

ABDULLAH GÜL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ YEMEK İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

TANIMLAR

İDARE:Bu teknik şartnamede Abdullah Gül üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı bundan böyle “İDARE” olarak adlandırılacaktır.

YÜKLENİCİ:Üniversitemiz öğrenci ve personelinin 5 gruptan oluşan malzeme dahil yemekler idarenin belirleyeceği/göstereceği mutfakta pişirilip, İdarenin belirttiği adreslerde yemek servisi ve servis sonrası temizlik, bulaşık işleri ihalesine katılmak isteyen hizmet sunucunun her birine bundan böyle “YÜKLENİCİ” denilecektir.

İŞLETME: Yüklenicinin yemeği hazırladığı ve servis ettiği alanlar “İŞLETME” olarak anılacaktır.

KONTROL KOMİSYONU: İdare Yüklenicinin çalışmalarını kontrol ve denetim yapma hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ile ilgili bir komisyon oluşturarak görevlendirecektir.

MERKEZ YEMEKHANE: Yüklenici tarafından yemeğin hazırlanıp sunulacağı Sümer Kampüsü içerisinde (veya dışarısında) bulunan yemekhane birimleri.

A. İŞİN MAHİYETİ

1. Bu teknik şartname Abdullah Gül Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı mutfak ve servis hizmetlerinin yemekhanelerde nasıl yürütüleceğini kapsar.
2. Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile öğrenci, idari ve akademik personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgahların, yerlerin vb. cihazlar ile bina içi ve etrafının temizlenmesi işini üstlenir.
3. İdaremize bağlı tüm yemekhanelerde öğrenci ve personele bir öğünde 5 çeşitten oluşan öğle yemeği işidir.
4. Beş çeşitten oluşan bir öğün yemekte B grubu esas yemektir. Öğünlerde:
 - a. B grubu yemeklerden 2’şer çeşit,
 - b. A, C, D ve E grubu yemeklerden 1’er çeşit
 - c. E grubu yemekler (salata) yanında nar ekşisi, limon (veya limon sosu), zeytin yağı da verilecektir.
5. Her gün her A, B, C ve D yemek grubunda bulunan çeşitlerden birisi vejetaryen menü oluşturacak şekilde servis edilmelidir; her yemek grubunda vejetaryen seçeneği sağlanmalıdır.

GRUPLAR		HAFTADA	MENÜDEKİ SIRASI
A-YEMEK GRUBU	Çorbalar	5 kez	1.yemek
B-YEMEK GRUBU		5 kez	
1. Alt Grup	Etli, zeytinyağlı kuru baklagil	1 kez	2.yemek
2. Alt Grup	Etli, zeytinyağlı sebze	2 kez	2.yemek
3. Alt Grup	Küçük parça etli yemekler	1 kez	2.yemek
4. Alt Grup	Köfte çeşitleri	1 kez	2.yemek
5. Alt Grup	Tavuk yemekleri	1 kez	2.yemek
6. Alt Grup	Büyük parça et yemekleri	1 kez	2.yemek
7. Alt Grup	Haşlanmış, kızartılmış, fırınlanmış sebzeli yemek (Graten, vb.)	3 kez	2.yemek
C-YEMEK GRUBU		5 kez	
1. Alt Grup	Pirinç pilavı çeşitleri	2 kez	3.yemek
2. Alt Grup	Bulgur pilavı çeşitleri	1 kez	3.yemek
3. Alt Grup	Makarna çeşitleri	1 kez	3.yemek
4. Alt Grup	Börek çeşitleri	1 kez	3.yemek
D-YEMEK GRUBU		5 kez	
1. Alt Grup	Tatlılar	2 kez	4.yemek
2. Alt Grup	Süt ve süt ürünleri	1 kez	4.yemek
3. Alt Grup	Meyveler	2 kez	4.yemek
E-YEMEK GRUBU			
4. Alt Grup	Salatalar ve soğuk mezeler	5 kez	5.yemek

- 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.
- A ve D grubundaki yemekler bir yemek döneminde en fazla 1, B ve C grubundaki yemekler 2, E grubundaki yemekler 4 kez verilebilecektir.
- **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.**
- Ekmek çeşitlerin haricindedir. Ekmekler 50 gr.'lık poşetli paketler halinde olmalı, tam buğday/kepekli ve beyaz ekmek çeşitleri eşzamanlı servis edilmelidir. **Kişi başı en fazla 2 adet verilecektir.**
- Su 200 mL.'lik ambalajlarda sunulacaktır. **Kişi başı en fazla 2 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.
- **A grubu yemekler (çorbalar) yemeğin nefasetini koruyacak şekilde uygun kıvamda servis edilmelidir.**

YEMEK ÇEŞİTLERİ:

Aşağıda yemek içerikleri verilmiştir. Yüklenici, İdare'yi bilgilendirmek koşuluyla farklı yemekler sunabilir.

A YEMEK GRUBU (ÇORBALAR)(Servis edilen porsiyon en az 200 gr olmalıdır.)

