

**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü**  
**Doç. Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi**  
**MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIMI VE**  
**SONRASI HİZMETLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**MADDE 1. GENEL TANIMLAR VE KISALTMALAR**

Hastane: Sağlık Bakanlığı Doç. Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi

İdare : Doç Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt Devlet Hastanesi Başhekimliğini

Kontrol Teşkilatı(Komisyonu): Başhekimlik Makamı tarafından görevlendirilen; İlgili teknik şartname ve Hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan kurulu ifade eder.

Personel: Sağlık Bakanlığı Doç. Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi sağlık personeli, yardımcı sağlık personeli, memur, hizmetli personel, sözleşmeli personel, döner sermaye saymanlığı personteli, tüm yüklenici firma personelleri, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personelleri ifade eder.

Hasta: Sağlık Bakanlığı Doç. Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesinde teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri ifade eder.

Refakatçi: Hastane idaresinin müsaadesi ile yatan hastaya refakat eden bir kişiyi ifade eder. (Güvenlik gerekçesiyle mahkum hastalara refakat eden güvenlik güçleri istisnadır.)

Yüklenici Firma: İhale neticesinde sözleşme yapılan firmayı ifade eder.

Normal Yemek: Hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan), hasta refakatçisi, tüm hastane personeli, tüm yüklenici firma personelleri, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personellere verilen, üç ( 3 ) kaptan oluşan menüdür.

Normal Kahvaltı: Hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan) ve hasta refakatçisine verilen, (ekmek, çay, şeker hariç) üç ( 3 ) çeşitten oluşan kahvaltılık menüdür.

Gece Kahvaltısı: Nöbetçi personele hastane idaresi ve kontrol teşkilatınca belirlenen saatlerde verilen, (ekmek, çay, şeker hariç) beş (5) çeşitten oluşan öğündür.

Diyet Kahvaltı: Hastalara tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü besin maddesini ifade eder.

Diyet Yemeği: Hastalara ve sağlık kurulu raporu ile hastalığını belgeleyen personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü yemek ve besin maddesini ifade eder.

İftar Yemeği: Ramazan ayında iftar vaktine verilecek olan yemektir.

Sahur Yemeği: Ramazan ayında sahur saatinde personele verilecek olan yemektir.

Ara Öğün: Hastaların ana öğünlerine ilave olarak verilecek besin maddelerini ifade eder.

SEYİT YAVUZ  
DİYETİSYEN  
DİP.NO:104675

Ağrı Sağlık Müdürlüğü  
Doç.Dr.Yaşar ERYILMAZ  
Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi  
Nazan AYDIN GÖKTÜRK  
İdare Mali İşler Müdürü

Dyt.Hülya ERGİ GENÇOĞLU  
Dip.No:136  
Doç.Dr.Yaşar Eryılmaz Devlet Hast.

Dyt.Özlem SÖNKAYA  
Doç.Dr.Yaşar Eryılmaz Devlet Hast.  
Dip.No:151615-025

B.A.Ü: Brüt Asgari Ücret

## MADDE 2. HİZMETİN KONUSU

Hastane vardiyalı çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak (tatiller, dini ve resmi bayramlar dahil), malzeme dahil her türlü yemek pişirme, servis ve servis sonrası hizmetlerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesine ait teknik özellikleri, hizmetin ifasını, muayene metotları ve ilgili diğer hususları kapsar.

## MADDE 3. HİZMETİN İFA YERİ

Hizmetin ifa yeri Sağlık Bakanlığı Doç. Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi olup, birimler aşağıda gösterilmiştir.

- 1-) Mutfak
- 2-) Personel Yemekhanesi
- 3-) Tüm Servisler
- 4-) Diyaliz ünitesi, Ameliyathane, Doğumhane, Yoğun Bakımlar.
- 5-) Yeni açılacak birimler ve ek binalar.

## MADDE 4. SATIN ALINACAK HİZMETİN CİNSİ VE SAYISI

Hastanemiz 159 fiili kullanım yatak kapasitelidir. Hastane personeli, tüm yüklenici firma personeli, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, resmi yazıyla iase edilen toplantı ve konferans misafirlerine yemek hizmeti verilmektedir.

Tablo 4.1 Toplam Satın Alınacak Hizmetin Cinsi ve Sayısı

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı
1-) Normal Yemek	400.000 (dört yüz bin)
2-) Diyet Yemeği	40.000 (kırk bin)
3-) Normal Kahvaltı	120.000 (yüzyirmibin)
4-) Diyet Kahvaltı	25.000 (yirmibeş bin)
5-) Ara Öğün	30.000 (otuz bin)
6-) İftar Yemeği	10.000 (on bin)
8-) Gece Kahvaltısı	60.000 (altmış bin)

Tablo 4,1’de belirlenen yemek adetleri yaklaşık hesaplanan değer olup, bu sayılar hasta ve refakatçi sayısı ile personel hareketleri, yangın, sel, deprem, savaş, tamirat tadilat vb. sebeplerle artıp azalabilir. Bu durumda öğün sayılarında birbirinden bağımsız olarak yüzde 20 artma veya yüzde 20 azalma (+%20/-%20) olabilir.

## MADDE 5. HİZMETİN SÜRESİ

Bu hizmetin süresi 24 aydır.

SEYİT YAVUZ  
DİYETİSYEN  
DİP NO: 04675



## MADDE 6. HİZMETİN İFA ŞEKLİ VE UYULMASI GEREKEN HUSUSLAR

- 6.1. Her hasta ve refakatçisine kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği verilir. Diyetisyen tarafından gerekli görülen hastalara ek olarak ara öğün verilir.
- 6.2. Personele öğle yemeği, nöbetçi personele öğle yemeği, akşam yemeği ve gece kahvaltısı (normal kahvaltı) verilir.
- 6.3. Hastane personelinden hastalığına uygun sağlık kurulu raporu almış olanlara gece kahvaltısı, öğle ve akşam yemeğinde diyetisyence belirlenen diyet menüsü verilir.
- 6.4. Haftanın 7 günü (tatil, dini ve resmi bayramlar dahil) gece kahvaltısı, sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünlerde normal ve diyet yemeklerinin hastane mutfağında pişirilmesi, hastane idaresinin belirlediği dağıtım yerlerindeki yemek ofislerine taşınması, sıhhi koşullarda muhafaza edilmesi ve kontrol teşkilatı tarafından istenen sıcaklıkta servis edilmesi yüklenici firmanın sorumluluğundadır.
- 6.5. Hasta, çocuk ve bebeklere özel menülerin hazırlanabilmesi için yüklenici tarafından hastane mutfağı içerisinde diyet yemekleri hazırlık bölümü oluşturulacaktır. Gerektiğinde bu alanda hastane diyetisyenleri hastalar için özel besin karışımları hazırlayabilir.
- 6.6. Çocuk ve bebek hastalar için farklı menüler hazırlanması istenebilir. Bu menüler verildiği öğüne göre diyet yemek ya da diyet kahvaltı olarak değerlendirilir.
- 6.7. Hasta ve hasta refakatçilerine odalarında (kapaklı thermo tepsi ile), hastane idaresinin uygun gördüğü birimlerdeki personelin çalışma yerinde (kapaklı thermo tepsi ile), bunun haricindeki personele ise hastane idaresinin belirlediği yemek salonlarında (porselen tabakla) yemek servisi ve servis sonrası hizmetleri verilecektir. Gece kahvaltıları tek kullanımlık yemek seti (çatal, kaşık, bıçak, peçete, kürdan ve tuz) ile birlikte tek kullanımlık kapaklı 5 gözlü köpük tabldotlarda verilecektir. Bulunduğu birimlerde yemek yemesi idare tarafından gerekli görülen personel sayısı resmi yazılarla belirlenecektir.
- 6.8. Personel sayısına ve yemeğin cinsine göre servis yapılacak çeşit ve sayıda porselen tabak yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Yemekhanelerin tümünde porselen tabak, çelik çatal, çelik kaşıklarla, çelik bıçak ile servis yapılacaktır. Acil kliniğinde, intaniye kliniğinde, ameliyathane yemekhanesinde, acil personeline ve diğer kliniklerde de bulaşma riski olan hastalara çeşit ve gramajlara uygun kapaklı 5 gözlü köpük tabldot, tek kullanımlık yemek seti (çatal, kaşık, bıçak, peçete, kürdan ve tuz) ile servis yapılacaktır.
- 6.9. Hastane içerisinde bulaşıcı hastalık nedeni ile pandemi(salgın) riski mevcut ise kontrol teşkilatının direktiflerine göre tek kullanımlık 5 gözeli kapaklı tabldot, hijyenik olarak paketlenmiş tek kullanımlık çatal, kaşık, bıçak, petece, kürdan, tuz, vb. içeren menaj takımını temin edilecektir.

- 6.10. Servislerde kahvaltılar gözeli kahvaltı tabağı veya tek kullanımlık kapaklı 4 gözeli köpük tabldotlar ile dağıtılacaktır. Tek kullanımlık yemek seti (çatal, kaşık, bıçak, peçete, kürdan ve tuz) ile servis yapılacaktır.
- 6.11. Kullanılacak tek kullanımlık çatal, kaşık ve bıçak kaliteli kolay kırılmayan malzemeden yapılmış olmalıdır. Kalitesizliği veya uygunsuzluğu nedeniyle kontrol teşkilatı değişim talebinde bulunursa, kontrol teşkilatının belirlediği süre içerisinde itiraz edilmeden malzemeler değiştirilecektir.
- 6.12. Mutfağın, yemekhanelerin, yemek ofislerinin, yemek taşıma, muhafaza ve dağıtım araç-gereç ve malzemelerin (sözleşme hükümlerince hastane idaresinin yüklenici firmaya teslim ettiği ve kullanılmak üzere yüklenici firmanın hastaneye getirdiği) hepsinin temizliği, bakımı, arızalarının giderilmesi yüklenici firmaya ait olacak sürekli sağlam ve çalışır halde bulundurulacaktır.
- 6.13. Çalışma saatleri ve personel dağılımı iş akışı içinde idarenin onayı alınarak değiştirilebilir. Hastane güvenlik politikası gereği personel değişikliklerinde başlayış yapması istenilen personelin özlük dosyası hazırlanır ve yüklenici firma tarafından resmi yazı ile idareye sunulur. Hastane idaresinin bilgisi dışında personel değişikliği yapılmayacaktır. Personel değişikliğinde başlayış yapması uygun görülen personelin özlük dosyası ve evrakları tamamlanmadan, SGK girişi yapılmadan değişiklik yapılamaz.
- 6.14. Yüklenici firma hastanemiz mutfağında vereceği hizmetin, sağlık, hijyen, sağlıkta kalite standartlarına uygun olarak işleyiş sağlanmasından sorumludur.
- 6.15. Yüklenici firma, hastane diyetisyenleri tarafından uygun görülen yemek, kahvaltı listelerine göre üretim, dağıtım yapacaktır. Hastanede diyetisyen bulunmaması durumunda hastane idaresi tarafından uygun görülen listelere göre üretim, dağıtım yapılacaktır.
- 6.16. Teknik şartnameye ve sözleşmeye aykırı olmamak kaydıyla yüklenici firma işi kontrol teşkilatının verdiği direktiflere göre yürütecektir.
- 6.17. Yemekhanede yemek esnasında masalarda kullanılacak ekmek, pul biber, karabiber, kürdan(poşetli), tuz, dispenser peçete ve aparatı, porselen tabaklar, porselen kase, seflon tepsi, metal çatal, metal kaşık, metal bıçak yüklenici firma tarafından temin edilecektir.
- 6.18. Yemekler kalite ve nefaset yönünden eksik veya kusurlu olmayacaktır. Gramajlar Teknik Şartnamede belirtilenden az olmayacaktır.
- 6.19. Yemeklerde kullanılacak yağ; yemeklerin cins ve çeşidine göre ayçiçeği yağı, mısırözü yağ, zeytin yağ, tereyağı olarak teknik şartnamedeki evsafalara uygun kalitede olacaktır. Kızartmalarda ay çiçek yağı, zeytinyağlı tüm yemeklerde zeytinyağı kullanılacaktır. Yağların depoya kabulü yapılmadan önce kontrol teşkilatınca numuneler içinden teknik şartnameye uygun yağ seçilecektir. Yemeklerde soya, soya yağı vb. kullanılmayacaktır.



- 6.20. Yağlar kontrol teşkilatı üyelerince tat, koku, lezzet ve kalite testine tabi tutulacaktır. Kusur tespit edilen yağlar itiraz edilmeden ivedilikle değiştirilecektir.
- 6.21. Kontrol teşkilatı teknik şartnameye uygun bulmadığı gıda maddelerinin değiştirilmesini talep edebilir. Yüklenici firma verilen süre içerisinde değiştirmekle yükümlüdür. Yüklenici firma tarafından temin edilen besin maddelerinin kalitesizliği nedeniyle reddedilmesinden doğabilecek tüm zararlara karşı yüklenici firma sorumludur.
- 6.22. Yemekte kullanılan etler İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden kesim izni bulunan mezbahalarca damgalı (okunaklı resmi mühürlü) karkas dana eti olacaktır. Karkaslar kefene sarılmış şekilde getirilecektir. Etlerin kesim raporu (bu raporda hayvan kulak küpesi numarası, veteriner hekim kaşe ve imzası bulunacaktır) olacaktır. Yüklenici firmanın kendisinin veya anlaşmalı olduğu firmanın frigorifik aracı ile etler taşınacaktır. Bu aracın kesimhaneden mal yüklenmeden önce hijyenik temizliğinin yapıldığına dair raporun her mal tesliminde getirilecektir.
- 6.23. Tavuk ve Hindi eti kalitesine güvenilir üreticiden alınacaktır. Ürün teslim alımı sırasında veteriner kesim raporu getirilecektir. Frigorifik araç ile taşıma yapılacaktır.
- 6.24. Yemekhanelerde masa örtüleri ve perdelerin yırtığı ve söküğü olmayacak, her zaman ütülü ve temiz olacaktır.
- 6.25. Yüklenici firma, personeline belirlenecek konularda mesai saatleri içerisinde hizmeti aksatmayacak şekilde hizmet içi eğitim ve hastane idaresi tarafından uygun görülen konularda gerekli eğitimlerin verilmesini sağlamalıdır.
- 6.26. Yüklenici firma gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile hastanenin mutfağına, yemek hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtımı için kullanılmak üzere malzeme ve taşınabilir ekipman yatırımı yapacak ve bunları sözleşmenin feshi veya süre bitiminin sonunda tekrar geri alabilecektir. Hastaneye getirilen ekipmanların kurulumu yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.
- 6.27. Yüklenici firma tarafından mutfak ve yemekhanelerde kullanılan su, şehir şebekesinden temin edilen su olacaktır.
- 6.28. Yemekhanelerde personel, servislerde hasta ve refakatçilere dağıtılacak olan içme suyu öğle ve akşam öğünlerinde 1 adet 500 ml pet su şeklinde olacaktır. Pet sular Sağlık Bakanlığının su tebliğine uygun olacaktır. Suların hangi sıcaklıkta servis edileceğine kontrol teşkilatı karar verir.
- 6.29. Yüklenici firma personeli, hastanede gördüğü duyduğu şahit olduğu hadiselere ve hasta mahremiyetine sadık kalacak ve sır saklar olacaktır. Bu hususta hastane idaresini haberdar edecektir.
- 6.30. Yüklenici firma kuru gıda deposunda en az 21 günlük ihtiyacı karşılayacak şekilde stok bulunduracaktır. Olası karantina durumunda soğuk hava depolarında ve dondurucularda en az 72 saat yetecek şekilde stok bulundurulacaktır.



