**AYDIN HUZUREVİ YBRM MÜDÜRLÜĞÜNÜN**

**AÇIK İHALE USULÜ İLE İHALE EDİLEN**

**2022 YILI 12 AY MALZEME DÂHİL YEMEK HAZIRLAMA VE**

**DAĞITIM**

**HİZMETİ ALIMINDA UYGULANACAK TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE I: İŞİN KONUSU**

Bu işin konusu; yüklenici firma veya kuruluş mutfaklarında yemek pişirme yoluyla mamul yemek alımı, dağıtımı ve servis hizmetleridir. (Aydın Huzurevi YBRM Müdürlüğü için işin yapılacağı yer Sultanhisar Huzurevi Müdürlüğüdür.)

**MADDE II: İŞİN TANIMI:**

**A- YEMEK ÇEŞİTLERİ VE ÖĞÜN SAYILARI:**

Aydın Huzurevi YBRM Müdürlüğünün, 1 (bir) adet kahvaltı, 1 (bir) adet öğle, 1 (bir) adet akşam yemeği ile ara öğünlerin (kuşluk, ikindi, gece) pişirilmesi, servisi ve servis sonrası hizmetlerinin yürütülmesi işidir. Öğünler ve örnek yemek çeşitleri aşağıdaki tablolarda belirtilen sayıda uygulanacaktır.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BİRİNCİ KAP YEMEKLER** | | | | | **İKİNCİ**  **KAP YEMEKLER** | | **ÜÇÜNCÜ**  **KAP YEMEKLER** |
| **ET YEMEKLERİ** | | **ETLİ SEBZE YEMEKLERİ** | | |
| Çoban Kavurma | | Yumurtalı Ispanak | | | Kırmızı Mercimek Çorba | | Meyve Çeşitleri |
| Et Döner | | Etli Taze Fasulye | | | Ezogelin Çorba | | Yoğurt |
| Bahçıvan Kebap | | Kıymalı Yumurta | | | Düğün Çorbası | | Cacık |
| Tas Kebabı | | Etli Mantar Sote | | | Yayla Çorba | | Sütlaç |
| Orman Kebabı | | Etli Pırasa | | | Domates (Şafak) Çorbası | | Muhallebi |
| Haşlama Et | | Etli Patates Oturtma | | | Sebze Çorba (Kış) | | Şekerpare |
| Patlıcan Kebabı | | Etli Yaz Türlüsü | | | Terbiyeli Şehriye Çorbası | | Baklava |
| Tavuk Yahni | | Domates Tava | | | Su Böreği | | Kuru Fasulye Piyazı |
| Fırında Koyun | | Kıymalı Ispanak | | | Kıymalı Yufka Böreği | | Mercimek Piyazı |
| Terbiyeli Köfte | | Etli Dolması Çeşitleri | | | Peynirli Milföy Börek | | Kabak Tatlısı |
| Sebzeli Köfte | | Etli Bezelye | | | Talaş Böreği | | Kadayıf |
| İzmir Köfte | | Karnıyarık | | | Peynirli Tepsi Böreği | | Çoban Salata |
| Dalyan Köfte | | Patlıcan Musakka | | | Ispanaklı Yufka Böreği | | Havuç Salata |
| Çiftlik Köfte | | Etli Kereviz Dolması | | | Zeytinyağlı Karnabahar | | Marul Salata |
| Tavuk But Pirzola | | Etli Kış Türlüsü | | | Zeytinyağlı Taze Fasulye | | Humus |
| Kadınbudu Köfte | | Kıymalı Kapuska | | | İmam Bayıldı | | Güllaç |
| Fırında Balık | | Kabak Musakka | | | Karışık Kızartma (Yaz) | | Ayva Komposto |
| Ciğer Şiş | | Etli Kuru Fasulye | | | Zeytinyağlı Pırasa | | Elma Komposto | |
| Rosto Et | | Etli Nohut | | | Patlıcanlı Pilav | | Patates Salata | |
| Arnavut Ciğeri | | Etli Bamya | | | Şehriyeli Pirinç Pilavı | | Aşure | |
| Kuzu/Koyun  Haşlama | | Kıymalı Yeşil Mercimek | | | Zeytinyağlı Sarma  Çeşitleri | | Taze Kayısı Komposto | |
| Tavuk Şiş | | Etli Kuru Dolma  Çeşitleri | | | Zeytinyağlı Kuru Dolma  Çeşitleri | | Pancarlı Mısırlı Soya Filizi Salata | |
| Kuzu Pirzola | | Etli Sarma Çeşitleri | | | Tavuklu Pilav | | Revani | |
| Tavuk Döner | | Kıymalı Pazı | | | Paçanga Böreği | | Supangle | |
| İslim Kebabı | | Kıymalı Fırın Karnabahar | | | Zeytinyağlı Barbunya | | Vişne Komposto | |
| Adana Kebap | | Etli Bakla | | | Nohutlu Bulgur Pilavı | | Erik Hoşaf | |
| Sucuk Mangal | | Etli Sebze Güveç | | | Acem Pilavı | | Yoğurtlu Semizotu | |
| Buğu Kebap | | Tavuklu Sebze Güveç | | | Kaşarlı Cevizli Erişte | | Kemalpaşa | |
| Tepsi Kebap | | Tavuklu Kremalı Mantar | | | Özbek Pilavı | | Yoğurtlu Közlenmiş Kapya Biber | |
| Et Kavurma | | Kıymalı Semizotu | | | Mercimekli Bulgur Pilavı | | Kızılcık Komposto | |
| Macar Gulaş | | Kıymalı Sebze Graten | | | Peynirli Makarna | | Akdeniz Salata | |
| Hindi But Tandır | | Etli Kapya Biber Dolma | | | Fırın Makarna | | Közlenmiş Patlıcan Salatası | |
| Çökertme Kebabı | | Patlıcan Oturtma | | | Mantı | | Kaymaklı Ekmek  Kadayıfı | |
| Ali Nazik | | Etli Terbiyeli Kereviz | | | Soslu Makarna | | Kuru Börülce  Salatası | |
| Piliç Topkapı | | Etli Börülce | | | Zeytinyağlı Bakla | | Mantar Piyazı | |
| **İÇECEKLER** | | | | **KAHVALTI** | | **ARA ÖĞÜN** | | |
| Çay | | | | Siyah Zeytin Çeşitleri | | Kek Çeşitleri | | |
| Paket Süt | | | | Yeşil Zeytin Çeşitleri | | Bisküvi Çeşitleri | | |
| Gazlı Meyveli İçecekler (Şişe) | | | | Tahin Helva | | Tuzlu Kraker Çeşitleri | | |
| Hazır Meyve Suyu (Kutu) | | | | Tuzsuz Peynir | | Hamburger | | |
| Kola (Kutu) | | | | Beyaz Peynir | | Börek Çeşitleri | | |
| Hazır Meyve Suyu (Açık) | | | | Kaşar Peyniri | | Patates Kızartma | | |
| Paket Ayran | | | | Tulum Peyniri | | Poğaça Çeşitleri | | |
| Paket Kuşburnu Çay | | | | Çökelek (Lor) Peyniri | | Sütlü Tatlı Çeşitleri | | |
| Paket Ihlamur Çaylar | | | | Dil Peynir | | Meyve Çeşitleri | | |
| Paket Yeşil Çay | | | | Burgu Peynir | | Sandviç Çeşitleri | | |
| Paket Elma Çay | | | | Beyaz Krem Peynir | | Kısır | | |
| Meyveli Maden Suyu | | | | Üçgen Krem Peynir | | Çikolata Çeşitleri | | |
| Maden Suyu | | | | Haşlanmış Yumurta | | Tuzlu ve Tatlı Kuru Pastalar | | |
| Şalgam Suyu (Acısız) | | | | Labne Peynir | | Meyveli Kup | | |
|  | | | | Örgü Peynir | | Aşure | | |
| Paket Granül Kahve (2’si bir arada Kahve+Kahve  Kreması) | | | | Diğer Peynir Çeşitleri | | Gofret Çeşitleri | | |
| Limonata | | | | Menemen | | Kurabiye Çeşitleri | | |
| Paket Granül Kahve (3’ü bir arada Kahve+Kahve  Kreması+Şeker) | | | | Omlet Çeşitleri | | Diabetik Çikolata | | |
| Taze Sıkılmış Meyve Suyu | | | | Çılbır | | Galeta Çeşitleri | | |
| Sıcak Çikolata | | | | Sucuk | | Mercimek Köfte | | |
| Kefir | | | | Salam | | Patlamış Mısır | | |
| Salep | | | | Sosis | | Krep (Sebzeli/Peynirli vs) | | |
| Şekersiz Limonata | | | | Pastırma | | Gözleme | | |
| Şekersiz Gazoz | | | | Paket Tahin Pekmez Karışımı | | Yaş Pasta | | |
| Şekersiz Kola | | | | Paket Kakaolu Fındık Kreması | | Nişasta Peltesi | | |
|  | | | | Kahvaltılık Paket Tereyağ+Paket Reçel | | Kuruyemiş Çeşitleri | | |
|  | | | | Kahvaltılık Paket Tereyağ+Paket Bal | | Kuru Meyve Çeşitleri | | |
|  | | | | Çorba Çeşitleri | | Diabetik Bisküvi Çeşitleri | | |
|  | | | | Meyve Çeşitleri | | Diabetik Sütlü Tatlılar | | |
|  | **YOĞURT .** | |  | Söğüş (Domates+Salatalık) | | Diabetik Hamurlu Tatlılar | | |
| Meyveli Yoğurt | | | | Söğüş (Domates+Biber) | | Patates Salatası | | |
| Yoğurt | | | | Sucuklu Yumurta | | Pizza | | |
|  | | | | Patates Kızartma | | Dondurma Çeşitleri | | |
|  | | | | Biber Kızartma | | Cevizli Kuru İncir | | |
|  | | | | Kek Çeşitleri | | Fındıklı Kuru Kayısı | | |
|  | | | | Açma Çeşitleri | | Rulo Pasta | | |
|  | | | | Poğaça Çeşitleri | | Ekler | | |
|  | | | | Gözleme | | Közlenmiş Kestane | | |
|  | | | | Simit Çeşitleri | | Haşlanmış Kestane | | |
|  | | | | Hamur İşi Çeşitleri | | Pestil Çeşitleri | | |
|  | | | | Diabetik Tahin Helva | | Cevizli Sucuk | | |
|  | | | | Diabetik Reçel | | Cezerye | | |

