## 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.

**YEMEK ADEDİ: 140.000 adet/ öğün**

1. **İŞİN MAHİYETİ**
2. Bu teknik şartname Abdullah Gül Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı mutfak ve servis hizmetlerinin yemekhanelerde nasıl yürütüleceğini kapsar.
3. 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.
4. İdaremize bağlı tüm yemekhanelerde öğrenci ve personele bir öğünde 5 çeşitten oluşan öğle yemeği işidir.
5. Beş çeşitten oluşan bir öğün yemekte B grubu esas yemektir. Öğünlerde:
	1. B grubu yemeklerden 2’şer çeşit,
	2. A, C, D ve E grubu yemeklerden 1’er çeşit
	3. E grubu yemekler (salata) yanında nar ekşisi, limon (veya limon sosu), zeytin yağı da verilecektir.
6. 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 50 g

 Pirinç 40 g

 Yumurta 1/8 adet

 Un 5 g

 Yağ 5 g

 Nane 0.5 g

**Ezogelin Çorba** Mercimek 40 g

 Pirinç 5 g

 Un 5 g

 Yağ 10 g

 Bulgur 5 g

 Karabiber 0.5 g

 Nane 0.5 g

 Salça 10 g

 Yumurta 1/8 adet

 Limon ¼ adet

**Düğün Çorbası** Dana eti 50 g

 Un 10 g

 Yumurta 1/8 adet

 Limon 1/8 adet

 Yağ 10 g

**Mercimek Çorba** Mercimek 50 g

 Un 10 g

 Yağ 10 g

 Salça 10 g

 Limon ¼ adet

 Soğan 1 adet

 Havuç 1 adet

**Domates Çorba** Un 35 g

 Yağ 10 g

 Salça 40 g

 Süt 20 g

**Şehriye Çorba Ş**ehriye 40 g

 Un 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) 250 g

 Patates 100 g

 Salça 10 g

 Yağ 10 g

**Fırın Köfte** Dana eti 150 g

 Patates 100 g

 Kimyon 0.5 g

 Karabiber 0.5 g

 Kuru soğan 20 g

 Salça 10 g

 Maydanoz 1/10 adet

 Yağ 10 g

 Yumurta 1/8 adet

**Çiftlik Köfte** Dana eti 150 g

 Patates 100 g

 Havuç 20 g

 Bezelye 20 g

 Kimyon 0.5 g

 Karabiber 0.5 g

 Kuru soğan 20 g

 Maydanoz 1/10 adet

 Salça 10 g

 Yağ 10 g

 Yumurta 1/10 adet

**Terbiyeli Köfte** Dana eti 150 g

 Un 10 g

 Pirinç 10 g

 Yoğurt 20 g

 Yumurta 1/10 adet

 Kimyon 0.5 g

 Karabiber 0.5 g

 Maydanoz 1/10 adet

 Nane 0.5 g

 Yağ 10 g

 Limon 1/8 adet

**Püreli Dalyan Köfte** Dana eti 150 g

 Patates 100 g

 Havuç 20 g

 Bezelye 20 g

 Kuru soğan 20 g

 Salça 5 g

 Kimyon 0.5 g

 Karabiber 0.5 g

 Süt 20 g

 Yumurta 1/8 adet

 Maydanoz 1/10 adet

 Dere otu 1/10 adet

 Yağ 10 g

**Püreli 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

**Püreli 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**  Dana eti 150 g

(patates garnitürlü) 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 150 g

 Patates 100 g

 Çarli biber 50 g

 Domates 20 g

 Kuru soğan 20 g

 Yağ 30 g

**Patlıcan Kebap** Dana eti 150g

 Patlıcan 200 g

 Domates 30 g

 Yeşil biber 20 g

 Yağ 40 g

**Et Sote** Dana eti 150 g

Patates 100 g

 Kuru soğan 20 g

 Yeşil biber 20 g

 Yağ 10 g

 Kekik 0.5 g

 Karabiber 0.5 g

 Salça 5 g

**Elbasan Tava** Dana eti 150 g

Yumurta 1/4 adet

 Kuru soğan 20 g

 Yağ 10 g

 Un 10 g

 Yoğurt 50 g

**Ciğer Sote**  Ciğer 150 g

 Kuru soğan 20 g

 Yağ 10 g

 Salça 10 g

 Yeşil biber 10 g

**Balık Kızartma** Balık (çeşitleri) 250 g

 Yağ 50 g

 Un 10 g

 Kuru soğan 25 g

 Maydanoz 1/10 demet

 Limon 1/4 adet

**Ankara Tava** Dana eti 150 g

 Pirinç 40 g

 Konserve Bezelye 15 g

 Yağ 15 g

 Karabiber 0.5 g

**Balık Buğulama**  Balık 250 g

 Kuru soğan 10 g

