



T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı: 85637428-934.99/ 92

09/11/2022

Konu: 2023 Yılı İlçe Kampüsleri Taşımali Hazır Yemek Alımı (Yaklaşık Maliyet)

Sayın.....

Üniversitemiz Develi, Tomarza, Pınarbaşı, İncesu, Yeşilhisar, Bünyan ve Yahyalı Kampüslerinde bulunan Öğrenci ve Personel Yemekhanesinde Öğrenci ve Personellere hizmet vermek amacıyla 2023 eğitim - öğretim yılında dağıtılmak üzere, aşağıda belirtilen miktarlarda "2023 Yılı İlçe Kampüsleri Taşımali Hazır Yemek Alımı" işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi amacıyla yaklaşık maliyet oluşturmak amacıyla yemek birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu yaklaşık maliyet için tespit edilecek olan birim fiyatların 16.11.2022 tarihi saat 11.30'a kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

S.N	Mal/Hizmetin adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Tutar
1	Develi Kampüsü Taşımali Hazır Yemek Alımı (4 Çeşit)	19.000	Adet		
2	Tomarza Kampüsü Taşımali Hazır Yemek Alımı (4 Çeşit)	10.000	Adet		
3	Pınarbaşı Kampüsü Taşımali Hazır Yemek Alımı (4 Çeşit)	8.000	Adet		
4	İncesu Kampüsü Taşımali Hazır Yemek Alımı (4 Çeşit)	8.000	Adet		
5	Yeşilhisar Kampüsü Taşımali Hazır Yemek Alımı (4 Çeşit)	7.000	Adet		
6	Bünyan Kampüsü Taşımali Hazır Yemek Alımı (4 Çeşit)	7.000	Adet		
7	Yahyalı Kampüsü Taşımali Hazır Yemek Alımı (4 Çeşit)	4.000	Adet		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek: 1 Adet Teknik Şartname (17 Sayfa)

T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
2023 YILI İLÇE KAMPÜSLERİ TAŞIMALI HAZIR YEMEK ALIM
(DEVELİ, TOMARZA, PINARBAŞI, İNCESU, YEŞİLHISAR, BÜNYAN ve YAHYALI KAMPÜSLERİ)
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1.HİZMETİN KONUSU

Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı **Develi, Tomarza, Pınarbaşı, İncesu, Yeşilhisar, Bünyan ve Yahyalı Kampüslerinde** 01/01/2023 tarihinden **31/12/2023** tarihine kadar Üniversite idaresince onaylanan yemek listesine ve yemeklerin içine giren malzemeler ile bunların standart gramajları listesine göre malzeme dahil her türlü yemek hazırlama, pişirme ve bu yemeklerin Kayseri Üniversitesi İlçe Kampüs Yemekhanelerine taşıyarak dağıtımı, servisi ve sonrası hizmetleri (temizlik, ilaçlama vs.) zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesine ait teknik özellikleri, hizmetin ifasını, muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları kapsar ve toplam öğle yemeği adeti: **Develi Kampüsü için 19.000 adet, Tomarza Kampüsü için 10.000 adet, Pınarbaşı Kampüsü için 8.000 adet, İncesu Kampüsü için 8.000 adet, Yeşilhisar Kampüsü için 7.000 adet ve Bünyan Kampüsü için 7.000, Yahyalı Kampüsü 4.000 adettir.**

2.HİZMETİN İFA YERİ

Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı Develi, Tomarza, Pınarbaşı, İncesu, Yeşilhisar, Bünyan ve Yahyalı Kampüslerinde bulunan öğrenci yemekhaneleri olup; ayrıca üniversite idaresince ihtiyaç duyulan yerlerde de yürütülecektir.

3. HİZMETİN İFA ŞEKLİ ve TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Sözleşme tarafları bu şartnamenin diğer maddelerinde ve eklerinde yer alan yükümlülükleri yanında aşağıdaki hususları da yerine getirmekle yükümlüdürler.

3.1. Sözleşmenin imzasından sonra yüklenici firma, sözleşmede yazılı süre içinde, idare tarafından yemek salonlarında bulunan malzemelerin kontrol ve sayımı yapılarak teslim edildikten sonra hizmeti ifaya başlar. Bu hususta her iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir.

3.2. Yüklenici, kendisine teslim edilen her türlü demirbaş malzeme, alet-ekipman, teknik donanımları vs. işin sonuna kadar korumak, gerektiğinde bakım-onarımını yaptırmak ya da yerine yenisini almak ve işin bitiminde aynen teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir.

3.3. Yüklenici firma, yemek hazırlama ve pişirme için gerekli yemek malzemesini "**Standart Gramaj Listesi**" kriterlerine uygun olarak temin etmekle mükelleftir. Doğabilecek her türlü sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

3.4. Yemek hazırlama, pişirme, dağıtım ve servisi için gerekli tüm malzemeler yüklenici firma tarafından temin edilecektir. İş bitiminde yüklenici kendi temin ettiği araç-gereç ve malzemeyi geri alabilecektir. Yüklenicinin temin edeceği alet-ekipmanlar sağlık açısından risk oluşturmayan özellikte ve **TSE standartları ve ilgili kanun, tüzük, yönetmeliklere uygun vasıfları** taşımak zorundadır. Yiyecek-içecek üretiminde kullanılan ve yiyecekler temasta bulunan her türlü araç-gereç kolay temizlenebilen, girintili, çıkıntılı ve köşeli olmayan, sağlam, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceğe kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır.

3.5. Yüklenici firma yetkili kurumlardan alınmış **İŞLETME KAYIT BELGESİNE** 'ne sahip olmalıdır ve bu belgeyi üniversite idaresine ibraz etmek zorundadır. Birinci derecede sorumlu firma yetkilisi, üniversite idaresi ile diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ve özellikleri ile yemek hizmetinde idarenin uyguladığı

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCÜRT
Aşçıbaşı

yiyecek ve sağlık politikasını doğru yorumlamak, bütün personel ve öğrencilerin optimum beslenme standartlarının devamlılığını sağlamaktan sorumludur. Yüklenici firma **TS 8985** standardı ve bu standarda atıfta bulunan standartlara uygun nitelikleri taşımalıdır.

3.6. Yemekler, niversite idaresine bağlı gıda mühendisinin hazırlamış olduğu yemek listesine göre 4 kap yemek şeklinde, standart gramaj listesinde belirtilen malzemeler ve gramajları esas alınarak; adı geçen tüm kampüsler için iştirakçi firmanın yemek fabrikasında pişirilip, **Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı adı geçen tüm kampüslerde bulunan ğrenci, personel ve niversite idaresince ihtiyaç duyulan yerlerde** de servis edilecektir. Yemeklerin taşıma işi gerçekleştirilirken yemeklerin sağlıklı, hijyenik, soğuk yemeklerin soğuk, sıcak yemeklerin sıcaklığının sağlanması için gerekli tüm tedbirler firma tarafından alınacaktır. Pişirme işi en son teknolojiye uygun usullerle yapılacak mutfak ve yemekhanelerde bulunması gereken alet ve makinelerle yapılacaktır. Sıcak yemeklerin idarenin istediği zaman ve sürede retilbilmesi için ihtiyaç duyulan alet-ekipmanın temininden müteahhit firma sorumlu olacaktır.