Yukarıda belirtilen her bir madde ayrı bir kap yiyeceğe örnek teşkil etmektedir.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yaş grubu** | **Kahvaltı** | **Öğlen Yemeği** | **Akşam Yemeği** | **Ara öğün** | **Toplam** |
| \*Diyet | 1 | 1 | 1 | 3 | 6 |
| 1–2 | 1 | 1 | 1 | 3 | 6 |
| 3–6 | 1 | 1 | 1 | 3 | 6 |
| 7–12 | 1 | 1 | 1 | 2 | 5 |
| 13 yaş üstü +Yaşlı | 1 | 1 | 1 | 2 | 5 |
| Personel |  | 1 |  |  | 1 |
| Nöbetçi personel | 1 | 1 | 1 |  | 3 |

\*Diyetisyen uygun gördüğü hallerde diyet öğün sayısında değişiklik yapabilir.

İdare tarafından hazırlanacak aylık yemek listeleri; yukarıda belirtilen çeşitlerden veya Gıda Rasyonunda yer alan benzerlerinden seçilerek oluşturulacaktır. Kahvaltı, yemek ve ara öğünler aşağıda ifade edildiği şekilde olacaktır.

Yemeklerde kullanılan tüm malzemeler ekte sunulan Gıda Malzemeleri Şartnamesi ve Türk Gıda Kodeksine uygun, 1. sınıf tanınmış marka ve malzemeler olacaktır. Malzemeler bakılarak, dokunularak, koklanarak, tadılarak ve pişirilerek muayene edilecektir. Tüm Ürünler, Muayene Komisyonunca ortalama gıda evsaf ve lezzetine uygun olup olmadığı değerlendirilecektir. Beğenilmeyen ürünler kesinlikle alınmayacaktır. Öğle ve akşam öğün menüleri farklı olacak, akşam yemekleri öğleden sonra pişirilecektir.

Yemekhanelerde ve katlarda öğün saatinde su servisi Kahvaltı, Öğle, Akşam ve ara öğünlerde kapalı ambalajlı pet şişe sular (330 ml’lik) ile yapılacaktır. **Ayrıca katlarda gün içinde su ihtiyacını karşılamak üzere su servisi 2022 yılı 12 ay için toplam 4500 adet 19 litrelik damacana doğal kaynak suyu ile yapılacaktır.** Damacana sular için su sebillerinin yanında tek kullanımlık pet bardak bulundurulacaktır. Su sebilleri kuruluş tarafından temin edilecektir. Su sebillerine uygun damacanalar ve pet bardaklar firma tarafından temin edilecektir. Sebillerin temizliği yüklenici firma tarafından yapılacaktır.

**Gıda Malzemeleri Teknik Şartnamesinde belirtilen gıdaların miktarı yemek hazırlama, pişirme ve dağıtımda kullanılmayacak olup gıda kalite standartları olarak yer almaktadır.** Normal yemeklere uygulanacak gramajlar, ekte verilen Gıda Rasyonuna göre olmalıdır. Bu listelerde gösterilen etler ve sebzeler ayıklama işlemi gördükten sonra bir porsiyona girecek NET, çiğ ağırlıklardır.

Menülerde yer alan yemeklerden Gıda rasyonunda yer almayanlar, benzer yemeklerdeki gramajlar göz önüne alınarak Diyetisyen tarafından standartlaştırılacak ve uygulamalar buna göre yapılacaktır. Meyveler; Gıda rasyonundaki miktarlardan alınacaktır, fire düşülmeyecektir.

Öğle ve akşam yemekleri tepsilerde, porselen tabaklarda servis edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak, kapalı ambalajlı pet şişe sular (330 ml’lik) su servis edilecektir.

Rehabilitasyon ve Özel Bakımlarda kalanlara, yemekhaneye gelemeyenlere Termo İzolasyonlu, Kapaklı Tepsi kullanılacaktır. Odasına ve katına servis yapılacaktır. Tepsiler ve Tepsi arabaları kuruluş tarafından temin edilecektir.

Tüm menülerde ve yemek tariflerinde Diyetisyenin isteği doğrultusunda değişiklik yapılabilir. Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. **KAHVALTILAR:**

Kahvaltı, yukarıda belirtilen çeşitlerden veya Gıda Rasyonunda yer alan benzerlerinden dört tanesi seçilerek oluşturulacak, yanında mutlaka içecek, ekmek ve şeker verilecektir. Kahvaltılarda çay’ın yanında ilave olarak haftada 2 gün, 200 ml, kutu süt verilecektir.

1. **ARA ÖĞÜNLER:**

Ara öğünler, yukarıda belirtilen çeşitlerden veya Gıda Rasyonunda yer alan benzerlerinden bir tanesi seçilerek oluşturulacaktır. Yanında mutlaka içecek verilecek olup, ekmek gerektiğinde verilecektir. Diyetisyen veya kuruluş idaresinin tercihi ile içecek yerine ara öğünlerde yoğurt grubu verilebilir. (Örnek: içeçek+yiyecek veya yoğurt+yiyecek) Diyet ara öğünler Diyetisyen tarafından belirlenecektir.

Ara öğünlerde dağıtılacak meyveler ve kuruluşta hazırlanan gıda maddeleri türlerine ve şekillerine uygun, tek kullanımlık, plastik veya köpük kaplarda ve streçlenerek servis edilecektir. Sıcak içecekler firma tarafından temin edilen tek kullanımlık, ısıya dayanıklı, el yakmayan kağıt veya köpük bardaklarda servis edilecektir. Süt, Ayran, Meyve Suyu, Yoğurt gibi içecekler orijinal, tetra-pak kutularında servis edilecektir. Paketli ürünler paketleriyle servis edilecektir.

