

AYDIN EFELER GENÇLİK KAMPI YEMEK HİZMETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bu şartname; İl Müdürlüğümüz bünyesinde Aydın Efeler Gençlik Kampında verilecek yemek hizmetinin piyasadan alım işidir.

KONU KAPSAM VE İŞLETME YERİ

Gençlik ve Spor Aydın İl Müdürlüğüne bağlı Efeler Gençlik Kampında, kamp yapan kafilenin ihtiyaçlarını karşılamak üzere tabildot usulü yemek hizmeti yapılacaktır.

KONU

Toplam 1340 kişilik, Kurumun tahsis edeceği bölümü kullanmak suretiyle firma tarafından kamp dönemleri boyunca Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe, Cuma, Cumartesi ve Pazar günlerinde tabildot usulü yemek hizmeti verilmesi işidir.

a) Yemek saatleri:

Sabah Kahvaltısı (08.00-09.30)

Öğle Yemeği (12.30-13.30)

Ara Öğün (15.30-16.30)

Akşam Yemeği (18.00-19.30)

b) Kamp Dönemleri:

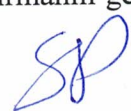
Teknik şartnamenin ekinde yer alan EK-1 Kamp Dönemleri tablosuna göre gerçekleştirilecektir.

YEMEK MENÜSÜ

Teknik şartnamenin ekinde yer alan Ek-6 Yemek Menüsü tablolarına göre yemek hizmeti alınacaktır.

MADDE 1- GÖREV VE YÜKÜMLÜLÜKLER;

- 1) Firma EK-6 de belirtilen yemek yiyecek kişi sayısına göre yemeği Gençlik ve Spor Aydın İl Müdürlüğüne bağlı Efeler Gençlik Kampında bulunan mutfakta hazırlayıp kamp yemekhanesinde hizmete sunacaktır.
- 2) Firma yemek hizmetlerini aksamadan yürütülmesi için yeterli sayıda sigortalı eleman bulunduracaktır.
- 3) Bulaşıkların yıkanması işini ve yemekhanenin temizliğini firma yapacaktır.
- 4) Mutfak ve yemekhane daima temiz bulundurulacak, her gün mutfak yemekhane yemek servis alanı genel temizlik yapılacak, servis başlamadan önce temizlik kontrol edilecek yerler ve duvar fayansları gerekli temizlik malzemeleri ile temizlenecektir.
- 5) Yemekler yemek servis saatinde sunuma hazır şekilde olacaktır.
- 6) Yemek saati boyunca kişi başı iki adet 200 ml pet bardak su masalarda hazır bulundurulacak.
- 7) Kahvaltı saati boyunca karton bardakta yapılacak olan çay servisi firmanın getireceği çay kazanı ile yapılacaktır.



- 8) Firma ay servisi boyunca yeterli miktarda tek kullanımlık paketli eker bulundurmak zorundadır.
- 9) Yemek servis alanında, masaların üzerinde önceden dağıtılmış tek kullanımlık olacak şekilde yemek servisi boyunca yeterli miktarda baharat (pul biber, karabiber, tuz) bulundurulacak. Baharatlıkların üzerinde baharat isimleri yazılı olacaktır.
- 10) Yemek servisi boyunca ağızları kapalı cam şişede nar ekşisi, limon suyu ve sızma zeytinyağı bulundurulacak. şişelerin üzerinde sosların isimleri yazılı olacaktır. Yemek dağıtımı esnasında yemek alan kişi isterse yemek dağıtımını yapan personel tarafından soslama işi yapılabilecektir.
- 11) Yemek servisi boyunca kişi sayısına karşılık gelecek atal, kaşık, tabildot ve bıçak bulundurulacak.
- 12) Servis anında hijyen koşullarına uyulacak; servis sunum personeli eldiven, bone kolluk takılacaktır. Ayrıca maske ve siperlik takılacaktır.
- 13) Yemeklerde kullanılacak her türlü gıda maddesi kaliteli ve birinci sınıf malzeme olacaktır.
- 14) Yemeklerin self servis tezgahlarda servis edilmesi firmaya aittir.
- 15) Kullanılan içme suyunu, gazı ve LPG'yi firma temin edecektir.
- 16) Firma temizlik, bulaşık ve servis hizmetindeki personel sayısını, isimlerini ve HES kodlarını bir gün önceden Kuruma bildirecektir.
- 17) Firma personelinin personel hijyen belgeleri bulunmalıdır. İşe başlamadan önce bu belgeleri İl Müdürlüğüne teslim etmelidir.
- 18) Seçilen firma, yemek yapım işini bir başka firma ve 3.şahıslara devredemez.
- 19) Firma personeli tek tip önlük giyecektir.
- 20) Sunum alanında gerektiğinde kullanılmak üzere çalışır vaziyette hassas tartı sürekli hazır bulundurulacaktır.
- 21) Yemekhanenin kullanılması sırasında, Covid-19 ile mücadele tedbirleri kapsamında gerekli havalandırma ve oturma düzenleri masalar arasında en az 2 metre mesafe olacak şekilde planlanacaktır. Masalar numaralandırılacak ve kişilerin her öğünde aynı masada oturması sağlanacaktır.
- 22) Her yemekten 300 gr, kahvaltılıklardan servis miktarı kadar günlük yemeklerden numuneler alınacak ve bu numuneler il müdürlüğü tarafından ilgili mevzuat hükümleri uyarınca incelettirilecektir. İl Müdürlüğü kendi numunelerini ayrı alacak, firma kendi numunesini ayrı alacaktır. Alınan numuneler buzdolabında uygun sıcaklıkta muhafaza edilmek kaydı ile 72 saat muhafaza edilecektir.
- 23) Yemek servisinde kullanılacak tabak, atal, kaşık, tuz, biber gibi tüm malzemelerin tek kullanımlık olması sağlanacaktır. İçme sularının da tek kullanımlık (Bardak su veya kişiye özel pet su) olması sağlanacaktır. Ekmekler ise roll ekmek şeklinde paketli olarak sağlanacaktır.
- 24) Kahvaltılıklar ve yemekler servis personeli tarafından tabildotlara doldurularak benmarinin üstünden kişilere verilecektir.
- 25) Yemek dağıtımında sosyal mesafeye uygun dağıtım yapılacaktır.
- 26) Kullanılan tüm gıda maddeleriyle gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- 27) zerinde son kullanma tarihini belirtme imkânı olmayan gıda maddeleri (sebze vb) bayatlamamış, bozulmamış ve zellini kaybetmemiş şekilde kampta kalan kişilerin hizmetine sunulacaktır.
- 28) Firma tarafından kullanılan alanların her öğün öncesinde ve sonrasında temizliği itina ile sağlanmalıdır.
- 29) İşletmede alışan tüm personelin el, vücut ve genel temizliklerine dikkat etmeleri sağlanacak, firmanın ve personelin kullandığı lavabolar temiz tutulacak, bu bölümlerde