3.7. Yemekler tüketildikleri gün retilcektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır.

3.8. Yemekler standartlara uygun kalitede, sağlıklı, nefaset ve gramaj yönünden tatmin edici olmalıdır. Yemeklerin içine giren malzemeler **eşit, Gramaj ve Kalite Kriterleri** yönünden **"Standart Gramaj Listesi"** kriterlerine ve **Türk Gıda Kodeksi'**ne uygun olmak zorundadır.

3.9. Yüklenici firma diyetisyen ve/veya gıda mühendisi tarafından günlük çıkarılan yemeklerin tümünden ayrı ayrı steril kaplara şahit yemek örneklerinin alınması, **72 saat** uygun koşullarda saklanması sağlanması zorunludur. Üniversite kontrol teşkilatının uygun gördüğü hallerde her ihtiyaç duyulduğunda ilgili şahit yemek örneklerinin, bedelini yüklenici firmanın karşılması kaydıyla yetkili devlet kurumlarınca **"Fiziksel, Kimyasal, Toksikolojik, Mikrobiyolojik vb Analizlerinin"** yapılmasının sağlanması ve gerekli raporların niversite kontrol teşkilatına ibrazı yüklenici firma sorumluluğundadır.

3.10. Yemek hazırlama, pişirme ve servis işlemleri modern teknolojiye uygun yöntemlerle ve gerekli alet araç kullanarak ve kalifiye aşılarla yapılacaktır. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda (65°C'nin üzerinde; özellikle et pişirilirken i ısısının 72°C'nin üzerinde olması sağlanacak) pişirilecek, yemeklerin pişirilme i ısıları yüklenici tarafından tedarik edilen yemek termometresi ile kontrol edilecektir. Servise hazır hale getirilen sıcak yemekler servis zamanına kadar, en az 67°C'yi sağlayacak bir sistemde bekletme işlemine tabii tutulacak ve servis süresince de bu sıcaklığın devamı sağlanacaktır. Soğuk yemekler ise +1°C - +4°C ve aralığında muhafaza edilecektir. Servis süresince sıcaklığı ise +4°C ile +10°C arasında olacaktır. Sıcaklık kontrollerinin kayıtlarının tutulması yükleniciye aittir. Hazırlık, retim ve servis sürecinde tüm çalışanlar disposable maske, bone, eldiven kullanacaktır.

3.11. Pişirilen yemekler yemek dağıtım yerlerine ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen gastronom elik kaplarda ve servise uygun van tipi arabalarla firma tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler firma tarafından temin edilecektir.

3.12. Yemeklerin diğer birimlere ulaşımı esnasında yemeğin kalitesinde bozulma görüldüğü takdirde servise sunulması engellenecektir. Böyle bir durumda yüklenici firma, servise çıkması uygun olmayan yemeğin yerine piyasadan idarenin istediği yemeği sağlayıp, zamanında servise sunmakla yükümlüdür.

3.13. Mutfakta pişen yemekler benmariler ve ısıtma fırınları aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır.

3.14. Her masada biberlik, krdanlık (krdanların her biri ambalajlı olacak), cam su bardağı, cam sürahi, kağıt peçete ve üstü kapalı olan ekmek sepeti bulundurulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (ekmek, su, peçete, v.s.) hemen giderilecektir. **Tuzluklar Sağlık Bakanđı'nın bildirdiği yasa gereği ayrı bir masada 1 gr'lık şekilde isteyenine alacağı şekilde servis edilecektir.**

3.15. Üniversitemize bağlı birimlerde yemek servisi idarece belirlenecek saatler arasında firma tarafından yapılacaktır.


Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi


Arş. Gör. Ayşe Sena şAHİN
Diyetisyen


Eren ÖZCURT
Aşibaşi

3.16. Servis esnasında kullanılacak olan çatal, bıçak, kaşık, tepsi bardak, tabak gibi malzemeler firma tarafından yeterli sayıda temin edilerek hazır bulundurulacaktır.

3.17. Servis, yemek hizmeti verilen her okulda tabldot self-serviste yapılacaktır.

3.18. Öğrenci ve Personel için içme suyu firma tarafından karşılanacaktır.

3.19. Sütlaç, aşure, muhallebi, puding, suphangle vb. tatlıların servisi sağlık standartlarına uygun en az 200 gramlık tek kullanımlık (disposable) kaplarda servis edilecektir.

3.20. Servis malzemeleri firma personeli tarafından toplanacak ve yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde bulundurulacaktır. Servisin bitiminde servis yapılan mekanlar ve yemekhaneler servis sonrasında hemen hijyenik koşullarda temizlenecek ve bu temizlik idaremiz tarafından denetlenecektir. Toplanan servis tepsisi, tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb. tüm araç-gereçler vakit geçirilmeden hijyenik koşullarda temizlenecek ve bir sonraki servise hazır hale getirilecektir. Firma idarenin uygun göreceği servis sonrası kullanılacak her türlü temizlik malzemesini kendisi temin edecektir. Toplanan yemek artıkları usulüne uygun olarak, sızdırmaz naylon torbalar içinde firma tarafından çöp merkezlerine götürülecektir. Yemekhanelerin, servis sonrası faaliyet gösterilen mekanların, buralarda kullanılan lavabo, tuvalet ve bu gibi yerlerin temizliği malzemesi ile birlikte firmaya aittir. Bu aşamalarda meydana gelecek arızalar, kırılma ve kaybolmalar firma tarafından giderilecektir. Yemekhanelerde kullanılan masa örtülerinin ve yerlerin bakım ve temizliği firmaya aittir. Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren (antibakteriyel içerikli) sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işlemi kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Tuvalet çıkışlarında dezenfektan içeren paspas bulunmalı ve personele iş öncesi ve iş sonrası duş alabilecekleri zaman ve olanaklar sağlanmalıdır.

3.21. Yüklenici firma tarafından temin edilecek ve kullanılacak her türlü temizlik malzemesi, sağlık ve hijyen kurallarına ve ilgili TSE standartları, kanun, tüzük, yönetmeliklere uygun özellikte olacaktır. Temizlik malzemeleri, firma tarafından temin edilecek ve TSE, ISO 9001-9002 belgesine ve T.C. Sağlık Bakanlığı onayına sahip firma ürünlerinden seçilecektir.

3.22. Yüklenici firma, hizmet vereceği Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı tüm kampüs yemekhanelerinde, TSE ve yetkili devlet kurumlarınca belirlenmiş "Standart Hijyen Kuralları"na (hizmete konu olan sahalar, bina ve çevresi hijyen-sanitasyonu, çalıştıracağı personelin kişisel hijyeni, gıda hijyeni vb kurallarına) uymakla mükelleftir.

3.23. Firma çalıştırdığı mekanlarda personelin iş sağlığı ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk firmaya aittir. Firma idaremizle muhatap olabilecek bir yetkilisini sürekli olarak yemekhanede bulunduracaktır, işin başlamasıyla beraber bu yetkili firma tarafından idaremize yazılı olarak bildirecektir.