**FİRE MİKTAR TABLOSU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SEBZELER** | **ARTIK YÜZDESİ (FİRE PAYI)** |  |
| Patates (Makinada) |  | 12 |
| Patates (Elde) |  | 20 |
| Haşlama |  | 10 |
| Kuru soğan |  | 15 |
| Yeşil soğan |  | 30 |
| Kıvırcık |  | 25 |
| Marul |  | 30 |
| Salatalık |  | 10 |
| Domates |  | 12 |
| Havuç |  | 20 |
| Ispanak |  | 20 |
| Semizotu |  | 23 |
| Fasulye |  | 12 |
| Bakla |  | 12 |
| Bezelye |  | 50 |
| Dolmalık Biber |  | 20 |
| Beyaz Lahana |  | 30 |
| Kırmızı Lahana |  | 25 |
| Karnabahar |  | 45 |
| Kereviz |  | 47 |
| Kabak (kış) |  | 10 |
| Kabak (yaz) |  | 13 |
| Dolmalık kabak |  | 45 |
| Patlıcan |  | 20 |
| Pırasa |  | 40 |
| Dereotu |  | 30 |
| Maydanoz |  | 30 |
| Kapya Biber (Kırmızı) |  | 14 |

1. **ÖĞLE VE AKŞAM YEMEKLERİ:**

Ana yemeklerde her öğünde yukarıda belirtilen birinci, ikinci ve üçüncü kap yemeklerden birisi ya da Gıda Rasyonunda yer alan benzerlerinden seçilerek hazırlanacaktır. Yemekler 4 kap verilecek olup, ikinci ve üçüncü kap yemeklerden uygun olanı dördüncü kap yemek olarak seçilecektir. Ekmek ve ekmek çeşitleri ile en az haftada bir defa listede yer alacak olan içecekler bir kap yemek olarak sayılmayacaktır. Beyaz ekmek olarak paketli Roll ekmek verilecek olup, Diyetisyen ve İdarenin talebi doğrultusunda Gıda Rasyonunda belirtilen diğer ekmek çeşitlerinden de seçilerek verilecektir. **Gün içerisinde bir öğün et yemeği, bir öğün etli sebze yemeği verilecektir.** Yemeklerde kullanılan etler Diyetisyenin veya Kuruluş idaresinin belirteceği türde ve şekilde seçilecektir. Gıda Rasyonunda içerisine limon eklenmesi gereken Çorbalar, Zeytinyağlı Yemekler ve Salatalar yer almaktadır. Eklenmesi gereken Gıda Rasyonunda belirtilen Limon (30 gr) dilim olarak servis edilecektir.

**GARNİTÜR:** Diyetisyen uygun gördüğü 1. çeşit ana yemeğin yanına, uygun garnitürü yüklenici firmadan talep eder. Garnitürler tablodaki ürün çeşitlerinden toplam 100 gram olacak şekilde çıkarılacaktır. Haftada 5 defa garnitür çıkarılacaktır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GARNİTÜRLER** |  |  |
| Salatalık | Karnabahar | Havuç |
| Domates | Brokoli | Turşu |
| Patates | Brüksel Lahanası | Amerikan Salatası |
| Kırmızı Soğan | Mısır | Rus Salatası |
| Kırmızı Kapya Biber | Sivri Biber | Sarımsak |
| Köy Biberi | Çarliston Biber | Ve benzeri sebzeler |
| Mantar Piyazı |  |  |

**ÖRNEK MENÜ (İKİ HAFTALIK):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ÖRNEK MENÜ (2 HAFTA) | | | |  |  |
|  | | | |  |  |
| 1. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay | Ezogelin Çorba | Bitkisel Çaylar | Köylü Çorba | Paket Süt |
| Beyaz Peynir | Arnavut Ciğeri+Garni Kırmızı Soğan | Karışık Kek | Kremalı Tavuklu Mantar Sote | Armut |
| Gravyer Peynir | Zeytinyağlı Kereviz | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Paçanga Böreği | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Biberli Yeşil Zeytin | Yoğurt |  | Vişne Komposto |  |
| Paket Tahin+Pekmez | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 2. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay+Süt | Kırmızı Mercimek Çorba | **Çay** | Tarhana Çorba | **Kefir** |
| Dil Peyniri | Buğu Kebabı+Garni Elma Dilim Patates | Aşure | Kıymalı Bezelye | **Muz** |
| Paket Krem Beyaz Peynir | **İç Pilav** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Bulgur Pilavı |
| Çizik Yeşil Zeytin | Havuçlu Yeşil Salata |  | **Cacık** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Simit | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 3. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay | İşkembe Çorba | Özel Gün Menüsü | Yüzük Çorba | Çay |
| Ezine Peyniri | Etli Taze Fasulye+Garni  Turşu | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Çiftlik Köfte | Cennet Hurması |
| Kırma Yeşil Zeytin | Dövme (Yarma) Pilavı |  | Şehriye Kavurma | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Paket Reçel+Paket  Tereyağı | **Yoğurt** |  | Portakal |  |
| Simit | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 4. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay | Ezogelin Çorba | **Salep Likit** | Domates (Şafak) Çorba | **Çay** |
| Burgu Peyniri | Çupra Tava+Garni Köy Biberi | Açma | Etli Pazı Sarması | **Kivi** |
| Omlet (Kaşar Peynirli) | **Zeytinyağlı Pırasa** |  | Fırın Makarna |  |
|  | Siyah Zeytin | Tahin Helva (Paket) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Keşkül | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
|  | Domates(50gr)+Salatalı k (50gr) | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
|  | Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay | Kremalı Brokoli Çorba | Çay | Toyga Çorba | Çay |
| Örgü Peynir | Kıymalı Patates | **Tuzlu Krakerler** | Fırında Hindi But | **Mandalina** |
| Salam | **Nohutlu Pirinç Pilavı** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Domatesli Pirinç Pilavı | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Paket Bal+Paket  Tereyağı | **Akdeniz Salata** |  | **Kabak Tatlısı** |  |
| Zeytinli Poğaça | Paket Ayran |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Roll Ekmek+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 6. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay+Süt | Sebze Çorba (Kış) | **Çay** | Un Çorba | Paket Süt |
| Tulum Peyniri | Soslu Akçaabat Köfte | **Mini Pizza** | Kıymalı Karnabahar Graten | Elma |
| Siyah Zeytin | Karışık Kızartma (Kış) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kaşarlı Cevizli Erişte | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Sucuklu Yumurta | Ananas |  | Yoğurtlu Közlenmiş Kapya Biber Salatası |  |
| Domates(50gr)+Biber (50gr) | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
|  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 7. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay | Kremalı Mısır Çorba | Taze Sıkılmış Portakal Suyu | Terbiyeli Şehriye Çorbası | **Çay** |
| Kaşar Peyniri | Kıymalı Ispanak | Sade Bisküvi | Kuzu Kapama-Garni  Kırmızı Soğan | **Nar** |
| Yeşil Zeytin | Mantarlı Bulgur Pilavı | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Zeytinyağlı Brüksel Lahana | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Paket Kakaolu Fındık Krema | Haydari |  | **Tel Kadayıf (Kaymaklı)** |  |
| Patates Kızartma | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 8. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay | **Tarhana Çorba** | Bitkisel Çaylar | Kremalı Mantar Çorba | **Paket Süt** |
| Beyaz Peynir | Izgara Köfte+Garni Rus  Salatası | Elmalı Pay | **Etli Taze Fasulye** | **Çilek** |
| Sucuk Tava | **Karışık Kızartma (Yaz)** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Özbek Pilavı | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Biberli Yeşil Zeytin | Karpuz |  | Kazandibi |  |
| Paket Tahin+Pekmez | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 9. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay+Süt | Domates (Şafak)Çorba | Hazır Meyve Suyu(Kutu) | **Toyga Çorba** | Çay |
| Dil Peyniri | Karnıyarık | Mısır Unlu Kek | Tavuk Pirzola Izgara+Garni Domates | Taze Kayısı |
|  | Paket Krem Beyaz Peynir | Bulgur Pilavı | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | **Zeytinyağlı Enginar** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Çizik Yeşil Zeytin | **Cacık** |  | **Kavun** |  |
| Simit | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 10. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay | Ezogelin Çorba | Çay | Bahçıvan Çorba | Paket Süt |
| Ezine Peynir | Çoban Kavurma | Mantar Kurabiye | Etli Biber Dolması | Vişne |
| Kırma Yeşil Zeytin | **Kaşarlı Cevizli Erişte** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | **Talaş Böreği** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Domates(50gr)+Salatalı  k (50gr) | Karışık Salata |  | **Kızılcık Komposto** |  |
| Paket Kakaolu Fındık Krema | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
|  |  |  |  |  |
| 11. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay | **Sebze Çorba (Yaz)** | **Paket Meyve Suyu**  **(Şekersiz)** | Düğün Çorba | **Çay** |
| Burgu Peynir | Et Döner+Garni Kırmızı Soğan | Kuru Pasta (Hazır) | Etli Bamya | **Muz** |
| Menemen | **Sade Pirinç Pilavı** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | **Şehriye Kavurma** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Siyah Zeytin | **Cacık** |  | **Baklava** |  |
| Yeşillik (Çeşitli) | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 12. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay | **Kırmızı Mercimek Çorba** | Çay | **Kremalı Mısır Çorba** | **Paket Süt** |
| Örgü Peynir | Kıymalı Semizotu | Cevizli Kurabiye | Tepsi Köfte+Garni Mantar  Piyazı | **Kiraz** |
| Siyah Zeytin | **Fırın Makarna** | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Patates Salatası | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Paket Bal+ Paket  Tereyağı | **Karpuz** |  | **Paket Yoğurt** |  |
| Salam | Roll Ekmek |  | Hazır Meyve Suyu(Kutu) |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Roll Ekmek ,Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 13. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
| Çay+Süt | Terbiyeli Şehriye Çorba | Çay | Köylü Çorba | Çay |
| Tulum Peyniri | Tavuk Şiş+Garni Kapya Biber | Kakaolu Kek | Mantı | Kuru Erik |
| Siyah Zeytin | İç Pilav | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Domates Dolması | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Krep | Domates Ezme Salata |  | Üzüm |  |
| Domates(50gr)+Biber (50gr) | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |
| 14. GÜN | KAHVALTI | ÖĞLE YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN | AKŞAM YEMEĞİ | ARA ÖĞÜN |
|  | Çay | Yayla Çorba | **Paket Meyve Suyu**  **(** **Şekersiz)** | **Domates (Şafak)Çorba** | Çay |
| Kaşar Peyniri | Dalyan Köfte (Püreli) | Hazır Kek | Kabak Musakka | **Şeftali** |
| Yeşil Zeytin | Peynirli Su Böreği | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Bulgur Pilavı | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |
| Paket Kakaolu Fındık Krema | Çilek Komposto |  | Yoğurt |  |
| Omlet (Kaşar Peynirli) | Roll Ekmek |  | Roll Ekmek |  |
| Roll Ekmek+Kesme Şeker+ Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  | Kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik) |  |

