

KOCAELİ SAĞLIK VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ



YERİNDE ÜRETİM YEMEK ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1.AMAC

Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi tarafından ihtiyaç duyulan akademisyen, idari çalışanlar ve öğrenciler için yerinde yemek üretim temini amacıyla bu teknik şartname hazırlanmıştır.

2-İŞİN KONUSU

Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi yerinde üretim yemek hizmeti alınması, İdari, Akademik, çalışan diğer personel ve misafirlere yemek ve sonrası hizmetleri yerine getirmesi sağlanacaktır. Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile idari ve akademik personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin vb. cihazlar ile bina içi ve etrafının temizlenmesi işini üstlenir.

3-İHALE

- **İhale Yılı:** 2024
- **İhale Adı:** Yerinde Üretim Yemek Alım İhalesi
- **İhale No:** 2024/YEMEK

4.TANIMLAR

- **İdare:** Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi
- **Yüklenici:** İş yüklenmek üzere teklif veren gerçek ve tüzel kişi
- **Taraflar:** İDARE ve YÜKLENİCİ

5.İŞVEREN VE İŞİN YAPILACAĞI YER

- **Kurum:** Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi
- **Adres:** Yeniköy Merkez Mah. Ilıca Cad. No:29 Başiskele / İZMİT
- **İşin Yapılacağı Adres:** Yeniköy Merkez Mah. Ilıca Cad. No:29 Başiskele / İZMİT

6.İLETİŞİM

- **Telefon:** 0262 999 80 85
0850 450 28 28
- **E-Mail:** info@kocaelisaglik.edu.tr
- **Web:** www.kocaelisaglik.edu.tr
- **Yetkili Birim:** İdari ve Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı
- **E-Mail:** erhan.emiroglu@kocaelisaglik.edu.tr

7.HİZMETİN KAPSAMI

- Yemek alım ve servis hizmeti,
- Mutfak ekipmanları,

- **Yemek alım ve servis hizmeti,**

Yemekler hijyen kurallarına uygun olarak yüklenici tarafından kantin mutfağında pişirilecektir. Yüklenici firma tarafından görevlendirilen 2 veya gerektiği kadar mutfak personeli tarafından üniversite yemekhanesinde servis için hazırlanarak yemek saatinde servis edilecektir. Yemek saatinin bitiminden sonra servis malzemeleri toparlanacak, yemekhane temizlik ve düzeni alınacaktır. Daha sonra bütün malzemeler yüklenici firma tarafından hijyen temizlikleri yapılarak bir sonraki mesai saati için hazırlanacaktır.

- **Mutfakta bulunması gereken ekipmanlar,**

Tepsi,Tabak,Çatal,Kaşık,Bıçak,Tuzluk,Yağdanlık,Baharatlık,Ekmeklik v.b. ekipmanlar yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Tepsilik ve Yemekleri servis bitim saatine kadar sıcak tutmak için benmari konulması zorunludur.

Tedarikçi firmadan istenilen yemek menüsü;

4 çeşit menülü yemek

- Çorba
- Ana yemek
- Ara yemek
- İçecek/Salata/Tatlı
- Ekmek
- Tuz,Biber,Ketçap,Sirke,Yağ,Sos

Tedarikçi firmadan istenilen ekipmanlar;

- Tepsi
- Tabak
- Çatal,Kaşık,Bıçak
- Tuzluk,Yağdanlık
- Baharatlık
- Tepsilik (Tepsi arabası)
- Benmari

GRUPLAR	HAFTADA
SICAK YEMEK	
Çorbalar	5 kez
ANA YEMEKLER	
Etli, zeytinyağlı kuru baklagiller	1 kez
Etli, zeytinyağlı sebze	1 kez

Küçük parça etli yemekler	1 kez
Köfte çeşitleri	1 kez
Tavuk yemekleri	1 kez
Büyük parça et yemekleri	1 kez
Haşlanmış, kızartılmış,fırınlanmış sebzeli yemek	1 kez
YARDIMCI YEMEKEKLER	
Pirinç pilavı çeşitleri	1 kez
Bulgur pilavı çeşitleri	1 kez
Makarna çeşitleri	1 kez
Börek çeşitleri	1 kez
TATLI VE İÇECEKLER	
Tatlılar	1 kez
Süt ve süt ürünleri	1 kez
Meyveler	1 kez
SALATA GRUBU	
Salatalar ve soğuk mezeler	3 kez

