

EK-1 YEMEK HİZMETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Giriş, Amaç ve Kapsam

1.1. Bu Şartname, İstinye Üniversitesi yerleşkelerinde verilecek “Yemek ve Yemekhane Hizmet Alımı” işinin kapsamını, teknik şartlarını ve Yüklenicinin yükümlülüklerini belirler. Hizmetin Üniversitenin ihtiyaçlarını tam, kaliteli ve kesintisiz olarak karşılaması esastır.

2. Tanımlar

2.1. Bu Şartnamede geçen ve aşağıda listelenen terimler metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılarında belirtilen anlama gelecektir:

Üniversite: İstinye Üniversitesi

İstekli: İhaleye teklif veren gerçek veya tüzel kişi

Yüklenici: İhale sonucunda kendisiyle Sözleşme imzalanan İstekli

3. Teknik Şartname

3.1. Genel Şartlar

3.1.1. Yüklenici, Üniversitenin mevcut cihaz ve ekipmanlarına (yerleşkelerdeki ekipman listesi EK-1’de) ek olarak ihtiyaç duyduğu cihaz ve ekipmanı kendisi temin eder. Bunların bedeli Üniversiteye fatura edilemez.

3.1.2. Yüklenici, teslim aldığı alanlardaki tüm dekorasyon eksikliklerini (kırık fayans, hasarlı zemin vb.) kendisi giderir. Bunların bedeli Üniversiteye fatura edilemez.

3.1.3. Yemekhanelerdeki oturma düzeni Üniversite tarafından tahsis edilmiştir. Konsept değişikliği Üniversitenin yazılı iznine tabidir.

3.1.4. Ana yerleşkedeki imalathane mutfağında ve diğer yerleşkelerde bulunan tüm demirbaşlar EK-1’de listelenmiştir ve Yükleniciye tutanakla devir teslim edilerek kullanılacaktır. Yüklenici, bu demirbaşların uygunluğunu gösteren yetkili servis raporunu her üç ayda bir Üniversiteye sunar.

3.1.5. Yüklenici, teslim aldığı cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımını Sözleşme süresince kendisi yaptırır. Sözleşme sona erdiğinde teknik cihazları, yetkili servislerinden alınacak çalışır raporuyla birlikte sağlam olarak Üniversiteye teslim eder. Teslim aldığı cihaz ve malzemelerin arızasının giderilememesi, kullanıcı hatasıyla zarar görmesi veya kaybolması halinde Yüklenici bunları aynı marka ürünlerle yeniler. Yüklenici bu yükümlülükleri yerine getirmemezse Üniversite kontrol ve bakımları yetkili servise yaptırır ve bedelini Yükleniciye rücu eder.

3.1.6. Yüklenici, teslim aldığı alanlarda tükettiği elektrik, su ve doğalgaz bedellerinin Üniversitenin süzme sayaç verileri üzerinden kendisine yansıtılmasını kabul eder.

3.1.7. Tüm yerleşkelerdeki yağ tutucu ve gider hatlarının periyodik temizliği, bu hatlarda Üniversitenin onaylayacağı biyolojik ürünle otomatik bakteri dozajlama sisteminin kurulup kesintisiz çalıştırılması, olası tıkanıklıkların derhal giderilmesi ve bu kapsamdaki tüm gider ve sorumluluk Yükleniciye aittir.

3.1.8. Yüklenici, imalathaneye bağlı bacaları en az yılda 1 (bir) kez temizletir ve buna ilişkin belgeleri Üniversiteye sunar.

3.1.9. Yüklenici, yemekhaneye ait tüm havalandırma santrallerinin filtrelerini değişim zamanı geldiğinde değiştirir. Yüklenici bu yükümlülüğü yerine getirmemezse filtreler Üniversite tarafından değiştirilir ve bedeli Yükleniciye rücu edilir.

3.1.10. İstekliler aşağıdaki belgeleri teklifleri ekinde eksiksiz ve geçerli olarak sunmak zorundadır:

ISO 9001: 2015 Kalite Yönetim Sistemi

ISO 14001: 2015 Çevre Yönetim Sistemi

ISO 45001: 2018 İş Sağlığı Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO 22000: 2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO 10002: 2018 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi

TSE HYB (Hizmet Yeterlilik Belgesi)

TSE 13811:2018 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi

İTO Faaliyet Belgesi (Sicil Kayıt Sureti)

Firma Marka Tescil Belgesi

Yüklenici bu belgelerin geçerliliğini Sözleşme süresince korur; süresi dolan belgeyi yenileyerek Üniversiteye sunar.

3.1.11. Yüklenici, imalat alanında Üniversitenin su şebekesini kullanır. Olası su kesintilerinde hizmetin aksamaması için gerekli tedbirleri almak Yüklenicinin sorumluluğundadır.

3.1.12. Yüklenici, planlanan günlük yemek ihtiyacını karşılayacak malzeme ve hizmeti temin eder.

3.1.13. Yüklenici, mekân dizaynı ve kullanılacak iç tefrişatı Üniversite yönetiminin uygunluk vereceği şekilde oluşturacağını, Üniversite'nin onayı olmadan herhangi bir işlem yapmayacağını taahhüt eder.

3.1.14. Yüklenici, gıda sağlık kurallarına uygun, temiz, kaliteli, çiğ, hazır yiyecekleri satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve dağıtım işlerini yapmakla yükümlüdür.

3.1.15. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanacaktır.

3.1.16. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri, tatlandırıcı ve lezzetlendiriciler veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılamaz.

3.1.17. Yüklenici, üniversitenin onaylayacağı markalar ile çalışacaktır. Onaylı marka listesi alternatifleri ile oluşturularak, sözleşme ekine eklenecektir. Listede yapılacak değişiklikler Üniversiteye önceden yazılı olarak bildirilecektir.

3.1.18. Sözleşme kapsamında üretilen yemekler ve kullanılan malzemeler; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve ikincil mevzuatına, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine ve yürürlükteki diğer gıda mevzuatına uygun olacaktır.

3.1.19. Yemeğin pişirilmesi, taşınması, muhafazası ve servisi ile servis sonrası toplama, bulaşık ve yemekhane ile müştemilatının temizliği aşamalarında bu Şartnameye ve ilgili mevzuata aykırılık nedeniyle doğacak her türlü sorumluluk Yükleniciye aittir.

3.1.20. Yüklenici, üretim aşamasından veya tüketime sunulan gıdalardan şahit numune alıp saklama koşullarına göre 72 saat muhafaza edeceğini ve gerekli durumlarda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlillerini yaptıracağını kabul, beyan ve taahhüt eder.