- 6.31. Yüklenici firma hastaneye getireceği her türlü malzemeyi mesai saatlerinde içerisinde (09.00-15.00 arasında) getirecektir. Yemeklerde kullanılacak besin malzemeleri kullanılacağı günden en az bir (1) gün önce getirilecektir. Et ve tavuk kullanım tarihinden bir (1) gün önce en geç saat 12.00 a kadar getirilecektir. Balık ise kontrol teşkilatınca uygun görülen (09.00-15.00) zaman diliminde getirilecektir. Getirilen besin maddeleri kontrol ve muayene edilerek, teslim teslim belgeleri hazırlanarak taraflarca imzalanır.
- 6.32. Kontrol teşkilatı hizmetin her aşamasında (gıda maddelerinin hastane kabulünden yemek pişirilmesi ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) gerekli kontrolleri yapar. Eksiklik ve aksaklıkları tespit tutanağı ile yazılı olarak hastane idaresine bildirir. Tutanağa istinaden sözleşmede belirtilen ceza ve kesintiler uygulanır.
- 6.33. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeniyle istenilen evsafa sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) menü değişikliği yapılması gerektiğinde kontrol teşkilatı bilgisi ve izniyle uygun değişiklik yapılacaktır. Bir ay içerisinde en fazla 3 değişiklik yapılabilir.
- 6.34. Öğle yemeği saat 11.00; akşam yemeği saat 16.30; hasta ve personel için çıkarılacak olan gece ve sabah kahvaltıları saat 16.00 da servise hazır olacak şekilde mutfakta hazır hale getirilecektir. Öğle yemeği saat 11.30 da servise başlanıp saat 13.30 da sona ermek üzere; akşam yemeği saat 17.30 da servise başlanıp saat 19:00da sona ermek üzere düzenlenecektir. Hasta, hasta refakatçisi ve nöbetçi personele sabah kahvaltısı 06.30'da hazır olup servise başlanacak, saat 07.30 da kahvaltı sona erecektir. Yemekhaneler saat 08.00 de bulaşıklar yıkanmış ve gerekli temizlik yapılmış olarak teslim edilecektir. Yemekler mutfaktan servislere üzeri kapalı şekilde sevk edilecektir. Açık bir şekilde sevkiyat cezai müeyyide kapsamındadır. Yemek servis saatleri iş akışına göre kontrol teşkilatı tarafından değiştirilebilir. Ayrıca, ramazan ayında oruç tutan nöbetçi personel için öğün saatlerinde düzenleme yapılacaktır.
- 6.35. Yemek hizmeti esnasında öngörülmeyen bir durum ile karşılaşıldığında, yüklenici bu durumu telafi etmek üzere stokta hizmeti aksatmayacak miktarda dondurulmuş, ısıtılarak servis edilebilecek hazır gıda maddesi bulundurmakla yükümlüdür.
- 6.36. Yiyecek madde ve malzemeleri iase edilecek kişi sayısı üzerinden şartnamedeki gramajlara göre Kontrol teşkilatı tarafından miktar kontrolü yapılır. İase edilecek kişi sayısı geçmiş günlere ait emsal yemek sayıları baz alınarak hesaplanır. Kontrol yemekler pişmeden önce veya yemek servisi sırasında yapılabilir. Hiçbir zaman eksik madde ve malzeme ile yemek hazırlanamaz. Eksik gramajda servis yapılamaz. Ayrıca yüklenici firma kontrol teşkilatının gramaj kontrolü yapabilmesi için 1 gram hassasiyetli terazi bulundurmakla yükümlüdür.
- 6.37. Hastane personeli, hasta, hasta refakatçisi, hastanemizde hizmet veren yüklenici firma personeli dışında hiçbir yere hiçbir kimseye üçüncü kişilere yemek satamaz.
- 6.38. Mutfakta görevli olmayan kişilerin (ister Yüklenici firma personeli, isterse hastane personeli olsun) mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır. İstihkakı olmayanların yemek yemesi ile istihkakı olanlara da yemek kalmaması gibi bir durum oluşturulmayacaktır. Hangi nedenle olursa olsun, hastanemiz mutfağında pişirilen yemekler hiç bir şekilde hastane ve hastane ek binaları dışına çıkarılmayacaktır.



- 6.39. Yemeğin pişirilme işi hastane mutfağında yapılacaktır. Hastane mutfağında yangın, su basması, arıza veya başka olağan dışı (doğal afet, salgın hastalık, v.b.) herhangi bir gelişmenin oluşması nedeniyle hastane mutfağında yemek üretimi yapılamaması durumunda firma bu süreç içerisinde üretimi aksatamaz. Şartnamemizde istediğimiz şartlara uygun şekilde hazırlayarak thermobox kutularda yüklenici tarafından temin edilecek araçlarla hastanemize getirecek ve hizmeti aksatmayacaktır.
- 6.40. Yüklenici firma mutfak ve yemekhanelerde yangın, su basması, patlama vb. iş kazalarına sebebiyet vermemek için önlemler alacaktır. Bu ve benzeri sebeplerden oluşan yüklenici kaynaklı maddi ve manevi zararların miktarı tespit edilerek rayiç bedel üzerinden yükleniciden tazmin edilir.
- 6.41. Muayenesi yapılarak depoya alınan malzeme idarenin haberi olmadan her ne sebeple olursa olsun hastane dışına çıkarılmayacaktır.
- 6.42. 19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" gereğince hastane mutfağında oluşan atık yağların depolanıp belli periyotlarla yönetmelikteki koşullara haiz toplayıcı firmalarla anlaşma yapılarak bu firmalara ücretsiz teslim edilmesi firma tarafından sağlanacaktır. Ayrıca atık yağ tesliminin bildirimini Atık Beyan Sistemi(MoTAT) üzerinden yapılacaktır. Yüklenici atık yağların değerlendirilmesi hususunda yaptığı sözleşmeyi iş başlangıcından itibaren 10 gün içerisinde kontrol komisyona teslim edecektir ayrıca atık yağların teslimatında aldığı belgeyi de Kontrol Komisyonuna teslim edecektir. Atık yağlar kesinlikle mutfak logarlarına dökülmeyecektir.
- 6.43. 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu kapsamında işveren, çalışanların işle ilgili sağlık ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, bu çerçevede mesleki risklerin önlenmesi, eğitim ve bilgi verilmesi dahil her türlü tedbirin alınması, organizasyonun yapılması, gerekli araç ve gereçlerin sağlanması, sağlık ve güvenlik tedbirlerinin değişen şartlara uygun hale getirilmesi ve mevcut durumun iyileştirilmesi için çalışmalar yapar. Mesleki risklerin önlenmesi ve bu risklerden korunulması için:
- Çalışanları arasında iş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ve diğer sağlık personelleri görevlendirir. Çalışanları arasında belirlenen niteliklere sahip personel bulunmaması halinde, bu hizmetin tamamını veya bir kısmını ortak sağlık ve güvenlik birimlerinden hizmet alarak yerine getirebilir. Ancak belirlenen niteliklere ve gerekli belgeye sahip olması halinde, tehlike sınıfı ve çalışan sayısı dikkate alınarak, bu hizmetin yerine getirilmesini kendisi üstlenir.
- 6.44. Yüklenici firma hizmet esnasında kullandığı tüm ölçü aletlerine ait kalibrasyonu yer teslimi yapıldıktan sonra 10 (on) gün içinde yaptıracaktır.

- 6.45. Yüklenici meydana gelebilecek besin zehirlenmesi, deprem, su basması, infilak, yangın, duman, buhar vb. yüzünden uğranılan zararları karşılayacağına dair ve mutfakta meydana gelebilecek muhtemel arıza hallerinde yemek pişirme işini aksatmadan yürüteceğine dair noter tasdikli taahhütnameyi ihale dosyasına koyacaktır. Ayrıca, iş kazaları, besin zehirlenmeleri ve meydana gelebilecek yangınlar için "Üçüncü Şahıslara Karşı Mali Mesuliyet Sigortası" yaptırılarak sözleşme anında idareye teslim edilecek olup, sigorta poliçeleri sözleşme süresini kapsayacaktır. Sigorta teminat limitini aşan durumlarda eksik kalan tutar yüklenici tarafından ödenecektir. Yüklenici bu hususta idaremizden ek olarak hiçbir ücret talep edemez.
- 6.46. Yüklenici firma tarafından; yemek dağıtım ve bulaşık toplama işlerinde kullanılan, depo, mutfak ve kat ofisleri ile bağlantılı asansörlerin(3. kişilerin kullanımı söz konusu değildir.) onarım işleri firma tarafından karşılanacaktır.
- 6.47. Hastanemizde yemek hizmeti verilen mutfak, yemekhaneler ve yemekhanelere bağlı lavaboların temizliği ve temizliğinde kullanılacak olan temizlik maddelerinin temininden yüklenici firma sorumludur.
- 6.48. Yemekhanelerde yemek sonrası tepsilerin (tabaklarla birlikte) konabileceği raflı arabalar bulundurulacaktır.
- 6.49. Hastanede kullanılacak gıda maddelerinin Türk Gıda Kodeksi 'ne göre Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni almış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü teknik şartnameye uygun olacaktır.
- 6.50. Kontrol teşkilatının kontrolü dışında hiç bir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden kontrol teşkilatı onayı alınmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır. Teknik şartnameye uygun görülmeyen yiyecek, malzemeler ve maddeler, firma tarafından uygun olanı ile derhal değiştirilecektir.
- 6.51. Teknik Şartnameye uymayan her hususta Sözleşme ve İdari Şartnamede belirtilen cezai şartlar uygulanacaktır.
- 6.52. Yemek Bedelinin Ödenebilmesi için yüklenici tarafından Hastane Yemekhanesine kurulacak olan Turnikeli Yemek Takip Sistemi Kullanılacaktır. Personele verilen yemek hizmetine ait hak ediş ödemeleri Yemek Takip Sisteminden alınan verilere göre yapılacaktır. Herhangi bir arıza durumunda derhal onarım yapılacak ve masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır. Eğer sistemle ilgili ek ve/veya başkaca işlem yapılması gerekmesi halinde masraflar yükleniciye ait olacaktır. Yemek Takip Sistemi kurulumu ve aktif olarak kullanılabilir olması (kart kayıtları vs.) iş başlangıcından itibaren en geç 3 gün içerisinde sağlanacaktır, bu süre zarfında yemek takip sistemi kurulana kadar imza föyleri doldurularak imza karşılığı yemek verilecektir. Sistemin kurulumu ve kart kayıtları hastane idaresinin görevlendireceği teknik personeller gözetiminde yüklenici firma tarafından yaptırılacaktır. Sisteme kaydı yapılan kartlar hastane idaresine teslim edilecektir. Hastane idaresi personel kimlik kartlarının yemek kartı olarak sisteme tanıtılmasını talep edebilir.



6.53. Yemek Takip Sistemi aşağıda belirtilen özelliklere haiz olmalıdır:

- Personel geçişi turnike vasıtasıyla sağlanacaktır. Kaydı bulunmayan yabancı kartlara sistem geçiş izni vermeyecektir.
- Sistem online olarak çalışabilmeli, kart okutulan cihaz hafızasında en az 1 aylık kullanım verisi saklayabilmeli, bilgisayar bağlantısı sağlandığında hafızasındaki verileri kayıpsız şekilde bilgisayarda bulunan geçiş kontrol yazılımına aktarabilmelidir.
- Geçiş kontrol yazılımından istenilen sıklıkta, her an personel geçiş raporu alınabilmeli. Raporlarda hastane idaresi tarafından istenilebilecek personel bilgileri bulunmalıdır. Raporlar PDF ve Excel formatında kaydedilebilmelidir.
- Personele günlük yemek hakları öğünlere (Sabah kahvaltı, öğlen yemeği ve akşam yemeği) göre ayrı verilebilmeli.
- Personele kontörlü sistem uygulanabilmeli.
- Öğünler tanımlanırken yemek saatleri belirlenebilmeli.
- Personele topluca yemek hakkı verme ya da kontör yükleme işlemleri yapılabilmesi.
- Programa kullanıcısı dışında erişim sağlanmaması için yetki şifresi verilmeli.
- Program internete bağlı bir bilgisayara kurulduğu takdirde 5 dakika içerisinde çağrı merkezindeki destek uzmanından servis hizmeti alabilecek.
- Program birden fazla kullanıcı izni verebilecek ve birden fazla kullanıcıyla birlikte aynı datalar üzerinde işlemler yapabilmeli.
- İstenildiğinde kartın turnikeden geçişi bloke edilebilmeli. (Tetiklemeyi kapat seçeneği)
- Programda birden fazla firma, departman, bölüm vs. açılabilmesi.
- Tüm raporlar kişi, genel, departman, bölüm bazında alınabilmeli.
- Program sonuçlarının diğer paket programlara aktarımı yapılabilecek.
- Program Microsoft Windows 8 ve üzeri işletim sistemlerinde çalıştırılabilecek.
- Programda personellerin personel kartlarına resim eklenebilecek.
- Program Mouse ile kontrol edilebilecek.
- Kullandığı veri yapısı ve indeksleme sistemi her tür donanım arızası veya elektrik kesilmesi karşısında tam bir data güvenliği sağlayabilecek. ODBC temelli SQL veri tabanları ile veri alışverişinde bulunabilecek.