sıvı sabun, dezenfektan, tuvalet kâğıdı, tek kullanımlık kâğıt havlu sürekli olarak bulundurulacaktır.

- 30) Firma kullandığı malzemeleri bakımlı ve temiz tutmaya mecburdur.
- 31) Mutfak ve sunum alanında yeteri kadar madeni veya plastik kapaklı el teması olmadan ayaktan basmalı çöp kapları bulundurulacaktır.
- 32) Yemek hazırlama, pişirme, servis ve saklamada kullanılan ekipmanların paslanmaz çelik, tek kullanımlık malzemelerin tabildotun köpük, bardakların karton bardak olması gerekmektedir.
- 33) Tüm malzemeler sağlam ve temiz olmalıdır.
- 34) Peynir siyah zeytin, yeşil zeytin vb. ürünleri kahvaltılık ürünler belirtilen gramajlarda kapalı kutu veya ambalaj içerisinde belirtilen kişi sayısı kadar hazır bulundurulacaktır.
- 35) Kamp alanında her türlü alkollü içki, keyif verici madde vb. bulundurulması, kullanılması, kullanılmasına müsaade edilmesi, işletme yerine alkollü gelinmesi halinde sözleşme bildirimsiz fesih edilecektir.
- 36) Firma personeli kamp görevlileri ve öğrenciler ile iffet, edep, ahlak, örf ve âdete aykırı iletişim kurulmaz. Kurulması halinde sözleşme bildirimsiz fesih edilecektir. Ayrıca sözleşmede belirtilen cezai hükümler uygulanır.
- 37) Firma şartnamenin ekinde yer alan Ek – 6 tablosundaki tarihlere göre kişi sayılarını dikkate alarak yemek ve ara öğünleri zamanında eksiksiz sunumu hazırlamakla yükümlüdür. İl Müdürlüğü yemek ve ara öğün hizmeti verilecek kişi sayısında değişiklik (artış veya azalma) olduğu takdirde firmaya 1 (bir) gün önceden bildirecektir. Firma bildirilen sayıya göre yemek ara öğün hizmetini eksiksiz sağlamayı kabul ve taahhüt eder.
- 38) Her gün için yemek hizmeti verilen kişi sayısının gösterildiği puantaj düzenlenecektir. Düzenlenen puantaj iki nüsha hazırlanacak her öğün sonunda Kamp Müdürü ve firma yetkilisi tarafından imzalanacaktır.
- 39) Ödeme her gün için tutulan puantajlara göre yapılacaktır. Puantajlarda yemek yiyen kişi sayısı, Ek-6 de belirtilen kişi sayısından az olması halinde, eksik yemek yiyen kişi sayısı kadar eksik ödeme yapılacaktır.
- 40) **Covid-19 salgını sebebiyle kamp döneminin bir veya birkaçının iptal edilmesi ya da kampın tamamen iptal olması durumunda ödeme yapılmayacaktır.**
- 41) Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- 42) Firma, ambalajı açıldığında kullanıma uygun olmayan, hatalı, bozuk olduğu tespit edilen ürünü, yenileri ile ücretsiz olarak değiştirecektir.
- 43) Ekte sunulan Sağlık Bakanlığının düzenlediği Covid-19 Yeme İçme Yerleri kurallarına uygun yemek servisi planlaması yapılacaktır.

MADDE 2- GIDA MADDELERİ EVSAFI;

1)-Kırmızı Et

Etler kesilip yüzüldükten ve soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacak, soğuk hava tertibatlı aracın iç sıcaklığı 0°C - 4°C arasında olacaktır. Etin iç ısı 10°C derecenin üzerinde olmayacaktır. Yürürlükte olan mevzuata (kanun, yönetmelik, kodeks vb.) uygun şekilde kesilmiş ve damgalanmış olacaktır. Dondurulmuş et alınmayacaktır. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine sayılmayacaktır. Gövdenin dış kısımları az yağ tabakası ile örtülü olacaktır. Genelde etler yağsız olacaktır (Yağ oranı % '5 i geçmemelidir). Sığır gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle

kirlenmiş olmayacaktır. Etlerin görünüşü güzel, temiz ve kendine has kokusu olacaktır. Sığır gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimsi, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir. Etler hormonlu olmayacak, başka hiçbir hayvan eti ile karıştırılmayacaktır. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir. Kullanılan dana eti erkek dana eti olacak, dişi hayvan (doğum yapmış vb.) eti olmayacak. İdare etlerde istediği gramajları belirleyecek ve istenen gramaj dışında gelen etleri iade edebilecek veya uğradığı maddi ve manevi zararı yüklenici firmadan alacaktır. Tartım esnasında kurumun talepte bulunduğu et miktarın az gelen et en az 3 saat içerisinde kuruma tekrardan teslim edilecektir. İdarece uygun gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı akredite olmuş İl Kontrol laboratuvarında tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm analiz ve taşıma masraflar yükleniciye ait olacaktır. Bu şartlara ve yürürlükte olan mevzuata (kanun, yönetmelik, kodeks vb.) ürün uygun bulunmadığı takdirde ürün iade edilir ve idare kaybettiği maddi ve manevi zararın bütününe yüklenici firmadan alır.

2)-Kanatlı Eti

Tüm ürünlerdeki ağırlıklar tüm yağlarından temizlendikten sonra geçerlidir. Talepte bulunan ürünler içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır. Ürünlerde kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır. Ürünlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir tat ve koku, bulunmayacaktır. Tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır. Ürünlerde derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma olmayacaktır. Ürünler hastalıklı, zayıf, iyi gelişmemiş, eti ve derisi doğal renginden farklı olmamalıdır. Ürünler entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Kesime alınan tavukların yetiştirildiği mahalde 1(bir) aydan beri Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Tavuk Çiçeği, Tavuk Tifosu, Salmonellose, Tuberculoze ve Kuduz gibi salgın hastalıkların görülmemiş olacaktır. İdarece uygun gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı akredite olmuş İl Kontrol laboratuvarında tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm analiz ve taşıma masraflar yükleniciye ait olacaktır. Burada belirtilmeyen hususlarda ve yürürlükte olan mevzuatın (kanun, yönetmelik, kodeks vb.) hükümleri geçerli olacaktır. Kendi ambalajında teslim dilecektir. Ürünün taşındığı araç, et taşımaya uygun sağlıklı özellikte soğutmalı olacaktır. İdare bu şartnameye uygun olarak tavuk etinin şeklini (derili-derisiz, filetolu-filetosuz, kemikli- kemiksiz vb.) ve gramajını değiştirerek talep edebilir.

3)-Kuru Gıdalar: Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgunlukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacaktır. Bu özelliği taşımayan kuru gıda maddeleri kullanılmayacaktır.

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

5)-Meyveler: Mevsimine göre; taze, olgun ve normal büyüklükte, tatlı, lezzetli ve renk olarak uygun renkte olacak; Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, normalden daha yumuşak veya

sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli, kelek veya ham olmayacak (standart ve birinci kalite olacak), Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, belirtilen özellikleri taşımayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

6)-Tatlılar ve Kompostolar: Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, cezerye, helva (un, irmik ve tahin helvası v.s.) gibi tatlılar; mamul olarak satın alınacağı gibi üretimi yüklenici tarafından da yapılabilir. Her iki halde de uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır.

7)-Yoğurt ve Ayran: Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, (TSE' li, vakumlu ve en iyi kalitede olacak) yoğurt ve ayranın kalitesi, kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

8)-Meşrubatlar: Meyve suları, gazoz ve kolalar; piyasada imaline resmen müsaade edilmiş ve TSE' li olacak ayrıca, soğuk olarak servis yapılacaktır.

9)-Salatalar ve Turşular: Mevsim salatalarında kullanılacak domates, aysberg, turp, havuç vs. en iyi kalitede olacak ve çok temiz yıkanacaktır. Salatalara konacak zeytinyağı ise 1. kalitede, TSE' li olacak ve evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Salatalarda suni limon yada limon tuzu vb. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır.

Turşular kaliteli ve TSE' li olacak, suyu berrak olup, çok tuzlu olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak (salatalık turşusu 1 numara olacak), aksi takdirde servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

10)-Yağlar: Yemek, tatlı ve salatalarda kullanılan sıvı yağlar zeytinyağı veya en kaliteli ay çiçek yağı olacaktır. Yemeğin özelliğine göre zorunlu hallerde margarin veya tereyağı kullanılacaktır. Kullanılan sıvı yağlar ve margarin TSE'li olacak, kalitesiz ve bozuk yağlar kullanılmayacaktır. Gerektiğinde yağ evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

11)-Salçalar: Yemeklerde kullanılan salça, domates salçası olacak, imalatçısı, menşei ve kullanım süresi belirlenmiş, orijinal ambalajlarda ve TSE'li olacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde salça evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

12)-Dondurulmuş Ürünler: 10 kilogramlık poşetlerde, -18 derece (asgari) ısıda frigo firik arabalarda getirilmek ve aynı ısıda muhafaza edilmek koşulu ile sadece kullanımına izin verilen belli ürünlerden oluşacaktır. Bu ürünlerden; çözülmüş, yarı çözülmüş, hava almış veya bozulmuş ürünlerin kullanımına izin verilmeyecektir. Ayrıca; orijinal ambalajlarda ve TSE'li olacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde ürün evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

13)-Peynirler: Beyaz peynir az yağlı olacak ve piyasada imaline resmen müsaade edilmiş ve TSE' li, idare tarafından uygun bulunmuş olacaktır. Kaşar peynir piyasada imaline resmen müsaade edilmiş ve TSE' li idare tarafından uygun bulunmuş, Taze kaşar peyniri açık sarı renkte, homojen yapıda, süt kokulu, kolay dilimlenebilir ve az tuzlu olacaktır.