8.GENEL HÜKÜMLER

- Günlük 100 kişilik yemek hizmeti alınacaktır. Bu bir yemek adedi taahhüdü değildir. Yemek imalatı kotası yoktur.
- İş hizmet süresi 1 yıl olacaktır.
- Kesin teminat bedeli 1.000.000TL(birmilyonlira) alınacaktır.Teminat bedeli TL, DÖVİZ, TEMİNAT MEKTUBU veya TEMİNAT SENEDİ olarak verilebilir.
- Yemekhane Demirbaş malzeme listesi EK-1 listede belirtilmiştir.
- Yemekhane mutfak ekipman demirbaşları yüklenici firmaya tutanaklarla birlikte teslim edilecektir.Üretim noktası tek yer olduğu için Ek-1 belirtilen bazı demirbaş listesi kantinle birlikte ortak kullanılacaktır.
- Yerinde yemek üretimi kantin mutfağında yapılacaktır.
- Kantinin mutfak üretim noktası hem kantin hem de yemekhane yemek yapımında farklı iki firma tarafından bir program dahilinde kullanılacaktır. Yükleniciler bu duruma muvafakat etmek zorundadırlar.
- Gruplarda yer alan yemekler haftalık dönüşümlü olarak çıkarılacaktır.
- Her yemek dönemi 1 aylık dönemi kapsar. Her dönem için oluşturulan menü İDARE'ye sunulup onay alınacaktır. Menüde her yemek çeşidi için porsiyon kalori değerleri verilecektir. Verilecek sıcak, ana ve yardımcı yemek, salata, tatlı ve içeceklerin porsiyonları kişiyi doyurabilecek nitelikte olacaktır.
- Menü planlaması yapılırken T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan (2016) “Türkiye Beslenme Rehberi” dikkate alınmalıdır. Bu rehberde de tavsiye edildiği

üzere taze sebze/meyve, süt ve süt ürünleri, balık ve deniz ürünleri menüde sıklıkla bulunmalı, bununla birlikte tuz ve şekerin (sonradan eklenen rafine şeker) menüdeki yemeklerde kullanımı sınırlandırılmalıdır.

- Günlük tüketimin mutabık olunan rakamı geçmesi halinde fark ödenecektir. Sayının azalması halinde durum en geç beş gün içerisinde yazılı olarak yükleniciye bildirilerek ödeme bildirilen sayı üzerinden yapılacaktır
- Haftalık olarak Üniversite tarafından düzenlenecek puantajlar veya üniversitenin veya yüklenicinin kuracağı sistemler/ temin edeceği kart okuma cihazı üzerinden veya yemek yiyen çalışanların isim listelerinden alınacak sayılar ile ortalama kişi âdeti belirlenecektir. Yemeklerin yetersiz gelmesi halinde aynı gün yemek ilavesi yapılacaktır
- Anlaşılan yemek sayıları İdare tarafından beş gün önce bildirimine göre azaltılabilir ve çoğaltılabilir olacaktır.
- Ekmek çeşitlerin haricindedir. Ekmekler 50 gr.'lık poşetli paketler halinde olmalı, tam buğday/kepekli ve beyaz ekmek çeşitleri ile eşzamanlı servis edilmelidir. Tek çeşit ekmek servis edilmeyecektir. Kişi başı en fazla 2 adet verilecektir.
- Su 200 ml'lik ambalajlarda bardak su olarak sunulacaktır. Kişi başı en fazla 1 adet verilecektir.
- Yemeklere tuz ve baharat yemeğin lezzetini bozmayacak şekilde en uygun miktarda konulacaktır. Acı pul biber ve karabiber sonradan eklenecek şekilde masalarda bulundurulacaktır.
- Yoğurt ve ayran gibi süt ürünleri kapalı ambalajda servis edilecektir.
- Yemekler uygun servis sıcaklığında servis edilecektir.
- Yemek ve sonrası hizmetler için 1 personel servis hizmetini yerine getirecektir.
- Yemekler YÜKLENİCİ tarafından kantin mutfağında hazırlanıp İDARE'nin yemekhanesine taşıma usulü servis edilecektir.
- Yemekler 3 çeşit sıcak yemek + yoğurt veya ayran +tatlı veya meyve +Salat bar Grubu+ ekmek olarak 4 çeşit menü olarak hazırlanacaktır.
- Masa üstü sarf sunum malzemeleri (tuz, peçete, baharatlar vb.) YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır.
- İDARE' nin oluşturduğu bir komisyon YÜKLENİCİ depo ve tesislerinde kontrol hakkına sahip olacaktır ve kampüs içinde yemek kontrollerinde bulunabilecektir.
- İDARE dilediği gün ve saat te YÜKLENİCİ firmanın imalat hanesinde denetleme yapabilir.
- YÜKLENİCİ'nin imalatla kullandığı bütün malzemeler Gıda Kodeksine, sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak seçilip kullanılacak yüklenici denetimlerde depolarını İDARE'ye açacaktır.