6.54. Servislerde hasta ve refakatçılara verilmesi istenen yemekler ve ara öğünler servislerde görevli bulunan hastane personeline hastane bünyesinde bulunan HBYS diyet modülüne (Hastane Bilgi Yönetim Sistemi) programına işlenecektir. Hak ediş ödemeleri HBYS den alınan raporlara göre düzenlenecektir.

6.55. İaşe edilmesi öngörülen hasta ve personel sayısı, geçtiğimiz haftaya ait turnike ve HBYS verileri esas alınarak belirlenir. Öngörülen sayılar, gerçekleşen sayıların %15 üstünde olabilir. Yüklenici bu durumu peşinen kabul edecektir.

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

6.57. Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem alacaktır.

6.58. Bazı özel hastalarda Proteinsiz un, Glutensiz makarna ve glutensiz ekmek gibi yiyecekleri temin etmek firmanın yükümlülüğündedir.



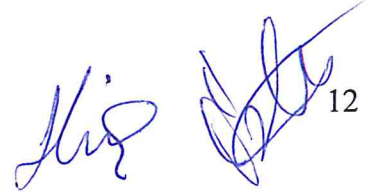
- 6.59. Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan bir veya daha fazla yemek olduğunda bu yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.
- 6.60. Firma bazı özel hastalara Hastane Diyetisyenin gerekli gördüğü durumlarda özel karışımların hazırlanabilmesi için 1 (bir) adet ev tipi blender, hassas terazi ve yemeklerin sıcaklıklarını ölçmek için termometre bulunduracaktır.
- 6.61. Firmanın getirdiği kahvaltılıklar birden fazla firma ürünü olacak, kontrol teşkilatı bu numunelerden tercih yapacaktır.
- 6.62. Aşure ve sütlac gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık plastik olmayan kapaklı kaplarda veya porselen joker kaselerde servis edilecektir. Kontrol teşkilatının direktiflerine göre hareket edilir.
- 6.63. Pişmiş yemekler ve kullanılan tüm malzemeler test edilmek üzere idarenin belirleyeceği kurumlarda analiz ettirilebilir. Bu işlemlerle ilgili tüm masraflar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
- 6.64. Kurumda hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan, en az 20 (yirmi) kişi olduğu takdirde bütünü ile bu kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kayıplarının maddi tazminatı firma tarafından karşılanır.
- 6.65. Hastane personellerinden radyasyona ve kimyasal maddelere maruz kalan, kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen ve benzeri bölümlerin de çalışan günlük 40 kişiye ücretsiz süt-yoğurt (200 ml lik ambalajlı kutularda) grubundan verilecektir. Kullanılacak sütler dağıtımının yapılabilmesi için ay başlangıcına en az 3 gün kala teslim edilmelidir.
- 6.66. Firma, hastane idaresi tarafından onaylanan kahvaltı ve yemek listelerine göre; gıda evsaf şartnamesine uygun temin edilen gıda malzemeleri ile kahvaltı, ara öğün, öğle yemeği, akşam yemeği şeklinde hazırlanmasını ve renk, kıvam, lezzet, tat ve koku olarak teknik şartnameye uygun nitelikte olmasını sağlamakla yükümlüdür.
- 6.67. Mutfak ve yemekhane kameralar ile 7/24 kayıt altına alınacaktır. Kontrol teşkilatının hastane internet ağı üzerinden geçmiş ve anlık görüntülere erişimi sağlanacaktır. Kamera kayıt cihazı hastane güvenlik odasına kurulacaktır. İhale süresi boyunca (24 ay) geçmişe yönelik görüntülere istenilen an ulaşılabilir olması sağlanacaktır. Hastanemiz güvenlik politikaları gereğince yüklenici firma herhangi bir sebeple hastane ( network) ağına bağlanamaz. İş başlangıcından itibaren 3 iş günü içerisinde kamera sistemi çalışır hale getirilecektir. Mutfakta bulunan kuru ve soğuk depo kapıları girişleri ve bu depoların içi, malzeme hazırlık ve pişirme alanları, mutfak-yemekhane giriş-çıkış kapıları, mutfak-yemekhane geçiş koridorları, yemek takip cihazını ve turnikeden geçen personelleri, vb yerleri net olarak görecektir şekilde uygun özellikte kameralar yerleştirilecektir. Kontrol teşkilatı bu kameralara hastane bilgisayarı üzerinden erişim sağlayabilecektir.
- 6.68. 4735 sayılı Kanununun 25 inci maddesinde ayrıntılı şekilde belirtilen; kontrol teşkilatını ve hastane idaresini yanıltmaya, kandırmaya yönelik hareket, hile ve davranışlarda bulunulmayacaktır. Her ne şekilde olursa olsun bu davranışların kontrol teşkilatı veya

11



idarece tutulacak tespit tutanağı ile belgelenmesi durumunda taraflarca imzalanan sözleşmenin 16. Maddesinde belirtilen uygun hükümler uygulanacaktır.



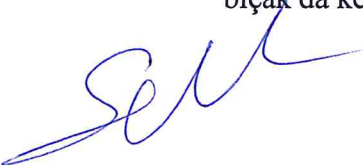
- 6.69. Müteahhit firma Cumartesi-Pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil olmak üzere hiçbir sebeple yemek pişirme, hasta, refakatçi, personel yemek dağıtım işini aksatamaz.
- 6.70. Hastane diyetisyenlerinin uygun gördüğü pişirme ve servis yöntemini uygulamak ve istenilen yemek ve yiyecekleri temin etmek firmanın sorumluluğudur.
- 6.71. Firma depolarında kontrol komisyonunun onaylamadığı malzemeyi bulundurmaz.
- 6.72. Firmanın getireceği ekmekler ihtiyaca göre (normal, kepekli, tam buğday, tuzsuz vb.) her biri 50 gram ağırlıkta hijyenik paketli olacaktır.
- 6.73. Firma, kendi çalıştırdığı personelin yemeklerini karşılamakla yükümlüdür. Firmanın çalıştırdığı personel sayısı iâşe edilecek yemek sayısına eklenir.
- 6.74. Şartnamede belirtilmiş olan yemek çeşitlerinin dışında da yemekler verilebilir. Beslenme ve Diyetetik Bölümü tarafından benzer yemekler örnek alınarak gramaj miktarı belirlenir.
- 6.75. Çiğ sebze ve meyveler klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı ile yıkanıp daha sonra su ile durulanarak ön hazırlık işlemine başlanacaktır.
- 6.76. Yemeklerde hiçbir şekilde bulunmaması gereken (böcek, kıl, vb) yabancı maddeler olmayacaktır.
- 6.77. Döner, kavurma vb. yemek gramajları hassas terazi ile kişi başı tartılarak servis edilecektir.
- 6.78. Kliniklerde ve yemekhanelerde bayat ekmek servis edilmeyecektir.
- 6.79. Firma mevcut soğuk odaların ve depoların sürekli uygun ısıda çalışır olmasını sağlamakla yükümlüdür. Herhangi bir arıza durumunda en geç 3 gün içerisinde arıza giderilmelidir.
- 6.80. Yemeklere kontrol teşkilatı bilgisi dışında çeşitli katkıları (tavuk bulyon v.b.) eklenmeyecektir.
- 6.81. Mutfakta herhangi bir nedenle artan yemekler yeniden yemek yapımında kullanılamaz.
- 6.82. Mutfakta herhangi bir nedenle artan yemeğin, bir başka öğünde/günde servisi yapılmayacaktır.
- 6.83. Depolarda 1 gün önceki yemeklerin kalıntıları bulunmayacaktır.
- 6.84. Sebzeler ve salatalar diyet uzmanının izni olmadan bir gün önceden doğranmayacaktır.
- 6.85. Kızartmalarda kullanılan yağlar tekrar kullanılamaz.



- 6.86. Klinikler/katlar/binalar arasında ağız açık kaplarla yemek taşınmayacaktır.
- 6.87. Garsonlar diyet yemeklerini hastaların diyet bilgi kartlarına(dağıtım listesi) bakarak servis edecekler ve muhafazasını sağlayacaklardır. Garsonlar klinik diyetisyenlerinin istediği saatlerde ara kahvaltısı servisi yapacaktır.
- 6.88. Garsonlar kliniklerde hasta odaları önünde çöp dökmeyecek ve kirli tepsi bırakmayacaklardır.
- 6.89. Mutfak ve ofislerde yemek servisinden sonra her gün yer ve tezgahlar (gerekirse fayanslar) temizlenecektir.
- 6.90. Firma çalıştırdığı elemanları, işe alırken (iş başlangıcından önce) ve çalıştığı sürede altı ayda bir akciğer grafisi ve portör muayenesini yaptırıp sonuçları Kontrol Teşkilatına bildirecektir.
- 6.91. Firma, çalıştırdığı personellerin ücretlerini sözleşmede belirtilen hükümler kapsamında banka aracılığı ile ödeyecektir. Dekontlar aylık olarak kontrol teşkilatına teslim edilecektir.
- 6.92. Çalışanların koridorlarda, merdivenlerde, merdiven boşluklarında, bürolarda, lobilerde mesai saati içerisinde ve dışında oturmaları, yemek yemeleri, yüksek sesle konuşmaları ve genel hastane kurallarına aykırı hareket etmeleri yasaktır.
- 6.93. Firma çalıştırdığı personel için dinlenme saatlerinde kullanılmak üzere koltuk, masa, sandalye temin etmek zorundadır. Her personeli için bir soyunma dolabı temin etmelidir.
- 6.94. Mutfak ve yemekhane içerisinde hiçbir şekilde sigara, alkol, uyuşturucu vb. ürünler tüketilemez.
- 6.95. Yüklenici firma personeli hiçbir zaman diliminde uygunsuz kıyafet ile mutfak-yemekhane içerisinde dolaşamaz.
- 6.96. Hastane İdaresi gerek gördüğü gün ve zamanda personel sayımı yapabilir, Yapılan kontrolde görevde olmadığı tespit edilen işçi için gelmemiş muamelesi yapılır.
- 6.97. Firma, günlük ürettiği yemekler ve dağıttığı kahvaltılardan numune alarak 72 saat boyunca soğuk hava depoları harici kilit sistemi bulunan buzdolabında saklamak zorundadır. Herhangi bir şekilde yönetim tarafından talep edildiğinde test edilmeye hazır bulundurulacak ve bu testler için yapılan harcamalar firma tarafından karşılanacaktır.
- 6.98. Kadın doğum servisine yatışı yapılan yeni doğum yapmış hastalar için 18:00-06:00 saatleri arasında hastane diyetisyeninin uygun gördüğü nitelikte ücretsiz çorba hizmeti verilecektir. (Çorba benmarisi ile sıcak kalması sağlanacaktır.)
- 6.99. Hastane idaresi uygun gördüğü zamanlarda mutfak, kat ofisi ve yemekhanelerde verilen hizmeti denetleyerek eksik ve bozuk malzemenin teminini ve tamirini talep eder.



- 6.100. Yangın önlem ve tedbirleri alınacaktır. Yangın algılama sistemi, yangın musluğu veya yangın söndürme tüpü bulundurulacaktır. Yangın söndürme cihazların bakımları periyodik olarak firma tarafından yaptırılacaktır.
- 6.101. Firma mutfak girişlerine bone, galoş, hava perdesi koymakla yükümlüdür. Giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer (raf ya da masa) yapılacaktır.
- 6.102. Mutfak ve yemekhanede bulunan pencerelere sineklik takılacaktır. Mutfak girişlerine (2 adet) elektrikli sinek kapan (tavana asılan tipte) konulacaktır.
- 6.103. Hastanede, mutfakta oluşabilecek her türlü kaza, yangın vb. gibi sebeplerden dolayı, hizmeti aksatamaz.
- 6.104. Firma yemekhane, kat ofisleri, tuvaletler, mutfak vb. yerlerde dezenfektanlı sıvı sabun, kağıt havlu (kağıt havlu aparatı ile birlikte) ve tuvalet kağıdını yeterli miktarda bulundurmakla yükümlüdür.
- 6.105. Hastane, firma ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza ve yangın vb. durumlardan oluşan zarar ve ziyarı firmaya tazmin ettirecektir.
- 6.106. Firmadan kaynaklanan bir hata ve eksiklikten dolayı hastaneye resmi kuruluşların ceza uygulaması halinde, ceza firmaya aynen yansıtılacaktır. İdare tarafından müteahhit firmaya sağlam ve çalışır vaziyette ortak tutanakla teslim edilen demirbaş ve makineler, araç-gereçler (çatal-kaşık, bıçak, mutfak ve yemekhane donanımı vs.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette (varsa eksiklikleri tamamlandıktan sonra) ortak tutanakla teslim alınacaktır. Müteahhit firma, yönetime ait demirbaşların tesliminden sonra teminatını almaya hak kazanır.
- 6.107. Müteahhit firma, kendisine teslim edilen iş yerlerini ve demir baş malzemeleri üçüncü (3) şahıslara kısmen veya tamamen devredemez. Aksi halde meydana gelecek zarar, protesto çekmeye ve hüküm almaya hacet kalmaksızın takip eden ilk hak edişinden kesilecektir. Zararın üçüncü (3) şahıs tarafından yapılmış olması, idarenin talep hakkını ortadan kaldırmaz.
- 6.108. Yemekhanelerde ve servislerde son kullanma tarihi belirtilmeyen ve kullanım süresi geçen ürünler dağıtılamaz.
- 6.109. Yemekhane, mutfak ve kat ofislerinde firmanın ihale başlangıcında temin ettiği tüm ekipmanlar ve malzemeler yemek hizmetleri kontrol teşkilatı tarafından kullanım için uygun olduğu onaylanacaktır. Yemek hizmetleri kontrol teşkilatının onaylamadığı malzeme ve ekipmanlar kabul edilmeyecektir. Bu malzemeler firma tarafından kontrol teşkilatının verdiği süre içerisinde değiştirilecektir.
- 6.110. Yemek Takip Sistemi herhangi bir arıza verdiğinde yüklenici firma tarafından en geç 24 saat içerisinde arıza giderilecektir. Bu süre içerisinde arıza giderilmezse ceza müeyyide uygulanır.
- 6.111. Yemekhanelerde personele yemek dağıtım sırasında servis tepsilerinde tepsi kağıdı (30×40 cm) bulundurulması zorunludur. Ayrıca yemekhanede kullanılacak kaşık-çatal-bıçak da kese kağıdı içerisinde servis edilecektir.