Yemeğin Adı	İçerisinde Bulunacak Malzemeler	Gramajı
Yayla Çorba	Yoğurt Pirinç Yumurta Un Yağ Nane	50 g 40 g 1/8 adet 5 g 5 g 0.5 g
Ezogelin Çorba	Mercimek Pirinç Un Yağ Bulgur Karabiber Nane Salça Yumurta Limon	40 g 5 g 5 g 10 g 5 g 0.5 g 0.5 g 10 g 1/8 adet 1/4 adet
Düğün Çorbası	Dana eti Un Yumurta Limon Yağ	50 g 10 g 1/8 adet 1/8 adet 10 g
Mercimek Çorba	Mercimek Un Yağ Salça Limon Soğan Havuç	50 g 10 g 10 g 10 g 1/4 adet 1 adet 1 adet
Domates Çorba	Un Yağ Salça Süt	35 g 10 g 40 g 20 g
Şehriye Çorba	Şehriye Un	40 g 5 g

	Yağ	10 g
	Salça	10 g
	Limon	¼ adet
	Yumurta	¼ adet
Tarhana Çorba	Tarhana	50 g
	Salça	10 g
	Yağ	10 g
Sebze Çorba	Kereviz	25 g
	Havuç	25 g
	Lahana	25 g
	Patates	25 g
	Kuru soğan	15 g
	Yağ	10 g
	Pirinç	5 g
	Salça	10 g
Pirinç Çorba	Pirinç	40 g
	Domates	25 g
	Yağ	10 g
	Maydanoz	1/10 adet
	Limon	¼ adet
Patates Çorba	Patates	100 g
	Süt	50 g
	Un	5 g
	Yağ	10 g

B YEMEK GRUBU (ANA YEMEK) (Servis edilen porsiyon en az 150 gr olmalıdır.)

Tas Kebabı	Dana eti	150 g
	Patates	100 g
	Havuç	30 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	10 g
Kapama Et	Kuzu eti (kemikli)	200 g
	Patates	100 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	10 g
Terbiyeli Haşlama Et	Dana eti	150 g
	Patates	100 g
	Havuç	30 g
	Yoğurt	30 g
	Un	10 g
	Yağ	30 g
	Yumurta	¼ adet
	Limon	¼ adet

Fırın Tavuk	Tavuk eti (but) Patates Salça Yağ	250 g 100 g 10 g 10 g
Fırın Köfte	Dana eti Patates Kimyon Karabiber Kuru soğan Salça Maydanoz Yağ Yumurta	150 g 100 g 0.5 g 0.5 g 20 g 10 g 1/10 adet 10 g 1/8 adet
Çiftlik Köfte	Dana eti Patates Havuç Bezelye Kimyon Karabiber Kuru soğan Maydanoz Salça Yağ Yumurta	150 g 100 g 20 g 20 g 0.5 g 0.5 g 20 g 1/10 adet 10 g 10 g 1/10 adet
Terbiyeli Köfte	Dana eti Un Pirinç Yoğurt Yumurta Kimyon Karabiber Maydanoz Nane Yağ Limon	150 g 10 g 10 g 20 g 1/10 adet 0.5 g 0.5 g 1/10 adet 0.5 g 10 g 1/8 adet
Pürelı Dalıan Köfte	Dana eti Patates Havuç Bezelye Kuru soğan Salça Kimyon Karabiber Süt Yumurta Maydanoz Dere otu Yağ	150 g 100 g 20 g 20 g 20 g 5 g 0.5 g 0.5 g 20 g 1/8 adet 1/10 adet 1/10 adet 10 g
Pürelı Hasanpaşa Köfte	Dana eti	150 g

	Patates	100 g
	Süt	20 g
	Soğan	20 g
	Kimyon	0.5 g
	Karabiber	0.5 g
	Salça	10 g
	Maydanoz	1/10 adet
	Yağ	10 g
	Yumurta	1/8 adet
Pürelı Kadın Budu Köfte	Dana eti	150 g
	Patates	100 g
	Süt	20 g
	Yumurta	½ adet
	Un	10 g
	Kimyon	0.5 g
	Karabiber	0.5 g
	Nane	1 g
	Yağ	30 g
	Maydanoz	1/10 adet
	Pirinç	10 g
Kuru Köfte	Dana eti	150 g
	Patates	100 g
	Kimyon	0.5 g
	Karabiber	0.5 g
	Kuru soğan	10 g
	Maydanoz	1/10 adet
	Yağ	30 g
	Yumurta	1/8 adet
Orman Kebap	Dana eti	150 g
	Patates	75 g
	Kuru soğan	20 g
	Yağ	30 g
	Havuç	25 g
	Kekik	0.5 g.
Çoban Kavurma (patates garnitürlü)	Dana eti	150 g
	Patates	100 g
	Yağ	10 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	5 g.
Bahçevan Kebap	Dana eti	150 g
	Patlıcan	50 g
	Kabak	50 g
	Çarli biber	20 g
	Domates	30 g
	Patates	50 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	5 g
	Yağ	5 g

Kağıt Kebabı	Dana eti Patates Çarli biber Domates Kuru soğan Yağ	150 g 100 g 50 g 20 g 20 g 30 g
Patlıcan Kebap	Dana eti Patlıcan Domates Yeşil biber Yağ	150g 200 g 30 g 20 g 40 g
Et Sote	Dana eti Patates Kuru soğan Yeşil biber Yağ Kekik Karabiber Salça	150 g 100 g 20 g 20 g 10 g 0.5 g 0.5 g 5 g
Elbasan Tava	Dana eti Yumurta Kuru soğan Yağ Un Yoğurt	150 g 1/4 adet 20 g 10 g 10 g 50 g
Ciğer Sote	Ciğer Kuru soğan Yağ Salça Yeşil biber	150 g 20 g 10 g 10 g 10 g
Balık Kızartma	Balık (çeşitleri) Yağ Un Kuru soğan Maydanoz Limon	250 g 50 g 10 g 25 g 1/10 demet 1/4 adet
Ankara Tava	Dana eti Pirinç Konserve Bezelye Yağ Karabiber	150 g 40 g 15 g 15 g 0.5 g
Balık Buğulama	Balık Kuru soğan Yağ Limon Defne yaprağı Havuç Patates	250 g 10 g 10 g 1/4adet 0.2 g 20 g 50 g

