YAZ)**

Domates	50 g
Salatalık	40 g
Marul	30 g
Limon	1/4
Maydanoz	1/50

**YEŞİL SALATA**

Zeytinyağı	3 g
Havuç	50 g
Marul	30 g
Limon	1/4
Maydanoz	1/50

**SÖĞÜŞ SALATA**

Zeytinyağı	3 g
Domates	75 g
Salatalık	75 g
Çarliston Biber	30 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

**AYVA KOMPOSTO**

Ayva	100 g
Tatlandırıcı	4 g

**ÇİLEK KOMPOSTO**

Çilek	50 g
Tatlandırıcı	4 g

**ELMA KOMPOSTO**

Elma	100 g
Tatlandırıcı	4 g

HATİ ASLANTAŞ

Diyetisyen

Tic. Sic. No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVUÇCU  
Başhekim Yrd.Tahsin AKKAN  
Başhekim

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

MISKET 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
Galet Unu	8 g

HAMBURGER KÖFTE	
Dana Eti	80 g
Ayçiçek Yağı	5 g
Galet 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

## 19.14. 15 GÜNLÜK DIYET MENÜ

	1.ÇEŞİT	2.ÇEŞİT	3.ÇEŞİT	4.ÇEŞİT
1	EZOĞELİN ÇORBA	TAVUK KAVURMA	Z.Y. KARNABAHAHAR	YOĞURT(200gr)
2	DOMATES ÇORBA	ET SOTE	Z.Y. KABAK	YOĞURT(200gr) YOĞURT(200gr)
3	PIRİNÇ ÇORBA	TAVUK IZGARA	Z.Y.TÜRLÜ	





ÇARŞAMBA	Çay(2 gr)	ÇARŞAMBA	Çay(2 gr)
	Tuzsuz peynir (40 gr)		Tuzsuz peynir (40 gr)
	Yeşil zeytin (25 gr)		Yeşil zeytin (25 gr)
	Mevsim sebze(100 gr)		Mevsim sebze(100 gr)
PERŞEMBE	Süt(200 ml yarım yağlı)	PERŞEMBE	Süt(200 ml yarım yağlı)
	Yumurta (60 gr)		Yumurta (60 gr)
	Yeşil zeytin(25 gr)		Yeşil zeytin(25 gr)
	Mevsim sebze(100 gr)		Mevsim sebze(100 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)
	Mevsim sebze(100 gr)		Mevsim sebze(100 gr)
CUMARTESİ	Süt(200 ml yarım yağlı)	CUMARTESİ	Süt(200 ml yarım yağlı)
	Yumurta (60 gr)		Yumurta (60 gr)
	Yeşil zeytin(25 gr)		Yeşil zeytin(25 gr)
	Mevsim sebze(100 gr)		Mevsim sebze(100 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)
	Mevsim sebze(100 gr)		Mevsim sebze(100 gr)

### 19.16 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 yiyecek miktarları göz önünde

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yrd.

Tahsin ARICAN  
Başmüdür

Y. POLANIAS  
Tetisven  
No: 94-001-019



tutulmak suretiyle özel diyet listelerine her türlü yiyecek yazılabilir. Diyet kahvaltılarında ise çay ve süt dışında diyet uzmanlığımızca belirlenecek üç çeşit gıda verilir. Hastalara verilecek olan 3 ara kahvaltıda en fazla 4 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 (örn: yağ, reçel, peynir, yumurta) yiyecek verilir. Hazır ürünlerin markası hastane idaresi tarafından belirlenir. Süt ve meyve suyu çay yerine verilebilir.

13. Hasta yemekleri içerikleri öğle ve akşam farklı çıkacaktır.

14. 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 duysal ve fiziksel olarak muayene edilir. Uygun görülmeyen gıda maddeleri uygun olanlar ile derhal değiştirilecektir

15 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 hakedişe yansıtılır.

16. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı olacak ve ithal et kullanılmayacaktır.

17. Yüklenici yemekhanelerde içme suyu 200 ml kapalı pet bardak 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.

## MADDE 20: VERİLECEK HİZMETİN CİNSİ VE YERİ

### 20.1.ÜRETİLEN YEMEĞİN SERVİS

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

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. Dağıtım 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

Hale ASLANTAŞ

Diyetisyen

Diyet No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yrd.