4

SP

14)- Zeytinler: Etinin diri olması, renginin canlı olması, etinin çekirdeğinden kolay ayrılması yenildiğinde tazelik hissi bırakması gerekmektedir. Piyasada imaline resmen müsaade edilmiş ve TSE' li idare tarafından uygun bulunmuş olacaktır.

15)- Sucuk-Salam-Sosis-Dana Jambon vb ürünler: Piyasada imaline resmen müsaade edilmiş ve TSE' li idare tarafından uygun bulunmuş olacaktır. % 100 dana eti olacak ve Türkiye çapında tanınan bir ürün olacak.

16)Yumurta: Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır. Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Hava boşluğu yüksekliği en çok 2 mm. geçmemelidir. Kırıldığı zaman kendine has tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır. Ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 55 gr. az olmamalıdır.

17)-Ekmekler:

a) Ekmekler tam buğday ekmeği olacaktır.

b) İmalatında ekşi maya kullanılmamış, pres maya kullanılmış olacaktır.

c) Ekmekler, Gıda maddeleri Tüzüğü ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki evsafıta olacaktır.

d) Ekmeklerin teslimi plastik kasalar içerisinde tuzlu ve kepekli olacaktır.

e) Ekmeklerin üzeri paket kağıdı veya şeffaf naylonla kapatılacaktır.

f) Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.

18)- MANTI: Makine mantısı değil elde hazırlanmış mantı kullanılacaktır. Kullanılan mantı ağza yapışmayacak ve % 100 dana etinden üretilmiş olacak. İdare tarafından uygun bulunmuş olacaktır.

19)- Haşlama türü yemeklerde et 150 gr.(Pişmemiş), Kemikli parça et yemeklerde 200 gr.(Pişmemiş), Kemiksiz tavuk 250 gr.(Pişmemiş), But olarak, 300-350 gr (Pişmemiş) arası, çiğden yemekler mevsimine göre sebzeli ve bakliyatlı yemekler olup bu yemeklerde et 80 gr. kemiksiz çiğden üretime çıkarılacaktır.

- Baklagiller : 250 gr. pişmiş
- Pilav ve makarnalar : 200 gr. pişmiş
- Börekler : 150 gr. pişmiş
- Çorbalar : 160-170 gr.
- Hamur Tatlıları : 150 gr./ 3 Adet
- Pelte, Muhallebi, Aşure, Sütlaç vs.: 130-150 gr./kase

4

SP

- Meyveler : Mevsimine göre, günlük taze ve kaliteli olarak adetli 1 veya 2 Adet (200-250gr)
- Meyve Suları : Mevsimine göre taze sıkılmış olacaktır.
- Karpuz-Kavun : 300 gr. (kabuksuz)
- Yoğurt : 200 gr.
- Kahvaltı : 60 gr siyah-yeşil zeytin, 70 gr az yağlı beyaz peynir, 40 gr salata, 100 gr domates, 50 gr salatalık, 1 Adet az yağlı piknik süt, ekmek (6 çeşit sabit olmak üzere), 1 Adet Piknik tereyağı, 1 Adet piknik reçel, 1 Adet piknik bal, 1 adet piknik pekmez, 60 gr sucuk, 1 Adet yumurta, 50 gr salam, 50 gr dana jambon ve en az 2 çeşit kahvaltılık tahıl vb. gıda malzemeleri hazırlanacaktır. (Kahvaltıdaki bütün gıda malzemeleri piyasada tanınmış 1.kalite ürünler olacaktır.)
- Kuru pasta porsiyonları kişi başı 150 gr olacaktır.
- Soğuk sandviç içerisinde 50 gr kaşar, 1 dilim domates, 1 dilim salatalık, 1 yaprak marul olmalıdır.

20)- Yemekler az tuzlu ve az baharatlı olacak, günlük olarak pişirilerek tazeliğine özen gösterilecek, daha önce pişirilen bayat, evsaf ve niteliğini kaybetmiş yemekler kabul edilmeyecektir.

21)- Yemekte kullanılacak etlerin menşei belli olacak şekilde, Belediye Mezbaha damgalı sakatatsız veya TSE standardına uygun dana ve kuzu olacak, tavuk etleri de aynı şekilde piyasadaki TSE Standartlarına uygun olup, veteriner raporları olacaktır.

22)- Yemekler kaliteli lezzetli ve doyurucu olmakla birlikte en az 2000 kaloriyi ihtiva edecektir.

23)- Ekmekler en yüksek tam buğday unundan, günlük ve pişkin olacak ve fazla tuzlu olmayacak, yeteri kadar ve dilimlenerek masalarda bulundurulacaktır.

24)- Sebze ve meyveler taze ve çok temiz yıkanmış olacaktır.

25)- Günlük mönü isimlerini ve kalorilerini gösteren bir yazı ile birlikte her gün yemekhane girişinde bir stant sergilenecektir.