- 6.112. Yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetleri kontrol teşkilatı üyelerince denetlenecektir. Bu denetlemeler sonucu tutulan tutanaklar kontrol teşkilatı ve yüklenici temsilcisi(proje sorumlusu) tarafından imza altına alınacaktır. Firma temsilcisinin tutanakları imzalamaması belirlenen eksiklik veya hatalar üzerindeki sorumluluğunu kaldırmaz. Bu tutanaklar aylık muayene kabul raporlarında kullanılmak üzere saklanacak muayene kabul raporlarına esas olacaktır. Bu tutanaklarda belirlenecek eksiklik ve hataların tespiti durumunda firmaya sözleşmenin 16. maddesinde belirtilen cezalar ve yaptırımlar uygulanır.
- 6.113. Mesai saatleri dışında hastane nöbetçi personelleri ve gözetmen(supervizör) hemşire tarafından tutulan tutanaklar kontrol teşkilatınca incelenerek teknik şartnameye uymayan hususlar tespit tutanağı haline getirilebilir.
- 6.114. Teslim-tesellüm belgeleri her gün gelen malzemeler için günlük olarak yüklenici firma müdürü tarafından düzenlenecek, yemekhane sorumlusu, gıda mühendisi, diyetisyen imzasıyla dosyalanacaktır.
- 6.115. İş başlangıcının ilk haftasında kullanılacak tüm malzemeler (et ve sebze-meyve hariç) için numune örnekleri getirilecek ve seçilen marka ürünler kontrol teşkilatı izni dışında iş bitimine kadar değiştirilmeyecektir.
- 6.116. 5179 sayılı Gıdaların Üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanunun veya yürürlükteki mevzuatın üretim yerleri hakkındaki tüm şartlarını yüklenici sağlayacaktır
- 6.117. Kanun ve mevzuattaki değişikliklerden yürürlüğe girdiği andan itibaren yüklenici sorumludur. Bunun için ek ücret talep etmeyecektir.

## MADDE 7. HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ ASGARİ PERSONEL

### Doğubayazıt Devlet Hastanesi - Personel Özellikleri Ve Sayıları

S.NO	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI	PERSONELİN ÖZELLİKLERİ	ÇALIŞTIRILACAK PERSONEL SAYISI	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN ASGARİ ÜCRET ÜZERİNDEN ALACAKLARI MAAŞ
1	PROJE MÜDÜRÜ VE ÜRETİM-KLİNİK SORUMLUSU	Konusunda en az 1 yıl deneyimli Gıda Mühendisi veya diyetisyen unvanına sahip kişi	1	B.A.Ü'in %80 fazlası
2	AŞÇIBAŞI	Yükseköğretim Kurumlarının en az 2 yıllık eğitim veren MUTFAK SANATLARI/AŞÇILIK/GASTRONOMİ ile ilgili bir programdan veya AŞÇILIK veya MUTFAK ile ilgili bir ortaöğretim programından mezun olanlar veya T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'nca USTALIK (AŞÇI) BELGESİ sahibi olanlar. Mesleğinde en az 2 yıl deneyimli olanlar.	1	B.A.Ü'in %85 fazlası



3	AŞÇI (Aşçılardan birinin KASAP'lık kabiliyeti olmalıdır.)	Yükseköğretim Kurumlarının en az 2 yıllık eğitim veren <b>MUTFAK SANATLARI/AŞÇILIK/ GASTRONOMİ</b> ile ilgili bir programdan veya <b>AŞÇILIK</b> veya <b>MUTFAK</b> ile ilgili bir ortaöğretim programından mezun olanlar veya T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'nca <b>USTALIK (AŞÇI) BELGESİ</b> sahibi olanlar. Mesleğinde en az 2 yıl deneyimli olanlar.	2	B.A.Ü'in %70 fazlası
4	AŞÇI YARDIMCISI	Konusunda en az 1 yıl deneyimli, en az ortaokul mezunu	3	B.A.Ü'in %40 fazlası
5	MEYDANCI	En az ilkokul mezunu	2	B.A.Ü'in %20 fazlası
6	GARSON	Konusunda en az 1 yıl deneyimli, tercihen lise mezunu, en az ilkokul mezunu	3	B.A.Ü'in %20 fazlası
7	BULAŞIKÇI	En az ilkokul mezunu	2	B.A.Ü'in %20 fazlası
		<b>TOPLAM</b>	14	

1. Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Terletmeyen özellikle tek kullanımlık kolluklar kullanılacaktır. Mutfakta bulaşık yıkayan, temizlik yapan personele koyu renkte takım ve içine uygun renkte penye, önlük, çizme, eldiven verilecektir. Personelin kıyafetinde hiçbir zaman yırtık ve söküklük olmayacak, ütülü ve temiz olacaktır. Eski ve kullanılmaz hale gelen iş kıyafetlerinin değiştirilmesi, temini, temizlik ve bakımı yükleniciye aittir. Kılık kıyafeti temiz ve düzgün olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Kıyafetler işe başlarken yedekleri ile verilecek, idarenin uygun gördüğü zamanlarda yenilenecektir. Personelin saç kısa, bıyık ve sakal olmayacaktır. Ayrıca yüklenici personeline kimlik kartları hazırlamak ve bunun takılmasını sağlamakla yükümlüdür. Personeller için soyunma dolabı, dinlenme alanında bulunacak televizyon, koltuk, masa ve sandalyeler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Var olan soyunma dolapları yetersiz ise eksikler yüklenici tarafından tamamlanacaktır.
2. Yüklenici bu işte çalışan işçilerin yasal haklarını aynen kabul etmiş olacaktır. Yüklenici çalıştıracığı personelin sigorta primlerini belgelemekle yükümlüdür. Sigorta primlerini çalışanların branşlarına göre yatırmak zorundadır. Aylık sigorta primlerini çalıştırdıkları branşlara göre yatırdığına dair belgeleri her ay hak edişle beraber ibraz etmek zorundadır.
3. Mazeret, yıllık ve sıhhi izin v.b. nedenlerle aynı statüdeki personellerden 1'den fazla kişi izine ayrılmayacaktır.
4. Yemek üretim ve dağıtımını firma gıda mühendisi/diyet uzmanının eşliğinde ve sorumluluğunda yapılacaktır
5. Personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır.

6. Yemekhane ve mutfakta çalışan tüm personel gün içinde kullanılacak şekilde 2 adet iş terliği giyecektir. İş terliklerinde renk kodlaması olacaktır. Beyaz terlik mutfakta, siyah terlik mutfak dışı alanlarda kullanılacaktır. Günlük ayakkabı ile yemekhanede çalışılmayacaktır.
7. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yükleniciye ait olacaktır.
8. Yüklenici; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu klinik diyetisyenine ileticek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
9. Yüklenici çalıştıracağı personelin hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümlenecek, bunun için idaremizden hiçbir talepte bulunmayacaktır.
10. Hazırlık, pişirme ve servis esnasında personel maske, bone, eldiven, tek kullanımlık kolluk kullanacaktır.
11. İşe geç geldiği saplanan ve mesai saatlerine uymayan personel hakkında 3 tutanak tutulduğu takdirde idare tarafından işten çıkarılması yüklenici firmadan talep edilebilecektir.
12. Ana mutfak, kat ofislerinde ve kliniklerle genel yemekhanelerde servise katılan (yemek dağıtanlar) mutlaka eldivenli, maskeli ve boneli olacaklardır
13. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdır.
14. Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
15. Günlük 8 saatten fazla çalışan personeller için yüklenici ek mesai ödeyecektir. Ek mesai ücreti hastaneden talep edilmeyecektir. Çalışan personelin yıllık izin hakkı vardır. İzinler yürürlükte olan iş kanununa göre verilecektir. İş aksatacak sayıda kişiye izin verilemez.
16. Yüklenici hastanede çalıştırdığı elemanların tüm haklarını yürürlükteki iş kanunu, kanuna bağlı yönetmelikler, genelgeler ve yürürlükteki SGK yasasına göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı yüklenici sorumludur. Firmanın bu iş için çalıştıracağı personel firmanın kendi elamanı olup hastane idaresinin herhangi bir maddi veya manevi sorumluluğu bulunmamaktadır.

**Çalıştırılacak Personelden Talep Edilen Belgeler:**

- Nüfus cüzdanı fotokopisi, 1 adet fotoğraf, Adli Sicil Kaydı, ikametgah belgesi, SGK giriş bildirgesi
- Sağlık raporu (boğaz, burun ve gaita kültürü, akciğer grafisi, hepatit markerleri raporu, hepatit aşısı vb.)
- Hijyen eğitim belgesi
- Konusu ile ilgili istenilen; diploma, sertifika, bonservis, yeterlilik belgesi, ustalık belgesi vb.

Bu belgeler işe başlandığı tarihte tamamlanacaktır. Özellikle portör incelemesi ister yeni alınan, isterse eski eleman olsun **6 (altı) ayda** bir tekrarlanacaktır. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelin; HBS antijeni negatif(-) ise ve HBS antikoru pozitif değilse, hepatit aşılarını yaptırmakla yükümlüdür.





**Not:** İşin başlangıcında ve devamı sırasında idare tarafından uygun görülmeyen personelin değişimi yapılacaktır. Personel değişikliği yapılmadan önce başlayış yapması istenen personelin dosyasının bir nüshası resmi yazı ile idareye teslim edilecek, bir nüshası firmada kalacaktır. Özlük dosyası olmayan ya da dosyasında eksiklik bulunan personel tespit edilmesi durumunda eksik personel çalıştırılmış muamelesi yapılır. Hastane idaresince değiştirilmesi talep edilen personel (yazılı uyarılan davranışların devam etmesi halinde) derhal değiştirilecektir.

## 7.1 Personel Nitelik ve Görev Tanımı

### 7.1.1. Proje Müdürü ve Üretim-Klinik Sorumlusu:

- Hastanede verilecek yemek hizmeti ile ilgili organizasyonu teknik şartname hükümlerine göre sağlayan, hizmet akışını takip eden, hastane idaresi ile yüklenici firma arasındaki iletişimi sağlamaktan sorumlu, imza yetkisi olan,
- Gıda Mühendisi veya diyetisyen unvanına sahip alanında en az 1 yıl tecrübeli,
- Hastaneye gelecek olan malzemenin kontrolü, uygun depolara yerleştirilmesi, malzemelerin kullanılacağı süreye kadar uygun koşullarda saklanması kontrolü, yemeğin hazırlanması, üretimi ve dağıtım aşamalarında; yıkama, klorlama, hijyen koşullarının sağlanması, pişmiş yemeğin uygun ısıda dağıtımının sağlanması, tüm personelin hijyen kontrollerinin, portör muayenelerinin ve takiplerinin yapılması, hastane idaresince uygun görülen konularda şirket personeline eğitim verilmesi, yemekhanelerdeki yemek servis kontrollerinin yapılması, öğle ve akşam yemeklerinden uygun koşullarda şahit numune alıp 72 saat saklanmasından sorumlu kişidir.
- Hastane diyetisyenleri tarafından hazırlanan listelere göre yemek sayı ve çeşitlerinin mutfağa doğru bir şekilde bildirilmesi,
- Hazırlanan diyet menülerine uygun olarak üretim yaptırılması ve zamanında servis edilmesinin sağlanmasından,
- Mutfağının kontrolünün, sıcak yemek arabalarının servis öncesi uygun ısıya getirilmesinden
- Yemeklerin mutfaktan sıcak yemek arabalarına dağıtımının, servislere yemek sevkiyatının listelere uygun şekilde yemek ve ara öğünlerin dağıtımının, yemek sonrası bulaşıkların ve çöpün uygun koşullarda toplanmasından,
- Aşçı ve garsonların kişisel ve genel hijyen kurallarına uymalarının, portör muayenelerinin ve takiplerinin yapılmasından,
- Hastane idaresince veya kontrol teşkilatınca uygun görülen konularda şirket personelinin eğitiminden,
- Hasta diyetleri ile ilgili olan değişiklikleri hastane diyetisyeni ile irtibata geçerek kontrolünden sorumlu olan kişidir.

### 7.1.3. Aşçıbaşısı:

- Yemeklerin lezzetli, güzel görünümlü, sağlıklı ve zamanında hazır olmasını sağlamak (gerektiğinde yemek yapımına katılır),

- Kendisine bağı olan personelin çalışma düzenlerini, iş bölümünü ve organizasyonları düzenlemek konusunda üretim sorumlusuna yardımcı olmak, çalıştığı personeli motive etmek, gerekli konularda personeline eğitim vermek,
- Kontrol teşkilatı ve üretim sorumlusu ile birlikte mutfağa gelen ürünlerin ve besin maddelerini kontrolüne katılmak,
- Mutfağın ve personelin temizlik hijyen kurallarını oluşturmak ve kontrol etmek,
- Depolardaki malzemelerin tazeliğini ve depo stok durumunu kontrol etmek, FIFO prensibine göre çalışmak, bu konuda proje müdürüne brifing vermek,
- Diğer konularda Proje müdürünün direktiflerine göre hareket etmek.