**DİYET YEMEKLERİ:**

Hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetlerin hastanın tedavisi için gerekli günlük enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini sağlayacak yiyeceklerin menüleri, uygun miktar, çeşit, tat, kıvam ve görünüşte olmak üzere her türlü yiyeceği kapsayabilir.

Diyet yemeklerinin pişirilme şekli, miktarı ve servisinin Diyetisyenin öngördüğü diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur. Diyet yemekleri tuzlu ve tuzsuz olarak iki ayrı tatta pişirilecektir. Diyet yemekleri menüsü öğle ve akşam ayrı ayrı pişirilecek ve menüler farklı olacaktır.

Diyet yemeği yiyenlerin yemek servisleri Termo İzolasyonlu, Kapaklı Tepsiler ile yapılacak ve her tepside isim yazılı etiket bulunacak, firma tarafından idarenin belirteceği yemekhanelere götürülerek ilgili kişiye servis edilecektir. Enfeksiyon hastalıkları riskinde ve ilk kabulde kapaklı köpük yemek tepsileri (5 gözlü) ile servis yapılacaktır. Sulu gıda verilen hastalar için firma tarafından sağlanacak kapalı köpük veya kapaklı karton kaseler (200-500 ml) kullanılacaktır.

1. **ÖZEL GÜN MENÜSÜ:**

Özel gün menüsü İdare veya Diyetisyen tarafından yukarıdaki tablodan veya Gıda Rasyonunda belirlenecek 6 çeşitten istenildiği takdirde yılda 15 defa olmak üzere özel günlerde verilebilecektir. Kuruluş yılda kaç defa özel gün menüsü isteyeceğini ihale öncesi belirlemiş olacaktır. (Yılda en fazla 15 defa özel gün menüsü istenebilir.) Firma özel gün menüsüne bu belirlenen adede göre teklif verecektir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÖRNEK ÖZEL GÜN MENÜSÜ – 1 ;** | | **ÖRNEK ÖZEL GÜN MENÜSÜ – 2 ;** | |
| **1** | Yaş Pasta(Hazır) | **1** | Kuru Pasta (Hazır) |
| **2** | Meyve(2 çeşit) (Elma+Armut) | **2** | Meyve (2 çeşit) (Mandalina+Portakal) |
| **3** | Zeytinyağlı Yaprak Sarma | **3** | Baklava (Hazır) |
| **4** | Kuruyemiş (Fındık içi (50 gr), Badem içi (50 gr.), Kaju Fıstık (50 gr.)) (150 gram) | **4** | Kuruyemiş (Fındık içi (50 gr), Badem içi (50 gr.), Kaju Fıstık (50 gr.)) (150 gram) |
| **5** | Hazır Meyve Suyu (Kutu) | **5** | Hazır Meyve Suyu (Şişe) |
| **6** | Peynirli Poğaça | **6** | Mercimekli Köfte |

1. 0–1 yaş grubunda bulunan bebekler; bebek mamaları ve 6 ay sonrasında ise ek gıdalarla beslendiğinden bu yaş grubunda bulunanlar mevcutlarda gösterilmeyecek ve firmaya bu yaş grubu için herhangi bir ödeme yapılmayacaktır.
2. Ramazan ayında normal yemek saatlerinin dışına denk gelen iftar ve sahur vakitlerinde firma kuruluşta personel bulunduracaktır.

**B- SATIN ALMA:**

Kahvaltı, ara öğünler ile öğle ve akşam yemekleri, ekmek ve içecekler, normal ve diyet yemeklerinin yiyecek malzemeleri, firma tarafından satın alınacaktır.

Kahvaltı-öğle-akşam-ara öğünlerde verilecek yemek sayıları bir gün önceki mevcut sayılarına göre hazırlanıp bu bildirimler doğrultusunda malzemeler getirilecektir.

Malzemelerin miktar ve kalite kontrolü, kuruluş idaresinin görevlendireceği “Muayene Komisyonu” tarafından yapılacaktır. Malzemelerin kalite kontrolü, “Gıda Malzemeleri Şartnamesi”’ne uygun olacaktır. Muayene Komisyonu kontrolü dışında hiçbir malzeme alınmayacak, depolara konmayacak ve yemek yapımında kullanılamayacaktır. Firma malzemeleri aldığı kişilerden ek’te verilen “Gıda Malzemeleri Şartname” hükümlerine uygun malzeme getirilmesini sağlayacaktır. Uygun görülmeyen yiyecek, malzeme ve maddeler firma tarafından uygun olanı ile değiştirilecektir. Firma et, taze sebze–meyve, süt ve süt ürünlerini; mesai günleri saat 10:30’a kadar siparişe göre bir veya 2 gün öncesinden idarenin isteği doğrultusunda getirtecektir. Cuma günleri 3 günlük malzeme alımı yapılır (Cumartesi – Pazar – Pazartesi).