Şehriyeli Güveç	Dana eti Şehriye Yağ Salça	150 g 60 g 15 g 10 g
İslim Kebap	Dana eti Patlıcan Domates Çarli biber Salça Yağ	150 g 200 g 50 g 20 g 5 g 40 g
Macar Gulaş	Dana eti Patates Kuru soğan Salça Yağ	150 g 100 g 20 g 5 g 5 g
Pürelı Rostı	Dana eti Patates Süt Yağ	150 g 100 g 20 g 25 g
Tepsi Köfte	Dana eti Patates Kuru soğan Salça Yağ	150 g 100 g 20 g 5 g 5 g
İzmir Köfte	Dana eti Yumurta Patates Kuru soğan Kimyon Karabiber Yeşil biber Maydanoz Havuç Domates Salça Yağ	150 g ¼ adet 100 g 20 g 0.5 g 0.5 g 20 g 1/10 adet 20 g 20 g 5 g 40 g
Tavuk Sote	Tavuk (göğüs) Kuru soğan Yeşil biber Domates Salça Yağ	175 g 20 g 20 g 20 g 5 g 10 g
Tavuk Kızartma	Tavuk (göğüs) Domates-salça Yağ	175 g 50 g 40 g
Sebzeli Fırın Tavuk	Tavuk eti	250 g

	Patates	50 g
	Havuç	20 g
	Konserve bezelye	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	10 g
Kıymalı Yumurta	Dana eti	150 g
	Yumurta	1 adet
	Soğan	25 g
	Yağ	10 g
	Maydanoz	1/10 adet
Tavuk Şinitzel	Tavuk eti	220 g
	Galeta unu	30 g
	Yumurta	1/4 adet
	Yağ	30 g
	Patates	100 g
Et Döner	Dana eti	150 g
	Mevsime göre garnitür	150 g
Tavuk Döner	Tavuk	150 g
	Mevsime göre garnitür	150 g
Sosis Tava (Patates Garn)	Sosis	150 g
	Domates	50 g
	Yeşil biber	20 g
	Yağ	10 g
	Patates	100 g
Mantı (Dondurulmuş)	Mantı	100 g
	Yoğurt	100 g
	Nane	5 g
	Sumak	5 g
	Salça	5 g
Etli Kuru Fasulye	Kuru fasulye	100 g
	Dana eti	60 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	20 g
Kıymalı Kuru Fasulye	Kuru fasulye	100 g
	Dana kıyma	60 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	20 g
Etli Nohut	Nohut	100 g
	Dana eti	60 g

	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	20 g
Kıymalı Nohut	Nohut	100 g
	Dana kıyma	30 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	20 g
Kıymalı Yeşil Mercimek	Mercimek	100 g
	Dana kıyma	60 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	20 g
Etlı Yaz Türlüsü	Dana eti	60 g
	Taze fasulye	50 g
	Kabak	50 g
	Patates	50 g
	Patlıcan	50 g
	Yeşil biber	20 g
	Domates	20 g
	Kuru soğan	20 g
	Yağ	40 g
	Salça	5 g
Konserve Bamya	Bamya	200 g
	Dana eti	60 g
	Salça	10 g
	Yağ	10 g
	Kuru soğan	20 g
Konserve Bezelye/Türlü	Bezelye/Türlü	200 g
	Dana eti	60 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	10 g
Zeytinyağlı Konserve Taze Fasulye	Taze fasulye	200 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Zeytinyağı	10 g
Zeytinyağlı Patlıcan	Patlıcan	150 g
	Domates	50 g
	Zeytinyağı	10 g
	Salça	5 g
	Kuru soğan	25 g
	Sivribiber	10 g

Kıymalı Kapuska	Lahana	150 g
	Kuru soğan	20 g
	Yağ	10 g
	Salça	10 g
	Kırmızı biber	0.5 g
	Et (kıyma)	30 g
	Limon	¼ adet
Etli Terbiye Kereviz	Et dana	50 g
	Kereviz	150 g
	Limon	1/8 adet
	Yumurta	1/8 adet
	Yoğurt	20 g
	Un	5 g
	Yağ	10 g
	Patates	20 g
Taze Barbunya	Barbunya	200 g
	Kuru soğan	25 g
	Havuç	25 g
	Zeytinyağı	15 g
	Salça	5 g
	Maydanoz	1/8 adet
	Limon	1/4 adet
Patates Oturtma	Dana eti (kıyma)	150 g
	Patates	100 g
	Kuru soğan	25 g
	Salça	5 g
	Domates	25 g
	Maydanoz	1/10 adet
	Yağ	25 g
Etli Biber Dolma	Dana eti (Kıyma)	100 g
Etli Domates Dolma	Dolma Biber	150 g
Etli Lahana Sarma	Pirinç	25 g
	K. Soğan	25 g
	Salça	5 g
	Domates	25 g
	Yağ	15 g
	Yoğurt	30 g
	Maydanoz	1/10 adet
	Nane	1/10 adet
Etli Lahana Kapuska	Dana eti (kıyma)	100 g
	Lahana	200 g
	Kuru soğan	25 g
	Salça	10 g
	Yağ	15 g
	Kırmızı biber	0.5 g
Yoğurtlu Kıymalı Ispanak	Dana kıyma	50 g
	Ispanak	250 g
	Kuru soğan	25 g
	Salça	5 g
	Pirinç	10 g