3.24. Yüklenici firma, çalıştıracağı personelinin sağlık raporu için akciğer grafisi, hepatit markerları (Hbs Ag, Anti Hbs vs, veya total IgG) ve HIV tetkikleri, boğaz kültürü, gaita kültürü, gaitada parazit testleri işe başlamadan önce (T.C. Sağlık Bakanlığı'nca Onaylanmış Resmi Hastanelerde) yaptırmak ve sonuçların tamamını üniversite idaresine sunmakla mükelleftir. Yüklenici firma, çalıştırdığı personelin 3 ayda bir portör (boğaz kültür, gaitada parazit vb) muayenesi yaptırmak, 6 ayda bir akciğer filmi çektirmek, yılda 1 kez hepatit markerları kontrolünü yaptırmak zorundadır. Yüklenici firma, ilgili sonuçları rapor halinde üniversite idaresine ibraz etmekle mükelleftir. **Yüklenici Firma yetkili kurumlardan tüm personeline hijyen eğitimi aldırarak kurs bitirme belgelerini üniversite idaresine sunmakla mükelleftir.**

3.25. Yüklenici firma, hepatit, tifo, para tifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri ve gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ve paraziter hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan, yaralı-bereli vb personel çalıştıramaz. Üniversite yönetimi gıda kontrolü ve portör kontrolü ile ilgili isteklerini yükleniciye bildirdiğinde yüklenici istekleri yerine getirmekle yükümlüdür.

3.26. Yüklenici firma, yemeklerin hazırlanıp pişirilmesinde üniversite idaresince görevlendirilmiş gıda mühendisinin hazırladığı "Standart Gramaj Listesi"ne, "Standart Yemek Tariflerine" ve bu konularda ilgili gıda

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

mühendisinin belirttiği hususlara uymakla mükelleftir. Yüklenici firma, halk sağlığına zarar verecek muhteviyatta yemek hazırlayamaz; her ne sebeple olursa olsun yemek içerisine zararlı herhangi bir madde katamaz, böyle bir maddenin kalıntısını bulundurmaz ve gıdada zararlı özelliğe yol açacak herhangi bir işlem uygulayamaz.

3.27. Tüm mutfak ve bulaşikhane personeli beyaz mutfak kıyafeti, beyaz başlık (bone), eldiven ve maske kullanacaktır. Yemek servisi yapan kişiler ise bone, eldiven, maske ve kolluk giyecektir. Kılık kıyafet ve hizmet sunumları sağlık koşullarına uygun, hijyenik ve temiz olacaktır.

3.28. Sözleşmenin imzasından sonra yüklenici firma üstlenmiş olduğu iş için gerekli her türlü temizlik malzemesi, makine araç-gereç ve işçileri sağlamak zorundadır.

3.29. Firma hizmet verdiği guruplara (Öğrenci-Personel) temiz ve sağlıklı yemekler sunmak zorundadır. Bunu sağlayabilmek içinde;

Besin Hijyeni: Gıda malzemesini taze ve kaliteli seçme, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servise sunulması sırasında oluşabilecek tüm risk faktörlerini ortadan kaldırmak zorundadır.

Personel Hijyeni: Firma yemek yapımı servis ve servis sonrası hizmetlerde çalıştırdığı personelin kişisel hijyenini sağlayacak şartları oluşturmak ve buna uyulmasını sağlamak zorundadır.

3.30. Personelin kılık kıyafeti tam düzgün ve temiz olmalı, erkeklerin saç, sakal traşlı bakımlı, bay-bayan bütün çalışanların tırnakları kesilmiş, fırçalanmış ve temiz olmalıdır.

3.31. Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Tuvalet çıkışlarında dezenfektan içeren paspas bulunmalı ve personele iş öncesi ve iş sonrası duş alabilecekleri zaman ve mekanı firma sağlamalıdır.

3.32. Yiyeceklerle temas eden tüm yüzeylere (Kap, Kaşık, Çatal vs.), potansiyel risk taşıyan yiyeceklere ve servise hazır yiyeceklere el değdirilmemeli ince kauçuk eldivenler giyilerek hareket edilmelidir.

3.33. Mutfak ve yemekhane personeli iş başında kesinlikle sigara içmeyecektir.

3.34. Firma Mutfak, depolar ve yemekhanelerin her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için usulüne uygun periyodik olarak ilaçlama yapacaktır. Konusunda uzman bir firmaya idarenin tespit ettiği kalitede, özelliğine göre kullanım sıklığı saptanarak ilaçlatılacaktır. Bu husustaki masraflar firmaya ait olacaktır. İlaçlama ile ilgili belgeler her seferinde İdareye teslim edilecektir.

3.35. Firma ihalenin kesinlik kazanarak yürürlüğe girmesinden itibaren ekipmanı hazırda bulundurmak zorundadır.

3.36. Yemekhane ve hizmette kullandığı tüm araç gereç makine sıhhi tesisatın onarım ve periyodik bakımını üstlenecektir.

3.37. İdare tarafından firmaya sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaş ve makineler ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır.

3.38. Yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza yangın ve benzeri durumlarda zarar tazmin ettirilir.

3.39. Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak uygulamak ve personelin hizmet içi eğitimini yetkili kişilere yaptırmak zorundadır. Gıda zehirlenmesi olması durumunda hastalananların sağlık giderlerini yüklenici firma karşılayacak ve doğabilecek hukuki konularda firma yükümlü olacaktır.

3.40. İdare gerekli gördüğü durumlarda yemek yapımı, servis ve servis sonrası hizmetlerde birimler arası standardın sağlanması, mekanların yetersizliğinden doğan aksaklıkların giderilmesi, hizmetin daha kaliteli ve sağlıklı bir şekilde, ihtiyaca yanıt verebilecek nitelikte ve zamanında yürütülebilmesi için firmaya idarenin uygun görüşü ile mekan, demirbaş malzeme ve donanım takviyesinde bulunabilir, mekanlarda tadilat yaptırabilir. Firmaya verilen mekanlar ve malzemeler söz konusu işin bitiminde eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Şayet idare tarafından müteahhit firmaya teslim edilen demirbaş malzemelerde eksiklik varsa

müteahhit firmanın son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra kati ve kesin teminatı çözüldükten sonra ödenecektir.

3.41. Firma mutfak ve yemekhanelerde hizmetlere daha kaliteli ve modern yürütebilmesi için idarenin onayı ile tadilat veya sistem değişikliği yapabilecektir. Ancak firma taahhüdü sona erdiğinde yaptığı tadilat ve değişiklikler ile ilgili herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.

3.42. Yemekhanelerde kullanılan, enerji (elektrik, doğalgaz) ve su sayaç ölçümlerine bakılarak firma tarafından temin edilecek ve bedeli firma tarafından ödenecektir.

3.43. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğü **Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü** Kurumunun (TSE, TSEK) standartlarına uygun olacaktır.

3.44. Firma üretime başladığı andan itibaren yemek pişirmede kullanılan tüm gıda maddelerini firma ve marka adlarıyla birlikte idareye teslim edecektir. Kullanılan ürün değişikliği hemen idareye bildirilecektir.

3.45. Önceden belirlenen yemek listesinde, firma idarenin haberi olmadan değişiklik yapamayacaktır.

3.46. Firma, yılda en az 4 kez olmak şartı ile tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış, idarenin belirleyeceği bir kurum laboratuvarı tarafından, temizlik ve gıda tüzüğüne uyulduğunu tespit ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.

3.47. İhale üzerinde kalan firma Üniversitenin mutfağı ve personel ile çalıştıracakları kendi personeli için işveren sorumluluk, ürün sorumluluk, yangın ve ek riskler ve kaza için tüm riskler sigortası en az ihale bedeli kadar yaptırdıkları poliçelerin aslını ihale sözleşmesi ile birlikte teslim etmek zorundadır.

3.48. Firma gerekli olan her türlü malzemeyi, makine ve teçhizatı temin ederek yemek pişirme, servise sunma ve gerekirse ilgili birimlere servis araçları ile taşıma işlerini kendisi gerçekleştirecektir. Bu konuda idareden ayrıca demirbaş talebinde bulunamaz.