Hafta sonları ekmek dışında malzeme girişi yapılmayacaktır.

Muayene Komisyonu tarafından kabul edilmeyen malzemelerin yerine getirilecek malzemeler, saat 15.00’den sonra kabul edilmeyecektir.

**C- PİŞİRME:**

1. Kahvaltı ve yemeklerin pişirilmesi, firma veya tercihen kuruluş mutfaklarında gerçekleştirilecektir.
2. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Türk Gıda Kodeksi’ne ve ek’te verilen “Gıda Malzemeleri Şartnamesi”ndeki şartlara uygun olacaktır.
3. Yüklenici, idare tarafından hazırlanan aylık yemek listesine göre yemek çıkarmak zorundadır. Aylık yemek listesinde değişiklik yapma yetkisi diyetisyen veya kuruluş idaresinin onayı ile mümkündür.
4. Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar ekte belirtilen Gıda Rasyonu’na uygun olacak ve belirtilen gramajlardan aşağı olmayacaktır.
5. Örnek yemek listesinde olmayan yemekler Diyetisyen tarafından benzer yemeklerin gramajları esas alınarak hazırlanacaktır.
6. Sebze ve meyveler sebze-meyve dezenfaktanı kullanılarak hazırlanacaktır. Dezenfektan Ürünün bileşiminde sodyum hipoklorit olmalıdır. Hijyenik sebze ve meyve durulama maddesi olacaktır. Orijinal ürün kullanılmalıdır.
7. Her öğüne ait yemek numuneleri ve hazırlanmış mamalar idarenin belirleyeceği buzdolabı veya soğuk hava dolabında, firma tarafından temin edilen **steril-tek kullanımlık** kaplarda/poşetlerde ve 72 saat süreyle saklanacaktır. Numuneler 250 gramdan aşağı olmayacaktır.

**D- TAŞIMA:**

1. Pişirilen yemekler, yemekhaneler ve kat mutfaklarına; ısıyı uzun süre muhafaza eden dökülmeyi önleyecek şekilde, izolasyonlu yemek taşıma kutuları (thermobox) veya ısı üreten kapalı arabalarla, çelik kaplarda firma personeli tarafından taşınacaktır. Yiyeceklerin taşınmasında kapak, streç film, alüminyum folyo gibi gereçler mutlaka kullanılacaktır. Bu sarf malzemeleri firma tarafından temin edilecektir. Üzeri açık kaplarda kesinlikle yemek taşınmayacaktır.

Yemeklerin kuruluş dışında pişirilmesi durumunda da aynı şekilde taşıma soğuk zincirin bozulmaması gereken besinlerde frigofrik (soğutmalı) araçlarla ve ısının muhafaza edilmesi gereken yemeklerin taşınmasında ısı muhafazalı yemek taşıma kutularında (thermo box) yapılacaktır.

1. Yemek nakli esnasında yemeklerin kalite ve görüntüsünde bozulmalara sebep olunmayacaktır.

**E- DAĞITIM:**

**1-**Yemekler ısıtmalı yemek arabalarında, uygun ısıda, sağlığa uygun koşullarda servis yapılacaktır.

**2-**Yemekler, ısıtma kabı veya benmari içerisinde muhafaza edilecek olup, firma tarafından görevlendirilen servis elemanları yemekhane ve katlardaki yemek dağıtımını bizzat yapacaklardır. Yemek servisleri ve yemekhane düzeni, temizliği yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Yemekler servis alanlarına firma tarafından yemek arabalarıyla üstü kapalı olarak temiz bir şekilde götürülecektir. Yemekler uygun ısısında dağıtılacaktır.

1. Yemekhanelerde idarece gerekli görüldüğü hallerde masalara servis yapılacaktır.
2. Firma yemekhanedeki masaların üzerinde temiz ütülü örtüler, paketli roll ekmek, kapalı ambalajlı pet şişe sular (330 ml’lik) (Sadece ilgili Bakanlıktan onaylı sular kabul edilecektir.), bardak, sürahi, peçete, kürdan ve yemeğin özelliğine göre limon, sirke ve çeşitli baharatları hazır olarak bulunduracaktır. Peçete, kürdan, paketli roll ekmek, kapalı ambalajlı pet şişe su (330 ml’lik), yemeğin özelliğine göre limon, sirke ve çeşitli baharatlar firma tarafından temin edilecek olup teklif fiyata dahil edilecektir. Masa örtüleri, bardak, sürahi ve biberlik gibi malzemeler idare tarafından temin edilecek olup, firma bunun için bir maliyet öngörmeyecektir. (İstenildiği taktirde servis sırasında 1’er gramlık paket tuz verilecektir.)
3. Kahvaltı, ara öğünler ile öğle ve akşam yemekleri, yemek saatinden önce dağıtıma hazır şekilde bulundurulacaktır.
4. Pişmiş yemekler; muayene komisyonunun kontrolü sonrası veya hafta sonları ve resmi tatillerde nöbetçi amirleri tarafından verilen “uygundur” onayından sonra servise sunulacaktır. Uygun olmayan yemekler için durum tutanakla tespit edilmelidir.
5. Servis saatleri (kahvaltı, ara öğünler ile öğle ve akşam yemekleri) kuruluş idaresi tarafından belirlenecektir. İdare tarafından aksi belirtilmediği takdirde yemek dağıtım saatleri aşağıdaki verildiği gibidir.
6. Hazırlanan sıcak yemekler +65°C derecenin üstünde, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında (+4°C ile +10°C) olacak şekilde servis yapılacaktır. Günlük sıcaklık kontrolleri yapılarak, kayıtları yüklenici tarafından tutulacaktır.

**YEMEK DAĞITIM SAATLERİ:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kahvaltı |  | 07 00 |  |  | 08 00 | |
| Kuşluk |  | 10 00 |  |  | 10 30 | |
| Öğle yemeği |  | 12 00 |  |  | 13 00 | |
| İkindi |  | 15 00 |  |  | 15 30 | |
| Akşam yemeği |  | 17 30 |  |  | 18 30 |
| Gece |  | 20 00 |  |  | 20 30 |

**8-** Hafta sonu, milli ve dini bayram tatillerinde hiçbir nedenle yemek servisi işlemi aksatılmayacaktır.

**F- TEMİZLİK:**

1. Servis yapılan taşıma kapları ve diğer donanımlar ile mutfakta kullanılan tüm gereçler, uygun görülecek bulaşıkhanede temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır halde tutulacaktır. Temizliği yapılmayan taşıma arabaları serviste kullanılmayacaktır.
2. Kuruluş mutfak ve yemekhanelerinin temizliği firma tarafından temin edilen temizlik malzemeleri ile firma tarafından yapılacaktır. Ayrıca her hafta, idarenin belirleyeceği bir gün, bu bölümlerin (fayans, seramik, dolap, evye vb) genel temizliği yapılacaktır.
3. Kat ofis, kat mutfak ve yemekhanelerinde idare tarafından temin edilen çöp ve temizlik kovaları bulundurulacak olup, firma bunun için bir maliyet öngörmeyecektir.
4. Bulaşık ve her türlü temizlikte kullanılacak malzemeler sağlık kurallarına uygun özellikte olacak ve piyasadaki birinci sınıf ürünlerden olacaktır.
5. Yüklenici firma personelince, yemekhanedeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konularak kuruluş mutfağındaki çöp kovasına biriktirilerek, kendi imkânlarıyla, tekerlekli özel çöp kovalarıyla çöp atık bölgesine taşınacak, çöp konteynırlarında toplanacaktır. Çöpler, diğer atık maddeler ve pis suların, bahçe ve çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecektir.
6. Yanlış kullanım, çöp atıkları ve yemek artıklarından oluşan lavabo ve rögar tıkanıklıklarının açtırılması firmanın sorumluluğundadır.
7. Mutfak girişlerine dezenfektanlı paspas ve paspas dezenfektan malzemesi yüklenici firma tarafından konulacaktır.
8. Yüklenici firma mutfak ve depoların periyodik ilaçlamasından sorumludur.