#### 7.1.4. Aşçı ve Aşçı Yardımcısı

- Yemeklerin lezzetli, güzel görünümlü, sağlıklı ve zamanında hazır olmasını sağlamak,
- Yemek dağıtımına katılmak,
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.

#### 7.1.5. Meydancı

- Görev aldıkları alandaki her türlü taşıma, hazırlık, temizlik hizmetini ifa etmek.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.

#### 7.1.6. Garson:

- Yemekhanelerin düzen ve temizliğinden sorumludur.
- Hastane diyetisyeninin verdiği direktiflere göre yemek servisi yapar.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket eder.

#### 7.1.7. Kasap:

- Belirlenen miktar ve nitelikte et işlenmesini sağlar.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.

#### 7.1.8. Bulaşıkçı:

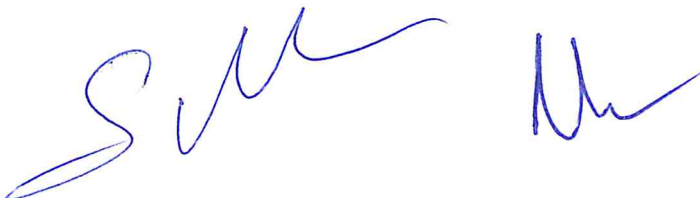
- Bulaşık ve çalışma alanı temizliğinden sorumludur.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.

## 7.2 PERSONELİN MESAI SAATLERİ İÇİNDE GİYECEĞİ KIYAFETLERLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Eklerde belirtilen giyecek kıyafetler yüklenici tarafından karşılanıp işe başlamadan önce numunelerini komisyona sunacak ve onaylandıktan sonra, işe başladığı gün personel başına belirtilen sayıda ve personel ölçülerinde teslim edecektir.

Kışlık kıyafetler her yıl Ekim ayının ilk günü, yazlık kıyafetler ise Nisanın ilk günü personele teslim edilecektir.

Herhangi bir sebeple yukarıda belirtilen kıyafetlerden zayı olan olursa firma bu kıyafetlerden yenisini temin etmek zorundadır.






## A. AŞÇILAR, TATLICI, DİYETÇİ VE KASAP İÇİN

1. Yıllık dörder (4) takım verilen özelliklerde (leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon (siyah), üst forma (beyaz) ve kep (siyah şeritli)
2. Yıllık 6 adet önlük.
3. Yıllık 4 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır. (2 siyah, 2 beyaz renk)
4. Yıllık 4 adet bisiklet yaka, pamuklu penye-tişört
5. Kasap için ilave olarak dört adet yandan çıt bantlı baştan geçmeli önü ve arkası kapalı kalın muşamba önlük ve iki çift çelik örgü eldiven

## B. GARSONLAR İÇİN

1. Yıllık 2'şer takım verilen özelliklerde gömlek (2 adet uzun kol, 2 adet kısa kol) siyah pantolon, kış için 2 adet süveter
2. Yıllık 2 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır. (beyaz renk)
3. Yıllık 2 Çift siyah Ayakkabı
4. Yıllık 3 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört

## C. BULAŞIKÇI, TEMİZLİKÇİ İÇİN

1. Yıllık 4 takım verilen özelliklerde üst ve alt iş elbisesi
2. Yıllık 4 adet Muşamba önlük (idarece istenilen kalite), 4 adet lastik çizme
3. Yıllık 4 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört
4. Yıllık 3 çift sabo terlik

Kıyafetlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

**BULAŞIKÇI ÖNLÜĞÜ:** Su geçirmez, Yanları cırt bant ayarlı, Baştan geçmeli, ayak bileklerine 10 cm±2 kalacak şekilde uzun olmalıdır.

**AŞÇI PANTOLONU:** Beli Arkadan Lastikli, Kemerli olacaktır. Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyemid karışımı olmayacaktır. İçi astarlı olacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

**AŞÇI GÖMLEĞİ:** Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyemid karışımı olmayacaktır. Çıt çıt düğmeli olacaktır. Teri emebilecek Fları bulunacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

**SABO TERLİK:** Özel sağlıklı yapısıyla bakteri ve mantar oluşumunun önüne geçmelidir. . Yüksek emici yapısıyla ayaktaki teri tamamen emmelidir. Sıcağı ve soğuğu çok iyi izole ederek için ayak terlemelerini azaltmalıdır. Hava geçirgenliği sayesinde ayağı serin tutmalıdır. Suya karşı kayma direnci olmalıdır. Kaygan olmamalıdır. Terliklerin tabanı TPU Compact taban veya kauçuk taban olmalıdır. Tabanında yerle temasını tam sağlayacak şekilde belirgin girinti ve çıkıntılar olmalıdır. Saya ve iç taban suni deriden yapılmış olmayacaktır. Hakiki deriden yapılmış olacaktır. En az 1. 6 mm deri kalınlığı olacaktır. Taban PVC olmayacaktır. İç taban 5 nokta özellikli ortopedik olmalıdır.

## MADDE 8. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ

Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için, İhale Teknik Şartnamesinin Tablo 15'deki maddede istenilen malzemelerin temin etmek zorundadır. Yüklenici tarafından kullanılacak her türlü malzeme,

kontrol teşkilatı tarafından teknik şartnameye göre kontrol edilerek işe başlanır. Bu hususta iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir. ( İş yeri Teslim Tutanağı).

Ayrıca idarece hastanenin mutfak, yemekhane ve kat ofislerine ait taşınır ve taşınmaz her türlü demirbaş malzemelerin tespiti yapılarak bir tutanakla yükleniciye teslim edilir. İş yeri ve her türlü malzemede kullanım sırasında ortaya çıkabilecek arıza ve zaiyat yüklenici tarafından giderilecektir. Yüklenici kendisine teslim edilen her türlü demirbaş malzemeyi işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde aynen teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir.

#### **MADDE 9. İŞİN MUAYENESİ**

İşin muayenesi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu Hizmet Alımları Muayene ve Kabul Yönetmeliğine göre yapılacaktır.

Yüklenici tarafından hastaneye getirilecek yiyecek ve içecek maddeleri ve malzemeleri, hizmet alımları muayene ve kabul yönetmeliği ve hizmet işleri genel şartnamesine göre yapılacaktır. Bu işlemler kontrol teşkilatı tarafından günlük olarak kontrol edilir.

Kontrol teşkilatı tarafından, teknik şartnameye uygun görülmeyen yiyecek, içecek madde ve malzemeleri yüklenici tarafından derhal uygun olanı ile değiştirilir. Değiştirilmediği takdirde durum hakkında bir tutanak tutularak sözleşmenin cezai müeyyideleri uygulanır.

#### **MADDE 10.İŞİN FATURALANDIRILMASI**

Faturalarının ödenebilmesi için aşağıda belirtilen evrakların yüklenici tarafından faturaya eklemesi gerekmektedir.

- Aylık SGK dönem bordrosu
- Maaş bordrosu
- Personelin maaşlarını bankaya yatırıldığına dair onaylı banka listesi
- Hastanemiz idaresine yapmış olduğu hizmetlerde çalıştırdığı personelin sigorta, stopaj ve her türlü vergilerini vergi dairesine yattığına dair makbuzların eklenmesi.
- Personel giriş-çıkış imza listesi veya kartlı geçiş sisteminden alınan dokümanlar
- Raporlu olan personellerin raporları
- Raporlu olan personelin puantaj da ve bordroda gösterilmeleri (rapor ücretlerinin hak edişten düşülmesi)
- Her ay bir önceki ayın muhtasar beyannamesinin ilgili kurumca tasdikli bir sureti
- Her ay bir önceki ayın işsizlik sigortası kesinti formunun aslını göstererek bir suretini
- Yeni giren işçilerin işe giriş bildirgesinin bir sureti
- Çalıştırılan işçilere ait primlerinin ödendiğine dair SGK'dan alınacak onaylı isim listesinin çalışma odalarında işçiler tarafından görülebilecek şekilde bulundurulacaktır.

Elektrik ve su giderleri yüklenici tarafından taktırılacak süzme sayaç(gerektiği kadar) ile belirlenerek, hastane teknik birimi ilgili elemanlarınca her ay okunup hesaplanacaktır. Okunan sayaç değerleri belediye ve elektrik kurumunca belirlenen birim fiyat üzerinden ücretlendirilecektir. Hesaplanan bedel, firma adına tahakkuk ettirilecek dönem alacağından düşülecektir. Ayrıca takılacak süzme sayaçlar için



yemekhane mahallini besleyen tüm elektrik hatlarının süzme sayaca bağlantısı yapılacak şekilde ayarlanması pano kurulması işleri yüklenici firmaya aittir.

Yemekhane ve mutfak mahallindeki meydana gelebilecek kapı pencere elektrik ve sıhhi tesisattaki arızaların giderilmesi ve arızalarda kullanılacak malzeme temini yükleniciye aittir.

## **MADDE 11. MALZEMENİN DEPOLAMA ŞEKLİ**

Malzemelerin muhafaza edileceği kullanıma uygun, aşağıdaki maddelerde belirtilen şartları sağlayan depolar yüklenici tarafından iş başlangıcından önce oluşturulacaktır.

### **11.1. Soğuk depolama;**

11.1.1. Soğuk depolarda dışarıdan da görülebilecek şekilde, kalibrasyonu yapılmış dijital termometre bulundurulmalıdır. Isı ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

11.1.2. Soğuk depolarda uygun raf sistemleri yapılacaktır. Gıda malzemeleri zeminle temas etmeyecek şekilde belirli yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalı, ayrıca duvar ile teması önlenmelidir.

11.1.3. Soğuk depolarda nem oranı %75-90 olmalıdır. Bunun için kalibre edilmiş nemölçer alet (hidrometre) bulundurulmalıdır. Ölçülen nem oranları sabah ve akşam olmak üzere yapılacak ve bu değerler çizelge haline getirilerek muhafaza edilmelidir.

11.1.4. Küçük parça etler 0°C ile +2°C arasında en fazla 1(bir) gün, kahvaltılık ürünler +2 ile +4 °C arasında, sebzeler ve meyveler +2°C ile +6°C arasında saklanmalıdır.

11.1.5. Karkas şeklindeki etler -18°C ile -22°C arasında en fazla 6 ay saklanmalıdır.

11.1.6. Soğuk hava depolama alanında bir termometre olmalıdır.

### **11.2 Kuru depolama;**

11.2.1 Kuru depo-depolarda veya kilerde kalibrasyonu yapılmış termometre olmalıdır. Kuru deponun sıcaklığı 10-15 derece olmalıdır. Bu değerleri sağlamak için firma gerekli teknik ekipmanları temin etmekte yükümlüdür. Isı ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

11.2.2. Kuru depoların veya kilerin gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır.

11.2.3. Kuru depolarda uygun raf sistemleri bulunacaktır.

11.2.4.Kuru depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır. Bu değerleri sağlamak için firma gerekli teknik ekipmanları sağlamakla yükümlüdür. Bunun için kalibrasyonu yapılmış nemölçer alet (hidrometre) bulundurulmalıdır. Nem ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

11.2.5. Hammaddelerin bulunduğu depolarda ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz malzeme bulunmayacaktır. Malzemeler yerden ve duvardan uzak şekilde depolanacaktır. Kullanılacak un, hububat vb çuvalla gelen ürünler paslanmaz çelik ızgaraların üzerine istiflenmelidir.

11.2.6. Gıda maddeleri, temizlik malzemeleri ile bir arada bulunmayacaktır.

## **MADDE 12. HAVALANDIRMA**

Mutfağın sıcaklığı yazın 18-20°C, kışın 20-22°C olmalıdır. Bu ısı değerleri firma tarafından alınacak tedbirlerle (klima vb.) sağlanacaktır. Masraflar yükleniciye ait olacaktır. Havalandırma için gereken bakım, tadilat, tamirat işleri idarenin onayı alınarak yetkili firmaya



yaptıracak, hizmeti aksatacak şekilde yaptırmaması halinde idare tarafından yetkili servise yaptırılarak fatura bedeli yüklenici firmanın ilk hak edişinden kesilecektir.

### **MADDE 13. FİZİKSEL ALAN ve ARAÇ-GEREÇ HİJYENİ**

13.1 Mutfak, yemekhaneler ve ilgili hizmet alanlarının periyodik olarak ilaçlanması işi Sağlık Bakanlığının “Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” yükümlerine göre yapılacaktır. Yüklenicinin halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaç uygulama izin belgesine sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından yapılacaktır. Bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlamanın anılan izin belgesine sahip olan bir alt yüklenici firmaya yaptırılması yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yüklenici Firma, alt yüklenici firma ile yapılacak sözleşmeyi işe başladıktan sonra hastane idaresine sunacaktır. İlaçlama rutin olarak 30 gün de bir yapılacak (ihtiyaca göre daha sık yapılabilir) ve her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar yıkanacaktır. Bu işle ilgili tüm giderler (ilaç ve işçilik ) yüklenici firmaya aittir.

13.2 Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç gereç kolay temizlenebilen girintili çıkıntılı ve köşeli olmayan, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceğe kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır. Gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemelerde Türk Gıda Kodeksine ve TSEK standartlarına uygun olacaktır. Üretim izin belgesi olmayan ve TSEK’İN kalite belgesini taşımayan hiçbir kap ve Ambalaj malzemesi kullanılmayacaktır

13.3 Yemekhane, mutfak ve ilgili hizmet alanlarının girişlerinde hijyenik dezenfektanlı paspaslar kullanılacaktır. Dezenfektan maddesi yüklenici tarafından temin edilecektir.