	Yoğurt	100 g
	Yağ	15 g
Yumurtalı Ispanak	Yumurta	1 adet
	Ispanak	200 g
	Kuru soğan	25 g
	Yağ	15 g
	Salça	10 g
Etili Bezelye (taze)	Dana eti (kıyma)	100 g
	Bezelye	200 g
	Salça	10 g
	Yağ	15 g
	Domates	25 g
	Kuru soğan	25 g
Patlıcan Musakka	Dana eti (kıyma)	70 g
	Patlıcan	200 g
	Yağ	10 g
	Kuru soğan	25 g
	Salça	10 g
	Domates	25 g
Kabak Dolma (Yoğurtlu)	Dana eti (kıyma)	70 g
	Kabak	200 g.
	Pirinç	25 g.
	Dereotu	1/10 demet
	K.Soğan	25 g.
	Salça	10 g.
	Yağ	15 g.
	Yoğurt	100 g
Kabak Musakka	Dana eti (kıyma)	70 g.
	Kabak	200 g.
	Yağ	10 g.
	K.Soğan	25 g.
	Salça	10 g.
	Yoğurt	100 g
Kıymalı Semizotu (Yoğurtlu)	Dana eti (kıyma)	70 g.
	Semizotu	250 g.
	Salça	20 g.
	Yoğurt	60 g.
	Pirinç	5 g.
	K.Soğan	25 g
	Yağ	15 g.
Kıymalı Karnıbahar	Dana eti (kıyma)	70 g.
	Karnıbahar	200 g.
	K.Soğan	25 g.
	Salça	10 g.
	Yağ	15 g.
	Yoğurt	100 g
Kıymalı Pırasa	Dana eti (kıyma)	70 g.
	Pırasa	200 g.

	Pirinç	10 g
	Yağ	15 g.
	Salça	¼ adet
Menemen	Domates	200 g.
	Biber	50 g.
	Soğan	25 g.
	Maydanoz	1/10 demet
	Yumurta	1 adet
	Yağ	10 g.
Etli Taze Fasulye	Dana eti	70 g.
	Taze Fasulye	200 g.
	Domates	25 g.
	Salça	10 g
	K.Soğan	25 g.
	Yağ	10 g.
Kıymalı Taze Fasulye	Dana eti (kıyma)	70 g
	Taze Fasulye	200 g.
	Domates	25 g.
	Salça	10g.
	K.Soğan	25 g.
	Yağ	10 g.
Karniyarık	Dana eti (kıyma)	70 g.
	Patlıcan	200 g.
	K.Soğan	20 g.
	Domates	25 g.
	Yağ	15 g.
	Maydanoz	1/10 demet
	Salça	5 g.
	Yağ	40 g.
Karışık Yaz Kızartması	Patlıcan	50 g.
	Biber	50 g.
	Yağ	40 g.
	Yoğurt	100 g.
	Patates	50 g.
	Kabak	50 g.
Zeytinyağlı Taze Fasulye	Taze fasulye	250 g
	Soğan	20 g.
	Salça	10 g.
	Zeytinyağı	10 g.
Zeytinyağlı Pırasa	Pırasa	250 g
	Zeytinyağı	15 g.
	Havuç	25 g.
	Salça	10 g.
	Limon	¼ adet
	Pirinç	5 g.
	Maydanoz	1/10 demet

Kabak Okrate	Kabak	150 g.
	Kaşar peyniri	10 g.
	Un	10 g.
	Süt	40 g.
	Yumurta	½ adet
	Kıyma	40 g.
	Yağ	10 g.

Zeytinyağlı Biber Dolma	Biber	200 g.
	Pirinç	50 g.
	Domates	20 g.
	Soğan	20 g.
	Çamfıstığı	5 g.
	Kuşüzümü	5 g.
	Limon	¼ adet
	Z.yağı	20 g.
	Karabiber	0.5 g.
	Salça	5 g.
	Nane	0.5 g.

C GRUBU YEMEKLER (Servis edilen porsiyon en az 150 gr olmalıdır.)

Şehriyeli Pirinç Pilavı	Pirinç	100 g
	Şehriye	10 g
	Yağ	20 g

Bulgur Pilavı	Bulgur	100 g
	Kuru soğan	20 g
	Salça	10 g
	Yağ	20 g

Mercimekli Bulgur Pilavı	Bulgur	100 g
	Yeşil mercimek	20 g
	Kuru soğan	10 g
	Salça	10 g
	Yağ	20 g

Özbek Pilavı	Pirinç	100 g
	Bezelye	15 g
	Havuç	15 g
	Kuru soğan	10 g
	Dereotu	1/10 adet
	Yağ	20 g

Soslu Makarna	Makarna	100 g
	Salça	10 g
	Yağ	20 g

Peynirli Makarna	Makarna	100 g
	Peynir	20 g
	Yağ	20 g

Fırın Makarna	Makarna Yumurta Buğday unu Süt Beyaz peynir Kaşar peyniri Yağ	100 g 1/10 adet 20 g 40 g 10 g 15 g 15 g
Spagetti Makarna	Makarna Salça Yağ	100 g 10 g 20 g
İç Pilav	Pirinç Kuş üzümü Çam fıstığı Karabiber Yağ	100 g 5 g 5 g 0.5 g 20 g
Nohutlu Pirinç Pilavı	Pirinç Nohut Yağ	100 g 20 g 20 g
Domatesli Bulgur Pilavı	Bulgur Domates Sivribiber Kuru soğan Yağ	100 g 50 g 20 g 10 g 20 g
Talaş Böreği	Un Tereyağı Yumurta Et Bezelye Kuru soğan Karabiber	75 g 30 g ¼ adet 70 g 10 g 20 g 0.5 g
Peynirli Börek	Yufka Yumurta Yağ Peynir Süt Maydanoz	75 g ¼ adet 20 g 50 g 50 g 1/20 adet
Sigara Böreği	Yufka Peynir Maydanoz Yumurta Yağ	50 g 50 g 1/20 adet 1/10 adet 40 g
Peynirli Kol Böreği	Yufka Peynir Maydanoz Yumurta	75 g 50 g 1/20 adet 1/4 adet