**PERİYODİK İLAÇLAMA:**

Yüklenici Yemek işi kapsamında hizmet verilen yerin ilaçlama işini, İdare ya da bu konuda danışmanlık hizmeti alınan firmanın hazırlayacağı program dahilinde ayda 2 defa, Halk

Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik

Hükümlerine Uygun Olarak Yetkilendirilmiş Gerçek veya Tüzel Kişilere Yaptıracak ya da bu Yönetmeliğe uygun olarak yetkilendirilmiş ise kendisi yapacaktır. Fakat ihtiyaç duyulması halinde, idare yükleniciden acilen ilaçlama yapılmasını isteyebilir ya da ilaçlama programını değiştirebilir. Yapılacak ilaçlama işi teklif fiyata dahildir.

Yemek hazırlanması, dağıtılması ve sunumu için kullanılan, mutfak, yemekhane, kat mutfakları ve kat ofisleri gibi alanlarda, haşereler, (fare, böcek, sivrisinek, karasinek, bit, pire) ile ilaç, alet ve cihazlarla insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde sürekli mücadele yapılacaktır. Ayrıca kullanılacak ilaç ve malzemelerin idarenin belirleyeceği teknik özelliklere sahip olma koşulu aranacaktır.

İlaçlar hiçbir şekilde yemek veya yemek hazırlanmasında kullanılan malzemelerle temas etmeyecektir. İhmal sonucu, ilaçların zehirlenmeye yol açması halinde İdarenin ve üçüncü kişilerin uğrayacağı zararlar yükleniciye aittir.

**G- DEPOLAMA:**

1. Kuruluşa alınacak tüm kuru gıdalar, iaşe ambarında uygun koşullarda depolanacaktır. Bunun dışında diğer gereken malzemeler (süt, yoğurt, et, tavuk, sebze-meyve gibi) ile soğuk hava ünitelerinde veya dolaplarda saklanması gereken malzemeler (peynir ve diğer kahvaltılıklar gibi) ısıları yiyeceğin cinsine göre ayarlanmış depolarda korunacaktır. Kuru gıda, soğuk hava ve temizlik depoları ile buzdolapları, idarenin her isteyeceği zamanda denetime hazır durumda bulundurulacaktır. Denetleme sonucu uygun şartları taşımayan veya kullanım süreleri dolmuş malzeme tespit edildiğinde imhası istenecektir. Depolara ve dolaplara (kuru gıda ve soğuk odalar) kuruluş için getirilen malzeme dışında hiçbir malzeme konulmayacak, mutfak dışına, diğer kuruluşlara dağıtılması gereken erzak dışında malzeme kesinlikle çıkarılmayacaktır.
2. Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler kuruluş idaresinin görevlendireceği kişi/kişilerin gözetiminde depolardan çıkarılacak ve mutfağa teslim edilecektir.

**H- MALZEME MİKTARLARI:**

**1-**Günlük iaşelerin hazırlanmasında ekli listede belirtilen Gıda Rasyonu esas alınacaktır. Gıda Rasyonunda belirtilen ve yemek üretim malzemeleri arasında yer alan eş değer malzemeler “örneğin koyun eti (kemikli) ve sığır eti (kemiksiz)”, yemeğin üretiminde kullanılacak seçenekli malzemeler olup, malzeme miktarlarında herhangi bir eksiklik tespit edilirse durum bir tutanakla tespit edilecektir. Rasyonda belirtilen Domates ve Biber Salçalarının her ikisi de yemeğe eklenecektir. (Seçmeli malzeme değildir.)

**2-** Porsiyon kavramı her bir yaş grubu için farklılık arz ettiğinden gıda rasyonu esas alınarak hareket edilecektir.

**I- İAŞE BİLDİRİMLERİ:**

1. İdare bir gün sonraki öğünler için, personel ve yemek yiyecek kişi sayısını en geç saat 12:00’ye kadar firma yetkilisine bildirecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç yapıldığında bir önceki günün sayıları esas alınacaktır.
2. İaşe firma tarafından hazırlanacak olup, kuruluş idaresi veya diyetisyen tarafından onaylanacaktır.
3. Aylık yemek listeleri idare tarafından firmaya en geç ayın 25’inde (yirmibeşinde) teslim edilmiş olacaktır.
4. Kuruluşlarda kalan diyetli yaşlı, kadın, genç, çocuk ve engellilerin tükettikleri yemek miktarı hasta sayısına, aldıkları diyetin türüne göre değişiklik göstermektedir. Bu nedenle idare firmaya günlük diyet alan kişi sayısını bildirecektir.

**J- MAMA VE DİYET MUTFAĞA YÖNELİK ÖZEL BESLENME ŞARTLARI:**

1. Kuruluş idaresi gerektiği takdirde kuruluş içerisinde yüklenici firmaya bebek, yaşlı, hasta veya diyetlilerin yiyeceklerinin hazırlanması amacıyla bir özel beslenme birimi gösterecek ve yüklenici firma tarafından hazırlanan yiyecekler bebek, yaşlı, hasta veya diyetlilere verilecektir. Çalışma saatleri kuruluş idaresi tarafından belirlenecektir.
2. Özel beslenme biriminde kullanılacak olan malzemeler (otoklav, buzdolabı, fırın, ocak, su ısıtıcısı, çelik tencere, taşıma kapları, biberon, biberon başlıkları, doğrama ve karıştırma robotu, mama tabak ve kaşıkları vb.) kuruluş idaresi tarafından tefriş edilecek, yüklenici firma bu malzemeler için bir maliyet öngörmeyecektir.
3. Bu gruba yemek yedirilmesi kuruluş çalışanları tarafından yapılacak olup, bu gruba ait süt, pirinç unu, sebze, meyve, et vb. malzemelerin temininden ve yapımından yüklenici firma sorumludur.
4. Bu grubun içerisinde yer alan bebeklere yönelik adapte formül bebek mamaları, devam formülleri, ek besin, enteral beslenme ürünleri (ishal, kabızlık, yüksek protein, düşük protein, yüksek karbonhidrat, glütensiz, laktozsuz vb.) kuruluş idaresi tarafından temin edilecektir.
5. Hazırlanan mamalar ve yemeklerin numuneleri firma tarafından temin edilen **steril, tek kullanımlık**, ağzı kilitli poşet veya kaplarda, kapalı olarak buzdolabında 72 (yetmiş iki) saat bekletilecektir. Numune miktarı 250 gramdan aşağı olmayacaktır.
6. Diğer mamul ürünlerde olduğu üzere bu grubun mama ve yemekleri de idare veya görevlendirdiği kişilerce kontrol edilecektir.
7. 0-12ay arasındaki bebekler için özel beslenme planı uygulanacaktır. Verilecek olan mamalar, besinler ve enteral ürünler hekim ve diyetisyen önerisi ile kullanılacaktır.