3.1.21. Yüklenici, üniversite personeli (akademik-idari), burslu öğrenci ve ücret karşılığında diğer öğrenci ve misafirlere hizmet verecektir.

3.1.22. Yüklenici, üniversitenin düzenlemiş olduğu etkinliklerde üniversite tarafından talep edilmesi halinde yemekhanede masaya servis yapmayı taahhüt eder.

3.1.23. Yüklenici üniversitenin yazılı ön izni olmadan işletmekten sorumlu olduğu alanları başkalarına devir ve/veya temlik edemez, kiraya veremez, kullandıramaz, yararlandıramaz, ortaklaşa veya iş birliği halinde kullanamaz.

3.1.24. Yüklenici, işletmeyle ilgili herhangi bir yatırımı ancak işin ayrıntılarını gösteren plan, proje vb. belgeleri Üniversiteye sunup yazılı onay aldıktan sonra yapabilir.

3.1.25. Yüklenici, çalıştığı alanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini ilgili kanun ve mevzuata uygun olarak sağlamakla yükümlüdür.

3.1.26. Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülmesi için yeterli sayıda personel istihdam eder ve Üniversitenin bildirdiği veya bildireceği açılış-kapanış saatlerine uyar. Yüklenici en az aşağıdaki sayıda personel çalıştırmakla yükümlüdür; bu sayılar ancak Üniversitenin yazılı onayıyla değiştirilebilir:

Görev	Asgari Sayı
Gıda mühendisi	1
Proje müdürü	1
Diyetisyen	1
Aşçıbaşı	1
Aşçı	3
Aşçı yardımcısı	2
Depocu	1
Garson	2
Bulaşıkçı	5
Karakazan	1
Şoför	1
Kasiyer	1
Servis personeli	2
Toplam	22

3.1.27. Yüklenici, Üniversite ile iletişimi yürütecek yönetici ve diyetisyen düzeyinde yetkili personel görevlendirir.

3.1.28. Yüklenici, personeline yaka kimlik kartı çıkarılabilmesi için personel özlük dosyalarını (işe giriş bildirgesi, vesikalık fotoğraf, adli sicil kaydı, ikamet belgesi, İSG eğitim belgesi ve işe giriş muayene formu) 3 (üç) iş günü içinde eksiksiz olarak Üniversiteye teslim eder. Personel, Üniversiteye giriş ve çıkışlarda bu kartı turnikelere okutmak zorundadır.

3.1.29. Üniversite yönetimince belirlenen Yemek Komisyonu, Yüklenici temsilcileriyle ayda 1 (bir) kez toplanarak menü, şikâyet, etkinlik vb. gündem konularını görüşür ve tutanağa bağlar.

3.1.30. Yemek komisyonu gerek gördüğü durumlarda yemek üretim tesisini, depolarını ve kullanılan malzemeleri denetleme yetkisine sahiptir.

3.1.31. Olası bir genel salgın durumunda alınacak tedbirler karşılıklı istişare edilerek hayata geçirilecek ve yüklenici bu tedbirlere uyum sağlayacaktır.

3.1.32. Yüklenici; en az 3 (üç) yıl fiili sektör tecrübesi olan bir proje müdürü ile en az 3 (üç) yıl fiili sektör tecrübesi ve en az 3 (üç) olumlu referansı bulunan bir aşçıbaşı görevlendirir. Süpervizörlerin en

az 2 (iki) yıl fiili sektör tecrübesi olacak; garsonlar en az lise mezunu olacak ve görevleriyle ilgili hizmet içi eğitime tabi tutulacaktır.

3.1.33. Yüklenici, mutfak ve hizmetlerin mevzuata uygun yürütülmesini koordine etmek ve bundan sorumlu olmak üzere, hizmet verilen her gün bir gıda mühendisi bulundurur.

3.1.34. Yüklenici, işe başlama tarihinden itibaren en geç 45 (kırk beş) gün içinde, çalışanların mahremiyetini ihlal etmeyecek şekilde (giyinme-soyunma odaları hariç) hizmet alanlarında sürekli kayıt yapan bir güvenlik kamerası sistemi kurar ve kayıtları en az 3 (üç) ay saklar.

3.1.35. Yüklenici, hizmet verdiği mutfak ve yemekhaneler için ilgili kurumlardan alacağı İşletme Kayıt Belgesini işe başlama tarihinden itibaren 1 (bir) ay içinde Üniversiteye sunar. Tüm masraflar Yükleniciye aittir.

3.2. Yemek Servisi

3.2.1. Hizmet günleri ve saatleri aşağıdaki gibidir:

- a) Hafta içi (Pazartesi–Cuma): 11:30–16:00 saatleri arasında, belirlenen servis noktalarında öğle yemeği verilir.
- b) Cumartesi ve Pazar: Üniversitenin talep etmesi halinde 11:30–13:00 saatleri arasında öğle yemeği verilir.
- c) Servis noktaları, günleri ve saatleri Sözleşme süresince Üniversite tarafından, Yüklenici ile istişare edilerek değiştirilebilir.
- ç) Sabah ve akşam yemeği: Üniversitenin talep etmesi halinde, Sözleşmedeki birim fiyat esasları çerçevesinde verilir.

3.2.2. Yemek servis noktaları:

- a) Vadi Ana Yerleşke – Hamidiye Mah., Selçuklu Cad., No:4, Kağıthane/İstanbul (4 benmari; imalathane bu yerleşkededir)
- b) H Blok Yerleşkesi – Ayazağa Mah., Kemerburgaz Cad., No:3H/4A Blok, Sarıyer/İstanbul (1 benmari; taşıma yemek)
- c) Topkapı Yerleşkesi – Maltepe Mah., Teyyareci Sami Sok., No:3, Zeytinburnu/İstanbul (1 benmari; taşıma yemek)

3.2.3. Yemek, Vadi Ana Yerleşke imalathanesinde Yüklenici personeli tarafından yerinde üretilir ve H Blok ile Topkapı yerleşkelerine thermobox ile taşınır. Tüm servis noktalarında yemek, Üniversitenin mevcut yemekhane ve araç-gereçleri kullanılarak Yüklenici personeli tarafından self servis olarak dağıtılır. Yemek salonu ve kullanılan tüm araç-gereç, hizmet verilen her gün temizlenir.

3.3. Menü

3.3.1. Yüklenici, aylık menü hazırlayarak her ayın en geç 20'sinde üniversite onayına sunacak ve üniversite tarafından onaylanan menüler esas alınacaktır.

3.3.2. Menü besin ögesi ve kalori hesaplamaları yüklenicinin diyetisyeni tarafından yapılacak; ilan edilen günün menüsünün de kaç kalori olduğu ayrıca belirtilecektir.

3.3.3. Yüklenicinin üniversiteye sunacağı yiyecek ve içecek gramajları EK-2'de sunulmuştur.

3.3.4. Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacaktır. Yemeklerin sunumu hijyenik koşullarda yapılacak ve servis edilen yemeğin görüntüsüne özen gösterilecektir.

3.3.5. Yemeklerde kullanılan etler belediye mezbaha damgalı, sakatat içermeyen yerli dana ve kuzu eti olacak, tavuk eti kullanıldığında tavuklar Üniversite tarafından onaylanan tedarikçilerden satın

alınacaktır. Özellikle mix et olarak tabir edilen soyalı vb. katkı maddeli et ve kaplamalı et ürünleri kesinlikle kullanılmayacaktır.

3.3.6. Salatalarda ve yemeklerde kullanılacak sebzeler ile meyveler taze veya mevsimine göre maruf bir firmanın ürünü olacak ve kullanılmadan evvel sebze-meyve dezenfektanı ile çok iyi yıkanacaktır.

3.3.7. Yoğurt/Ayran/Ekmek kapalı pakette olacaktır.

3.3.8. Yemeklerin sıcaklığı prob termometreler ile kontrol edilecektir.

3.3.9. Pişirilen yemeklerin renk, kıvam, koku ve tadı istenen nitelikte olacaktır. Sıcak yemekler en az 65°C, soğuk yemekler en fazla 4°C sıcaklıkta servis edilecektir.

3.3.10. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcak gıdalar ısıtıcılarda tutulacak; sıcaklık ve süre takibi kayıt altına alınacaktır. Thermobox ile taşınan yemeklerin sıcaklığı çıkışta ve teslim noktasında ölçülerek kaydedilecektir.

3.3.11. Son kullanma tarihi (SKT) kontrol edilmeyen hiçbir gıda ürünü servise sunulmayacaktır.

3.3.12. Yüklenici, 3 (üç) kap yemek ile yanında seçmeli büfe (salata, meze, ayran, tatlı, meyve) olmak üzere toplamda 4 (dört) kap yemek verecektir. Çorba almayan kişi, seçmeli büfeden (tatlı hariç) ikinci bir ürün alabilir.

Birinci Kap : Çorba

İkinci Kap : Kırmızı Et, Beyaz Et ve etsiz alternatifli sebze yemeği olarak her gün 3 çeşit servis edilecektir.

Üçüncü Kap: Pilav, makarna, börek, zeytinyağlı vb.

Dördüncü Kap: Tatlı/meyve/yoğurt/cacık/ayran/salata

Obezite ile mücadele kapsamında seçmeli ürünlerde gazlı içecek, meyve suyu/meşrubat vb. ürün kullanılmayacaktır.

Menü içeriğinde sunulacak çeşit sayısı aşağıda gösterilmiştir.

Menü İçeriği	Sunulacak Çeşit Sayısı
Çorba	1 Çeşit
Ana Yemek	3 Çeşitten 1 Seçmeli
Yardımcı Yemek	2 Çeşitten 1 Seçmeli
Tamamlayıcı	5 Çeşitten 1 Seçmeli

3.3.13. Et yemeklerinde, etler kuzu veya dana etinden kemiksiz olarak pişirilecektir. Soya bazlı et/kıyma türevleri kesinlikle kullanılmayacaktır.

3.3.14. Yemek soslarında lezzet, kıvam, renk, yoğunluk artırıcı MSG ve türevleri kesinlikle kullanılmayacaktır.

3.3.15. Tavuk ve hindi yemekleri but ve göğüs etleri ile yapılacaktır (Boyun ve kanat bölümleri kesinlikle kullanılmayacaktır).

3.3.16. Zeytinyağlı ve sebzeli yemeklerde sebzeler taze, kılıksız veya dondurulmuş olacaktır.

3.3.17. Menülerdeki patates, patlıcan, biber vb. ürünlerin kızartma yerine fırında pişirilmesi esastır.

3.3.18. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı, prina yağı, kullanılmış yağlar, trans yağlar, margarin vb. yağlar kesinlikle kullanılmayacak olup, zeytinyağı, bitkisel sıvı yağlar ve tereyağı kullanılacaktır. Salatalarda yalnızca zeytinyağı kullanılacaktır.

3.3.19. Tatlılar, birinci sınıf evsaf ve özelliğine haiz bulunacaktır. Her türlü tatlının imalatında kullanılan malzemeler iyi kalitede olacak olup, glikoz şurubu, aspartam vb. suni tatlandırıcılar kesinlikle kullanılmayacaktır.

3.3.20. Meyveler, mevsim çeşitlerine göre taze ve temiz verilecektir.

3.3.21. Yüklenici, her ayın son Cuma gününde üniversitenin onayını alarak Üniversite personeline özel bir gün (İtalyan, Fransız, Meksika mutfağından esintiler, Osmanlı Yemekleri, Gaziantep Yemekleri vb. günü) yapmayı kabul, beyan ve taahhüt eder. Günler ve menü yemek komisyonunda değerlendirmeye sunulacaktır.

3.4. Temizlik

3.4.1. Mutfak servis asansörleri, yiyecek giriş alanları, mal giriş alanları ve çöp evsel depolama alanları yüklenici tarafından kendi temin ettiği sarf malzeme ve ekipmanlar ile temizlenecek olup, bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yağları (sıfır atık kapsamında belirlenmiş kurumlara teslim edilerek evrakları ibraz edilecektir), atık suyu birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturmayacaktır. Üniversite sıfır atık kapsamında belgeye sahip olduğu için çöplerin ayrıştırılmış bir şekilde belirlenen alanlara atılması ayrıca önem arz etmektedir.

3.4.2. Yüklenici, yemek üretim personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliklerine dikkat edecektir. Erkek elemanlar saç/sakal/bıyık uzatmayacak, günlük olarak işe başlamadan önce sakal tıraşı olacaktır. Bay ve bayan personel saç bakımlarına dikkat edecektir. Yüklenici personeli lekeli, yırtık, sökkük, düğmesi kopuk, kirli, rengi soluk bir üniforma veya kıyafet ile dolaşmayacak ve güler yüzlü hizmet esas olacaktır. Bu hususlar yüklenici tarafından günlük olarak takip edilecektir.

3.4.3. Yüklenici personeli, mutfak ve servis alanında hijyeni sağlamak için galoş, plastik eldiven ve saçların tamamını örtecek başlıklar ve ağız maskesi kullanacak ve işe başlamadan önce ve tuvalet çıkışında ellerini mutlaka dezenfektanlı solüsyonlarla temizleyecektir.

3.4.4. Yüklenici, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hükümlerine göre yükümlülüklerini yerine getireceğini, personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirini alacağını ve tehlikeli koşullarda çalışmasına izin vermeyeceğini, ayrıca personellerine iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili mevzuat hükümlerini ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini öğretmekle yükümlü olduğunu kabul, beyan ve taahhüt eder.

3.4.5. Yüklenici, personelinin sağlık taramalarını T.C. Sağlık Bakanlığının yemek hizmetlerinde çalışanlara ilişkin güncel mevzuatına uygun olarak, öncelikle Üniversitenin hastanelerinde veya tam teşekküllü bir devlet hastanesinde ya da Hıfzısıhha laboratuvarında yaptırır. Hizmetin devralınmasından itibaren 1 (bir) hafta içinde mevcut tüm personelin, sonrasında işe alınacak personelin ise işe başlamadan önce portör muayenesi ile Hepatit B dahil bulaşıcı hastalık taramaları yaptırılır; bu kontroller en az 3 (üç) ayda bir tekrarlanır. Personel listesi Üniversiteye, sağlık raporlarının birer sureti Üniversitenin işyeri hekimine verilir.

3.4.6. Yüklenici sigortasız, portör muayene kartı ve rutin sağlık kontrolleri eksik olan personel çalıştıramaz.

3.4.7. Yüklenici, hizmet verdiği alanlarda zararlı mücadelesi kapsamında ilaçlamaları periyodik olarak yaptırmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için alan yerleşim planlarını belirlemeli ve sürekli kontrol altında tutmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülerek kayıt altına almalı ve üniversite ile paylaşmalıdır.

3.4.8. Yüklenici, yemek ve yemekhanelerin hazırlanmasında ve yemeklerinde kullanılacak her türlü gıda maddeleriyle pişirme usulleri, muhafazası ve tevzinde, Umumi Hıfzısıhha Kanunu, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve diğer ilgili mevzuat hükümlerine ve Belediye'nin öngöreceği bilumum sağlık koşullarına uygun hareket edecektir.

3.4.9. Yüklenici, yemekhanelerde bulunan masa, sandalye ve genel mahalin temizliğinden direkt sorumludur.

3.4.10. Yüklenici, yemekleri personel ve öğrencilere servis ederken niversite'den yazılı onay aldığı kaliteli tepsi, porselen tabaklar, bu tabaklara uygun kapaklar, atal, bıçak ve kaşığ vb. malzeme kullanacaktır. Hiçbir surette plastik, alüminyum folyo, melamin seramik tabak tarzı ürünler yemek servisinde kullanmayacaktır. Kullandığı porselen tabaklarda çatlak/kırık olmamasına dikkat edecektir. Çatlak/kırık olması halinde derhal yenisi ile değiştirecektir.

3.4.11. Taramalarda enfeksiyon tespit edilen veya portör olduğu anlaşılan personel, tedavisi süresince ve kontrol tetkikleri temiz çıkıncaya kadar çalıştırılmaz; yerine 24 (yirmi dört) saat içinde yeni personel görevlendirilir.

3.4.12. Hastalık, yıllık izin gibi uzun bir aradan sonra işbaşı yapacak personelin bulaşığı hastalık taşımadığı ve çalışmasında tıbbi sakınca bulunmadığı, raporlarıyla birlikte niversiteye yazılı olarak bildirilir. Yanlış, eksik veya hiç bildirim yapılmamasının sonuçlarından Yüklenici sorumludur.

3.4.13. Yüklenici, her personel için Sağlık Takip Kartı oluşturur; mevzuat gereği yapılan tüm tetkik ve takipler bu kartlarda saklanır ve niversitenin incelemesine her zaman açık tutulur.

3.5. Yemek Dağıtım Yerlerinde İstenilen Araç ve Gereçler

3.5.1. Porselen yemek tabağı, porselen servis tabağı, tatlı tabağı, dörtgen salata tabağı, kase, atal, kaşığ, bıçak, tatlı kaşığı, Werzalit-Selfrom yemek servis tepsi, peetelik (her bir masa için), baharatlık, yağdanlık, limonluk vb. ihtiyaç duyulacak tüm malzemeler yüklenici tarafından sunulacaktır.

YEMEK GRUPLARI VE GRAMAJ TABLOSU

Yemekler	Örnek Yemek Adı	Kişi Başı Kemiksiz Çiğ Et Gramajı
Kemiksiz Kırmızı Et	Et Sote – Dana Haşlama – Tas Kebab vb. Çiftlik Kebabı – Orman Kebabı	100 gr
Köfteler	Tüm Köfte Yemekleri	80 gr
Kemikli Tavuk	Piliç Roti – But – Kanat	250 gr
Kemiksiz Tavuk veya Balık	Piliç Sote – Piliç Izgara – Balık Çeşitleri	100 gr
Kırmızı veya Beyaz Etli Sebze Yemekleri veya Dolmalar	Tüm Sebze Yemekleri ve Sarmalar – Dolmalar	50 gr 40 gr
Kıymalı Sebze Yemekleri	Ispanak – Taze Fasulye	40 gr
Kıymalı Bakliyat Yemekleri	Kıymalı Bezelye – Kıymalı Mercimek	40 gr
Kırmızı Etli Bakliyat Yemekleri	Etli Nohut – Etli Kuru Fasulye	40 gr
Et Döner		100 gr
Tavuk Döner		100 gr

Diğer Yemekler	Porsiyon Gramajı
Pilavlar	60 gr
Makarnalar	60 gr
Börekler	90 gr
Meyveler	200 gr
Salatalar	100 gr
Püre	100 gr
Zeytinyağlı Yemekler	100 gr
Tatlılar	100 gr
Kompostolar	200 gr
Yoğurt/Cacık	150 gr

	MALZEME	ADET	EBAT	
1	SERVİS TEPSİ STANDI ARA RAFLIDEKORATİF AHŞAP KAPLAMA	1,00	150*70*85	ANA YERLEŞKE
2	KUVER ÜNİTESİ DEKORATİF AHŞAP KAPLAMA	1,00	70*70*85/135	ANA YERLEŞKE
3	BARDAK SERVİS ÜNİTESİ DEKORATİF AHŞAP KAPLAMA	1,00	70*70*85/135	ANA YERLEŞKE
4	SICAK SERVİS ÜNİTESİ 5 GN 1/1-150 D. AHŞAP KAPLAMA	1,00	190*70*85/135	ANA YERLEŞKE
5	SOĞUK SERVİS BUZDOLABI D.AHŞAP KAPLAMA	1,00	160*70*85/165	ANA YERLEŞKE
6	SOĞUK SERVİS BUZDOLABI D. AHŞAP KAPLAMA	1,00	160*70*85/165	ANA YERLEŞKE
7	NÖTR SERVİS TEZG. ARA RAFLI DEKORATİF AHŞAP KAPLAMA	1,00	140*70*85	ANA YERLEŞKE
8	KASA TEZGAHI TEK ÇEKMECE GRANİT ÜST TABLA	1,00	150*70*85	ANA YERLEŞKE
9	TEPSİ KAYDIRMA STANDI "L" TİPİ 4 BORULU	1,00	280*1180*35/25,2	ANA YERLEŞKE
10	SOS BAHARAT ÜNT.DOLAPLI AHŞAP KAPLAMA(KÜVET DAHİL)	1,00	140*70*85/135	ANA YERLEŞKE
11	KUVER ÜNİTESİ DEKORATİF AHŞAP KAPLAMA	2,00	70*70*85/135	ANA YERLEŞKE
12	BARDAK SERVİS ÜNİTESİ DEKORATİF AHŞAP KAPLAMA	2,00	70*70*85/135	ANA YERLEŞKE
13	SICAK SERVİS ÜNİTESİ 5 GN 1/1-150 D. AHŞAP KAPLAMA	2,00	190*70*85/135	ANA YERLEŞKE
14	SOĞUK SERVİS BUZDOLABI D.AHŞAP KAPLAMA	2,00	140*70*85/165	ANA YERLEŞKE
15	SOĞUK SERVİS BUZDOLABI D. AHŞAP KAPLAMA	2,00	160*70*85/165	ANA YERLEŞKE
16	KASA TEZGAHI TEK ÇEKMECE GRANİT ÜST TABLA	2,00	120*70*85	ANA YERLEŞKE
17	TEPSİ KAYDIRMA STANDI 4 BORULU	1,00	15 MT	ANA YERLEŞKE
18	SOS BAHARAT ÜNT.DOLAPLI AHŞAP KAPLAMA(KÜVET DAHİL)	1,00	140*70*85/135	ANA YERLEŞKE
19	TEK EVYELİ TEZGAH DOLAPLI	2,00	120*70*85	ANA YERLEŞKE
20	ÇALIŞMA TEZGAHI DOLAPLI GRUP ÇEKMECELİ	2,00	190*70*85	ANA YERLEŞKE
21	RAF 4 SIRA IZGARA	2,00	183*61*183	ANA YERLEŞKE
22	MALZEME VE EKMEK DOLABI 1 AD DEVRİLİR Ç. 3AD ARA RAF	2,00	140*60*165	ANA YERLEŞKE
23	SOĞUK BANKET 15 GN 2/1	1,00	90*82*181	ANA YERLEŞKE
24	SICAK BANKET 15 GN 2/1	1,00	90*82*181	ANA YERLEŞKE
	B - SICAK MUTFAK			ANA YERLEŞKE
25	YER OCAĞI 3 YANIŞLI D.G ARABALI	10,00	80*60*55	ANA YERLEŞKE
26	KAYNATMA TENCERESİ D.G İNDİREK	2,00	250 LT	ANA YERLEŞKE
27	ALT STAND	2,00	100*100*40	ANA YERLEŞKE
28	DAVLUMBAZ ORTA TİP FİLTRELİ	1,00	780*300*50	ANA YERLEŞKE
29	KOMBİ FIRIN D.G	2,00	20GN 2/1	ANA YERLEŞKE
30	ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI	1,00	80*120*85	ANA YERLEŞKE
31	DAVLUMBAZ DUVAR TİP FİLTRELİ	1,00	410*140*55	ANA YERLEŞKE
32	IZGARA D.G OLUKLU 90 SERİ	1,00	80*90*85	ANA YERLEŞKE
33	IZGARA D.G DÜZ 90 SERİ	1,00	80*90*85	ANA YERLEŞKE
34	ARA TEZGAH DOLPALI 90 SERİ	2,00	40*90*85	ANA YERLEŞKE
35	FRİTÖZ ELKT. ÇİFT SEPETLİ 90 SERİ	1,00	80*90*85	ANA YERLEŞKE
36	KUZİNE FIRINLI DG 6 YANIŞLI	1,00	120*90*85	ANA YERLEŞKE
37	DAVLUMBAZ DUVAR TİP FİLTRELİ	1,00	500*140*55	ANA YERLEŞKE
38	SICAK BANKET 12 GN 2/1	1,00	90*82*181	ANA YERLEŞKE
39	TEK EVYELİ TEZGAH TABAN RAFLI	1,00	140*70*85	ANA YERLEŞKE
40	BUZDOLABI DEPO TİP ÇİFT KAPILI	1,00	140*80*205	ANA YERLEŞKE
41	KAZAN TAŞIMA ARABASI	2,00	90*70*55	ANA YERLEŞKE
42	FIRIN TEPSİ ARABASI 15 GN 2/1	3,00	59*69*154	ANA YERLEŞKE
43	HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI	2,00	140*70*85	ANA YERLEŞKE
	C - ET VE TAVUK HAZIRLIK			ANA YERLEŞKE
44	EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI	1,00	190*70*85	ANA YERLEŞKE
45	BIÇAK STERİL DOLABI	1,00	10 BIÇAK	ANA YERLEŞKE
46	ET KÜTÜĞÜ 6 CM KIRMIZI	1,00	70*70*85	ANA YERLEŞKE
47	POLİETİLEN ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAF ÇEKMECE 6 CM	1,00	180*70*85	ANA YERLEŞKE

48	ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI	1,00	80*70*85	ANA YERLEŞKE
49	ET KIYMA MAKİNESİ PASLANMAZ SÖK TAK KAFA SOĞUTMALI	1,00	32 NO	ANA YERLEŞKE
50	BUZDOLABI DEPO TİP ÇİFT KAPILI	1,00	140*80*205	ANA YERLEŞKE
51	ÇALIŞMA TEZGAHI	1,00	60*70*85	ANA YERLEŞKE
52	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ	1,00	50 KG	ANA YERLEŞKE
53	KÖFTE ŞEKİLLENDİRME MAK. TEK KONVEYÖRLÜ 3 KALIPLI	1,00	1200 AD/SAAT	ANA YERLEŞKE
54	ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI	1,00	160*70*85	ANA YERLEŞKE
55	POLİETİLEN ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAF ÇEKMECE	1,00	180*70*85	ANA YERLEŞKE
56	EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI	1,00	120*70*85	ANA YERLEŞKE
	D - SEBZE HAZIRLIK			ANA YERLEŞKE
57	ÇİFT EVYELİ TEZGAH TABAN RAFLI	1,00	190*70*85	ANA YERLEŞKE
58	ÖN YIKAMA DUŞU	1,00		ANA YERLEŞKE
59	POLİETİLEN ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAF ÇEKMECE	1,00	190*70*85	ANA YERLEŞKE
60	SEBZE YIKAMA SÜZME TEZGAHI	1,00	190*70*185	ANA YERLEŞKE
61	ÖN YIKAMA DUŞU	1,00		ANA YERLEŞKE
62	ÇALIŞMA TEZGAHI	1,00	70*70*85	ANA YERLEŞKE
63	PATATES SOYMA MAKİNASI FİLTRELİ	2,00	25 KG	ANA YERLEŞKE
64	SEBZE BASMA ARABASI	2,00	75*75*75	ANA YERLEŞKE
65	HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI	1,00	140*70*85	ANA YERLEŞKE
66	SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI AYAKLI	1,00		ANA YERLEŞKE
	E - SOĞUK MUTFAK HAZIRLIK			ANA YERLEŞKE
67	TEK EVYELİ TEZGAH TABAN RAFLI	1,00	70*70*85	ANA YERLEŞKE
68	TEZGAH TİP BUZDOLABI GARNİTÜR ÜNİTELİ 3 KAPI	1,00	200*70*85/135	ANA YERLEŞKE
69	POLİETİLEN ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAF ÇEKMECE	1,00	140*70*85	ANA YERLEŞKE
70	GIDA DİLİMLEME MAKİNASI	1,00	ÇAP 30	ANA YERLEŞKE
71	BUZDOLABI DEPO TİP TEK KAPI	1,00	70*80*205	ANA YERLEŞKE
72	ÇALIŞMA TEZGAHI	1,00	80*70*85	ANA YERLEŞKE
	F - HAMUR HAZIRLIK			ANA YERLEŞKE
73	FIRIN TEPİSİ ARABASI 15 GN 2/1	2,00	59*64*154	ANA YERLEŞKE
74	MERMER ÇALIŞMA TEZGAHI ÜST ÜNİTELİ	1,00	190*70*85/135	ANA YERLEŞKE
75	UN ŞEKER ARABASI PASLANMAZ	2,00	50*50*50	ANA YERLEŞKE
76	TEK EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI	1,00	90*70*85	ANA YERLEŞKE
77	BUZDOLABI DEPO TİP TEK KAPI	1,00	70*80*205	ANA YERLEŞKE
78	PLANET MİKSER 3 DEVİRLİ	1,00	60 LT	ANA YERLEŞKE
79	HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI	1,00	140*70*85	ANA YERLEŞKE
	G - BULAŞIKHANE			ANA YERLEŞKE
80	KİRLİ ALMA VE ÇÖP SIYIRMA TEZGAHI	1,00	160*75*85	ANA YERLEŞKE
81	ÇİFT EVYELİ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ GİRİŞ TEZGAHI	1,00	160*75*85	ANA YERLEŞKE
82	ÖN YIKAMA DUŞU	1,00		ANA YERLEŞKE
83	BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ KONVEYÖRLÜ	1,00	3000 TABAK	ANA YERLEŞKE
84	DAVLUMBAZ	1,00	300*100*50	ANA YERLEŞKE
85	BULAŞIK MAKİNESİ ÇIKIŞ TEZGAHI TABAN RAF	1,00	120*75*85	ANA YERLEŞKE
86	KİRLİ ALMA VE ÇÖP SIYIRMA TEZGAHI	1,00	110*75*85	ANA YERLEŞKE
87	BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ GİRİŞ TEZGAHI ÇİFT EVYE	1,00	160*75*85	ANA YERLEŞKE
88	ÖN YIKAMA DUŞU	1,00		ANA YERLEŞKE
89	BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ GİYOTİN TİP	1,00	1000 TABAK	ANA YERLEŞKE
90	DAVLUMBAZ	1,00	100*100*50	ANA YERLEŞKE
91	BULAŞIK MAKİNESİ ÇIKIŞ TEZGAHI TABAN RAF	1,00	70*70*85	ANA YERLEŞKE
92	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA	3,00	122*61*183	ANA YERLEŞKE
93	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA	1,00	137*61*183	ANA YERLEŞKE

94	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA	1,00	152*61*183	ANA YERLEŞKE
95	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA	1,00	107*61*183	ANA YERLEŞKE
96	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA	1,00	183*61*183	ANA YERLEŞKE
	H - KAZAN VE TENCERE YIKAMA			ANA YERLEŞKE
97	KAZAN VE TENCERE YIKAMA TEZGAHI	2,00	160*90*55/90	ANA YERLEŞKE
98	KAZAN TENCERE BEKLETME	1,00	140*90*55/90	ANA YERLEŞKE
99	DAVLUMBAZ	1,00	480*110*50	ANA YERLEŞKE
100	KEPÇE KEVGİR ASKISI	2,00	100 CM	ANA YERLEŞKE
101	KAZAN VE TENCERE İSTİF RAFLARI 4 SIRA PERFORE DELİKLİ	3,00	190*80*160	ANA YERLEŞKE
	I - MAL KABUL/ÇÖP/MUTFAK GİRİŞ			ANA YERLEŞKE
102	ÇÖP KONTEYNER	3,00	700 LT	ANA YERLEŞKE
103	ÇÖP KONTEYNER	6,00	250 LT	ANA YERLEŞKE
104	YÜK TAŞIMA ARABASI	1,00	100*80*20	ANA YERLEŞKE
105	HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI	1,00	140*70*85	ANA YERLEŞKE
106	TERAZİ	1,00	300 KG	ANA YERLEŞKE
107	DİZDEN KUMANDALI EL YIKAMA EVYESİ	1,00	50*38	ANA YERLEŞKE
8	GALOŞ BONE ELDİVEN KUTUSU	1,00	50*25	ANA YERLEŞKE
109	ÇÖP KUTUSU	1,00	Q 50	ANA YERLEŞKE
110	HİJYEN PASPASI	2,00	90*60	ANA YERLEŞKE
111	GERİ TOPLAMALI TEMİZLİK ÖN YIKAMA DUŞU	3,00	15 MT	ANA YERLEŞKE
112	SİNEK ÖLDÜRÜCÜ FİLM KAPLAMA	6,00	70*32*21	ANA YERLEŞKE
	SOĞUK HAVA DEPOLARI			ANA YERLEŞKE
113	SEBZE SOĞUK ODA ZEMİNSİZ	1,00	760*300*240	ANA YERLEŞKE
114	ET SOĞUK ODA ZEMİNSİZ	1,00	500*300*240	ANA YERLEŞKE
115	ET DERİN DONDURUCU ZEMİNSİZ	1,00	350*300*240	ANA YERLEŞKE
116	HAMUR VE GENEL SOĞUK ODA ZEMİNSİZ	1,00	440*270*240	ANA YERLEŞKE
	SOĞUK HAVA DEPOLARI VE DEPOLAR İSTİF RAFLARI			ANA YERLEŞKE
117	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA RAFLI	9,00	183*61*183	ANA YERLEŞKE
118	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA RAFLI	2,00	183*53*183	ANA YERLEŞKE
119	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA RAFLI	9,00	152*61*183	ANA YERLEŞKE
120	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA RAFLI	12,00	152*53*183	ANA YERLEŞKE
121	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA RAFLI	4,00	137*53*183	ANA YERLEŞKE
122	İSTİF RAFI 4 SIRA IZGARA RAFLI	1,00	122*53*183	ANA YERLEŞKE
123	PLASTİK PALET	5,00	120*80	ANA YERLEŞKE
	YER GİDERLERİ			ANA YERLEŞKE
124	YER GİDERİ ALT HAZNELİ	8,00	30*30*15	ANA YERLEŞKE
125	YER GİDERİ ALT HAZNELİ	1,00	75*30*15	ANA YERLEŞKE
126	YER GİDERİ ALT HAZNELİ	11,00	120*30*15	ANA YERLEŞKE
127	YER GİDERİ ALT HAZNELİ	6,00	165*30*15	ANA YERLEŞKE
128	KUVER UNİTESİ TABAN RAFLI ETRAFI KAPALI AŞÇI TARAfi AÇIK YARIM SERVİS RAFLI (ÇATAL KAŞIK BİÇAK GÖZLÜ) ÖNÜ DEKORATİF AHSAP KAPLAMA	1,00	140*70*85/135	ANA YERLEŞKE
129	BAINMARİE ELEKTRİKLİ 5 GN 1/1 - 150 KÜVET UYUMLU ÇİFT SIRA SERVİS RAFLI TABAN RAFLI ETRAFI KAPALI AŞÇI TARAfi AÇIK ÖNÜ DEKORATİF AHSAP KAPLAMA	1,00	190*70*85/135	ANA YERLEŞKE
130	DAVLUMBAZ ORTA TİP FİLTRESİZ	1,00	200*90*50	ANA YERLEŞKE
131	NOTR SERVİS TEZGAHI TABAN RAFLI ETRAFI KAPALI AŞÇI TARAfi AÇIK TEK SIRA SERVİS RAFLI ÖNÜ DEKORATİF AHSAP KAPLAMA	1,00	60*70*85/135	ANA YERLEŞKE
132	KULE TİPİ BUZDOLABI + 4 SOĞUTMALI AŞÇI TARAfi SÜRGÜ KAPILI ÖNÜ AÇIK STOR GECE PERDELİ İÇİ 2 SIRA CAM RAFLI DEKORATİF AHSAP KAPLAMA	1,00	150*70*160	ANA YERLEŞKE
133	KASA TEZGAHI TABAN RAFLI TEK ÇEKMECELİ ETRAFI KAPALI AŞÇI TARAfi AÇIK T ÖNÜ DEKORATİF AHSAP KAPLAMA	1,00	80*70*85	ANA YERLEŞKE
134	TEPSİ KAYDIRMA STANDI 4 SIRA BORULU	1,00	510*35*3	ANA YERLEŞKE
135	ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI ETRAFI KAPALI AŞÇI TARAfi AÇIK	1,00	190*70*85	ANA YERLEŞKE
136	TEMİZ TAKIM İSTİF RAFI 4 SIRA RAFLI ARKASI VE YANLARI AÇIK (AĞIR YÜKE UYGUN)	1,00	140*60*150	ANA YERLEŞKE
137	BANKET ARABASI ELEKTRİKLİ 12 ADET 2/1 KÜVET KAPASİTELİ	1,00	84*92*198	ANA YERLEŞKE
138	MOBİL BULAŞIK TOPLAMA VE TAŞIMA ARABASI (ENDÜSTRİYEL TEKERLEKLİ AĞIR YÜKE DAYANIKLI , TAŞIMAYA UYGUN)	2,00	100*70*70	ANA YERLEŞKE

139	BOŞ TEPİ TOPLAMA ARABASI ÇİFTLİ ETRAFI KAPALI ÖNÜ AÇIK	5,00	27 TEPİ	ANA YERLEŞKE
140	PORSELEN TUZLUK	26		ANA YERLEŞKE
141	PORSELEN K.BİBERLİK	26		ANA YERLEŞKE
142	PORSELEN KÜRDANLIK	42		ANA YERLEŞKE
143	KÜRDANLIK VAZO	26		ANA YERLEŞKE
144	ÇUKUR YEMEK TABAK	570		ANA YERLEŞKE
145	CACIK KASE	330		ANA YERLEŞKE
146	DÜZ PİLAV TABAK	475		ANA YERLEŞKE
147	DÜZ TATLI TABAĞI	435		ANA YERLEŞKE
148	13 CM KAYIK TABAK	105		ANA YERLEŞKE
149	15 CM KAYIK TABAK	65		ANA YERLEŞKE
150	12 CM (ÇORBA) JOKER KASE	310		ANA YERLEŞKE
151	CAM KASE PAŞABAHÇE	80		ANA YERLEŞKE
152	TATLI ÇATAL	175		ANA YERLEŞKE
153	TATLI KAŞIK	325		ANA YERLEŞKE
154	TATLI BİÇAK	320		ANA YERLEŞKE
155	YEMEK KAŞIK	105		ANA YERLEŞKE
156	YEMEK ÇATAL	65		ANA YERLEŞKE
157	YEMEK BİÇAK	175		ANA YERLEŞKE
158	37*53 POLIFORM TEPİ KREM RENK	900		ANA YERLEŞKE
159	SANAYİ TİPİ TOST MAKİNASI 2 GÖZLÜ R80	1		ANA YERLEŞKE
160	GN KÜVET 1/1/100 DELİKLİ SÜZGEÇ	8		ANA YERLEŞKE
161	GN KÜVET 1/1 30LUK	23		ANA YERLEŞKE
162	GN KÜVET 1/1 15LİK	48		ANA YERLEŞKE
163	GN KÜVET 1/1 60LİK	102		ANA YERLEŞKE
164	GN KÜVET 171 90LİK	7		ANA YERLEŞKE
165	GN KÜVET 1/1 KAPAK	4		ANA YERLEŞKE
166	GASTRONOM KÜVET KAPAĞI 1/1'E GÖRE	60		ANA YERLEŞKE
167	GASTRONOM KÜVET KAPAĞI 1/2'YE GÖRE	6		ANA YERLEŞKE
168	FIRIN TEPİ 5 CM'LİK 40*60*5	8		ANA YERLEŞKE
169	FIRIN TEPİ 10 CM'LİK 40*60*10	42		ANA YERLEŞKE
170	TEL KEVGİR 17 CM	2		ANA YERLEŞKE
171	KEPÇE NO 1	1		ANA YERLEŞKE
172	KEPÇE NO 2	10		ANA YERLEŞKE
173	KEPÇE NO 3	2		ANA YERLEŞKE
174	KEPÇE NO 4	5		ANA YERLEŞKE
175	KEPÇE NO 5	2		ANA YERLEŞKE
176	KEPÇE NO 6	2		ANA YERLEŞKE
177	KEPÇE NO 7	5		ANA YERLEŞKE
178	KEPÇE NO 9	3		ANA YERLEŞKE
179	KEVGİR NO 1	4		ANA YERLEŞKE
180	KEVGİR NO 2	6		ANA YERLEŞKE
181	KEVGİR NO 3	4		ANA YERLEŞKE
182	KEVGİR NO 4	1		ANA YERLEŞKE
183	KEVGİR NO 6	1		ANA YERLEŞKE
184	SPATULA	1		ANA YERLEŞKE
185	MAKARNA MAŞA	6		ANA YERLEŞKE
186	SALATA MAŞA	6		ANA YERLEŞKE
187	IZGARA MAŞA 65 CM	5		ANA YERLEŞKE
188	PORTAKAL SIKMA KOLU	1		ANA YERLEŞKE

189	TABAK BASKET	6		ANA YERLEŞKE
190	ÇATAL KAŞIK BASKET	7		ANA YERLEŞKE
191	BARDAK BASKET	15		ANA YERLEŞKE
192	ÇIRPMA TELİ KROM NO:4	1		ANA YERLEŞKE
193	ÇELİK SÜZGEÇ 80/16	2		ANA YERLEŞKE
194	HASIR EKMEK SEPETİ	4		ANA YERLEŞKE
195	SALAM DİLİMLEME MAKİNASI	1		ANA YERLEŞKE
196	KIZARTMA TELİ	2		ANA YERLEŞKE
197	BAHARATLIK 4 'LÜ	2		ANA YERLEŞKE
198	ÇELİK SÜZGEÇ 50*12	3		ANA YERLEŞKE
199	ÇELİK SÜZGEÇ 60*12	2		ANA YERLEŞKE
200	LİMONATA MAKİNASI MOTORLU	1		ANA YERLEŞKE
201	REŞO	1		ANA YERLEŞKE
202	PİLAV SÜZGEÇİ 50*12	2		ANA YERLEŞKE
203	FIRIN TEPSİSİ KAPAĞI 60*45	10		ANA YERLEŞKE
204	ÇAY FİNCANI VE TABAĞI	60		ANA YERLEŞKE
205	27 CM MAKARNA TABAK	24		ANA YERLEŞKE
206	RENDE	1		ANA YERLEŞKE

	MALZEME	ADET	
1	ÇEKMECELİ NÖTR TEZGAH	1	HBLOK
2	NÖTR TEZGAH KAPAKLI	1	HBLOK
3	CAM TEŞHİR DOLABI	1	HBLOK
4	BENMARİ, TABAK RAFLI	2	HBLOK
5	NÖTR RAFLI TEZGAH KUVER ÜNİTELİ	1	HBLOK
6	SÜRGÜLÜ KAPAKLI NÖTR TEZGAH	1	HBLOK
7	EVYE	1	HBLOK
8	METAL 3 KATLI RAF	1	HBLOK
9	BANKET ARABASI	1	HBLOK
10	SOĞUK DİK DOLAP	2	HBLOK
11	3 KATLI METAL RAF	3	HBLOK
12	500LÜK BULAŞIK MAKİNESİ	1	HBLOK
13	BULAŞIK MAKİNESİ ÇIKIŞ TEZGAHI	1	HBLOK
14	2KATLI TAŞIMA ARABASI	2	HBLOK
15	YER TİPİ EVYE	1	HBLOK
16	ÇÖP SIYIRMA TEZGAHI	1	HBLOK
17	SALON MASA	75	HBLOK
18	SALON SANDALYE	300	HBLOK
19	MALZEME TAŞIMA ARABASI	2	HBLOK
20	TEPSİ ARABASI	6	HBLOK

	MALZEME	ADET	
1	ÇEKMECELİ NÖTR KASA TEZGAHI	1	TOPKAPI
2	RAFLI NÖTR TEZGAH	2	TOPKAPI
3	5 GÖZLÜ TABAK RAFLI BENMARİ	1	TOPKAPI
4	CAM TEŞHİR DOLABI	2	TOPKAPI
5	NÖTR RAFLI TABAK TEZGAHI	1	TOPKAPI
6	KUVER ÜNİTESİ	1	TOPKAPI
7	RAFLI NÖTR TEZGAH	1	TOPKAPI
8	BANKET ARABASI	1	TOPKAPI
9	SOĞUK DOLAP	2	TOPKAPI
10	KAPAKLI NÖTR TEZGAH	2	TOPKAPI
11	EVYE	1	TOPKAPI
12	TEL 3 KATLI RAF	1	TOPKAPI
13	TELEVİZYON	1	TOPKAPI
14	BAHARAT – SOS TEZGAHI	1	TOPKAPI
15	TEL 3 KATLI RAF	4	TOPKAPI
16	NÖTR TEZGAH	2	TOPKAPI
17	TÜNEL BULAŞIK MAKİNESİ	1	TOPKAPI
18	EVYE	1	TOPKAPI
19	TEPSİ TAŞIMA ARABASI	10	TOPKAPI
20	6KİŞİLİK SALON BEYAZ MASA	22	TOPKAPI
21	4KİŞİLİK SALON BEYAZ MASA	23	TOPKAPI
22	SALON BEYAZ SANDALYE	190	TOPKAPI