EK:2 ETLİ YEMEKLERİN BİR PORSİYON İÇERİĞİNDE KULLANILAN ETLERİN GRAMAJ LİSTESİ

(PİŞMİŞ)

1- KÖFTELER (DANA KIYMA)	120 GR
2- TAVUKLU YEMEKLER (KEMİKLİ)	260 GR
3- TAVUKLU YEMEKLER (KEMİKSİZ)	150 GR
4- DANA PARÇA ET YEMEKLERİ	120 GR

A

SP

5- MANTI(MAKİNA DEĞİL EL MANTISI)	150 GR
6- BALIK (BALIK)	300 GR
7- ETLİ BAKLİYAT YEMEKLERİ	80 GR
8- ETLİ SEBZE YEMEKLERİ	80 GR

EK:3 YEMEK ÜRETİMİNDE KULLANILACAK GRAMAJ LİSTESİ
DENİZ KAMPI

MERCİMEK ÇORBA	Mercimek Kırmızı	30	gr
	UN	10	gr
	SIVI YAĞ	10	ML
	TEREYAĞ	5	gr
	TUZ	1	gr
	HAVUÇ	1	GR
	KURU SOĞAN	3	gr
	KARABİBER	0,5	gr
	SEBZE ÇEŞNİ	0,5	gr
	TAVUK BULYON	0,5	gr
	LİMON SUYU	2	ML
IZGARA KÖFTE	Dana Kısa But	120	gr
	Soğan Kuru	15	gr
	Un Galeta	10	gr
	Kabartma Tozu	0,05	gr
	Biber Pulbiber	0,5	gr
	Biber Tatlı Toz	0,03	gr
	Biber Acı Toz	0,03	gr
	Tuz	1	gr
	Yağ Ayçiçek Yağı	10	ml
	Kimyon Toz	1	gr
	Yenibahar	0,5	gr
	Köri	0,05	gr

A

SD

	Maydanoz	0,05	adet
	Yumurta	0,25	adet
	Biber Karabiber	1	gr
	Sarımsak	0,5	gr
PİRİNÇ PİLAVI	pirinç	50	gr
	sıvı yağ	8	ml
	tere yağı	2	gr
	tavuk bulyon	4	gr
	yemeklik tuz	1	gr
SEBZE ÇORBASI	un	10	gr
	sıvı yağı	9	LT
	süt	8	LT
	tereyağı	2	gr
	kuru soğan	4	gr
	havuç	20	GR
	patates	13	GR
	beyaz tozbiber	0,125	gr
	dereotu	0,075	adet
	kabak	3	gr
	ıspanak	3	GR
	taze sarımsak	1	gr
	tuz	1	GR
PİLİÇ ROTİ	Piliç kalçalı but	260	gr
	Salça Domates 5/1	10	gr
	Kekik Kuru	1	gr
	Sarımsak	0,5	gr
	Biber Karabiber	0,5	gr
	Yağ Ayçiçek Yağı	40	ml
	Yoğurt Vakumlu 10 kg	10	gr

A

SP

	Tuz	2	gr
	Havuç	30	gr
	Patates Taze	80	gr
	Biber Pulbiber	0,5	gr
	Biber Çarliston	10	gr
	Domates Taze	30	gr
DOMATES ÇORBA	domates salçası	15	gr
	un	15	gr
	sıvı yağ	9	ml
	tere yağı	2	gr
	süt	2	ml
	kuru soğan	3	gr
	havuç	3	gr
	kereviz	3	gr
	tuz	1	gr
	karabiber	0,5	gr
	pul biber	0,5	gr
	tavuk bulyon	0,5	gr
MANTI	Mantı	150	gr
	Yoğurt Vakumlu 10 kg	40	gr
	Yoğurt Süzme	20	gr
	Salça Domates 5/1	10	gr
	Yağ Tereyağ	4	gr
	Nane Kuru	4	gr
	Biber Tatlı Toz	0,5	gr
	Sumak	0,5	gr
ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA	barbunya	35	gr
	sızma zeytinyağı	15	ml
	havuç	15	gr

A

SP

	patates	15	gr
	un	2	gr
	domates salçası	4	gr
	toz şeker	0,5	gr
	tuz	1	gr
	karabiber	0,5	gr
	defne yaprağı	0,003	gr
	limon suyu	1,5	ml
EZOGELİN ÇORBASI	Mercimek Kırmızı	30	gr
	Pirinç	6	gr
	Yağ Ayçiçek Yağı	8	ml
	Yağ Tereyağ	4	gr
	Un	8	gr
	Soğan Kuru	10	gr
	Salça Domates 5/1	10	gr
	Biber Pulbiber	1	gr
	Nane Kuru	0,5	gr
	Tuz	2	gr
	Biber Karabiber	0,5	gr
	Limon Adet	0,13	adet
ET DÖNER	Dana Kısa But	150	gr
	Soğan Kuru	4	gr
	Yağ Ayçiçek Yağı	5	ml
	Süt	7	ml
	Tuz	2	gr
	Yoğurt	5	gr
	Biber Karabiber	1	gr
	Biber Pulbiber	1	gr
	Domates Taze	75	gr

A

SD

	Biber Sivri	30	gr
	sade soda	0,05	adet
PİRİNÇ PİLAVI	pirinç	50	gr
	sıvı yağ	8	ml
	tere yağı	2	gr
	tavuk bulyon	4	gr
	yemeklik tuz	1	gr
KADIN BUDU KÖFTE	dana kıyma	100	gr
	pirinç	15	gr
	yumurta	0,3	adet
	frita yağı	45	gr
	kuru soğan	20	gr
	un	12	gr
	tuz	1	gr
	karabiber	0,5	gr
	kırmızı toz biber	0,5	gr
	pul biberi	0,5	gr
	kimyon	0,5	gr
	çeri domates	25	gr
	köy biberi	25	gr
	patates	200	gr
	sıvı yağı	7	ml
	tere yağı	4	gr
	süt	12	ml
ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR	enginar	150	gr
	havuç	40	gr
	patates	40	gr
	bezelye	10	gr
	tuz	1	gr