 Yağ 10 g

 Limon 1/4adet

 Defne yaprağı 0.2 g

 Havuç 20 g

 Patates 50 g

**Şehriyeli Güveç** Dana eti 150 g

 Şehriye 60 g

 Yağ 15 g

 Salça 10 g

**İslim Kebap** Dana eti 150 g

 Patlıcan 200 g

 Domates 50 g

 Çarli biber 20 g

 Salça 5 g

 Yağ 40 g

**Macar Gulaş** Dana eti 150 g

 Patates 100 g

 Kuru soğan 20 g

 Salça 5 g

 Yağ 5 g

**Püreli Rosto** Dana eti 150 g

 Patates 100 g

 Süt 20 g

 Yağ 25 g

**Tepsi Köfte** Dana eti 150 g

 Patates 100 g

 Kuru soğan 20 g

 Salça 5 g

 Yağ 5 g

**İzmir Köfte** Dana eti 150 g

 Yumurta ¼ adet

 Patates 100 g

 Kuru soğan 20 g

 Kimyon 0.5 g

 Karabiber 0.5 g

 Yeşil biber 20 g

 Maydanoz 1/10 adet

 Havuç 20 g

 Domates 20 g

 Salça 5 g

 Yağ 40 g

**Tavuk Sote** Tavuk (göğüs) 175 g

 Kuru soğan 20 g

 Yeşil biber 20 g

 Domates 20 g

 Salça 5 g

 Yağ 10 g

**Tavuk Kızartma** Tavuk (göğüs) 175 g

 Domates-salça 50 g

 Yağ 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

**Etli 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 200 g

**Taze Fasulye** 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

**Etli 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.

**Karnıyarık**  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 100 g

 Yumurta 1/10 adet

 Buğday unu 20 g

 Süt 40 g

 Beyaz peynir 10 g

Kaşar peyniri 15 g

 Yağ 15 g

**Spagetti Makarna** Makarna 100 g

 Salça 10 g

 Yağ 20 g

**İç Pilav** Pirinç 100 g

 Kuş üzümü 5 g

 Çam fıstığı 5 g

 Karabiber 0.5 g

 Yağ 20 g

**Nohutlu Pirinç Pilavı** Pirinç 100 g

 Nohut 20 g

 Yağ 20 g

**Domatesli Bulgur Pilavı** Bulgur 100 g

 Domates 50 g

 Sivribiber 20 g

 Kuru soğan 10 g

 Yağ 20 g

**Talaş Böreği** Un 75 g

 Tereyağı 30 g

 Yumurta ¼ adet

 Et 70 g

 Bezelye 10 g

 Kuru soğan 20 g

 Karabiber 0.5 g

**Peynirli Börek** Yufka 75 g

 Yumurta ¼ adet

 Yağ 20 g

 Peynir 50 g

Süt 50 g

 Maydanoz 1/20 adet

**Sigara Böreği** Yufka 50 g

 Peynir 50 g

 Maydanoz 1/20 adet

 Yumurta 1/10 adet

 Yağ 40 g

**Peynirli Kol Böreği** Yufka 75 g

 Peynir 50 g

 Maydanoz 1/20 adet

 Yumurta 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 ¼ 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.

 Erik 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 200 g.

 Şeker 50 g.

 Pirinç 20 g.

 Nişasta 10 g.

 Tarçın 0.5 g.

 Vanilya 0.5 g.

**Pelte** Nişasta 20 g.

 Şeker 50 g.

 Meyve suyu 100 g.

 (Limon – Portakal – Vişne)

**Kabak Tatlısı** Balkabağı 250 g.

 Şeker 50 g.

 Ceviz içi 10 g.

**Revani** Un 20 g.

 Şeker 50 g.

 İrmik 30 g.

 Yumurta ½ adet

 Yağ 20 g.

 H.Cevizi 0.5 g.

 Ceviz 10 g.

**Keşkül** Süt 200 g.

 Şeker 50 g.

 Yumurta 1/10 adet

 Nişasta 10 g.

 Fındık 5 g.

 Vanilya 0.5 g.

**Tahin Helva**  75 g.

**Lokma Tatlısı** Un 50 g.

 Şeker 50 g.

 Yağ 20 g.

 Tarçın 0.1 g.

 Maya 2 g.

**Kadayıf** Kadayıf 60 g.

 Şeker 50 g.

 Ceviz 10 g.

 Yağ 10 g.

 Limon 1/10 adet

**Kalburabastı** Un 50 g.

 Şeker 50 g.

 Yumurta 1/8 adet

 Yoğurt 20 g.

 Yağ 10 g.

 Ceviz 10 g.

 Karbonat 1 adet

**Tulumba Tatlısı** Un 50 g.

 Şeker 50 g.

 Yumurta 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, gerekliyse işlem görmüş olarak (közleme, rendeleme, vb.) kullanılarak salata hazırlanacaktır.