	Süt	50 g
	Yağ	30 g
Ispanaklı Kol Böreği	Yufka	75 g
	Ispanak	100 g
	Maydanoz	1/10 adet
	Süt	50 g
	Yumurta	1/4 adet
	Yağ	30 g
	Soğan	10 g
Patatesli Kol Böreği	Yufka	75 g
	Patates	75 g
	Soğan	10 g
	Maydanoz	1/20 adet
	Yumurta	1/4 adet
	Süt	50 g
	Yağ	30 g

D GRUBU YEMEKLER (Servis edilen porsiyon en az 150 gr olmalıdır.)

Meyveler	Elma	200 g.
	Armut	200 g.
	Üzüm	200 g.
	Şeftali	200 g.
	Èrik	200 g.
	Mandalina	200 g.
	Portakal	200 g.
	Kayısı	200 g.
	Kavun (kabuksuz)	350 g.
	Karpuz (kabuksuz)	350 g.
	Kiraz	200 g.
	Çilek	200 g.
	Y.Dünya	200 g.
Aşure	Buğday	25 g.
	Nohut	25 g.
	K.Fasulye	25 g.
	Şeker	50 g.
	Üzüm	5 g.
	K.Kayısı	5 g.
	Fındık	5 g.
	Ceviz	5 g.
	Nişasta	3 g.
	Tarçın	0.5 g.
Kemalpaşa Tatlısı	Kemalpaşa tatlısı	70 g.
	Şeker	50 g.
	Ceviz	20 g.
	H.Cevizi	0.5 g.
İrmik Helvası	İrmik	70 g.
	Şeker	50 g.
	Yağ	20 g.
	Süt	30 g.
	Çam fıstığı	5 g.

Sütlaç (Fırın)	Süt Şeker Pirinç Nişasta Tarçın Vanilya	200 g. 50 g. 20 g. 10 g. 0.5 g. 0.5 g.
Pelte	Nişasta Şeker Meyve suyu (Limon – Portakal – Vişne)	20 g. 50 g. 100 g.
Kabak Tatlısı	Balkabağı Şeker Ceviz içi	250 g. 50 g. 10 g.
Revani	Un Şeker İrmik Yumurta Yağ H.Cevizi Ceviz	20 g. 50 g. 30 g. ½ adet 20 g. 0.5 g. 10 g.
Keşkül	Süt Şeker Yumurta Nişasta Fındık Vanilya	200 g. 50 g. 1/10 adet 10 g. 5 g. 0.5 g.
Tahin Helva		75 g.
Lokma Tatlısı	Un Şeker Yağ Tarçın Maya	50 g. 50 g. 20 g. 0.1 g. 2 g.
Kadayıf	Kadayıf Şeker Ceviz Yağ Limon	60 g. 50 g. 10 g. 10 g. 1/10 adet
Kalburabastı	Un Şeker Yumurta Yoğurt Yağ Ceviz Karbonat	50 g. 50 g. 1/8 adet 20 g. 10 g. 10 g. 1 adet
Tulumba Tatlısı	Un Şeker Yumurta	50 g. 50 g. ½ adet

	Yağ	30 g.
Şekerpare	Un	40 g.
	Yağ	20 g.
	Şeker	75 g.
	Yumurta	½ adet
	Pudra şekeri	1 g.
	Karbonat	0,2 g.
	Vanilya	0,2 g.
	Limon kabuğu rendesi	2 g.
	Fındık	5 g.
	Limon	1/8 adet
Vişne Hoşafı	Vişne	50 g.
	Şeker	40 g.
Erik Hoşafı	K.Erik	50 g.
	Şeker	40 g.
Kayısı Hoşafı	K.Kayısı	50 g.
	Şeker	40 g.
Üzüm Hoşafı	Üzüm	50 g.
	Şeker	40 g.
Vişne Komposto	Taze vişne	100 g.
	Şeker	40 g.
Erik Komposto	Taze erik	100 g.
	Şeker	40 g.
Çilek Komposto	Çilek	100 g.
	Şeker	40 g.
Kayısı Komposto	Taze kayısı	100 g.
	Şeker	40 g.
Ayva Komposto	Ayva	100 g.
	Şeker	40 g.
Elma Komposto	Elma	100 g.
	Şeker	40 g.
Yoğurt Tam Yağlı	Yoğurt (kapalı)	200 g.

E GRUBU YEMEKLER (Salata) (Servis edilen porsiyon en az 200 gr olmalıdır.)

Domates, marul, yeşil biber, kırmızı biber, kırmızı lahana, salatalık, közlenmiş patlıcan, közlenmiş kırmızı biber, haşlanmış brokoli, haşlanmış karnabahar, havuç, zeytin, maydanoz, dereotu, semizotu, turp, vb. malzemeler ayıklanmış, yıkanmış, gerekiyse işlem görmüş olarak (közleme, rendeleme, vb.) kullanılarak salata hazırlanacaktır.