A

SP

	portakal	30	gr
	toz şeker	5	gr
	kuru soğan	10	gr
	sarımsak	1	gr
	zeytin yağı	25	ml
	dere otu	0,1	ad
	un	5	gr
ANADOLU ÇORBA	yeşil mercimek	20	gr
	erişte	10	gr
	normal yoğurt	12,5	gr
	süzme yoğurdu	12,5	gr
	limon suyu	1	ml
	sıvı yağı	3	ml
	tere yağı	3	gr
	kuru nane	0,5	gr
	tuz	1	gr
IZGARA TAVUK PİRZOLA	Tavuk Pirzola Kemikli	260	gr
	Soğan Kuru	10	gr
	Salça Biber	5	gr
	Biber Kırmızı Tatlı Toz	0,5	gr
	Sarımsak	0,5	gr
	Yağ Zeytinyağ	6	ml
	Kekik Kuru	0,5	gr
	Tuz	2	gr
	Süt	4	ml
	Patates Taze	100	gr
PİRİNÇ PİLAVI	pirinç	50	gr
	sıvı yağ	8	ml
	tere yağı	2	gr

A

SD

	tavuk bulyon	4	gr
	yemeklik tuz	1	gr
EZOĞELİN ÇORBASI	Mercimek Kırmızı	30	gr
	Pirinç	6	gr
	Yağ Ayçiçek Yağı	8	ml
	Yağ Tereyağ	4	gr
	Un	8	gr
	Soğan Kuru	10	gr
	Salça Domates 5/1	10	gr
	Biber Pulbiber	1	gr
	Nane Kuru	0,5	gr
	Tuz	2	gr
	Biber Karabiber	0,5	gr
	Limon Adet	0,13	adet
DANA KÜL BASTI	DANA BONFILE	120	GR
	PİRİNÇ	50	GR
	Tereyağ	15	GR
	KEKİK KURU	0,5	GR
	FESLEĞEN KURU	0,5	GR
	KREMA	30	ML
	TUZ	15	GR
	RİVİERA ZEYTİN YAĞ	20	ML
	KARABİBER	0,5	GR
	TAHİN	25	GR
	KİŞNİŞ TAZE	0,5	GR
	LİMON SUYU	2	ML
	YUFKA	35	GR
	PATATES	30	GR
	SÜZME YOĞURT	60	GR

A

SD

	KURU SOĞAN	40	GR
	SİRKE ELMA	2	ML
	Domates Taze	60	GR
	BİBER ÇARLISTON	10	GR
PİRİNÇ PİLAVI	pirinç	50	gr
	sıvı yağ	8	ml
	tere yağı	2	gr
	tavuk bulyon	4	gr
	yemeklik tuz	1	gr
ERİŞTE ÇORBASI	Mercimek Yeşil	10	gr
	Makarna Erişte	12	gr
	Süt	20	ml
	Krema Yerli	10	ml
	Tuz	2	gr
	Nane Kuru	0,5	gr
	Yağ Tereyağ	4	gr
	Yağ Ayçiçek Yağı	10	ml
	Un	10	gr
ROSTO ET	Dana Kısa But	120	gr
	Soğan Kuru	10	gr
	Salça Domates 5/1	10	gr
	Tuz	2	gr
	Biber Karabiber	2	gr
	Defne Yapağı	0,01	gr
	Havuç	10	gr
	Sarımsak	0,5	gr
	Un	2	gr
	Domates Taze	35	gr
	Biber Yeşil Sivri	10	gr

A

SR

PATATES PÜRESİ	Patates Taze	100	gr
	Yağ Tereyağ	10	gr
	Süt	20	ml
	Muskat	0,5	gr
	Tuz	2	gr
	Biber Karabiber	0,5	gr
ANADOLU ÇORBA	<i>yeşil mercimek</i>	20	gr
	erişte	10	gr
	normal yoğurt	12,5	gr
	süzme yoğurdu	12,5	gr
	limon suyu	1	ml
	sıvı yağı	3	ml
	tere yağı	3	gr
	kuru nane	0,5	gr
	tuz	1	gr
TAVUK DÖNER	Tavuk derili fileto	180	gr
	VAKUMLU YOĞURT	25	gr
	Ayçiçek Yağı	5	ml
	DOMATES SALÇA	10	GR
	biber salçası	5	gr
	KÖY BİBERİ	10	GR
	DOMATES	10	gr
	TUZ	1	gr
	KARABİBER	0,5	GR
	KIRMIZI TOZ BİBER	0,5	gr
	KEKİK	0,5	gr
	SARIMSAK	0,5	GR
SPAGETTİ MAKARNA	Makarna kalem	55	gr
	Tuz	2	gr

A

SD

	Domates Taze	50	gr
	Sarımsak	0,5	gr
	Yağ Ayçiçek Yağı	4	ml
MERCİMEK ÇORBA	Mercimek Kırmızı	30	gr
	UN	10	gr
	SIVI YAĞ	10	ML
	TEREYAĞ	5	gr
	TUZ	1	gr
	HAVUÇ	1	GR
	KURU SOĞAN	3	gr
	KARABİBER	0,5	gr
	SEBZE ÇEŞNİ	0,5	gr
	TAVUK BULYON	0,5	gr
	LİMON SUYU	2	ML
KIYMALI KAVURMA	ISPANAK		
	Ispanak TAZE	200	gr
	kuru soğan	20	gr
	Tuz	2	gr
	Karabiber	1	gr
	Tereyağ	2	gr
	Ayçiçek Yağı	8	ml
	Muskat Cevizi	0,05	gr
	Yoğurt Vakumlu	50	gr
	Biber Kırmızı Tatlı Toz	1	gr
	Dana Kısa But	120	gr
FIRIN MAKARNA	fırın makarna	50	gr
	un	15	gr
	sıvı yağı	15	ml
	tere yağı	5	gr
	beyaz peynir	15	gr