3.49. Yemek verilen tezgahların uygunsuzluğundan, çatal, bıçak, v.b. kırık yemek tabalardan ve kırık bardaklardan oluşabilecek kişiye zarar verici durumlardan meydana gelecek her türlü olumsuzluklardan doğan yükümlükler firmaya aittir.

3.50. Firma hiçbir ikaz ve ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmek ile yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik, tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanılmaktan veya herhangi bir sebeple doğabilecek kazalardan Firma sorumludur.

3.51. Firma, iş kanunu, iş sağlığı ve iş güvenliği 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu ve 4857 sayılı iş kanunu ve borçlar kanunu hükümlerine göre, işçilerin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık tedbirini alacak ve tehlikeli şartlar altında çalışmalarına izin veremeyecektir.

3.52. Sosyal Sigortalar Mevzuatı her türlü işçi işveren hakkındaki kanunlardan dolayı işçi alınması veya işçi ücretlerinin ve haklarının ödenmesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluklar müteahhit firmaya aittir.

3.53. Firma herhangi bir grev veya işi durdurma veya bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

3.54. Yemekhanelerde sivil savunma şartları gereği bulundurulması zorunlu olan yangın söndürme alet ve ekipmanlarını bulunduracak ve periyodik bakımlarını kendi yaptıracak ve bedeli Firma tarafından ödenecektir.

3.55. Yüklenici firmanın tüm yükümlülükleri, idarenin oluşturacağı bir muayene komisyonu tarafından her aşamada denetlenebilecektir. Denetleme ekibi; İdarenin denetlemeye yetkili gördüğü kişi yada kişilerden (Doktor, Gıda Mühendisi vs) oluşacaktır. Yüklenici firmanın belirtilen hususlardan herhangi birine uymaması durumunda ilgili cezai hükümler uygulanacaktır.

3.56. Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem almak ve bu konuda personelinin hizmet içi eğitimini yapmak zorundadır.

Dr. Öğr. Üyesi **MUSTAFA ÇAVUŞ**
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. **Ayşe Sena ŞAHİN**
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

3.57. Firma mutfak, yemekhane ve servislerde bulunan ofisleri muntazam olarak ayda en az 2 kere haşerelerden korunması için önlem alacak, ehli kişiler nezaretinde ilaçlama yapacaktır. Bu yoldaki masraflar firmaya ait olacaktır.

3.58. Firmanın işe başlaması, Kamu İhale Kanununun ilgili hükümleri uyarınca dosyanın tescilinin firmaya tebliğ tarihinden itibaren vizeye ve tescile tabi olmayanların, mukavelenin taraflarca imzalandığı tarihten itibaren başlar. İdarenin şartnamede belirteceği tarihte sona erer. İşe başlama şartnamede belirtilen ekipmanın hazır olduğu Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığınca görülüp hazırlanan işe başlama yazısıyla başlayacaktır.

YEMEK MENÜSÜ

1.	Tavuklu Şehriye Çorbası Kuru Köfte Fırın Patates Irmik Helvası	Ezogelin Çorbası Tavuk Tandır Nohutlu Pilav Havuç Tarator	Yayla Çorbası Mantarlı Et Sote Bulgur Pilavı Mevsim Salata	Domates Çorbası Patlıcan Musakka Şehriyeli Piriç Pilavı Cacık	Etli Nohut Piriç Pilavı Karışık Turşu Sütlaç
2.	Alaca Çorba Fırın Tavuk But Garnitürlü Piriç Pilavı Yeşil Salata	Sebze Çorbası İzmir Köfte Özbek Pilavı Şekerpare	Tarhana Çorbası Patlıcan Kebabı Meyhane Pilavı Ayran	Kremalı Mantar Çorbası Patates Oturtma Peynirli Makarna Fırın Sütlaç	Ezogelin Çorbası Etli Taze Fasulye Fırın Makarna Meyve
3.	Mercimek Çorbası Tavuk Şiş Şehriyeli Piriç Pilavı Ayran	Yayla Çorbası Dana Rosto Patates Püresi Supangle	Düğün Çorbası Karnıyarık Sebzeli Piriç Pilavı Çoban Salata	Arapaşı Çorbası Fırın Köfte Bulgur Pilavı Baklava	Ezogelin Çorbası Tavuk Sote Soslu Makarna Meyve
4.	Yayla Çorbası Çoban Kavurma Mercimekli Bulgur Pilavı Yeşil Salata	Ezogelin Çorbası Tavuk Döner Piriç Pilavı Ayran	Şehriye Çorbası Izgara Köfte Soslu Makarna Meyve	Sebze Çorbası Yumurtalı Ispanak Kıymalı Lazanya Yoğurt	Tarhana Çorbası Etli Kuru Fasulye Şehriyeli Piriç Pilavı Şekerpare
5.	Terbiyeli Tavuk Çorbası Erciyes Köfte Salçalı Makarna Meyve	Mercimek Çorbası Tavuk Topkapı Sebzeli Erişte Ayran	Yüzük Çorbası Orman Kebabı Meyhane Pilavı Tahinli Tel Kadayıf	Kremalı Mantar Çorbası Kilis Tava Fırın Patates Lahana Salatası	Tel Şehriye Çorbası Sebzeli Kebap Piriç Pilavı Kazandibi
6.	Sebze Çorbası Tavuk schnitzel- Patates Salatası Salçalı Makarna Havuç Tarator	Ezogelin Çorbası Et Döner Piriç Pilavı Ayran	Düğün Çorbası Tavuk Prens Sebzeli Kuskus Çoban Salata	Tavuk Çorbası Rosto Köfte Sütlü Patates Baklava	Alaca Çorbası Mevsim Türlü Kıymalı Makarna Meyve

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

1 PORSİYON YEMEK İÇİN GRAMAJ LİSTESİ (Pişmiş Hali)

ÇORBALAR

BİLUMUM ÇORBALAR-KREMALİ ÇORBALAR DÂHİL (Etli Çorbalarda 10 Gr Pişmiş Et)	150-180	gr
---	---------	----

ET YEMEKLERİ

BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ (Kemiksiz Pişmiş 80-90 Gr)	150-180	gr
KÜÇÜK PARÇE ET YEMEKLERİ (Kemiksiz Pişmiş 80-90 Gr)	150-180	gr
İÇ PİLAVLI KEBAPLAR (Şehriyeli Güveç, Pişmiş Et Miktarı Net 90 Gr)	130-150	gr
KÖFTELER (Salçalı Köfte, İzmir Köfte, Terbiyeli Köfte, Kadınbudu, Pürelı Rostı Köfte Vb. Pişmiş Köfte Miktarı Net 100 Gr) Garnitüre Göre Yemek Gramajı Değişebilir.	130-150	gr
KIYMALı YUMURTA (1 Yumurta, 50 Gr Asgari Pişmiş Kıyma)	150	gr
KEMİKLİ TAVUK, HİNDİ vb.(Et Miktarı Asgari 150 Gr)	150-180	gr
KEMİKSİZ TAVUK, HİNDİ vb.(Sote, Şnitzel Vb. Pişmiş Et Miktarı 100 Gr) Garnitüre Göre Yemek Gramajı Değişebilir.	150-170	gr
KEMİKSİZ TAVUK, HİNDİ vb.(Şiş, Izgara, Kavurma Pişmiş Et Miktarı 120-130 Gr) Garnitüre Göre Yemek Gramajı Değişebilir.	150-170	gr
Et Döner	100	gr
Tavuk Döner	100	gr
BALIKLAR (Cinsine Göre Tam veya Yarım Balık)	150-170	gr
Pişmiş Miktarı Kemikli Asgari 150 Gr + Garnitür		