13.4. Yemek artıkları ve çöpler;

13.4.1. Mutfak, yemekhaneler ve kat yemek ofislerindeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konulacak, ağızları atıkların dağılmasını önleyecek şekilde bağlanacak ve çöp alınmaya hazır hale getirilecek. Çöp toplamada kullanılacak poşetler yüklenici firma tarafından karşılanacak ve ücret talep etmeyecektir. Mutfak ve klinik ofislerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve pedallı olacaktır.

13.4.2. Mutfak, yemekhaneler ve kat ofislerinden kaynaklanan çöp ve yemek artıkları Enfeksiyon Kontrol Komitesi talimatlarına uygun olarak yüklenici firma tarafından hastanenin ana çöp toplama mahalline taşınır. Taşınması sırasında gerek çöplerin gerekse diğer artık madde ve atık suların çevreyi kirletmesi yüklenici firma tarafından önlenecektir. Kirlenmesi halinde derhal temizliği sağlanacaktır. Doğacak olan sorunlardan firma sorumludur.

13.4.3. Mutfak artıklarını ana kanalizasyon kolonlarına gittiği bir tutanakla tespit edildiği takdirde yüklenici mutfak tarafında bulunan dış rögarların temizlemesini yaptıracaktır. Teknik galeride bulunan yağ tutucuların temizliği yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.

13.5 Yüklenici, yemekhanelerde bulunan yemek servis malzemeleri ile mutfaktaki araç-gereç, cihazların temizliği, zemin temizliği ile hijyeninden her yönüyle sorumlu olacaktır. Mutfak malzemeleri ve tezgahların temizliğinde ilgili Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılacaktır.

13.6 Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, depolar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar temizlenecektir.

13.7 Yüklenici sorumlusu, hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir.



13.8 Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları, kullanılan alet ve ekipmanlar ayrı olacaktır. Kırmızı et, kanatlı eti, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları sırasıyla kırmızı-sarı-yeşil-beyaz renkte olup polietilen malzemedir. Tahtalar üzerine konulacak tezgahların ölçüsünde olacaktır.

13.9 Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı levhalar konulacak, giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer yapılacaktır.

13.10 ISO 22000 nin öngördüğü kritik noktaların kontrolü ve yönetimi ile ilgili tüm formları ve kayıtları (numune kontrol formu, depo sıcaklık kontrol formu, hijyen kontrol formu vb formlar) günlük olarak beslenme ve diyet bölümüne incelenmek üzere raporlamak zorundadır. Tüm bu belgeler aylık olarak dosyalanacaktır.

13.11 Temizlikte tüy bırakmayan mikrofiber temizlik bezleri tercih edilmeli, aşağıdaki tabloya uyularak bez seçimi yapılmalı, kirli bezle temizliğe devam edilmemeli, sık bez değiştirilmelidir. Kirlenen bezler çamaşır makinasında sıcak su ve deterjanla yıkanıp kurutulduktan sonra kullanılmalıdır. Bezler 2 günde bir dezenfekte edilmelidir. 4 günde bir yenisiyle değiştirilmelidir.

13.12 TEMİZLİK PROGRAMI:

### 1. Mutfak Temizliği

#### Yer, Duvar ve Koridor Temizliği

Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak; kullanılan et kütüğü, tezgah vb yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra tuz ile korunacak. Yer ve koridorlar günde üç kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler kireç, pas çözücü, ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evyelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfağa girişlerde galoş kullanılacaktır.

Haftalık Temizlik: Rogar, cam ve duvarların temizliği yapılacaktır.

Aylık Temizlik: Davlumbazların ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizliği; havalandırma sistemlerinin temizliği; böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ayda bir kez usulüne uygun olarak yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi ve sorumlu diyetisyen yetkili olacaktır.

### 2. Gıda Ve Soğuk Hava Deposu

Günlük Temizlik: Askı, tezgah ve yerlerin temizliği; depoların ısı ayarlarının kontrolü.

Haftalık Temizlik: Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği.

Aylık Temizlik: Kuru gıda depolarının ilaçlanması ve sonunda raf, dolap ve yerlerin temizliği.

Gıda deposunda ayda bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi ve sorumlu diyetisyen yetkili olacaktır.

### 3. Pişirme Sistemi

Günlük Temizlik: Kuzine, ocaklar, islimler, devirme tavalarının işi bittikten sonra temizliği; et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi ve diğer makineler işi bittikten sonra temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınlardan

kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği. Tüm malzemeler gün sonunda temiz bırakılacaktır.

Haftalık Temizlik: Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği

Aylık Temizlik: Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

#### 4. Yemekhane ve Koridorlar

Günlük Temizlik: Bankoların, bulaşikhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Kirlenen masa örtülerinin değiştirilmesi, Çöp kovalarının boşaltılması ve deterjanlı su ile yıkanması

Haftalık Temizlik: Masa ve sandalyelerin deterjanlı sularla silinmesi. Su soğutucuların içlerinin ve dışının temizliği, camların silinmesi, cam sürahi, bardak, çatal, kaşık, yemek tabaklarının dezenfektan maddelerle temizlenip durulanması. Masa üstündeki malzemelerin temizliği, kirli veya temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.

Aylık Temizlik: Duvarların, yerlerin, perdelerin temizlenmesi

Yemekhane ve koridorlarda, ayda bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi ve sorumlu diyetisyen yetkili olacaktır.

#### 5. Servis Ofisleri

Günlük Temizlik: sıcak yemek üniteleri, tabaklar, termo tepsiler, diğer mutfak gereçleri, yerler, tezgâhlar, bulaşık makineleri her kullanımdan sonra

Haftalık Temizlik: sıcak yemek üniteleri, tabaklar, termo tepsiler, yerler, bulaşık makinesi, kapılar derinlemesine temizlenecektir.

Aylık Temizlik: Duvar ve fayansların silinmesi; cam ve kapıların temizlenmesi; giderlerin kontrol edilmesi ve gerekiyorsa temizlenmesi. Böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve lavabolar	Kırmızı	Kırmızı
Fırın tezgah ve benzeri araç gereçler	Yeşil	yeşil

### MADDE 14. BESİN HİJYENİ

14.1. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

14.2. Servise hazır sıcak yiyecekler, en az 67°C'yi sağlayabilecek bir sistemde bekletme işlemine tabi tutulacaktır. Bu sıcaklıkta servis edilecektir. Soğuk sunulması gereken yemekler ise, soğutulduktan sonra +4°C veya altında muhafaza edilecektir. Servis sıcaklığı +4 °C ile +10°C arasında olacaktır.

14.3. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde olmalıdır.

25



14.4. Salatalarda ve yemeklerde kullanılacak sebzeler ile meyveler taze ve teknik şartnameye uygun olacak ve kullanılmadan önce çok iyi yıkanacaktır. Yıkama esnasında klor bazlı sebze meyve dezenfektanı kullanılacaktır.

14.5. Gıda üretimine uygun olmayan hiçbir mutfak malzemesi kullanılmayacak, kesinlikle besinlerle temas ettirilmeyecektir (teneke vb).

14.6. Yemek servisinde kullanılan; plastik, alüminyum, strafor vb. gıda ile temas eden malzemelerin Tarım ve Köy işleri Bakanlığının izni ile üretilmiş olması ve üzerinde uygun amblemlerin bulunması gerekmektedir.

14.7. Aşçılar ve yardımcıları tek kullanımlık eldiven giyecek ve eldivenlerde pudra ve benzeri yabancı maddeler olmayacaktır. Aşure, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlıların sunumu tek kullanımlık plastik olmayan kaplarda yapılmalıdır. Diyet hastalarına verilecek Komposto, muhallebi, sütlaç vb. yiyecekler kapaklı tek kullanımlık kaplarda sunulacaktır. Ayrıca ara kahvaltılar streç filmle kaplanacaktır.

14.8. Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacak şekilde tedbir alınacaktır.

14.9. Ekmekler toz, nem vb. dış etmenlerden korunacak şekilde servis yapılacaktır. Yırtık poşetli ekmekler servis yapılmayacaktır.

14.10. Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunulmamalıdır.

14.11. Pişirilen yemeklerden, yüklenici firma Diyetisyeni/Gıda mühendisi tarafından her öğün için her kaptan 1 er adet olacak şekilde şahit numune alınacaktır. Şahit numuneler, kilitli poşetlerde buzdolabında 72 saat bekletilecektir. Gerektiğinde Hıfzıssıhhaya analize gönderilmek üzere, soğuk zincirini bozmadan taşınmasını sağlayacak özel kaplar firma tarafından temin edilecektir.

14.12. Yemeklerden ve içme suyundan gerek görülmesi halinde örnek alınarak Hıfzıssıhha Enstitüsünde kontrol ettirilebilecek, gerekli duruma göre işlem yapılacaktır. Bu tür kontrollerin masrafı Yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

## MADDE 15. YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

### 15.1. Sabit Malzeme Listesi

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler tamamlanacaktır. Kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda iş süresince kullanılabilir. Aşağıda belirtilen demirbaş malzemelerin kurulumu için gerekli altyapı, ekipman ve teçhizat (deterjan pompası vb. ) yüklenici tarafından karşılanacaktır. Aşağıda belirtilen malzemeler sağlığa zararlı olmamakla birlikte paslanmaz nitelikte olacaktır.

1. Döner Ocağı (paslanmaz çelik, robax camlı, 5 veya 6 radyanlı, motorlu) 2 adet
2. Döner Bıçağı- DICromanium X46 CrMn13 paslanmaz çelik 5 adet
3. Yemek Masası 5 adet (Çelik iskeletli- Yemekhanede kullanılan masalarla uyumlu- Werzalit)
4. Yemek Masası Sandalyesi 20 adet(Çelik iskeletli- Yemekhanede kullanılan sandalyelerle uyumlu- Werzalit)
5. Çelik eldiven (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 5 çift
6. Gastronom küvet (contalı kapaklı, çeşitli ebatlarda, Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)) 60 adet
7. Polietilen Doğrama Tahtası 4 adet (ayaklı, Hijyenik Darbelere Dayanıklı, kırmızı-sarı-beyaz-yeşil renklerde) (190x80x80 cm)

8. Polietilen Doğrama Tahtası 3 adet (80-80-4 cm, sarı-kırmızı-yeşil, Hijyenik, Darbelere Dayanıklı)
9. Sebze yıkama evyesi (150x100x80 cm, su birikintisini önlemek için gidere doğru eğimli, tek gözlü, havuzlu,40 cm derinlikli) 1 adet
10. Sebze yıkama evyesi (150x100x80 cm, su birikintisini önlemek için gidere doğru eğimli, tek gözlü, süzgeçli, 40 cm derinlikli) 1 adet
11. Endüstriyel mutfak evye bataryası-Çift Başlı ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)-1 adet)
12. Yer Ocağı 6 adet (gaz emniyetli, emniyet ventilli, valfli, çift yanışlı, paslanmaz çelik)
13. Gazlı Kuzine (Fırınlı, 6 Ocaklı) 1 adet
14. Seflon Tepsi Toplama Arabası (12 raflı 24 tepsi kapasiteli (Seflon tepsi ölçüsüne uygun) 4 adet
15. Termo Tepsi Taşıma Arabası (20 tepsi kapasiteli – termo tepsilere uygun ölçülerde) 8 adet
16. Kahvaltılık Tabldot Tabak Polikarbon- Kırılmaz(6 gözlü kaşıklık yumurtalık dahil, 18-29-2cm) (Servislerde kahvaltı dağıtımı için) 320 adet
17. Termo Tepsi (Termotray) (Mevcut porselen tabaklara uygun, 5 gözeli) 320 adet
18. Paslanmaz Çelik Bıçak
  - Kırmızı et bıçakları kırmızı saplı ( et doğrama, et açma, kemik sıyırma) 15 adet
  - Sebze bıçakları yeşil saplı, 15 adet
  - Tavuk işleme bıçakları sarı saplı 10 adet
  - Pişmiş besinler kahverengi saplı 5 adet
  - Balık işleme mavi saplı 5 adet
  - Süt ürünleri beyaz saplı 5 adet
19. Paslanmaz Zırh Bıçak 1 adet( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
20. Paslanmaz Börek Bıçağı 3 adet( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
21. Et döveceği 3 adet( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
22. Sebze soyacak ve oyacak 10 adet( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
23. Tavuk makası 2 adet
24. Kepçe,(çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 30 adet
25. Kevgir (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 30 adet
26. Servis Kaşığı (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 20 adet
27. Endüstriyel Çırpma teli (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 10 adet
28. Tel kevgir, (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 15 adet
29. Oval tabanlı mayonez tenceresi ,(çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 5 adet
30. Spatula, maşa (çeşitli ebatlarda) ( Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 20 adet
31. Endüstriyel mutfak robotu seti 1 adet ( 9 adet disk dahil)
  - Yoğun kullanıma dayanıklı olacaktır
  - En az 500kg/saat çalışma kapasiteli
  - Disk özellikleri
  - Rendeleyici bıçak 3 mm 1 adet
  - Küp kesici bıçak 2'li takım 10x10 mm 1 adet
  - Küp kesici bıçak 2'li takım 20x20 mm 1 adet
  - Rendeleyici bıçak 2 mm 1 adet
  - Dilimleyici bıçak 2 mm 1 adet
  - Dilimleyici bıçak 5 mm 1 adet
  - Parmak patates 2'li takım 10x10 mm 1 adet
  - Duvar tipi disk askısı 2 adet