A

80

	kaşar peyniri	10	gr
	dere otu	0,05	ad
	maydanoz	0,05	ad
	tuz	1	gr
	kara biber	0,5	gr
	sebze çeşni	0,5	gr
	muskat cevizi	0,5	gr
	süt	15	ml
EZOĞELİN ÇORBA	kırmızı mercimek	30	gr
	un	7	gr
	sıvıyağı	7	ML
	tereyağı	1	GR
	kuru nane	0,5	gr
	pul biber	0,25	GR
	kara biber	0,25	gr
	sebze çeşni	0,25	GR
	tavuk bulyon	0,25	gr
	bulgur	1	gr
	pirinç	1	gr
	limon suyu	2	ML
	domates salça	7	GR
TAS KEBAP	DANA KISA BUT	120	gr
	Patates	130	gr
	Domates	10	gr
	Soğan Kuru	25	gr
	Kekik	0	gr
	Salça	9	gr
	Yağ Ayçiçek Yağı	7	ml
	Kara Biber	0	gr

A

SD

	Pul Biber	0	gr
	Un	1	gr
	Tuz	2	gr
	Sarımsak	1	gr
	BİBER YEŞİL	5	gr
SADE BULGUR PİLAVI	pilavlık bulgur	30	gr
	kuru soğan	4	GR
	köy biberi	4	gr
	sıvı yağ	5	ML
	tereyağı	1	gr
	kuru nane	0,25	gr
	kara biber	0,25	gr
	sebze çeşni	0,25	gr
	pul biber	0,25	gr
	tavuk bulyon	0,25	GR
	kırmızı toz biber	0,25	GR
KAZDAĞI ÇORBA	Tarhana	20	gr
	Salça Domates 5/1	10	gr
	Un	10	gr
	Tuz	2	gr
	Biber Karabiber	0,5	gr
	Biber Pulbiber	0,5	gr
	Nane Kuru	0,5	gr
	TAVUK GÖĞSÜ	10	gr
	NOHUT	5	gr
	SÜZME YOĞURT	10	gr
	Yağ Tereyağ	4	gr
	Yağ Ayçiçek Yağı	10	ml
ÇÖKERTME KEBABI	dana kuşbaşı	120	gr

A

SP

	kuru soğan	15	gr
	köy biberi	25	gr
	patates	200	gr
	frita yağı	110	gr
	domates salçası	13	gr
	sıvı yağı	10	ml
	tere yağı	2	gr
	domates	15	gr
	tuz	1	gr
	karabiber	0,5	gr
	pul biberi	0,5	gr
	taze sarımsak	1	gr
	sebze çeşni	0,5	gr
BARBUNYA PİLAKİ	barbunya	35	gr
	sızma yağı	15	ml
	havuç	15	gr
	patates	15	gr
	un	2	gr
	domates salçası	4	gr
	toz şeker	0,5	gr
	tuz	1	gr
	karabiber	0,5	gr
	defne yaprağı	0,003	gr
	limon suyu	1,5	ml
ŞEHİRİYE ÇORBASI	ARPA şehriye	7	gr
	un	12	gr
	tereyağı	2	GR
	sıvı yağı	8	ML
	kurusoğan	3	gr

A

SP

	domates salçası	7	GR
	köy biberi	3	gr
	yemeklik tuz	1	gr
	toz karabiber	0,25	gr
	pul biber	0,25	gr
	sebze çeşni	0,25	gr
	tavuk bulyon	0,25	gr
	limon suyu	1	ML
	maydanoz	0,01	adet
SOSYETE MANTISI	yufka	83	gr
	dana kıyma	50	gr
	kuru soğan	4	GR
	normal yoğurt	50	gr
	süzme yoğurt	25	gr
	domates salça	9	GR
	taze sarımsak	2	GR
	süt	25	LT
	sıvı yağı	8	LT
	yumurta	0,05	Adet
	tereyağı	2	gr
	tuz	1	gr
	karabiber	0,25	gr
ZEYTİNYAĞLI TAZE FASÜLYE	Fasülye Taze	180	gr
	Soğan Kuru	25	gr
	Sarımsak	0,5	gr
	Limon	0,05	adet
	Yağ Zeytinyağı	13	ml
	Şeker Toz	2	gr
	Tuz	2	gr

A

SP

	Havuç	5	gr
	Domates Taze	35	gr

MADDE 4- YÜKÜMLÜLÜK

- 1) Firma, iş bu şartnamenin hükümlerine uymayı, zorunlu hallerde şartnamede yapılacak değişiklikleri peşinen kabul ve taahhüt eder.
- 2) Firma, kahvaltı ve yemek servisini zamanında hazır bulundurmadığı takdirde sözleşme bedelinin her servis saati gecikmesi için sözleşme bedelinin yüzde birine (%1) denk gelen tutarı İl Müdürlüğü tarafından belirlenen resmi kurum hesabına üç (3) iş günü içerisinde yatırmakla yükümlüdür.
- 3) Firma sözleşme süresi boyunca kahvaltı ve yemek servis saatlerinde sunumu üç (3) defadan fazla geciktirdiği ve servis başlangıç saatinde sunumunu gerçekleştirmediği takdirde sözleşme İl Müdürlüğü lehine tek taraflı olarak fesih edilecektir. Fesih halinde firmanın yatırdığı teminat firmaya geri verilmeyecek olup resmi kurum hesabına kayıt edilecektir. Firma bu nedenle fesih halinde hiçbir hak talebinde bulunmamayı kabul ve taahhüt eder.
- 4) Sözleşmeden doğacak her türlü vergi, resim, harç, sigorta ücretleri ile para cezaları ve her türlü mali külfetler firmaya ait olup, firma bu hususta Kurumdan hiçbir surette hak talep edemez.