SEBZE YEMEKLERİ

ZEYTİNYAĞLI KIZARTMALAR/TAVALAR (Kabak,Patlıcan,Biber Kızartma, Soslu veya Yoğurtlu 100 Gr Yoğurt)	180	gr
BORANİLER (Mantar, Fasulye, Biber, Patlıcan Yoğurtlu (60 Gr Süzme, 60 Gr A.Yoğ.))	180	gr
ETLİ TAZE VE KURU SEBZELER (Taze Fasulye, Bamya, Bezelye,Kabak,Pişmiş Et Miktarı 30 Gr)	150-170	gr
PATLICAN, KARNİYARIK, (Pişmiş Dana Kıyma Miktarı Asgari 30 Gr)	150-170	gr
MUSAKKA, OTURTMA (Pişmiş Dana Kıyma Miktarı Asgari 40 Gr)	150-170	gr
TAZE DOLMA; ZEYTİNYAĞLI SARMA VE DOLMALAR	150-170	gr
ZEYTİNYAĞLI KURU VE TAZE SEBZE YEMEKLERİ	150-170	gr

BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ

PİLAV VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ	100-120	gr
PİRİNÇ PİLAVI	100-120	gr
CEVİZ (Erişte Üzerine)	15	gr
YOĞURTLU MAKARNA (60gr Yoğurt + 40gr Sos)	150-160	gr


HAMUR İŞLERİ

BÖREK VE ÇEŞİTLERİ (Sigara, Muska, Tepsi Ve Su Börekleri)	150-170	gr
MİLFÖY BÖREĞİ	150-170	gr
MANTI ÇEŞİTLERİ (Normal,Kayseri, Makarna, Vb Yoğurtlu 60gr Yoğurt.)	150-200	gr
CACIK VE SALATALAR	100-130	gr
CACIK, ÇOBAN SALATA ve YUMURTALı PİYAZ (1 Yumurta + Garnitür), Patates Salatası	100-130	gr
SÖĞÜŞ (Domates,Biber,Maydanoz,Roka,Tere Vs.)	100-130	gr
YEŞİL SALATA (Kıvırcık, Havuç , Kırmızı Lahana, Mısır 5 Gr)	100-130	gr
YUMURTASIZ PİYAZ	100-130	gr
TURŞU	100	gr
PİLAKİLER (Barbunya, Kuru Fasulye vb.)	170-230	gr

GARNİTÜRLER


Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi


Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen


Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

PATATES (Kızartma)	75	gr
PİLAV VE SÖĞÜŞ GARNİTÜR (Domates, Salatalık, Havuç, Turp, Haşlama Patates vb.)	100	gr
YEŞİL GARNİTÜR(Yeşil Soğan, Marul, Maydanoz, Tere, Roka, Kırmızı lahana vb.)	50	gr

TATLILAR

AŞURE, SÜTLÜ TATLILAR, KOMPOSTO VE CEVİZLİ KABAK TATLISI (5 gr ceviz içi)	130-150	gr
BAKLAVALAR (Cevizli,kaymaklı,fıstıklı, havuç dilim vb.)	80-100	gr
YASSI KADAYIF DOLMASI (30 gr ceviz içi)	100	gr
HELVA (Tahin Helvası-Yaz Helvası)	80	gr
HELVA, ŞEKERPARE, TULUMBA TATLI VE HAMUR TATLILARI (Ekmek kadayıfı, revani, kadayıf)	90-100	gr
YAŞ PASTA	100	gr

MEYVELER

KARPUZ	150-180	gr.
KAVUN	150-180	gr.
ÜZÜM	120-140	gr.
ELMA	130-170	gr.
ARMUT	130-170	gr.
MANDALİNA	130-170	gr.
PORTAKAL	130-170	gr.
KAYISI	130-170	gr.
KIRAZ	130-170	gr.
ÇİLEK	130-170	gr.
MUZ	130-170	gr.
ŞEFTALİ	130-170	gr.
Y. ERİK	130	gr.
K. ERİK	130	gr.
AYRAN	200	ml.
YOĞURT	200	gr.

Not: Listede olmayan yemeklerin gramajı taraflarca tespit edilir.

ÖRNEK YEMEK LİSTESİ VE KALORİ MİKTARI					
SIRA NO	1.KAP	2.KAP	3.KAP	4.KAP	TOPLAM KALORİ
1	Yayla Çorba	Etli Kuru Fasulye	Meyhane Pilavı	Meyve	866
	140	330	296	100	
2	Mantar Çorba	Hasanpaşa Köfte	Soslu Makarna	Salata	990
	160	370	340	120	
3	Mercimek Çorba	Konya Tava	Sebzeli Pirinç Pilavı	Salata	985
	175	350	340	120	
4	Şehriye Çorba	Fırın Patates	Peynirli Makarna	Yoğurt	863
	180	263	340	80	
5	Köylü Çorba	Tavuk Sote	Pirinç Pilavı	Tulumba Tatlısı	1200
	140	310	330	420	
6	Mercimek Çorba	Tas Kebabı	Peynirli Makarna	Salata	983
	175	348	340	120	

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

7	Ezogelin Çorba	Etlı Bezelye	Kuskus	Cacık	908
	200	298	330	80	
8	Kaşarlı Domates Çorba	Kıymalı Ispanak	Meyhane Pilavı	Komposto	936
	200	270	296	170	
9	Mantar Çorba	Sulu Köfte	Erişte	Sütlaç	1020
	160	340	270	250	
10	Şehriye Çorba	Alabalık	Bulgur Pilavı	Tahin Helva	1258
	180	376	290	412	

YEMEKLERDE KULLANILMASI GEREKEN MALZEME MİKTARLARI AŞAĞIDA ÖRNEK OLARAK VERİLMİŞTİR.

ET YEMEKLERİ

BAHÇEVAN KEBAP

DANA ETİ	110 GR
PATATES	100 GR
KABAK	50 GR
PATLICAN	50 GR
DOMATES	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR

KAĞIT KEBABI

DANA ETİ	110 GR
PATATES	50 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
S.YAĞ	10 GR
DOMATES	20 GR
BEZELYE	20 GR
TUZ	1 GR

ET SOTE/ NIĞDE TAVA

DANA ETİ	120 GR
K.SOĞAN	30 GR
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR
SALÇA	10 GR
DOMATES	30 GR
S. BİBER	20 GR
K. BİBER	0,4 GR
UN	10 GR

ORMAN KEBAP

DANA ETİ	110 GR
PATATES	80 GR
HAVUÇ	20 GR
BEZELYE	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
UN	10 GR
DOMATES	20 GR
S. BİBER	20 GR
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR

TAS KEBABI

DANA ETİ	115 GR
K. SOĞAN	20 GR
DOMATES	30 GR
PATATES	80 GR
TUZ	1 GR
S.YAĞ	10 GR
SALÇA	10 GR
MAYDANOZ	5 GR

ET HAŞLAMA

DANA ETİ	130 GR
PATATES	100 GR
HAVUÇ	40 GR
YOĞURT	10 GR
UN	10 GR
S.YAĞ	10 GR
LİMON	1/4 ADET
TUZ	1 GR

KÖFTELER

KADINBUDU KÖFTE

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

SULU KÖFTE

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

PIRINÇ	15 GR	KIYMA	100 GR
K.SOĞAN	10 GR	MAYDANOZ	5 GR
MAYDANOZ	5 GR	K.SOĞAN	10 GR
KIYMA	100 GR	EKMEK İÇİ	15 GR
YUMURTA	1/2 ADET	YUMURTA	1/10 ADET
UN	15 GR	TUZ	1 GR
TUZ	1 GR	BAHARAT	0,4 GR
S.YAĞ	30 GR	UN	10 GR
SÜT	15 GR	S.YAĞ	10 GR
BAHARATLAR	0,1 GR	SALÇA	10 GR