B. GENEL HÜKÜMLER

1. Aylık yemek listeleri yukarıdaki esaslar çerçevesinde her ayın 20'sine 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 İdarenin onayını alacaktır.
2. Onaylanan listeler İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
3. Günlük yemek sayıları 1 gün önceki yemek sayıları dikkate alınarak yüklenici tarafından belirlenerek çıkarılacaktır. Yemek sayılarını belirlerken yemek yemeyen kişi kalmayacak şekilde belirlenecektir. Yeteri kadar yemek çıkarılmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır. Ödemeler fiilen yenen yemek sayısına göre yapılacaktır. Fazla kalan yemekten idare sorumlu olmayacaktır. Ödemeler yükleniciye 30 gün içinde yapılacaktır.
4. Yiyecek madde ve malzemelerinin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
5. Yemek günlük olarak hazırlanacaktır. Öğle yemekleri sabah pişirilecektir.
6. Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.
7. Öğle Yemeği servis saatleri 11:00 – 14.00'tür. İdare ders saatlerine göre önceden yazılı olarak bildirerek yemek servis saatini ayarlama yetkisine sahiptir.
8. Öğrenci ve personel yemekhanelerinde yer alan sanat ve kültür çalışmaları ile öğrenci sınavlarının yapıldığı alanlarda bu aktivitelere devam edilecektir. Yüklenici bu aktivitelere yardımcı olacak, çalışmalar için yemekhanelerde idarece bir görevli bulundurulacaktır.
9. İşletmede kullanılan içme suyu damacana veya şehir şebekesinden idarenin uygun gördüğü arıtma cihazı ile arıtılarak sağlanmalıdır.
10. Personel ve öğrencilerin Sosyal ve Kültürel faaliyetleri kapsamında hafta sonları (tatil günleri) akşam mesai bitiminde, Bahar şenliklerinde ve mezuniyet töreninde idarece bir hafta önceden haber verilmek üzere ihale fiyatından yemek hizmeti verilecektir.
11. Yemekler az tuzlu ve baharatlı olacaktır.
12. Yemeklerde kullanılan sıvı ve katı yağ asitliği düşük birinci kalite yağ olmalıdır. Yağ kalite parametrelerinde asgari olarak ilgili bakanlıkça çıkarılan mevzuattaki koşullar sağlanmalıdır.

C. İŞLETME ÇEVRESİ

1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği yere konulacaktır.
2. Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
3. Yüklenici, atıklarla ilgili yasal düzenlemelere, Üniversitemiz Atık Yönetimi Yönergesine ve Atık Yönetimi Komisyonu tarafından alınan kararlara uymak zorundadır. Sıfır atık projesi kapsamında geri dönüşümle ilgili tüm masraflar yükleniciye aittir.

D. İŞLETME İÇİ

1. Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
2. Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalıdır.
3. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
4. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
5. Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.

E. GIDA GÜVENLİĞİ

1. Türk Gıda Mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz.
2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
3. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.
4. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.
5. Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
6. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
7. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
8. Üretim aşamalarından veya tüketime sunulan gıdalardan numune alınacaktır.
9. Kontrol komisyonu her zaman yemek üretim tesisini ve kullanılan malzemeleri denetleme yetkisine sahiptir.

F. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

1. İşletmede yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalıdır. İşletmede hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli, hijyen kontrol programları işletmenin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği

ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.

2. İşletme içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
3. Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
4. İşletmede, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır. İşletmenin temizliğinde kullanılacak temizlik maddeleri, malzeme, makine ve ekipmanları ve diğer malzemeler Sağlık Bakanlığı'ndan izinli ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte ve standartta TSE damgalı ve hijyenik özelliğe sahip olmalıdır. Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir.
5. **İşletmede kirlenen servis ekipmanları (tabak, tepsi, çatal, kaşık, vb.) sanayi tipi bulaşık makinesinde temizlenerek tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.**
6. Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.
7. Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalıdır.
8. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
9. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır.
10. **Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.**

G. ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE

1. İşletmede etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü olmalıdır.
2. İşletmede zararlı mücadelesi, program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli ve tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalıdır.
3. Zararlılarla mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak İdarenin uygun gördüğü periyotlarda yapılacaktır.
4. Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.
5. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
6. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

H. İŞLETMEDE KULLANILACAK SU VE BUZ

1. İşletmenin Üniversitedeki kısımlarında kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır.
2. Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda kodeksine uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

I. PERSONEL HİJYENİ

1. İşletmede personelden sorumlu görevli bir eleman bulunmalıdır. Görevlinin ismi İdareye bildirilmelidir.
2. İşletmede ve yüklenici mutfağında çalışan personelin sağlık raporları ve portör muayeneleri olmalı ve kontrolleri 6 ayda bir periyodik olarak yapılmalıdır.
3. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda, gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çiban gibi **geçici** cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
4. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
5. Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
6. Personel kolay 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.
7. Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
8. Ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların bıyık ve sakalları olmamalı, saç ve kolları bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
9. Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
10. Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır. Her çalışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır. Kıyafetler her zaman temiz ve ütülü olmalıdır.
11. Çalışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.
12. Masraflar yükleniciye aittir.

J. SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI

1. Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
2. Yüklenici Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır.
3. Yemek hizmeti verilen tüm mutfaklara ait kanalizasyon, mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa Yüklenici söz konusu kanalizasyonu tam randımanlı çalışacak şekilde temizletmekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda Yüklenici kanalizasyonu aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

K. TEKNİK DONANIM, ALET, EKİPMAN

1. İşletmede kullanılan ve yükleniciye ait olan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz vb. karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

2. Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
3. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
4. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
5. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğunlaşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
6. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından Yüklenici sorumludur.
7. Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
8. Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik olmalıdır.
9. Yüklenici öğrenci ve personele uygun sıcaklıkta ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri İdareden izin alarak İdare'nin belirleyeceği şartlarla kullanma hakkına sahiptir.
10. İdare tarafından yükleniciye sağlam vaziyette teslim edilen demirbaşlar alım süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. Yüklenicinin son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir.
11. Yüklenici her masada biberlik, kürdanlık ve kağıt peçete ile bulunduracaktır. Servis malzemelerinin (Yemek tabağı, kase, pilav tabağı, tatlı tabağı, tepsi, çatal, kaşık, bıçak, vb.) tümünü temin etmekle yükümlüdür. Kullanılan yemek tabaklarının tamamı porselen olmalıdır.
12. Yemek sunumu yapılan tabaklar, teknik şartnamede menülere göre belirlenen gramajları kaldıracak hacimde olmalıdır.

L. TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ

1. İdare ihaleye konu tanımlanan işin tüm süreçlerini değerlendirmek amacıyla Kontrol Komisyonu adı altında bir ekibi yemek hizmetinin verileceği tüm alanlarda görevlendirecektir.
2. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
3. İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri no'su ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalıdır.
4. Yüklenici, Kontrol Komisyonunun kontrolü dışında hiçbir ürün ve malzeme kullanmayacaktır. Kontrol Komisyonu gerekli gördüğü hallerde (ürünün tat, koku, görünüş, ambalaj konusunda tereddüt edildiği hallerde) satın alınan parti numaralı ürünlerden numune alınarak Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun kontrolü açısından yetkili bir laboratuvara analiz amaçlı gönderilecek ve analiz ücreti Yüklenici tarafından ödenecektir. Ürünlerin Türk Gıda Kodeksine uygun çıkmaması durumunda alınan parti geri iade edilerek yeni parti ile değiştirilecek veya başka bir yükleniciden temin edilecektir.

5. Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.
6. Yüklenici, İdare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen Kontrol Komisyonu gözetiminde bir asıl ve bir şahit numune alacaktır. Alınan numuneler 48 saat uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır. Bu numuneler İdarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün bu masraflar Yükleniciye aittir.

M. SUNUM

1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
2. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
3. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
4. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun ekipman bulundurulmalıdır.
5. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı prob termometreler ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.
6. Pişirilen yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise edilecektir.
7. Pişirme yöntemleri de İdarenin Kontrol Komisyonunun denetiminde olacaktır. Yüklenici İdare Kontrol Komisyonunun bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir. Uygun olmayan yemeğin telafisi Yüklenici tarafından sağlanacaktır.
8. **Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin 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.**
9. 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 ölçü kişi başı 2 **paket** ekmek olacaktır.
10. Yemekhanede bulunan masa ve sandalyelerin tamiri ve temizlenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. 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.**
11. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (peçete, kürdan, vs.) hemen giderilecektir.
12. Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.

13. Yemekler içinde kullanılan malzemelerin (sebze, et, bakliyat vb.) net bir şekilde anlaşılabilirdiği, nezih, göze hitap eden, kaliteli ve güzel bir tarzda sunulmalıdır.

N. TAŞIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA

1. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam, hijyenik ve amacına uygun olmalıdır.
2. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
3. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
4. Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilecektir.
5. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
6. Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.
7. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
8. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
9. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
10. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
11. Yemekhane alanı içerisinde yer alan tuvaletlerin temizliği ve bakımı yüklenici tarafından yapılacaktır.

O. EĞİTİM

1. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

P. ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

1. Yüklenici yemeğin pişirilmesi, yemekhanelere ulaşması, öğrenci ve personele servisinin yapılması, servis sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin gerçekleştirilmesi için;

Yemek hizmeti servisi sırasında, yemek hazırlama ve servis öncesi hazırlık ve yemek sonrası hizmetler müddetince (saat 03:00 – 14:00 arası) en az 14 personel bulundurmak zorundadır.

Not: Yemekhanelerde günlük ortalama yemek yiyen sayısı 1.000 kişinin üzerine çıkması halinde her 100 kişilik artış için yüklenici eleman sayısını 1 kişi artıracaktır.

Yüklenici çalıştıracakđı 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
- Çalışanlara ait iş sağlığı ve güvenliği eğitim katılım belgesi
- Yüklenici elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı
- Sağlık raporu

Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisine konularak en geç 15 gün içinde İdareye teslim edilecektir.

Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.