MADDE 5- CEZALAR VE ÇEŞİTLERİ

- a) Yazılı ihtar cezasını gerektiren haller;
 - 1) İşletme yerinin tertip düzenine dikkat edilmemesi ve temizliğin yapılmaması,
 - 2) Firma, vekili ve firmada çalışan personelin kılık ve kıyafetinin hijyen koşullarına uygun olmaması, bunların tırnaklarının pis ve uzun olması, saç ve sakallarının kesilmemesi,
 - 3) İşletmenin faaliyete geçebilmesi için Kurum tarafından teslim edilen malzeme dışında, işleticinin getirmesi gereken malzemeyi zamanında getirmemesi,
 - 4) Kapalı kutu veya ambalaj içerisinde bulunması gereken malzemenin açıkta bulundurulması ve böylece satışa veya hizmete arz edilmesi, ,
 - 5) Yemek hazırlama, pişirme, servis (kaşık, çatal, bıçak vb.) ve saklamada kullanılan ekipmanların paslanmaz çelik ve cam olmaması, kirli, kırık, pashı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan malzemelerle gıda üretimi ve servisinin yapılması, İşletmelerde sözleşme gereği müsaade edilen ve demirbaş olarak verilen elektrikli aletler dışında izin alınmadan elektrikli alet kullanması,
 - 6) Son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) geçmiş gıda maddelerinin satışının tespit edilmesi,
 - 7) Çorba, yemek ve tatlı yapımında paket et ve tavuk suyu, lezzet verici miks ve harçlar yapay tatlandırıcı, glikoz şurubu ile hazır çorba, hazır patates püresi, hazır köfte vb. fastfood ürünlerinin kullanılması,
 - 8) Sunum alanında hassas tartının bulunmaması,
- b) Para cezasını gerektiren haller;
 - 1) Satışa sunulan yemek ve gıda maddelerinin insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte özelliğini kaybetmesi (tadında, lezzetinde vb değişme), ayrıca yaptırılacak tahlil neticesinde firmada hazırlanan gıdalarda taklit-tağış yapıldığının tespit edilmesi;

A.

SP

- 2) İşletme yerinde her türlü alkollü içki bulundurulması, kullanılması, kullanılmasına müsaade edilmesi, işletme yerine alkollü gelinmesi,
- 3) Son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) geçmiş gıda maddelerini kullanmaya devam etmesi,
- 4) İşletmelerde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uygun şekilde Veteriner hekim kontrolünde kesilmiş ve menşei belgesi olan et ve et ürünleri kullanılmaması, bu etlerin uygunluk raporlarının bir örneklerinin her alımda idareye teslim edilmemesi menşei belli olmayan et, balık ve kanatlı hayvan etlerinin kullanılması,
- 5) Kuruma verdiği fatura ve belgelerin gerçeğe aykırı olması,

c) Bildirimsiz fesih cezasını gerektiren haller;

- 1) Firma sahibinin ağır hapis veya 6 aydan fazla hapis veyahut affa uğramış olsalar bile Devletin şahsiyetine karşı işlenen suçlarla, zimmet, ihtilas, irtikap, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, inancı kötüye kullanma, dolanlı iflas gibi yüz kızartıcı veya şeref ve haysiyet kırıcı suçtan veya istimal ve istihlak kaçakçılığı hariç kaçakçılık, resmi ihale ve alım satımlara fesat karıştırma, Devlet sırlarını açığa vurma suçlarını işlediğinin müfettiş raporu ile tespit edilmesi ya da mahkeme kararı ile sabit olması,
- 2) Firma sahibinin, vekilinin veya firma personelinin ağır hapis veya 6 aydan fazla hapis veyahut affa uğramış olsalar bile Devletin şahsiyetine karşı işlenen suçlarla, zimmet, ihtilas, irtikap, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, inancı kötüye kullanma, dolanlı iflas gibi yüz kızartıcı veya şeref ve haysiyet kırıcı suçtan veya istimal ve istihlak kaçakçılığı hariç kaçakçılık, resmi ihale ve alım satımlara fesat karıştırma, Devlet sırlarını açığa vurma suçlarını işlediğinin müfettiş raporu ile tespit edilmesi ya da mahkeme kararı ile sabit olmasına rağmen, bunları çalıştırmaya devam etmesi,
- 3) İşyerinde uyuşturucu veya keyif verici madde bulundurması, kullanılması, kullanılmasına müsaade edilmesi, kumar oynanması, oynatılması ve oynayanlara müsaade edilmesi,
- 4) Firmanın sözleşmenin bitiminden önce işletmeyi terk etmesi,
- 5) Firmanın, eksik kesin teminatını belirtilen zamanda tamamlamaması,
- 6) Firmanın iflas etmesi, hallerinde, başkaca ihtara gerek kalmadan sözleşme derhal sona erdirilir ve kesin teminatın tamamı Kuruma irat kaydedilir.

(d) Sözleşmenin fesih olması halinde iki gün içerisinde firmanın kuruma ait hizmet sunduğu alandaki varlıklarını boşaltmak zorundadır. Bu sürenin bitiminde varlıklarda oluşacak zarar ve kaybindan Kurum sorumlu değildir.

(e) Firmanın sözleşme ve şartname hükümlerine uymaması halinde sözleşme Aydın Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü lehine tek taraflı olarak bozulur.

Ali Rıza Mutlu GÜREL

Destek Hizmetleri Şube Md./V.

Salih DOĞAN

Diyetisyen