Tahsin AKGÜN  
Başmüdür





• Masat	adet	2
• siyah saplı bıçak	adet	5
• 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	3
• Et kütüğü (sarı polietilen tablalı)	adet	3
• Et kütüğü (yeşil polietilen tablalı)	adet	3
• Çalışma tezgahı (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	Adet	1
20 GN 1/1 tepsili en az 16 kW ısıtma kapasite, GAZLI KONVEKSİYONLU FIRIN	Adet	3
80x90 en az 12 kW, Izgara (Gaz ile Çalışan)	Adet	2
600x800x500 mm ölçülerinde, YER OCAĞI	Adet	12
800x900x850 en az 25 kW, Kuzine (Gaz ile Çalışan)	Adet	3
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
Sosbenmari Elektrikli ile Çalışan	Adet	1
Davlumbaz aydınlatması 130cm 28W duvar tip	Adet	12
Kepçe askı borusu 2000mm	Ad	1
Tel raf dört katlı 61x183x183	Ad	3
Tel Raf dört katlı 152x61x183	Ad	4
Kepçe askı borusu 1500mm	Ad	3
Çöp kazanı kapaklı 0400 AISI304 dört tekerlekli	Ad	2
Bıçak steril Dolabı UV 10 bıçaklık	Ad	4
Davlumbaz aydınlatma floresan 70cm 14W	ad	8
Sebze doğrama makinası	Ad	1
Sebze yıkama makinesi elektronik 75lt	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 raf 4 katlı AISI 304 53x183x183cm	Ad	2
Davlumbaz aydınlatma ünitesi floresan 100cm 21W	Ad	1
Tepsi taşıma arabası 58x66x172cm	Ad	3

**HALİ ASLANTAŞ**  
Mühürsüz  
Dış No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz **HAVALIĞU**  
Başhekim Yrd.

**Tahsin AKCAN**  
Başmüdür

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	2
Patates soyma makinası 25 kg/sefer	Ad	1
Gerri toplamalı ön yıkama duşu 10 mt	Ad	1
El yıkama evyesi Dizden kumandalı çift su girişli	ad	6,000
Ön yıkama duşu Duvara monte 190x420x1200mm	Ad	3,000
Kazan taşıma arabası 900x600x900	Ad	2,000
Soğuk hava deposu	adet	4
Derin dondurucu	Adet	1
şofben	Adet	1
KLİMA 12 BTU	Adet	2
2 li tabak kapatma makinesi	adet	2
Mikrodalga fırın	Adet	2

PORSELEN YEMEK TABAĞI		600	HASTANE YEMEKHANE
PORSELEN ÇORBA KASESİ		600	HASTANE YEMEKHANE
PORSELEN PİLAV-TATLI TABAĞI		1200	HASTANE YEMEKHANE
ÇATAL		600	HASTANE YEMEKHANE
KAŞIK		600	HASTANE YEMEKHANE
BIÇAK		600	HASTANE YEMEKHANE
DİS. PEÇETELİK		40	HASTANE YEMEKHANE
SİRKELİK	CAM	4	HASTANE YEMEKHANE
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	10	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
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		450	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
PORSELEN ÇORBA KASESİ		450	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
PORSELEN PİLAV-TATLI TABAĞI		900	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
ÇATAL		500	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
KAŞIK		500	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
BIÇAK		500	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
DİS. 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
ÇAYMAT	BÜYÜK	1	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
ÇAYMAT	ORTA	3	ALAKART PERSONEL YEMEKHANE
SERVİS KAT ARABASI	DOLAPLI	12	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



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 TEPSESİ	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
TABAK KAPATMA MAKİNESİ	2 Lİ		2 ADET
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

Hale ASLANTAŞ  
Doküman Yöneticisi  
Diy. No: 94-061-019

Prof. Dr. Yavuz HAVLUCU  
Başhekim Yrd.

Tahsin AKCAN  
Başmüdür







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	33.000,00	ADET
SIZDIRMAZ KASE 500 CC	25.000,00	ADET
STREÇ FİLM 30/300 (9 MİKRON)	145,00	ADET
SUP KASE 150 CC	15.000,00	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 TORBASI 5 KG	5,00	KG
TAHTA KARIŞTIRICI	27,00	PAKET
ÇİZME BULAŞIK	5,00	ADET
BULAŞIK DETERJANI KG	950,00	KG
BULAŞIK MAKİNE DETERJANI	200,00	KG
BULAŞIK MAKİNE KİREÇ ÇÖZÜCÜ	150,00	KG
BULAŞIK MAKİNE PARLATICISI	200,00	KG
CİF	120,00	KG
ÇAMAŞIR SUYU KG	620,00	KG
GENEL TEMİZLİK KG	360,00	KG
KİREÇ ÇÖZÜCÜ KG	220,00	KG
SIVI SABUN	90,00	KG
YAĞ ÇÖZÜCÜ KG	360,00	KG

Hale ASLANTAŞ  
 Uzmaniyetisyen  
 Dış No: 94-061-019

Prof. Dr. Yunus HAVLUCU  
 Başhekim Yrd.

Tahsin AKCAN  
 Başmüdür



Madde : 24

1 AYLIK DOĞAL GAZ TÜKETİMİ : 2800 m<sup>3</sup>/ay

1 AYLIK ORTALAMA SU TÜKETİMİ : 260 m<sup>3</sup>/ay

1 AYLIK ORTALAMA ELEKTRİK TÜKETİMİ : 6000 kwh / ay

Hale ASLANTAŞ  
Diyetisyen



Tahsin AKCAN  
Hastane Başmüdürü



Prof .Dr. Yavuz Havlucu  
Başhekim Yardımcısı