2. Yüklenici İdareyle muhatap olacak yönetici düzeyinde bir yetkilisini bulunduracaktır.
3. Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
4. Yüklenici İdarenin haberi olmadan eleman değiştirmeyecek, İdarenin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen liste, İdareye işe başlamadan 3 gün önce verilecektir. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personel için dosya tutulacak, dosya içinde çalışan personelin kimlik bilgileriyle güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacaktır ve Yüklenici İdare tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda Yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca Yüklenici işe alacağı kişiyle ilgili idarenin onayını alacaktır.
5. İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
6. Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
7. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
8. 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 İdareye vermek zorundadır.
9. Yüklenici İş Kanununun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzısıhha Kanununun, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür.
10. Sosyal Sigortalar Mevzuatının İşçi-İşveren hakkındaki yasalardan dolayı işçi alınması, işçi çıkarılması ve işçi haklarını ödemesi gibi sorumlulukları Yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.
11. Yüklenici, işleri aksatmayacak şekilde en az İdarenin öngördüğü sayıda işçi çalıştırmak zorundadır. Yüklenici işçilerinin hastalık, rapor, yıllık izin, idari izin gibi hallerinde anlaşmada öngörülen sayı kadar kişi çalıştırmakla yükümlüdür. Yüklenici İdare tarafından düzenlenen toplu yemeklerde personelin yeterli olmadığı durumlarda part time olarak üniversitemiz öğrencilerinden servis elemanı olarak faydalanabilir bu kısmi zamanlarda çalıştırılacak personel için sigorta mevzuatına uygun işlem yapılacaktır.
12. Yüklenici işçilere ait maaş bordrolarını (bir ay önceki) İdareye teslim etmek zorundadır. Yüklenici işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayacak ve işçilere her ay teslim edecektir.
13. Her ay sonunda istihkakını almadan önce bir önceki aya ait olan ve işçilerinin de imzalarının bulunduğu maaş bordrolarını, önceki dönemler için işçilere ait ücret, izin

ücreti, yıllık izin, bayram tatili veya fazla çalışma karşılığı fazla mesai ücreti alacağını olmadığını ve sigorta primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek İdareye teslim edecektir.

14. Yüklenici, halen çalıştırdığı ve bu ihale döneminde yeni işe aldığı gerek bu işyerinden şartname dışı hizmetlerde çalışan gerekse daha önce kendinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra Yükleniciye giren işçilerin ihale tarihinden önceki dönemler için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücret, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumlu olduğunu ve bunlardan İdarenin sorumlu olmadığını kabul eder.
15. Yüklenici sigortasız, portör muayene kartı ve rutin kontrolleri eksik olan personel çalıştıramaz. Yüklenici personeli, sigorta priminin ödenmesi konusunda şüphesi olduğunda İdareye başvurabilir. İdare lüzum halinde evrakları inceleme altına alabilir.
16. Yemekhanede çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.

R. DİĞER HUSUSLAR

1. Yüklenici mutfakta hazırlanan yemeklerin, (İdare yemek pişirmek için yükleniciye mekan göstermediği takdirde yüklenici yemeği kendi mutfağında pişirip hizmete sunacaktır.) yemekhanelere gönderilmesi, servis edilmesi esnasında dökülmeler ve kepece ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her yemekhaneye yemek yiyen adedinin yüzde ikisi kadar opsiyon gönderecektir.
2. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.
3. Yüklenici bu tür maddelerin (Doğalgaz, LPG, Elektrik,Su vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Yüklenici kendi kullanımlarına ait tüketimleri belirlemek üzere süzme sayaçlar taktırmak ayrıca bireysel aboneliklerini yaptırmak zorundadır. Yüklenici ihaleyi aldığı zaman abonelikleri başlatmak, sona erdiği zaman abonelikleri sona erdirmek zorundadır. Tesisin anahtarının biri Üniversitenin güvenlik odasında (kampus binalarının tümünün anahtarlarının birer örneğinin bulunduğu mühürlü anahtar dolabı) mühürlü olarak bulundurulacaktır. Bu anahtar ancak olağanüstü durumlarda İdare tarafından Yükleniciye bilgi verilerek birlikte kullanılacaktır.
4. Kontrol Komisyonları yemekhanelerin ve mutfakların her alanında denetim yapabilir.
5. 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.
6. Yüklenici Firma, idarenin göstereceği yerlerde yemek servisi yapmak zorundadır. Adres değişikliği olması durumunda idare, yükleniciye 15 (on beş) gün önce bilgi verecektir.
7. Yüklenici idarenin mutfağında hazır bulunan demirbaş malzemeleri kullanması karşılığında sözleşmenin imzalanması aşamasında 30.000 TL teminat yatıracaktır. Yüklenici bu malzemelerin kullanımı sırasında ortaya çıkacak her türlü bakım ve onarımları yaptırmakla yükümlüdür. Kullanılacak demirbaş malzemelerde garanti kapsamı dışında oluşacak arızalar yüklenici tarafından giderilmediği takdirde arızaların giderilme masrafları teminattan mahsup edilecektir. Herhangi bir arıza olmaması durumunda teminat miktarı sözleşmenin bitiminde yükleniciye iade edilecektir.

8. Yüklenici ihaleyi alıp hizmet vermeye başladığı tarihten itibaren 1 (bir) hafta içerisinde idarenin mutfağında hazır bulunan demirbaş malzemelerle ilgili herhangi bir arıza bulunup bulunmadığını idareye bildirmekle yükümlüdür. Bildirim yapılmaması halinde yüklenicinin tüm cihazları çalışır vaziyette teslim almış olduğu kabul edilecektir.
9. Öğrenci sayısındaki artışa bağlı olarak ek kart okuma cihazına ihtiyaç duyulduğunun İdare tarafından bildirilmesi halinde, cihaz yüklenici tarafından temin edilecektir.
10. **Yüklenici firma, idarenin göstereceği yerlerde yemek servisinin yapılması için gerekli tüm malzemeleri temin etmek zorundadır.**
11. **Sunulan yemeklerin gramajlarının idare tarafından kontrol edilmesi amacıyla yüklenici, yemek servisi yapılan tüm noktalarda hassas terazi bulundurmak zorundadır.**
12. **İdarenin belirleyeceği Kontrol Teşkilatı üyeleri (3 asil, 3 yedek) yemeğin kalitesinin tespit edilebilmesi maksadıyla öğlen yemeklerini herhangi bir bedel ödemededen yiyecektir.**