HASANPAŞA KÖFTE

KIYMA	100 GR
MAYDANOZ	5 GR
K. SOĞAN	10 GR
EKMEK İÇİ	15 GR
YUMURTA	1 /10 ADET
TUZ	1 GR
BAHARAT	0,4 GR
S.YAĞ	10 GR
SALÇA	10 GR
SÜT	20 GR
KAŞAR PEYNİRİ	20 GR
PATATES	80 GR
UN	10 GR

SALÇALI KÖFTE-İZMİR KÖFTE

KIYMA	100 GR
MAYDANOZ	5 GR
K.SOĞAN	10 GR
EKMEK İÇİ	15 GR
YUMURTA	1/10 ADET
TUZ	1 GR
BAHARAT	0,4 GR
PATATES	100 GR
S.YAĞ	10 GR
SALÇA	10 GR
UN	10 GR
DOMATES	20 GR
BİBER	10 GR

TAVUK YEMEKLERİ

FIRINDA TAVUK BUT

TAVUK BUT	250 GR
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR
SALÇA	5 GR

FIRIN TAVUK

TAVUK ETİ	250 GR
PATATES	50 GR
HAVUÇ	50 GR
S.YAĞ	10 GR
BEZELYE	10 GR
TUZ	1 GR

TAVUK SOTE

TAVUK ETİ	150 GR
PATATES	80 GR
DOMATES	20 GR
BİBER	10 GR
SIVI YAĞI	10 GR
SALÇA	10 GR
BAHARAT	0,4GR
TUZ	1 GR

ETLİ SEBZE VE KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ

ETLİ KURU FASULYE

DANA ETİ	40 GR
K. FASULYE	60 GR
DOMATES	20 GR
K. SOĞAN	20 GR

ETLİ NOHUT

DANA ETİ	40 GR
NOHUT	60 GR
DOMATES	20 GR
K. SOĞAN	20 GR

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

S. BİBER 10 GR
SALÇA 10 GR
TUZ 1 GR
S.YAĞ 10 GR
BAHARAT 0,4 GR

S. BİBER 10 GR
SALÇA 10 GR
TUZ 1 GR
S.YAĞ 10 GR
BAHARAT 0,4 GR

ETLİ BAMYA

DANA ETİ 40 GR
BAMYA 200 GR
K.SOĞAN 20 GR
BAHARAT 0,4 GR
SALÇA 10 GR
S.YAĞ 10 GR
UN 10 GR
TUZ 1 GR
LİMON 1/4 ADET
DOMATES 20 GR

ETLİ BEZELYE

DANA ETİ 40 GR
BEZELYE 150 GR
K.SOĞAN 20 GR
S. BİBER 10 GR
SALÇA 10 GR
S.YAĞ 10 GR
UN 10 GR
TUZ 1 GR
DOMATES 20 GR
HAVUÇ 30 GR
PATATES 30 GR

KIYMALI İSPANAK

KIYMA 40 GR
İSPANAK 200 GR
S.YAĞ 10 GR
DOMATES 20 GR
BAHARAT 0,4 GR
PİRİNÇ 10 GR
TUZ 1 GR
SALÇA 10 GR
YOĞURT 100 GR

PATATES OTURTMA

KIYMA 50 GR
PATATES 200 GR
K. SOĞAN 20 GR
BİBER 10 GR
SALÇA 10 GR
S.YAĞ 10 GR
BAHARAT 0,4 GR
TUZ 1 GR
DOMATES 20 GR
UN 10 GR
MAYDANOZ 5 GR

PİLAVLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER, ZEYTİNYAĞLILAR

SEH. PİRİNÇ PİLAVI

PİRİNÇ 60 GR
ŞEHRİYE 10 GR
TUZ 1 GR
S.YAĞ 5 GR

PEYNİRLİ MAKARNA

MAKARNA 60 GR
PEYNİR 30 GR
S. YAĞ 5 GR
TUZ 1 GR
MAYDANOZ 5 GR
BAHARAT 0,4 GR

MEYHANE PİLAVI

BULGUR 60 GR
S. BİBER 10 GR
S. YAĞ 5 GR
DOMATES 20 GR
SALÇA 10 GR

KARNABAHAH KIZARTMA

KARNABAHAH 100 GR
YUMURTA 1/2 ADET
S.YAĞ 10 GR
TUZ 1 GR
YOĞURT 100 GR

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

TUZ 1 GR
K. SOĞAN 20 GR
BAHARAT 0,4 GR

UN 20 GR

BULGUR PİLAVI

BULGUR 60 GR
DOMATES 20 GR
K.SOĞAN 20 GR
SALÇA 10 GR
TUZ 1 GR
S.YAĞ 5 GR
BAHARAT 0,4 GR
S. BİBER 10 GR

KUSKUS

KUSKUS 60 GR
TUZ 1 GR
S.YAĞ 5 GR
MAYDANOZ 5 GR
BAHARAT 0,4 GR

Z.Y. BARBUNYA

BARBUNYA 60 GR
PATATES 20 GR
HAVUÇ 20 GR
SALÇA 10GR
Z.YAĞ 15 GR
K. SOĞAN 20 GR
LİMON 1/4 ADET
TUZ 1 GR
MAYDANOZ 5 GR

İÇ PİLAV

PİRİNÇ 60 GR
KUŞ ÜZÜMÜ 5 GR
ÇAM FISTIĞI 5 GR
KARABİBER 0,4 GR
S.YAĞ 10 GR
BAHARAT 0,4 GR
TUZ 1 GR

SOSLU MAKARNA

MAKARNA 60 GR
SALÇA 20 GR
TUZ 1 GR
S.YAĞ 10 GR
BAHARAT 0,4 GR

SEBZELİ PİLAV

PİRİNÇ 60 GR
BEZELYE 20 GR
S.YAĞ 10 GR
TUZ 1 GR
HAVUÇ 20 GR

KIYMALI BÖREK

YUFKA 100 GR
KIYMA 40 GR
S.YAĞ 10 GR
YUMURTA 1/8 ADET
SÜT 50 GR
MAYDANOZ 5 GR
K.SOĞAN 10 GR
TUZ 1 GR

PEYNİRLİ BÖREK

YUFKA 100 GR
KIYMA 40 GR
S.YAĞ 10 GR
YUMURTA 1/8 ADET
SÜT 50 GR
MAYDANOZ 5 GR
TUZ 1 GR

ERİŞTE

ERİŞTE 50 GR
TUZ 1 GR
PEYNİR 20 GR
SIVI YAĞ 15 GR


Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi


Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen


Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

ÇORBALAR

EZOĞELİN ÇORBA

MERCİMEK	30 GR
PİRİNÇ	5 GR
UN	7 GR
S.YAĞ	5 GR
LİMON	1/4 ADET
SALÇA	5 GR
NANE	0,4 GR
TUZ	1 GR

ŞEHRİYE ÇORBA

ŞEHRİYE	20 GR
SALÇA	10 GR
S.YAĞ	5 GR
LİMON	1/4 ADET
MAYDANOZ	5 GR
UN	5 GR
BİBER	10 GR
DOMATES	30 GR
TUZ	1 GR

YAYLA ÇORBA

YOĞURT	60 GR
PİRİNÇ	10 GR
S. YAĞ	1,5 GR
KURU NANE	0,15 GR
YUMURTA	1/25 ADET
UN	8 GR
TUZ	1 GR

DÜĞÜN ÇORBA

DANA ETİ	20 GR
UN	10 GR
YUMURTA	1/25 ADET
LİMON	1/4 ADET
S.YAĞ	5 GR
TARHANA	20 GR
SALÇA	5 GR
S.YAĞ	5 GR
BAHARAT	0,4 GR
TUZ	1 GR