32. Endüstriyel Pleyt Döküm Elektrikli Izgara 2 adet (yeterli kapasitede)

27



33. Et askı arabası – Tabanda, kanların toplanması için indirimli ve gerektiğinde çıkarılıp yıkanabilen tabla bulunan (150x55x170 ebatlarında) 3 adet
34. Konveksiyonlu Fırın 1 Adet (15 tepsi kapasiteli) (Tepsi boyutu 53x65 cm)
35. Pasta Börek Fırını-100'lük 1 Adet
  - Paslanmaz çelik gövde
  - Güvenlik valfi ve termokulplu
  - Pik döküm ızgara ve ocak.
  - Doğalgaz ve LPG dönüşümlü.
  - Çift Kapılı
36. Konveyörlü Bulaşık Makinesi (saatte 1500 tabak yıkama kapasiteli) 1 adet
37. Giyotin Tip Bulaşık Makinesi 3 adet (Kat ofislerinde tabak ve termo tepsi yıkamak için)
38. Bulaşık makinesi basketi 25 adet
39. Bulaşık makinesi çatal-kaşık basketi(bölmeli) 10 adet
40. Derin Dondurucu (600 litre ve üzeri kapasiteli sandık tipi)1 adet
41. Hassas terazi (1 gram hassasiyetli) 2 adet
42. Endüstriyel Tip Platform Terazi (en az 500 kg kapasiteli)
43. Elektrikli et kıyma makinesi 1 adet
  - Soğutmalı, 600 kg/saat kapasiteli, komple paslanmaz çelik gövdeli
  - 220 V
44. Endüstriyel Patates soyma makinesi 1 adet (35kg/sefer ve üzeri)
45. Endüstriyel Narenciye Sıkacağı (Kollu) 1 adet
46. Ev Tipi Katı meyve sıkacağı 1 adet
47. Endüstriyel Hamur Yoğurma Makinesi 1 adet
  - 75 kg hamur kapasiteli
  - 220 V
48. Ev Tipi El Blender Seti 1 adet (850 watt ve üzeri gücünde)
49. Endüstriyel Tost Makinesi (24 dilim)-1 adet
50. Elektrikli Streç Film Makinesi (ısı ayarı 50-300 C,220V, 30-45 cm streç film için kullanılabilir)1 adet
51. Endüstriyel El Blender- Mikser Seti 1 adet
52. Sinekkapan(ensdüstriyel) 2 adet
53. Dolaplı Çalışma Tezgahı (190x70x85 cm) 3 adet
54. Dolaplı Çalışma Tezgahı (130x70x85 cm) 2 adet
55. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (110x35 cm) 4 adet
56. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (90x30 cm) 3 adet
57. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (65x25 cm ) 3 adet
58. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (45x20 cm) 3 adet
59. Kazan Taşıma Arabası( tam iskeletli) 2 adet
60. Ev tipi paslanmaz çelik tencere (16x10cm -20x12.5cm -24x14cm -24x7cm -26x14 cm -26x7 cm her boyuttan 2 adet ( 12 adet)
61. Paslanmaz Çelik Fırın Tepsisi (Konveksiyonlu fırın ölçüsünde, çeşitli derinliklerde) 30 adet
62. Yağ Tavası 8 adet
63. Teflon Tava her boyuttan 2 adet (24cm -26 cm-36 cm ) 6 adet
64. Isıtmalı Servis Arabası 3 adet (Hastanenin yemek asansörüne uygun ölçülerde olacak )
  - Servis arabası aşağıdaki özelliklerde olacaktır.
  - Elektrikli 30-90 derece ısıtmalı
  - GN 1/1 4 veya 5 adet küvet hazneli
  - Havuzlardaki suyu boşaltmak için tahliye vanalı

Gövde ve paneller paslanmaz çelik

Termostatik kontrollü

360 derece döner tekerlekli

Alt dolaplı ve üst stant üzerinde yemek kaşık-çatal ve bıçak koymak için hazırlanmış yuvalar bulunan

65. Servis Tepsisi(seflon, 370×530×20 mm) 400 adet
66. Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) Yemek Kaşığı 750 adet
67. Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) Yemek Çatalı 750 adet
68. Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) Yemek Bıçağı 750 adet
69. Porselen Çorba Kasesi (12 cm) 1000 adet
70. Porselen Çukur Yemek Tabağı(21 cm) 750 adet
71. Porselen Düz Tabak(19 cm) 750 adet
72. Porselen Düz Tabak(17 cm) 750 adet
73. Porselen Kare Kayık Tabak (14 cm) (Termo tepsilere uygun ebatta) 400 adet
74. Porselen Menaj Takımı 40 adet
75. Dispanser Peçete Aparatı 40 adet
76. Çay Otomatı 5 adet (120 bardak kapasiteli 12 lt)
77. Çelik Servis Arabası (2 raflı) 3 adet
78. Çay Otomatı Taşıma Arabası 1 adet
79. Thermo-box Taşıma Kabı(600 lt kapasiteli) 4 adet
80. Paslanmaz Çelik Platform Yük Taşıma Arabası (tam iskeletli) 2 adet
81. Klima 3 adet (Mutfağı yaz ve kış aylarında istenilen sıcaklıkta tutabilecek kapasitede)
82. Problu Nem Ölçer Termometre 10 adet
83. Konserve Açma Makinesi 1 adet
84. Dezenfektanlı Hijyenik Paspas (İç tavası paslanmaz çelik, 80x120 cm ve üzeri) 3 adet
85. Masat 3 adet
86. Mini buzdolabı (Numune Muhafazası için) 1 adet
87. Paslanmaz Çelik kiler erzak rafı 4 katlı 3 adet (tek raf 200 kg taşıma kapasiteli) (60x190x150cm)
88. Paslanmaz Çelik kiler erzak rafı 4 katlı 3 adet (tek raf 200 kg taşıma kapasiteli) (60x90x150cm)
89. Paslanmaz Çelik kiler erzak rafı 4 katlı 5 adet (tek raf 200 kg taşıma kapasiteli) (150x40x150cm)
90. Paslanmaz Çelik ağır yük taşıma paleti 8 adet (500 kg taşıma kapasiteli) (100x100x13 cm)
91. Kombine temizlik kat arabası 1 adet
92. Tekli Tek Kapılı personel giyinme dolabı (40x41x185cm-ahşap veya metal-tüm dolaplar uyumlu) - 14 adet
93. Çift serpantinli 200 L Termosifon
94. Güvenlik kamerası 24 adet (En az HD 720p görüntü kalitesi, en az 25 FPS kayıt hızı, gece görüş destekli, zoom yapılabilir özellikte)
95. Kamera Kayıt Cihazı 1 adet (en az 24 görüntü kanallı, android cihazlar veya windows işletim sistemli bilgisayarlar üzerinden online izleme ve geçmişe yönelik 24 aylık görüntülerin izlenebilmesi gerekmektedir. 24 güvenlik kamerasının en az 720p çözünürlükteki kayıtlarını 24 ay boyunca saklayabilecek kapasitede harddisk içermeli, görüntüler istenildiğinde dışa aktarılabilir nitelikte olmalıdır.)
96. Tripod Turnikeli Yemek Takip Sistemi 1 adet (madde 6.53 ve 6.54'e uygun niteliklerde)

29



**Not:** Yukarıda sayılan malzemelerin dışında hastanemize ait olan ve tutanakla firmaya teslim edilecek olan demirbaşların her türlü bakım onarım yapılacak ve arızaları yüklenici firma tarafında ivedilikle giderilecektir.

Yukarıda belirtilen tüm malzemeler kontrol teşkilatı onayına resim ve teknik özellikleriyle sunulduktan sonra teslim alınacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen demirbaşlar kontrol komisyonunun onayına sunulduktan sonra getirilecektir.

## MADDE 16. KAHVALTI, NORMAL YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ

**16.1. KAHVALTI:** Nöbetçi personel ile hasta ve hasta refakatçilerine her sabah kahvaltı verilir. Bu kahvaltının ne şekilde ve çeşitte sunulacağını idare tespit eder ve firma buna uyar. Ayrıca nöbetçi personele verilecek gece kahvaltısının servis saatleri idarece firmaya bildirilir.

**Normal Kahvaltı İçeriği:** Normal kahvaltı, içecek (süt, meyve suyu, çay, poşet çay veya poşet bitki çayları vb.), şeker, ekmek dışında 3 ayrı çeşit olarak verilecektir. . Reçel-yağ, bal-yağ tek çeşit sayılır. Her gün çeşitlerden en az biri hayvansal kaynaklı olacaktır. Kahvaltıdaki peynir; beyaz, kaşar, labne, eritme, krem ve gravyer peynir, zeytin; yeşil ve siyah, reçel; gül, çilek, kayısı, vişne vb. şeklinde çeşitlendirilecektir. Kışın kakaolu fındık ezmesi, tahin helvası veya tahin pekmez, reçel yerine verilebilir. Ayrıca domates, salatalık ve yeşilbiber bir çeşit gibi mevsimine göre ek olarak verilecektir. Hasta ve refakatçilere her öğün için kişi başına toplam 150 gr. olmak üzere 50'şer gr.lık 3 adet normal ekmek verilecektir.

**Gece kahvaltısı İçeriği:** Nöbetçi personele hastane idaresi ve kontrol teşkilatınca belirlenen saatlerde verilen içecek (süt, meyve suyu, çay, poşet çay veya poşet bitki çayları vb.), şeker, ekmek dışında 5 çeşitten oluşan öğündür. Her gün çeşitlerden en az biri hayvansal kaynaklı olacaktır. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. Kahvaltıdaki peynir; beyaz, kaşar, labne, krem ve gravyer peynir, zeytin; yeşil ve siyah, reçel; gül, çilek, kayısı, vişne vb. şeklinde çeşitlendirilecektir. Kışın kakaolu fındık ezmesi, tahin helvası veya tahin pekmez, reçel yerine verilebilir. Ayrıca domates, salatalık ve yeşilbiber bir çeşit gibi mevsimine göre ek olarak verilecektir. Personel için kişi başı toplam 150 gr. olmak üzere 50'şer gr lık 3 adet normal ekmek verilecektir.

Kahvaltılarda kullanılacak yiyecek ve içeceklerin gramajları ve aylık verilme sayıları aşağıda belirtilmiştir. Diyetisyenin uygun gördüğü durumlarda tabloda yer almayan yiyecekler de istenebilir.

### KAHVALTI ÇEŞİTLERİ PORSİYON GRAMAJLARI AYLIK VERİLME SAYISI

	MİKTAR	AYLIK VERİLME SAYISI
Çay	200 ml	30
Çay ( poşet)	2 g.	30
Bitki çayları ( poşet)	2 g.	30
Süt ( UHT)	200 ml.	15
Meyve suyu	200 ml.	15
Beyaz peynir	40 g	15
Kaşar peynir	30 g	15
Piknik eritme üçgen peynir	25 g	15
Piknik krem beyaz peynir	40 g	15

Piknik labne peynir	40 g	15
Piknik tereyağ	15 g	30
Yumurta	65-70 g	15
Siyah zeytin	30 g	15
Yeşil zeytin	30 g	15
Diyet zeytin	30 g	30
Domates-salatalık	200 g	30
Piknik bal	20 g	15
Piknik tahin pekmez	40 g	15
Kakaolu fındık ezmesi	40 g	15
Piknik reçel	20 g	15
Kesme şeker	10 g	30
Sucuklu yumurta	30 g sucuk 70g yumurta	10
Menemen	200 g	10
Omlet	70g yumurta	10
Poğaç	100 g	10
Kaşarlı tost	60 g kaşar 100 g ekmek	10
Karışık tost	60 g kaşar 30 g sucuk 100 g ekmek	10
Börek	100 g	10
Simit	100 g	10
Çorba	200 g	10
Vb.		

Not: Hangi çeşitlerin hangi gün verileceği hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. Diyetisyen bazı yatan hastaların durumuna özel başka çeşitlerde (3-5 çeşit) kahvaltı hazırlatabilir.

**16.2. ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ:** Normal ve diyet yemekleri belirtilen sayılara göre tuzlu ve tuzsuz olarak ayrı ayrı pişirilecektir. Her öğünde 1. grup yemek esas yemektir. Ekmek, çeşitlerin dışında tutulacaktır. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek verilmemelidir. Öğle ve akşam yemekleri farklı olacaktır. Öğle yemeği sabah, akşam yemeği öğleden sonra pişirilecektir.

### 16.3 YEMEK ÇEŞİTLERİ:

Kahvaltı, normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanacak gramajlar ve aylık verilme sayıları aşağıda ki listelere göre olmalıdır. Ana malzemenin dışında yemeğin içine girebilecek yağ, salça, tuz, baharat, un, garnitür vb. malzemelerin miktarı yemeğin cinsine, servis şekline göre ekte verilen içerikler esas alınacaktır. Firma geliştirdiği standart yemek tariflerini Hastane Beslenme ve Diyetetik Bölümü'ne getirecektir. Uygun görülen menüler uygulanabilecektir.



**1. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ: AYLIK VERİLME SAYISI (TEK ÖĞÜN İÇİN)**

1- Parça ve kuşbaşı Et yemekleri	10-12
2- Köfteler	6-8
3- Etlı Taze veya Dondurulmuş Sebzeler	2-4
4- Kıymalı Taze veya Dondurulmuş Sebzeler	2-4
5- Etlı Kuru Baklagiller	2-4
6- Yumurtalı Yemekler	0-2
7- Tavuklu Yemekler	8-10
8- Balık Yemekleri	0-4

NOT: Dolma, Semizotu, Ispanak vb. Yemekler yoğurtlu verilecektir. Balık yemekleri yanında garnitür olarak salata verilecektir.

**2. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ: AYLIK VERİLME SAYISI (TEK ÖĞÜN İÇİN)**

1- Çorbalar	8-15
2- Pilavlar ve Makarnalar:	30
3- Börekler	4-6
4- Zeytinyağlı Sebze	0-4
5- Zeytinyağlı Baklagiller	0-4
6- Kızartmalar	0-4
7- Zeytinyağlı Dolma	0-4

**3. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ: AYLIK VERİLME SAYISI (TEK ÖĞÜN İÇİN)**

1- Salatalar	4-10
2- Yoğurt	4-10
3- Cacık	4-8
4- Tatlılar	4-8
5- Meyve	4-10
6- Hoşafılar, Kompostolar	4-6
7- Ayran	4-10

Meyve ve Sebzelerin kullanılacağı dönemler aşağıda verilmiştir.

<b>Elma</b>	1 Eylül -1 Mart	<b>Kuru soğan</b>	Her ay
<b>Portakal</b>	15 Ekim- 15 Nisan	<b>Patates</b>	Her ay
<b>Mandalina</b>	15Ekim- 1 Mart	<b>Yeşil soğan</b>	Bulunduğu sürece
<b>Üzüm</b>	15 Temmuz-15 Kasım	<b>Marul</b>	Her ay
<b>Armut</b>	1 Temmuz- 15 Ekim	<b>Hıyar</b>	Her ay
<b>Kayısı</b>	1 Temmuz-15 Eylül	<b>Dereotu</b>	Her ay
<b>Şeftali</b>	1 Temmuz- 15 Ekim	<b>Maydanoz</b>	Her ay
<b>Kiraz</b>	Mevsiminde	<b>T.bezelye</b>	Mevsiminde
<b>Vişne</b>	1 Temmuz - 1 Eylül	<b>T.kabak</b>	Mevsiminde
<b>Çilek</b>	Mayıs- Haziran	<b>Pırasa</b>	Mevsiminde
<b>Muz</b>	Her ay	<b>B.lahana</b>	1 Kasım- 28 Şubat
<b>Taze erik</b>	1 Temmuz-15 Eylül	<b>K.lahana</b>	Bulunduğu sürece
<b>Taze incir</b>	piyasada bulunduğu sürece	<b>Havuç</b>	Her ay
<b>Ayva</b>	15 Eylül-28 Şubat	<b>Ispanak</b>	Mevsiminde

<b>Malta eriği</b>	Mevsiminde	<b>Kereviz</b>	1 Kasım- 28 Şubat
<b>Limon</b>	Her ay	<b>Karnabahar</b>	1 Aralık-28 Şubat
<b>Karpuz</b>	15Temmuz-31 Ekim	<b>Sarma yaprak</b>	Her ay
<b>Kavun</b>	1 Eylül-30 Kasım	<b>Semizotu</b>	1Mayıs-15 Ekim
<b>Dolma biber</b>	30 Haziran-15Kasım	<b>Yeşil biber</b>	Her ay
<b>T.fasulye</b>	1 Mayıs-1 Ekim	<b>Barbunya</b>	Nisan- Haziran
<b>T.bakla</b>	1Mayıs-15 Ağustos	<b>Pathcan</b>	Her ay
<b>Domates</b>	Her ay	<b>Turp</b>	Mevsiminde
<b>Kıvırcık</b>	1Mayıs-31 Aralık	<b>Pazı</b>	Mevsiminde
<b>Taze bamya</b>	15 Haziran-15Ekim	<b>Sarımsak</b>	Her ay
<b>Bal kabağı</b>	Mevsiminde	<b>Nane</b>	Mevsiminde

#### 16.4 DİYET YEMEKLERİ:

Diyet yemekleri (tuzlu/tuzsuz) doktorun gerekli gördüğü hastalara klinik diyetisyenleri tarafından belirlenen kahvaltı, öğle, akşam yemeği ve ara öğünlerde verilen en az 2 en fazla 8 çeşit yiyeceklerdir. Hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetler, hastanın tedavisi için gerekli, günlük enerji ve besin ögesi gereksinimini sağlayacak şekilde ve diyetisyen tarafından belirlenen içeriklere uygun miktar, çeşit, tat, kıvam, görünüş ve kalitede olmak üzere her türlü yiyeceği kapsayacaktır. Özel diyet alan hastaların ve personelin kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri ve ara öğünleri, hastane diyetisyenlerinin belirleyeceği saatte dağıtılacaktır.

Özel diyetlerde, diyete ek olarak bir veya birkaç çeşit yiyecek verilebileceği gibi, bağımsız olarak tüm yiyecek ve yemeklerin cins ve miktarlarını belirtmek suretiyle özel diyet listeleri düzenlenebilir. Diyet yemeklerinin cins ve miktarlarının, hastane diyetisyeninin önerdiği diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur. Diyet yemeği yemek zorunda olan personelin gereksinimleri, hastane diyetisyeninin önerileri doğrultusunda ve personel yemekhanesinde yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

**R1:** Cerrahi klinikleri,yatan hasta servisleri, bebekler ve yoğun bakım hastalarından gerekli görülenlere, belirtilen sayılarda verilir. Çay, limonata, tanesiz komposto-hoşaf, et suyu gibi yiyecekleri kapsar. Sabah, öğle ve akşam verilir. Diyetisyenin gerekli gördüğü hastalara ve personele verilir. Hastalara verilen 1 adet R1 menüsü, 1 ara öğün olarak ücretlendirilecektir.

**R2 (Yumuşak Gıda):** Bebekler, yutma güçlüğü ve benzeri özel durumu olanlarda süt, muhallebi, yoğurt, sebze püreleri, meyve püreleri, et püre, unlu-kıymalı çorbalar, ayran gibi yiyecekleri kapsar. Cerrahi klinikleri, yoğun bakım hastaları ve gerekli görülen servisler için rutin olarak istenilebilir. Sabah, öğle, akşam ve gece öğünü olarak verilebilir. Diyetisyenin gerekli gördüğü hastalara ve personele verilir. Hastalara verilen 1 adet R2 menüsü, 1 ara öğün olarak ücretlendirilecektir.

Diyet tedavisi uygulanan hastalara tedavilerine uygun şekilde; hastane diyetisyenleri tarafından belirlenen listelere göre firma klinik sorumlusu denetiminde kahvaltı ve özel diyet yemekleri sunulacaktır. Diyet kahvaltı ve diyet yemek çeşitleriyle, aylık verilebilme miktarları aşağıda gösterilmiştir. Hastanın tanı ve tedavisine uygun olarak aşağıdaki tabloda bulunmayan yiyecekler talep edilebilir.



## DİYET KAHVALTI AYLIK VERİLME SAYISI PORSİYON GRAMAJLARI

	Aylık verilme sayısı	Miktar
Süt (UHT)	30	200gram
Süt(UHT, Light )	30	200 gram
Peynir (tuzlu, tuzsuz)	30	30 gram
Reçel	30	20 gram
Bisküvi	30	20 gram
Bal reçel yerine	2-3 gün/hafta	20 gram
Yumurta	30	55-60g
Diyet zeytin	20	25 gram
Haşlama patates	30	90 gram
Komposto normal veya tatlı.	30	1 su bardağı
Glutensiz ekmek	İsteğe göre	50gram
Meyve suyu (poşet)	30	200ml
Meyve	30	200gram
Söğüş domates salatalık	30	100 gram
Tuzlu tuzsuz ekmek (poşet)	30	50 gram

<b>DİYET YEMEKLERİ</b>	<b>AYLIK VERİLME SAYISI</b>
Haşlama et (Kemiksiz)	8-12
Köfte	8-12
Tavuk	8-12
Balık	1-2
Çorbalar	30
Sebzeler	30
Pilav-makarna	30
Komposto-hoşaf lar	30
Sütlü tatlılar	30
Pelte	30
Salata (Mevsimine göre)	30
Poşet yoğurt(150 gr)	30
Light yoğurt (150gr)	30
UHT süt(200gr)	30
Light süt(200gr)	30
Laktosuz süt (200gr)	isteğe göre temin edilir
Meyve	30
Proteinsiz Çörek, Glütensiz ekmek	İsteğe göre yapılır/temin edilir.

### 16.5 DİYET ARA ÖĞÜNÜ:

Ara öğünler hastane diyetisyeni tarafından belirlenen çeşit ve miktarda uygun görülen saatlerde aşağıda belirtilen yiyeceklerden servis edilir. Ara öğünler genellikle süt+meyve, yoğurt+meyve, ayran+meyve, vb. şekilde olacaktır. Diyetisyen hastanın durumuna göre aşağıda bulunmayan ara öğünler de verilmesini isteyebilir.

- a. Poşet Çay, (2 gramlık ),
- b. Poşet Süt(200 ml)
- c. Poşet Meyve suyu (200 ml. )
- d. Taze Meyve suyu (200 ml.)
- e. Limonata ( Normal ve tatlandırıcılı )
- f. Komposto ( Normal ve Tatlandırıcılı )
- g. İhlamur (2 gramlık poşet)
- h. Salata ( Söğüş olarak )
- i. Poşet Ayran ( 200 ml. )
- j. Poşet Yoğurt (200 gr. )
- k. Meyve (200 gr)
- l. Bisküvi ( Tatlı, tuzlu )
- m. Sütlaç
- n. Muhallebi
- o. Haşlanmış patates
- p. Haşlanmış yumurta(55-60 gr)
- q. Poşet Roll Ekmek(50 gr.)
- r. Peynir (Tuzlu, tuzsuz )
- s. Kuruyemiş(ceviz, fındık vb.)
- t. Diyetisyen tarafından belirlenen listeye göre poğaça, kek, kurabiye vb.
- u. vb.

#### 16.6 İFTAR YEMEĞİ:

Ramazan ayında iftar vaktinde verilecek olan yemektir. 1. grup yemeğin yanında 2 çeşit 2. grup yemek ve 2 çeşit 3. grup yemek verilecektir. Menü toplamda 5 kaptan oluşacaktır.

İftarda ekmek olarak masalara ramazan pidesi günlük taze olarak bırakılacaktır. Pide miktarı Personel ve refakatçilere toplam 150 gr. olacaktır. Kişi başı 500 ml su verilecektir. Kişi başı 3 adet Hurma ya da 25 gram zeytin verilecektir.

Hastane tarafından tüm personel toplu iftar yemeği verilmesi talep edilebilir. O güne ait iftar menüsüne idarenin talebi doğrultusunda ek olarak meşrubat getirilecektir.

#### 16.7 SAHUR YEMEĞİ:

Ramazan ayında sahur saatinde personele verilecek olan öğündür. Sahur yemeği Gece Kahvaltısı olarak sayılacaktır.

Gece kahvaltı menüsüne ek olarak kişi başı 500 ml su verilecektir.

#### MADDE 17. GRAMAJLAR:

Yemekler hazırlanırken kullanılan gıda maddelerinde bu gramajlardan aşağı inilmeyecektir. Hastanemize yemek hizmetini verecek firmanın uygulayacağı gramajlar ve çıkartılacak yemek çeşitleri aşağıda verilmiştir. Ancak bu listede olmayan yemek çeşitleri de hastane diyetisyenlerince yazıldığı takdirde firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak Beslenme ve Diyetetik Birimince belirlenir.

Diyet ve beslenme bölümü tarafından, gerektiğinde yiyecek maddeleri kazana girmeden veya hazır hale getirilmeden önce iâşe edilecek kişi sayısı ve ekteki şartnamede belirtilen gramajlara uygun olup olmadığı kontrol edilecektir. Gramaj kontrol işlemi gerek görüldüğü takdirde dağıtılan porsiyonlardan yapılır



Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır. Belirtilen sebze gramajları temizlenmiş(ıskartası ayrılmış) miktarlardır.

Adet olarak servis edilecek besinlerde, getirilen besinlerin porsiyon büyüklüğünden kaynaklı oluşan adet eksikliklerini yüklenici firma tamamlamak zorundadır.

Diyetisyenin uygun bulduğu bazı yemeklerin yanına garnitür ve/veya yoğurt verilip 4. kap sayılmayacaktır. Bazı menüler pilav üstü olarak yazılıp 4. Kap sayılmaz.

Personel, hasta ve refakatçilere her öğün için kişi başına toplam 150 gr. olmak üzere 50'şer gr.lık 3 adet normal ekmek verilecektir.

Diyet yemeği yiyen personel ve hastalara her öğün için ortalama 100 gr olmak üzere 50'şer gr.lık 2 adet diyet içeriğine göre; normal, tuzsuz, tuzsuz kepekli, kepekli vb. ekmek verilecektir.

Gramajlarda belirtilen susuz net turşu miktarıdır. Bazı köfte yemeklerine hastane diyetisyenlerince galeta unu ya da ekmek içi eklenmesi talep edilebilir.

### **YEMEĞİN CİNSİ MALZEMENİN CİNSİ MİKTARI**

**NOT: Standart Yemek Gramajlarındaki ' \* ' işareti kemiksiz et ve tavuk miktarını ifade eder. Baharat çeşitleri (diyetisyenlerce eklenebilir) ve tuz miktarları hastane diyetisyenleri tarafından değiştirilebilir.**

#### **ET YEMEKLERİ**

##### **Tas Kebabı**

Dana Eti \* 125 gr.  
Patates 100 gr.  
Domates 25 gr.  
Havuç 20 gr.  
Sivri biber 5 g.  
Soğan(Kuru) 10 gr.  
Salça 7 gr.  
Yağ 15 gr.  
Tuz 1 gr.

##### **Kapama Et**

Dana eti\* 150gr.  
Patates 100 gr.  
Kuru Soğan 20 gr.  
Salça 10 gr.  
Yağ 20 gr.  
Tuz 1 gr.

##### **Yaprak Et Döner**

Dana eti \* 150 gr.  
Dana iç yağı 10 gr.  
Yoğurt 10 gr.  
Kuru Soğan 20 gr.  
Sıvı Yağ 10 gr.  
Karabiber 0,4 gr.  
Kekik 0,4 gr.  
Tuz 1 gr.

##### **Pürelı Dana Rosto**

Dana eti \* 150 gr.  
Patates 100 gr.  
Domates 20 gr.  
Salça 10 gr.  
Un 5 gr.  
Süt 20 gr.  
Yağ 20 gr.  
Tuz 1 gr.

##### **Terbiyeli Haşlama Et**

Dana Eti \* 150 gr.  
Patates 70 gr.  
Havuç 50 gr.  
Yoğurt 20 gr.  
Un 5 gr.  
Yağ 10 gr.  
Yumurta 0,03 adet  
Limon 0,12 adet  
Tuz 1 gr.

##### **Orman Kebabı**

Dana Eti \* 125 gr.  
Patates 100 gr.  
Havuç 25 gr.  
Sivri biber 5 gr.  
Bezelye 20 gr.  
Kuru Soğan 20 gr.  
Sıvı yağ 5 gr.  
Kekik 0,5 gr.  
Tuz 1 gr.