**K- ÇALIŞANLARIN SAYISI VE NİTELİKLERİ:**

Hizmetin yürütülebilmesi için mutfakta ve yemekhanelerde çalışması gereken eleman sayısı;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Sayı** | **NİTELİKLER** |
| İşletme Müdürü  (Firma  Sorumlusu) |  | Fakülte ya da 4 yıllık Yüksek Okul mezunu Diyetisyen olacaktır. |
| Aşçıbaşı |  | En az ortaokul mezunu, (Tercihen Aşçılık Meslek  Yüksek Okulu mezunu) ve en az beş yıl bonservisli, resmi kurumlardan alınmış aşçılık diplomalı olacaktır. |
| Aşçıbaşı Yrd. |  | En az ortaokul mezunu ve en az üç yıl bonservisli, resmi kurumlardan alınmış aşçılık diplomalı olacaktır. |
| Aşçı | 1 | En az ilkokul mezunu ve 2 yıl deneyimli, resmi kurumlardan alınmış aşçılık diplomalı olacaktır. |
| Aşçı Yrd. | 1 | En az ilkokul mezunu ve 1 yıl deneyimli |
| Diğer Mutfak Personeli (Bulaşıkçı, Temizlikçi, Garson) | 8 | En az ilkokul mezunu |
| Birim Şefleri |  | Lise veya Turizm Otelcilik Lisesi Mezunu  (Bir tanesi gece şefi olacaktır) (En az 3 yıl garson olarak çalışmış olması gereklidir) |
| Diyetisyen |  | Beslenme ve Diyetetik Bölüm Mezunu Diyetisyen unvanı almış |
| İaşe Memuru |  | En az lise mezunu |
| Mama ve Diyet  Mutfağı Elemanı |  | MYO mezunu, Gıda Teknikeri, Meslek Lisesi Beslenme Bölümü Mezunu |
| **TOPLAM** | 10 |  |

1. Kuruluşa alınacak eleman sayıları ve tipleri kuruluş ihtiyaçlarına göre belirlenecektir.
2. Yüklenici firma, idarenin hiçbir biriminde deneme süresi dahil sigortasız ve sağlık kontrolleri yapılmadan işçi çalıştıramaz.
3. Çalışan tüm personelin “Hijyen Eğitim Sertifikası” olması gerekmektedir.
4. Yüklenici firmanın, gıda ile temas eden tüm personelinin sağlıklı olması ve sağlık riskleri konusunda eğitim almalarını sağlaması gerekmektedir.
5. Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikayetleri olan kişilerin herhangi bir şekilde doğrudan veya dolaylı bulaştırma ihtimali varsa, gıda ile temasına, gıdaları muamele etmesine veya gıdaların muameleye tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.

**MADDE III: GENEL HUSUSLAR:**

1. Getirilen tüm malzemelerde “Teknik Şartname”, “Gıda Rasyonu” ve “Gıda Malzemeleri Şartnamesi” hükümlerine uygunluk aranacaktır.
2. Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü, T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın üretim iznine sahip olacak, Gıda Malzemeleri Şartnamesi ve ilgili Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. Kuruluş yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edecektir. Malzemeler bakılarak, dokunularak, koklanarak, tadılarak ve pişirilerek muayene edilecektir. Tüm Ürünler, Muayene Komisyonunca ortalama gıda evsaf ve lezzetine uygun olup olmadığı değerlendirilecektir. Beğenilmeyen ürünler kesinlikle alınmayacaktır. Yüklenici firma, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalardan alacaktır. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici karışımlar kullanılmayacaktır. Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır. (Yemek üretiminde kullanılacak içme suyu belediye şebeke suyu değilse, su numuneleri yılda iki defa yetkili kuruma yüklenici firma tarafından analize gönderilecektir.)
3. Yemek üretiminde kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, yüklenici kendi mutfağındaki kıyma makinesinde eti kıyma haline getirecektir. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak etler veteriner hekim-araç dezenfeksiyon raporlarıyla birlikte, karkas halinde alındığında mühürlü olarak ve soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.
4. Yemeğin üretiminde kullanılacak yağlar yemeklik ayçiçeği yağı olacak, ancak Gıda Rasyonuna göre “yemeklik bitkisel margarin” ve “tereyağı” kullanılarak üretilecek yemeklerde söz konusu gıda ürünleri kullanılacaktır. Salatalar ve Zeytinyağlı sebze yemekleri için zeytinyağı kullanılacaktır.
5. Tatlı imalatında glikoz şurubu kullanılmayacaktır. Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde hijyene dikkat edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.
6. Elle hazırlanan yiyeceklerde (köfte, sarma, salata vs.) aşçılar eldiven giyeceklerdir.
7. Aşure, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlılar “gıda ile temas edebilir” damgası olan, tek kullanımlık kaselerde verilecektir.
8. Şartname ekinde bulunmayan herhangi bir yemek kuruluş idaresinin veya diyetisyenin vereceği talimatlar doğrultusunda yapılacaktır.
9. Firmaya ait işyerinden hazırlanıp getirilecek kahvaltı ve yemekler veya hazır yiyecekler de kuruluş diyetisyenleri veya idarenin görevlendireceği personel tarafından denetlenecektir.
10. Hazırlanan yemek listelerini yüklenici firma aynen uygulamak zorundadır. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeni ile istenilen seviyede sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) değişiklik yapılması gerekirse idareden izin alınacaktır.
11. Firma, yemekleri verilen sipariş saatlerinde hazır etmek zorundadır.
12. İstenilen şartlara uymadığı için geri çevrilen yemeklerin yerine yüklenici tarafından yenisi temin edilecektir. Böyle bir sorun ortaya çıktığında yemeklerin en kısa sürede temin edilmesi esastır. Yemeklerin hangi işletmeden temin edileceği hususunu firma idareye yazılı olarak bildirecek ve söz konusu işletmenin yemek ihtiyacını en kısa sürede karşılayacağını taahhüt edecektir.
13. Numune alma ve numune tutma işlemleri yürürlükte bulunan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanunun esasları dâhilinde yapılacaktır.

Yüklenici firma, 6 (altı) ayda bir kez olmak üzere, Diyetisyenin ve/veya İdarenin seçeceği bir öğünün tüm kapları (4 Kap) olacak şekilde numuneleri alarak mikrobiyolojik analizini **(Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ve Yönetmeliğin 4. Maddesinin “e” fıkrasında belirtilen kriterlere uygun bir şekilde mikrobiyolojik analizinin yapılması, Yönetmeliğin ekinde her bir gıda malzemesi için bakılması gereken mikroorganizma, toksin ve metabolit türü yer almaktadır.)** ilde bulunan T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara götürerek analizini yaptırmak ve Kuruluşa sonucunu vermek zorundadır.

Yüklenici firma, yemeğin pişirilip hazırlanması, servisi ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyacaktır. Yüklenici firma, günlük yemek çeşitlerinin tümünden **steril-tek kullanımlık** kaplara/poşetlere numuneler alacak ve bu numuneler 72 saat süreyle idare mutfağı bünyesinde buzdolabı bölümünde **dondurulmadan** saklanacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde bu numunelerin **mikrobiyolojik** analizlerini resmi bir laboratuvara yaptıracak ve masrafını yüklenici firmadan tahsil edecektir. Bu konuda sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

Kuruluş sadece numunelerin saklanması için ayrı bir Buzdolabı temin edecektir.

Numune miktarı 250 gramdan aşağı olmayacaktır.

1. Yüklenici firma, yemek atıklarını sızdırmaz poşetler içerisinde çöp konteynırlarına atılmasını temin edecektir.
2. Kuruluş idaresi yemek pişirme işinin başlangıcından (malzemelerin kabulünden) itibaren atık ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar tüm aşamalarda yüklenici firmayı denetleyip doğru bulmadığı konularda düzeltmesi için yüklenici firmayı uyarma hakkına sahiptir.
3. İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvar tarafından çalıştığı mekan, araç-gereç, kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.
4. Yüklenici firma kuruluş mutfağında pişirdiği yemekleri dışarıya satamayacaktır.
5. Ramazan ayında nöbet tutan personel ve kurum bakımından faydalanan kişiler için iftar ve sahur yemeği verilecektir. İftar ve sahurda personel bulundurmak zorundadır.
6. Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve personelin eğitimini vermek zorundadır.
7. Yüklenici firma elemanı elektrik ve sular ile kapı ve pencerelerin açık kalmaması için gerekli hassasiyeti gösterecektir. Çalışmayan ampul veya muslukları, kırılan camları firma derhal idareye bildirecektir. Bu maddeden dolayı firma elemanınca gereğinin yapılmaması halinde idarenin uğrayacağı zarar firma tarafından tazmin edilecektir. Yüklenici firmalara birim mutfağının kullandırıldığı durumlarda, elektrik, doğalgaz ve su harcamaları süzme sayaç konularak yüklenicinin sarfiyatı tespit edilmek suretiyle işlem yapılır. Bu durumda kuruluş ile yükleniciye ait ortak giderlerin ödenmesi hususu, ilgili saymanlık ile birlikte tespit edilecek bir usulle yapılacaktır.
8. Yüklenici firma 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik” hükümlerine uymak zorundadır.
9. Kuruluşta yemek dağıtım esnasında görevli personel yaka kartı takmak zorundadır.

**23-** Çalışan elemanların yemek imalatı, servis, hijyen ve temizlik konularındaki eğitimini yüklenici firma kendisi yaptıracaktır. Kuruluşlarda korunma ve bakım altında bulunanlara nasıl davranılacağı, ne tür ilişkiler geliştirileceği hususlarında, kuruluş idaresinin rehberliğinde işin başlangıcında ilk gün uyum eğitimi olmak üzere düzenli olarak işbaşı eğitimler yapılacaktır.

1. Firma, işe aldığı veya değişik nedenlerle değiştirmek zorunda kaldığı her işçiye yapacağı iş konusunda, kullanacağı malzemelerle ilgili ve iş kazalarına karşı gerekli eğitimi verecektir. İş Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğüne göre tüm sorumluluk firmaya aittir.
2. İdarenin yemekhanesindeki kanalizasyon ve alt yapısında gelişebilecek arızaların bakım ve onarımı ile doğal afet ve binanın inşasından kaynaklanan arızaların giderilmesindeki sorumluluk ise idareye ait olacaktır.
3. Yüklenici firma, salonlar, mutfaklar, lavabolar vb. yerleri ayda iki defa sivrisinek, kara sinek, haşere ve kemirgene karşı Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun şekilde ilaçlayacaktır.

**27-**Yüklenici firma çalışanlarının “Hijyen Eğitim Sertifika”’larını yaptıracaktır.

**28-**Yüklenici firma kullandığı cihazların bakım, onarım ve kalibrasyon bedellerini karşılayacaktır.

**29-Yüklenici firma hazırlanan mamalar ve yemeklerin numunelerini almak için steril, tek kullanımlık, ağzı kilitli poşet veya kapları 12 ay olarak toplam 5500 adet olarak tek seferde İdareye teslim etmek zorundadır.**

**30-** Kuruluş mutfağında çalışacak personele aşağıda cinsi ve miktarı yazılı olan giyecek verilecektir.

1-İkişer adet aşçı forması (aşcı ve aşçı yardımcısı için)

2-Aşçı ve aşçı yardımcısı dışındaki diğer tüm personel için ikişer adet üniforma takımı

3-12 adet bulaşık önlüğü

4-İkişer adet aşçı kepi (Aşçı ve Aşçı Yardımcısı için)

5-İkişer Çift terlik (Tüm Personele)

6-6 adet çift çizme

MUTFAK PERSONELİNİN SÜREKLİ KULLANABİLMESİ İÇİN DEĞİŞTİRİLEBİLİR BONE, GALOŞ, HİJYENİK MASKE, KOLLUK, NON-STERİL ELDİVEN firma tarafından tedarik edilecektir.

.

**MADDE IV: MAKİNE VE TEÇHİZAT İLE İLGİLİ HUSUSLAR:**

1. **İDAREYE AİT MAKİNE VE TEÇHİZAT İLE MAL VE MALZEME:**

İdarenin mutfağı ve yemekhanesinde bulunan ve firmaya idare tarafından tutanakla çalışır halde teslim edilecek olan her türlü ekipmanın bakım ve onarımı ile bir tutanak dâhilinde yüklenici firma personeli tarafından kırıldığı ya da kaybolduğu tespit edilen mal ve malzemenin temini yüklenici firmaya aittir. İdare bozuk malzemenin bir an önce tamir veya teminini talep eder. Yüklenici en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorundadır.

Özel beslenme biriminde kullanılacak olan malzemeler; buzdolabı, fırın, ocak, su ısıtıcısı, tencere, taşıma kapları, biberon, biberon başlıkları, doğrama ve karıştırma robotu, mama tabak ve kaşıkları ve benzerleridir.

1. **YÜKLENİCİ FİRMANIN TEMİN EDECEĞİ MAKİNE VE TEÇHİZAT:**

**CİNSİ: MİKTARI: TEKNİK ÖZELLİK:**

**S.NO MALZEMENİN CİNSİ MİKTARI(ADEDİ)**

1 MUHTELİF ÖLÇÜLERDE TENCERE 10

# MUTFAK BÜYÜK MİKSER 1

1. SANAYİ TİPİ BLENDER 1
2. ÇAY SEMAVERİ 2
3. MENEMEN TENCERESİ 1
4. PİLAV KEVGİRİ 3
5. ÇORBA KEPÇESİ 5
6. KATI MEYVE SIKACAĞI 1
7. SANAYİ TİPİ MUTFAK ROBOTU 1
8. ŞOFBEN 1
9. KİLİTLİ SAKLAMA KABI 40 LİTRELİK 15 PLASTİK
10. KİLİTLİ SAKLAMA KABI 10 LİTRELİK 15 PLASTİK
11. KİLİTLİ SAKLAMA KABI 3 LİTRELİK 15 PLASTİK
12. KAPAKLI FIRIN TEPSİSİ 6
13. KIZARTMA TENCERESİ 1
14. PASPAS ARABASI 2
15. ÇUKUR TABAK (Porselen) 150
16. KROM KASE 100
17. DÜZ TABAK (Porselen) 300
18. PORSELEN KASE 150
19. SERVİS TEPSİSİ 150
20. KROM TENCERE 2
21. MUHTELİF ÖLÇÜLERDE KAPAKLI KÜVET 30
22. MALZEME KÜVVETİ 11 PLASTİK
23. SAKLAMA KABI 15
24. ÇATAL 150
25. KAŞIK 150
26. YAĞLIK LİMONLUK 25
27. TERMO BOKS 2
28. BIÇAK 100
29. YEMEK KAŞIĞI (YEMEK DAĞITIMI İÇİN) 5
30. TERMOS 6
31. SÜZGEÇ (KÜÇÜK BOY) 1
32. KARAVAN 1
33. ÇELİK TEPSİ 1
34. BAKLAVA TEPSİSİ 4
35. TATLI ÇATALI 50
36. ÇAY DAĞITIM TERMOSU 8
37. BAHARATLIK SETİ 25
38. ÇAYCI-SEMAVER 1
39. PEÇETELİK 25
40. Ekmek için kapalı kutu 1

**B-DİĞER MALZEMELER:**

Bıçak (muhtelif ölçülerde) 24 ADET

Ordövr tabağı 150 ADET

Maşa (muhtelif ölçülerde) 5 ADET

Çelik kepçe 10 ADET

Rende 4 ADET

Yemek taşıma arabası 2 ADET

Paslanmaz çelik ekmek muhafaza dolabı 1 ADET

Paslanmaz çelik çöp arabası 1 ADET

Doğrama Tahtası Beyaz 2 ADET

Doğrama Tahtası Mavi 2 ADET

Doğrama Tahtası Kırmızı 2 ADET

Doğrama Tahtası Yeşil 2 ADET

Doğrama Tahtası Sarı 2 ADET

Doğrama Tahtası Kahverengi 1 ADET

Kahvaltı Saklama Kabı 6 ADET

1. Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, dağıtımında çelik kaplar kullanılacak, alüminyum, bakır, plastik v.b kaplar kullanılmayacaktır.
2. Firma kat mutfaklarında ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb.

amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazlar ile LPG ve elektrik kullanımı ve işletmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen emniyeti temin etmek görev ve sorumluluğundadır. **3-** İdare, yemeklerin ısıtılması işleminde kullanılmak üzere firmaya teslim edilecek, ocak ve diğer ısıtma cihazları ile LPG tüplerinin markasını, ağırlığını ve sayısını bir tutanakla tespit edecektir. İşin bitiminde teslim edilen LPG tüpleri tekrar geri alınacaktır. LPG dolum masrafları firma tarafından karşılanacaktır.

**MADDE V: ŞARTNAME VE EKLERİ:**

Bu teknik şartname beş maddeden ibaret olup, şartname eki olan “Gıda Rasyonu ve

“Gıda Malzemelerinin Özellikleri” ihale dokümanında yer almaktadır.