TATLILAR, SALATALAR

SEKERPARE

MARGARİN

30 GR

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

TULUMBA TATLI

UN

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

KAŞARLI DOMATES ÇORBA

UN	10 GR
SALÇA	20 GR
S.YAĞ	5 GR
SÜT	20 GR
KAŞAR	10 GR
TUZ	1 GR

MERCİMEK ÇORBA

MERCİMEK ÇORBA	30 GR
UN	7 GR
LİMON	1/4 ADET
S.YAĞ	5 GR
SALÇA	5 GR
TUZ	1 GR

MANTAR ÇORBA

MANTAR ÇORBA	30 GR
UN	10 GR
S.YAĞ	5 GR
SÜT	20 GR
BAHARAT	0,4 GR
TUZ	1 GR

30 GR

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

YEŞİL FISTIK 10 GR
KABARTMA TOZU 2 GR
PUDRA ŞEKERİ 20 GR
TOZ ŞEKER 70 GR
UN 40 GR
YUMURTA 1/2 ADET
LİMON 10 GR

TOZ ŞEKER 70 GR
S.YAĞ 30 GR
YUMURTA 1/4 ADET
MAYA 2 GR
KABARTMA TOZU 1 GR
LİMON 1/10 ADET

SUPHANGLE-KAKAOLU PUDİNG

SÜT 180 GR
KAKAO 10 GR
ŞEKER 50 GR
NIŞASTA 20 GR
YUMURTA 1/2 ADET
H: CEVİZİ 1 GR

REVANİ

İRMİK 20 GR
UN 30 GR
YUMURTA 1/2 ADET
TOZ ŞEKER 70 GR
VANİLYA 2 GR
FINDIK 5 GR
LİMON 10 GR
SIVI YAĞ 5 GR

KADAYIF

MARGARİN 15 GR
CEVİZ İÇİ 15 GR
KADAYIF 60 GR
LİMON 10 GR
TOZ ŞEKER 70 GR

SÜTLAC

PİRİNÇ 7 GR
NIŞASTA 5 GR
TOZ ŞEKER 50 GR
SÜT 150 GR
TARÇIN 1 GR

TAHİN HELVA

80 GR

YOĞURT

200 GR

MEVSİM SALATA

KIRMIZI LAHANA 30 GR
HAVUÇ 40 GR
KIVIRCIK 50 GR
MAYDANOZ 5 GR

PATATES SALATA

PATATES 150 GR
Z.YAĞ 15 GR
SİRKE 5 GR
TUZ 2 GR
KIVIRCIK 20 GR
TAZE SOĞAN 20 GR

KOMPOSTO

TAZE MEYVE 100 GR
ŞEKER 40 GR

KOMPOSTO

KURU MEYVE 50 GR
TOZ ŞEKER 40 GR

CACIK

YOĞURT 130 GR
SALATALIK 30 GR
NANE 0,4 R
Z.YAĞ 5 GR
TUZ 1 GR

Not: Yüklenici firma menülerde kullanacağı reçeteleri idarenin onayını sunacak ve idarenin istediği şekilde uygulamak zorundadır.

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN NİTELİKLERİ

1-ETLER:

Kemiksiz Dana Eti: Yemeklerde ithal dondurulmuş, şoklanmış veya mamul hale getirilmiş kırmızı et kullanılmayacaktır. Etler, Tarım ve Orman Bakanlığında izin almış kombinalardan alınacak olup etlerin alınacağı kombinaya ilişkin izin yazısı İdareye ibraz edilecektir. Etlerin temin edileceği işletmeler idarenin bir temsilcisiyle birlikte belirlenecektir.

Etlerin temin edildiği firmanın kesimhanesinin hijyenik koşullara uygun olduğu ve kesimlerin İslami usullere uygun yapıldığını denetlemekle mükelleftir ve bu konuda idareciyi sıklıkla bilgilendirir. Etlerin temin edildiği firma değiştirilirse ivedilikle kontrol teşkilatına yazılı bilgi verilecektir.

Etler taze, kokusuz, temiz, orta yağlı, veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzıssıhha kararları ile gıda maddeleri tüzüğüne uygun ve yemeğin cinsine göre kısa but veya ön kol olarak getirilecektir. Etler kesimden sonra 0-1 derecede 24 saat dinlendirilmiş olarak kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten rapor ile günlük getirilecektir.

Etler soğuk hava zincirini devam ettirecek temiz ve hijyenik termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde teslim edilecektir.

Kıymalar, dana etinden imal edilecek; mamul olarak satın alınmayacaktır.

Tavuk Eti: Kuru yolum tavuklar tercih edilecek olup helal sertifikalı olmayan tavuklar kesinlikle kullanılmayacaktır. Tavuk temin edilen firmanın Helal Belgesi, TSE Belgesi, ISO 9001 ve 22000 belgeleri bulundurması gerekmektedir. Etlerin temin edileceği işletmeler idarenin bir temsilcisiyle birlikte belirlenecektir.

Tavuk, but veya göğüs olarak; taze ve çok iyi temizlenmiş, veteriner hekimin düzenlemiş olduğu rapor ile günlük getirilecektir. Teslimatı yapan termokingli aracın soğutucusu çalışır şekilde iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Tavuk etleri günlük kesim olacak, dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen vb. malzemeden yapılan ambalajlar içerisinde temiz kasalara konmuş şekilde ve üzerinde Yüklenici adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösteren etiket bulduracaktır.

Balık Eti: Diri, gözleri parlak, solungaç altları kırmızı temizlenmiş ve yıkanmış olacaktır. Kış aylarında mutlaka taze, yaz aylarında ise dondurulmuş balık ürünleri verilebilecektir. Balıklar soğuk tertibatlı (frigofik) araçlarla teslim edilecektir.

Dana Ciğeri: Karaciğeri sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşü itibarıyla kusursuz olacaktır. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.

Yemek hazırlamada kullanılan et, tavuk ve balık ürünleri TSE veya ISO 22000, ISO 14001, ISO 9001 (veya 9002) belgeleri olan tedarikçilerden alınacaktır. Söz konusu belgelere haiz olmayan ve/veya menşei belli olmayan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecek ve Yüklenici tarafından kullanılmayacaktır.

2-KURU GIDALAR:

Pirinç, bulgur, nohut, kırmızı mercimek, yeşil mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; yeni sene ürünü kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgulukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzıssıhha kurallarına uygun olacaktır.

3-SEBZELER:

Mevsimine göre; taze (ıspanak v.b.sebzeler hariç), olgun ve normal büyüklükte piyasada satılanın en iyisi olacak; ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacak; Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacak, aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır.