1. **GENEL HÜKÜMLER**
2. 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.
3. Onaylanan listeler İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
4. 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.
5. Yiyecek madde ve malzemelerinin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
6. Yemek günlük olarak hazırlanacaktır. Öğle yemekleri sabah pişirilecektir.
7. Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.
8. Öğle Yemeği servis saatleri 11:30 – 14.00’tür.İdare ders saatlerine göre önceden yazılı olarak bildirerek yemek servis saatini ayarlama yetkisine sahiptir.
9. 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.
10. İşletmede kullanılan içme suyu damacana veya şehir şebekesinden idarenin uygun gördüğü arıtma cihazı ile arıtılarak sağlanmalıdır.
11. 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.
12. Yemekler az tuzlu ve baharatlı olacaktır.
13. Yemeklerde kullanılan sıvı ve katı yağ asitliği düşük birinci kalite yağ olmalıdır. Yağ kalite parametrelerinde asgari olarak ilgili bakanlıkça çıkarılan mevzuattaki koşullar sağlanmalıdır.
14. **İŞLETME ÇEVRESİ**
15. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği yere konulacaktır.
16. Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
17. **İŞLETME İÇİ**
18. Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
19. 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.
20. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
21. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
22. Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.
23. **GIDA GÜVENLİĞİ**
24. Türk Gıda Mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz.
25. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
26. 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.
27. 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.
28. Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
29. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
30. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
31. Üretim aşamalarından veya tüketime sunulan gıdalardan numune alınacaktır.
32. Kontrol komisyonu her zaman yemek üretim tesisini ve kullanılan malzemeleri denetleme yetkisine sahiptir.
33. **TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON**
34. 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.
35. İşletme içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
36. Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
37. 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.
38. İşletmede kirlenen servis ekipmanları (tabak, tepsi, çatal, kaşık, vb.) sanayi tipi bulaşık makinesinde temizlenerek tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.
39. 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.
40. 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.
41. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
42. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır.
43. **Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.**
44. **ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE**
45. İşletmede etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü olmalıdır.
46. 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.
47. Zararlılarla mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak İdarenin uygun gördüğü periyotlarda yapılacaktır.
48. Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşımalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.
49. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
50. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.
51. **İŞLETMEDE KULLANILACAK SU VE BUZ**
52. İşletmenin Üniversitedeki kısımlarında kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır.
53. 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.
54. **PERSONEL HİJYENİ**
55. İşletmede personelden sorumlu görevli bir eleman bulunmalıdır. Görevlinin ismi İdareye bildirilmelidir.
56. İşletmede ve yüklenici mutfağında çalışan personelin sağlık raporları ve portör muayeneleri olmalı ve kontrolleri 6 ayda bir periyodik olarak yapılmalıdır.
57. 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, çıban gibi **geçici** cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
58. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
59. Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
60. 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.
61. Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
62. 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.
63. Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
64. 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.

1. Çalışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.
2. Masraflar yükleniciye aittir.
3. **SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI**
4. Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
5. Yüklenici Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanmalıdır.
6. 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.
7. **TEKNİK DONANIM, ALET, EKİPMAN**
8. 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.
9. Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
10. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilebilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
11. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
12. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğuşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
13. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından Yüklenici sorumludur.
14. Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
15. Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik olmalıdır.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. **TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ**
20. İdare ihaleye konu tanımlanan işin tüm süreçlerini değerlendirmek amacıyla Kontrol Komisyonu adı altında bir ekibi yemek hizmetinin verileceği tüm alanlarda görevlendirecektir.
21. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
22. 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.
23. 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.
24. Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.
25. 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 Tüzüğünün 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.
26. **SUNUM**
27. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
28. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
29. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
30. 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.
31. 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.
32. Pişirilen yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise edilecektir.
33. 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.
34. 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.**
35. 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.
36. 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 malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
37. 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.
38. Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.
39. **TAŞIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA**
40. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam, hijyenik ve amacına uygun olmalıdır.
41. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
42. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
43. 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.
44. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
45. 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.
46. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
47. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
48. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
49. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
50. **EĞİTİM**
51. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
52. **ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR**
53. 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 12 personel bulundurmak zorundadır.**

**Not: Yemekhanelerde günlük ortalama yemek yiyen sayısı 700 kişinin üzerine çıkması halinde her 100 kişilik artış için yüklenici eleman sayısını 1 kişi artıracaktır.**

 Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:

* + Nüfus cüzdanı sureti (Tasdikli)
	+ Adli sicil kaydı
	+ İkametgah senedi
	+ SSK’ya uygun olarak hazırlanmış sigorta işlemlerinin tam olduğunu gösterir belge ve sigorta kartı
	+ 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.

1. Yüklenici İdareyle muhatap olacak yönetici düzeyinde bir yetkilisini bulunduracaktır.
2. Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
3. 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.
4. İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
5. Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
6. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
7. 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.
8. Yüklenici İş Kanunun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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 alacağının olmadığını ve sigorta primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek İdareye teslim edecektir.
13. 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.
14. 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.
15. 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 kepçe 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 (Doğal gaz, LPG, Elektrik vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak 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. Kullanılacak demirbaş malzemelerde garanti kapsamı dışında oluşacak arızalarda komisyonca belirlenecek tutar teminattan mahsup edilecektir. Herhangi bir arıza olmadığı durumunda teminat miktarı sözleşmenin bitiminde yükleniciye iade edilecektir.

 **Prof. Dr. İrfan ALAN Dr. Öğretim Üyesi İlker ERDEM**

 **Öğretim Üyesi / Rektör Yrd. Öğretim Üyesi**