- Faturalama yemek hizmeti bedeline her gün irsaliye kesilecek ve irsaliye kesiminden itibaren 7' şer günlük faturalar halinde İDARE 'ye fatura edilecektir. Ay sonunda kesilen toplam fatura tutarları takip eden ayın 5'inci gününe kadar hesaba havale edilecektir.
- Her Ayın 25'de bir sonraki ayın yemek listesi İDARE'ye sunulup yapılacak değişikliklerden sonra mönü listesi uygulanacaktır.
- Aylık yemek listeleri yukarıdaki esaslar çerçevesinde her ayın 25'ne kadar İDARE'ye danışılarak yüklenici tarafından hazırlanacaktır. Yüklenici, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapmak istediğinde İDARE'nin onayını alacaktır.
- Onaylanan listeler İDARE'nin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
- Yeteri kadar yemek çıkarılmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır. Fazla kalan yemekten üniversite sorumlu olmayacaktır.
- Yiyecek madde ve malzemelerinin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
- Yemek günlük olarak hazırlanacaktır. Öğle yemekleri sabah pişirilecektir.
- Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.
- Öğle Yemeği servis saatleri 12:00–13.00'dır.İ D A R E ders saatlerine göre önceden yazılı olarak bildirerek yemek servis saatini ayarlama yetkisine sahiptir.
- Yemekhanede yer alan sanat ve kültür çalışmaları ile öğrenci sınavlarının yapıldığı alanlarda bu aktivitelere devam edilecektir. Yüklenici bu aktivitelere yardımcı olacak, çalışmalar için yemekhanelerde üniversitece bir görevli bulundurulacaktır.
- İDARE bünyesinde yapılan çeşitli yemek ve özel organizasyonlarda yüklenici firmadan teklif karşılığında yemek hizmeti alabilir.
- İDARE'nin isteği üzerine akşam mesaileri, etkinlik yemekleri, toplantılar için yüklenici firma asıl yemek sayıları haricinde önceden sayısı bildirilmek üzere yemek yapmakla mükelleftir.
- Yüklenici firma mevcut hafta içi mesaileri haricinde haftasonu mesailerinde çalışan personeller içinde (30) kişiyi aşmamak kaydıyla yemek hizmeti verecektir.
- Yüklenici firma, bu sözleşme kapsamında mevcut hafta içi akşam mesailerinde en az 10 personel olması halinde, etkinlik yemekleri, toplantılar için aynı gün kural olarak sulu yemek içeren farklı bir menüde sayısı önceden bildirilmek kaydıyla yemek hizmeti vermekle yükümlüdür.
- Yüklenici bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır.
- Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.

- İşletmede personelden sorumlu görevli bir eleman bulunmalıdır. Görevlinin ismi üniversiteye bildirilmelidir.
- İşletmede ve yüklenici mutfağında çalışan personelin sağlık raporları ve portör muayeneleri olmalı ve kontrolleri 6 ayda bir periyodik olarak yapılmalıdır.
- Yüklenici yemek servis personeli kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır
- Yemek servis personelleri temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin sürekli temizliği sağlanmalıdır.
- Yemek servis personelleri çalışma esnasında maske, bone ve eldiven takmak zorundadır.
- Oluşturulacak menüler için diyetisyen ve gıda mühendisi görüşü/onayı alınacaktır.
- Yemek servis personelleri her gün temiz ve hijyenik elbiselerle işi başlayacaklardır. Aksi durumda çalışma kıyafetlerinin değiştireceklerdir veya kıyafeti yoksa hijyenik şartları karşılayan başka bir personel o gün yemekhane görev alacaktır.
- Sözleşmeye maddelerine aykırı bir durum veya hizmet olduğunda Her iki taraftan oluşturulacak komisyon ile tutanakla kayıt altına alınarak o günün yemek ücreti ödenmeyecektir.
- Yüklenici, bu teknik şartnamenin konusu olan hizmeti kendi malzeme ve kendi personeli ile imal etmeyi /vermeyi, üniversitenin yazılı onayı olmadan başka yerden yemek getirmeyeceğini ve pişirtmeyeceğini, satın almayacağını, damga, stopaj dâhil tüm vergisel yükümlülüklerin kendisine ait olduğunu beyan kabul ve taahhüt etmiştir. Bu maddenin istisnası yüklenicinin yemeği yetiştirememesi halidir. Bu durumda üniversitenin fesih hakkı baki kalmak üzere üniversite dışarıdan yemek temin etme ve faturasını yükleniciye göndermeye ve kanundan doğan hakları saklıdır.

9.SUNUM

- Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
- Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
- Pişirilen yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise edilecektir.
- Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İDARE'nin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar, trans yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır. Yemeklerde Dana ve tavuk eti kullanılacaktır. Tavuk eti but ve göğüs eti olarak kullanılacaktır. İhtiyaç duyulan kıyma mutfakta hazırlanacaktır. Meyveler mevsim durumuna göre taze ve temiz verilecektir.

- Ekmek günlük taze ambalajlı 50 şer gramlık paketler halinde olmalı (beyaz, kepekli, tam buğday vb. olabilir) olarak mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Hesaplamalarda genel ölçükişi başı 2 paket ekmek olacaktır.
- Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi vb. Yüklenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik ve alüminyum malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
- Yemekhanede tabak, çatal, kaşık ve bıçak yemek yiyen personel sayısından fazla bulundurulacak ve günde bir defa yemek servisinde kullanılacaktır. Servis tepsileri ise yemekhane görevlileri tarafından hijyenik olarak temizlenerek tekrar servis için kullanıma hazır hale getirilecektir.

10.ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

- Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır;
 - Nüfus cüzdanı sureti (Tasdikli)
 - Adli sicil kaydı
 - İkametgah senedi
 - SSK'ya uygun olarak hazırlanmış sigorta işlemlerinin tam olduğunu gösterir belge ve sigorta kartı
 - Eğitim hizmet sertifikaları
 - Yüklenici elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı
 - Sağlık raporu
- Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisine konularak özlük dosyası olarak en geç 15 gün içinde İDARE'ye teslim edilecektir. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.
- Yüklenici çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri işe başlamadan ve değişiklik öncesi Üniversiteye bildirecektir. Personelin işin yürütümü için sahip olması gereken sertifikalar gerektiğinde üniversiteye ibraz edilecektir. Yüklenici tifo, verem, paratifo, diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlara solunum yolu ile bulaşıcı hastalıklara, cilt hastalıklarına yakalanan veya taşıyıcı olan personeli çalıştıramaz. Rutin sağlık kontrolleri yapılacak gerektiğinde istenilen belgeler üniversiteye ibraz edilecektir.
- Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
- İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
- Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
- Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

- Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline portör muayenelerini yaptırmak zorundadır. Yüklenici günü gelen rutin kontrolleri gününden 3 gün önce yaptırıp resmi raporlarını İDARE'ye vermek zorundadır.
- Yüklenici İş Kanunun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir.
- Yüklenici sigortasız, portör muayene kartı ve rutin kontrolleri eksik olan personeli kesinlikle üniversite bünyesinde servis personeli veya firma sorumlusu olarak kesinlikle çalıştıramaz.
- Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
- Yüklenici firma çalışanları üniversite çalışanlarına karşı konuşma ve hareketlerde kesinlikle saygı ve terbiye sınırını aşmayacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık ve şikayet durumunda çözümü yemekhane çalışanları bulmayacak ve hemen yüklenici firma müdürüne yazılı olarak bildirilecektir. Yüklenici firma müdürü konuyu İDARE'ye yazılı olarak bildirerek sorunun çözümünü üniversiteden bekleyecektir.

11.DİĞER HUSUSLAR

- Kontrol Komisyonları yemekhanelerin ve mutfakların her alanında denetim yapabilir.
- Yüklenici gerek esas taahhüt süresi içinde gerekse diğer sebepten dolayı taahhüdün feshine kadar, katma değer vergisi hariç vergi artışları veya yeni vergi ve resim konması, fiyatların yükselmesi, taşıma gibi sebeplerle fazla para verilmesi talebinde bulunamaz. Bu amaçla yemek gramajlarında eksiltme yapamaz. Makul zamanda tarafların mutabakatı ile yapacakları artış bu maddeden müstesnadır.
- Yüklenici Firma, üniversitenin göstereceği yerlerde yemek servisi yapmak zorundadır. Adres değişikliği olması durumunda üniversite, yükleniciye 15 (on beş) gün önce bilgi verecektir.
- Yüklenici firma, üniversitenin göstereceği yerlerde yemek servisinin yapılması için gerekli tüm demirbaş ve mutfak malzemelerini temin etmek zorundadır.
- İDARE'nin belirleyeceği Kontrol Teşkilatı üyeleri (3 asil, 3 yedek) yemeğin kalitesinin tespit edilebilmesi maksadıyla öğlen yemeklerini herhangi bir bedel ödmeden yiyecektir.

Ek-1

1-Yemekhane Demirbaş malzemeleri

2-Yemekhane ve Kantin Ortak Kullanılan Demirbaş Malzemeleri

1- Yemekhane Demirbaş Malzemeleri

DEMİRBAŞ LİSTESİ				
CİNSİ	AÇIKLAMA	MİKTAR		DEMİRBAŞ
PASTA TABAĞI	MELAMİN	106	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
YEMEK TABAĞI	PORSELEN	76	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
KAZAN YIKAMA EVYESİ	75X140X90 CM	1	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
KÜVER ÜNİTESİ (ÇATAL-KAŞIKLIK)	70X60X130 CM	1	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
ÇÖP SİYIRMA TEZGAHI	75X90X85 CM	1	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
BENMARİ	70X140X140 CM	1	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
CAMLI BENMARİ	70X190X135 CM	1	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
TEK EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI	60X160X55 CM	1	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
İSTİF RAFI IZGARALI (4 RAF)	45X137X170 CM	1	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
KASE	ÇORBA KASESİ	98	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
TABAK	PORSELEN YEMEK TABAĞI	108	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
TABAK	YEMEK SERVİS TABAĞI	83	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
TABAK	MELAMİN ÇUKUR TABAK	87	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
TABAK	MELAMİN BÜYÜK BOY PASTA TABAK	58	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
TABAK	MELAMİN ORTA BOY PASTA TABAK	44	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
TABAK	MELAMİN KÜÇÜK BOY PASTA TABAK	74	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
TABAK	PORSALEN ORTA BOY PASTA TABAK	36	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
ÇATAL	YEMEK ÇATALI	115	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ
KAŞIK	YEMEK KAŞIĞI	157	ADET	YEMEKHANE DEMİRBAŞ

2-Yemekhane ve Kantin Ortak Kullanılan Demirbaş Malzemeleri

DEMİRBAŞ LİSTESİ				
CİNSİ	AÇIKLAMA	MİKTAR		DEMİRBAŞ
SERVİS TABAĞI	MELAMİN	61	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
ÇORBA KASE	MELAMİN	44	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
KAHVALTI TABAĞI	PORSELEN	13	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
ÇATAL	YEMEK	87	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
KAŞIK	YEMEK	89	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
TENCERE	BÜYÜK&KÜÇÜK VE ÇORBA	4	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
TENCERE	KÜÇÜK	2	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
TAVA	KROM 7 VE TEFLON (4)	11	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
KÜVET	BÜYÜK 19 VE BUZ 13	32	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
KÜVET	10X17	7	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
KÜVET	27X33	3	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
KÜVET	17X36	5	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
KÜVET	17X32	5	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
4 BRÜLÖRLÜ GAZLI KUZUNE FIRIN	VİTAL GKF9020 / 90X80X85	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
YER OCAĞI	KARACASAN 65X55X45 CM	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
YER OCAĞI	GÜL METAL 60X70X45 CM	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
YER OCAĞI	KARACASAN 55X70X45 CM	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
ELEKTRİKLİ FIRIN	UNOX ROSELLA XFT 195 / 80X75X50 CM	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
GİYOTİN TİPİ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ	MEİKO 75X65X150 CM	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 3 KAPAKLI	70X190X125 CM	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR

TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 2 KAPAKLI	İCEİNOX CTS 330 CR 150X70X85 CM	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
DÖNER OCAĞI 3 RADYANLI	İŞİKSİLVİR 2165 A1	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR
DERİN DONDURUCU	ŞENÖCAK MODEL D512DF 65X155X85 CM	1	ADET	KANTİN VE YEMEKHANE ORTAK DEMİRBAŞLAR

Yukarıda açıkça belirtilen ve 11 maddeden oluşan ihale teknik şartnamesini okudum, uygunluğunu kabul ederek

...../...../..... Tarihinde imzaladım

**KOCAELİ SAĞLIKVE TEKNOLOJİ
ÜNİVERSİTESİ**

İSTEKLİ

Okudum, kabul ediyorum

İmza