4-MEYVELER:

Mevsimine göre; taze, olgun ve normal büyüklükte, piyasada satılanın en iyi cinsi tatlı, lezzetli ve renk olarak uygun renkte olacak; çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, normalden daha yumuşak veya sert, kurummuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli ve ham olmayacak (standart ve birinci kalite olacak), Gıda Maddeleri Tüzüğü ile

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacak, belirtilen özellikleri taşımayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

5-TATLILAR VE KOMPOSTOLAR:

Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, helva (un, irmik v.s.) gibi tatlılar; mamul olarak satın alınacağı gibi üretimi Yüklenici tarafından da yapılabilir. Tahin helva ağza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalı ve 80-100 gr.'lık ambalajlarda gelmelidir. Her iki halde de uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır. Kapalı ambalajlar içerisinde hazır alınan tatlıların üzerinde net ağırlığı, Yüklenicinin adresi, imal ve son kullanma tarihi, seri no'su yazılı olacaktır. Kompostoluk kuru meyveler yeni sene ürünü piyasanın en iyi cinsi olacak. Küflü, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.

6-TOZ ŞEKER:

50 Kg'lık temiz çuvalarda teslim edilecek, rutubetsiz olacak ve çuval üzerinde firma adı, adresi, parti numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

7-SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ:

YOĞURT VE AYRAN:

Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, ambalaj üzerinde Yüklenicinin adresi, unvanı, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Yoğurt ve ayranın kalitesi, kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

Ayran; 200 ml'lik özel imal edilmiş, ağzı kapalı geri dönüşümsüz ayran kaplarında günlük, taze ve tatlı olarak teslim edilecektir.

KAŞAR PEYNİRİ:

Kaşar peyniri; orijinal ambalajında olup ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası, net ağırlığı, firma adı yazacaktır. Ekşi, kurtlu ve küflü olmayacaktır.

8-MEŞRUBATLAR:

Meyve suları, gazoz ve kolalar; piyasada imaline resmen müsaade edilmiş olacak ve ayrıca, soğuk olarak servis yapılacaktır.

9-SALATALAR VE TURŞULAR:

Mevsim salatalarında kullanılacak domates, aysberg, turp, havuç v.s. en iyi kalitede olacak ve çok temiz yıkanacaktır. Salatalara konacak zeytinyağı ise 1. kalitede, evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Salatalarda suni limon ya da limon tuzu v.b. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır. Turşular kaliteli olacak, suyu berrak olup, çok tuzlu olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacak (salatalık turşusu 1 numara olacak), aksi takdirde servis yapılmasına izin verilmeyecektir. Turşu ambalajlarının üzerinde Yüklenici adı, adresi, seri no, varsa tescilli markası, imalat tarihi, Yüklenici tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü yazılı olacaktır.

10-YAĞLAR:

Yemek, tatlı ve salatalarda kullanılan sıvı yağlar zeytinyağı, tereyağı veya en kaliteli ay çiçek yağı olacaktır. Gerektiğinde yağ evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Yemeklerde kullanılan kabul görmüş sıvıyağ yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

11-SALÇALAR:

Yemeklerde kullanılan salça, domates salçası olacak, imalatçısı, menşei ve kullanım süresi belirlenmiş, orijinal ambalajlarda, kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin gaz teşekkül etmiş, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde salça evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Kontrol teşkilatının uygun gördüğü salça yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

12- DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:

Dondurulmuş gıdalar kendine has tat, koku ve renginden olmalı içerisinde yabancı madde bulunmamalı (40 mikron kalınlığında) (polietilen) mavi torba içerisinde 10 kg'lık karton kolilerde veya 3-5 kg'lık kapalı poşetlerde teslim edilmelidir. Dondurulmuş gıdalar -18 C'den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nisbi nem ortamında ve soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarda (termokingli) teslim edilecektir. Bu araçlar dışındaki araçlarla teslim edilecek gıdalar kabul edilmeyecektir.

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme, renk değişikliği, karlanma ve ambalajın bozuk olması (ambalajın yırtılmış, delinmiş olması, hava alması vb.) durumlarında ürün teslim alınmayacaktır. Ambalaj üzerinde Yüklenici adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı bulunacaktır.

Yüklenici teslim alınmış olan dondurulmuş gıdaları muhafaza etmek amacıyla yeterli sayıda derin dondurucuların her türlü bakım ve onarımdan sorumludur. Dondurulmuş gıdaların teslim alımı sırasında ürünün ısı derecesini ölçmek amacıyla, en az iki tane uygun amaçlı ısıölçer cihazı bulundurulacaktır

13- KONSERVE ÜRÜNLER:

Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin kapları üzerinde üretici Yüklenicinin isim ve adresini içindeki gıda maddesinin ismini asgari net miktarını ve içine katılmış olan diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasının, TS numarasının, üretim ve son kullanma tarihlerinin bildiri etiket taşıyacaktır. Konserve kutularının kapakları içe çökük veya düz olacaktır. Kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, eziklik, pas lekesi bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimli ve üst kapaklar makine ile kapatılmış olacaktır.

- Konserve kutuları açıldıkları zaman gaz çıkışı olmayacak ve içeriğindeki sebzeler koku, lezzet, görünüm yönünden doğal olacaktır.
- Konserveler içine kimyevi veya herhangi bir madde katılmayacaktır.
- Konserve kutuları evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekelerde yapılmış olacaktır.
- Konserve alımı net ağırlık üzerinden olacaktır.

14- EKMEK:

Ekmekler öğrenci ve personel yemekhanelerinde 50-60 gr'lık beyaz roll ekmek şeklinde ve tek tek şeffaf poşetlerde, üzerlerinde son kullanma tarihi okunaklı yazılacak şekilde paketlenmelidir. Ekmeklerin çöpe atılmaması konusunda yüklenici çözüm üretecek gerekirse ayrı bir yenmemiş ekmek kutusu temin edip kalan ekmekleri değerlendirmek üzere toplayacaktır. Günlük temin edilen ekmekler, temin esnasında ve sürecinde hiçbir şekilde yere konmayacak kasa vb. araçlarla taşınarak ekmeğe gereken saygı gösterilecektir.

15- YUMURTA:

Kabukları sağlam, kendine özgü tat, renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı. Üzerinde yabancı madde olmamalı. Tartıldığında 55 gr'dan az olmamalı. Viyoller içerisinde karton ambalajlara konmalı. Ambalaj üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır.

16-MİNİ POŞET TUZ:

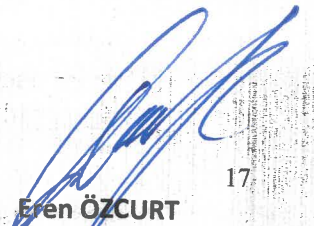
Kendine has normal renkte ve görünüşte, ince çekilmiş olacaktır. İçerisinde gözle görülür yabancı cisim olmayacaktır. 0,5-1 gr'lık poşetler içerisinde iyotlu, birinci kalite olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Bütün gıda maddelerinin evsafı standartlara (EK-2) uygun olacaktır. Servise sunulan her türlü ürün, reçetesinde bulunan gıda hammadde ve yardımcı maddeleri ile hazırlanmış olacak ve herhangi bir yabancı madde içermeyecektir.

17- PLASTİK MALZEME:

Gıda malzemeleri ile temas eden plastik madde ve malzemeleri Tebliği'ne uygun özellikte kaliteli plastik malzeme kullanılacaktır.


Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi


Arş. Gör. Ayşe Sena ŞAHİN
Diyetisyen


Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı