

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 206 kişilik 28 dönem boyunca, Kurumun tahsis edeceği bölümü kullanmak suretiyle firma tarafından kamp dönemleri boyunca tabildot usulü yemek hizmeti verilmesi işidir.

Kapma katılacak ve yemek hizmetinden faydalanan kampçı sayıları farklılık gösterebilmektedir. Bu nedenle ödemeler kampta tutulan puantajlara göre yapılacaktır.

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 Kamp Dönemleri tablosuna göre gerçekleştirilecektir.

YEMEK MENÜSÜ

Teknik şartnamenin ekinde yer alan 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) Kamp Müdürlüğü firmaya bir gün önceden haber vermek kaydı ile yemek saatlerinde ve yemek menüsünde (aynı besin gruplarından olmak kaydıyla) değişiklik yapabilecektir.
- 4) Firma yemek menüsünde Kamp Müdürlüğünün izni olmadan herhangi bir değişiklik yapmayacaktır.
- 5) Bulaşıkların yıkanması işini ve yemekhanenin temizliğini firma yapacaktır.

- 6) 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.
- 7) Yemekler yemek servis saatinde sunuma hazır şekilde olacaktır.
- 8) Yemek saati boyunca kişi başı bir (1) adet 200 ml pet bardak su verilecektir.
- 9) Kahvaltı ve yemek saatleri boyunca karton bardakta yapılacak olan çay servisi firmanın getireceği çay kazanı ile yapılacaktır.
- 10) Firma çay servisi boyunca yeterli miktarda tek kullanımlık paketli şeker bulundurmak zorundadır.
- 11) Yemek servis alanında, masaların üzerinde önceden dağıtılmış tek kullanımlık olacak şekilde yemek servisi boyunca yeterli miktarda baharat (pul biber, karabiber, tuz) bulundurulacak.
- 12) 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.
- 13) Yemek servisi boyunca kişi sayısına karşılık gelecek çatal, kaşık, tabildot ve bıçak bulundurulacak.
- 14) Servis anında hijyen koşullarına uyulacak; servis sunum personeli eldiven, bone kolluk, maske takılacaktır.
- 15) Yemeklerde kullanılacak her türlü gıda maddesi kaliteli ve birinci sınıf malzeme olacaktır.
- 16) Yemeklerin self servis tezgâhlarda servis edilmesi firmaya aittir.
- 17) Kullanılan içme suyunu, gazı ve LPG'yi firma temin edecektir.
- 18) Firma kamp süresi boyunca Kamp Müdürlüğünün uygun gördüğü alanlarda sebil ile içme suyu servisi yapacaktır.
- 19) Firma temizlik, bulaşık ve servis hizmetindeki personel sayısını, isimlerini ve HES kodlarını işe başlarken Kuruma bildirecektir.
- 20) Firma personelinin personel hijyen belgeleri bulunmalıdır. İşe başlamadan önce bu belgeleri Kamp Müdürlüğüne teslim etmelidir.
- 21) Seçilen firma, yemek yapım işini bir başka firma ve 3. şahıslara devredemez.
- 22) Firma personeli tek tip önlük giyecektir.
- 23) Sunum alanında gerektiğinde kullanılmak üzere çalışan vaziyette hassas tartı sürekli hazır bulundurulacaktır.
- 24) 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.
- 25) Her yemekten 300 gr, kahvaltılıklardan servis miktarı kadar günlük yemeklerden numuneler alınacak ve bu numuneler herhangi bir sorun olması durumunda İl 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.
- 26) Yemek servisinde kullanılacak tabak, çatal, kaşık, tuz, biber gibi tüm malzemelerin tek kullanımlık olması sağlanacaktır. İçme sularının da tek kullanımlık (Bardak su) olması sağlanacaktır. Ekmekler ise roll ekmek şeklinde paketli olarak sağlanacaktır.
- 27) Kahvaltılıklar ve yemekler servis personeli tarafından tabildotlara doldurularak benmarinin üstünden kişilere verilecektir.
- 28) Yemek dağıtımında sosyal mesafeye uygun dağıtım yapılacaktır.

A

SD

- 29) Kullanılan tüm gıda maddeleriyle gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- 30) Üzerinde son kullanma tarihini belirtme imkânı olmayan gıda maddeleri (sebze vb) bayatlamamış, bozulmamış ve özelliğini kaybetmemiş şekilde kampta kalan kişilerin hizmetine sunulacaktır.
- 31) Firma tarafından kullanılan alanların her öğün öncesinde ve sonrasında temizliği itina ile sağlanmalıdır.
- 32) İşletmede çalışan 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.
- 33) Firma kullandığı malzemeleri bakımlı ve temiz tutmaya mecburdur.
- 34) Mutfak ve sunum alanında yeteri kadar madeni veya plastik kapaklı el teması olmadan ayaktan basmalı çöp kapları bulundurulacaktır.
- 35) Yemek hazırlama, pişirme, servis ve saklamada kullanılan ekipmanların paslanmaz çelik, tek kullanımlık malzemelerin tabildotun köpük, bardakların karton bardak olması gerekmektedir.
- 36) Tüm malzemeler sağlam ve temiz olmalıdır.
- 37) Peynir siyah zeytin, yeşil zeytin vb. ürünleri kahvaltılık ürünler belirtilen gramajlarda kapalı kutu veya ambalaj içerisinde belirtilen kişi sayısı kadar hazır bulundurulacaktır.
- 38) Kamp alanında her türlü alkollü içki, keyif verici madde vb. bulundurulması, kullanılması, kullanılmasına müsaade edilmesi, işletme yerine alkollü gelinmesi halinde sözleşme bildirimsiz fesih edilecektir.
- 39) 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.
- 40) 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.
- 41) 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.
- 42) 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.
- 43) Kamp döneminin bir veya birkaçının iptal edilmesi veya kampçıların gelememesi halinde, gerçekleştirilemeyen kamp dönemlerinin için ödeme yapılmayacaktır.
- 44) Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun ve ülke genelinde tanınmış markalardan olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- 45) Firma, ambalajı açıldığında kullanıma uygun olmayan, hatalı, bozuk olduğu tespit edilen ürünü, yenileri ile ücretsiz olarak değiştirecektir.
- 46) 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 bütünü 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, Salmonelloze, 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.

A

80

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, sütlu 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 sütlu 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. Meyve suyu Meyve oranları %25-99 olacaktır.

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 evsafi, 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. Gerekğinde yağ evsafi, 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 evsafi, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

A

SP

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; çözölmüş, yarı çözölmüş, 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.

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. Boyutlar 201-230 kalibre olup siyat zeytinler gemlik zeytin, yeşil zeytinler ise kırma zeytin 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 63 gr. (L Boy) az olmamalıdır.

17)-Ekmekler:

a) Ekmekler tam buğday roll ekmeği olacaktır.

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

c) Ekmekler, Gıda maddeleri Tüzüğü ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki evsafta 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)- Mantı: Makine mantısı değil elde hazırlanmış mantı kullanılacaktır. Kullanılan mantı ağza yapışmayacak ve % 100 dana etinden üretilmiş olacak. İdare tarafından uygun bulunmuş olacaktır.

19)- Döner: %100 dana etinden yapılacak olup, firma personeli tarafından yapılarak veya pişmemiş şekilde hazır olarak alınıp kamp mutfağında pişirilerek servis edilecektir. Hazır olarak alınan ürünün faturası ve %100 dana eti olduğuna dair belge Kamp Müdürlüğüne teslim edilecektir.

A

SP

20) Dondurma: Dondurma üretiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıtma işlemi görmüş olmalı ve “Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır. Kendine has tadı ve kokusu olmalıdır. Erimiş olan dondurmalar tekrar dondurulmamalı, kutusu ezilmiş hasar görmüş ürünler servise çıkarılmamalıdır. Ürün Türkiye genelinde tanınmış markalardan olmalıdır. 105-130 ml lik kâselerde kapalı kutu şeklinde servis edilmelidir.

21) Kuru Meyve: 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. Çeşitleri her gün değişmek kaydıyla kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm olacaktır.

22) Kuruyemiş: Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde olacaktır. Menüde belirtilen günlerde 50 gr. paketli şekilde çiğ badem, fındık veya ceviz çeşitlerinden herhangi biri servis edilecektir. Ürünler bütünlüğünü korumuş olmalı, parçalanmış veya kırılmış olmamalıdır.

23) Meyve Suyu: Meyve suyu kutusu neme ve dış etkilere koruma özelliğinde ışık oksijen ve tat geçirmeyecek şekilde 7 katmandan oluşacaktır. Meyve nektarı kutusu en az 200 ml olacaktır. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen renk, tat ve koku özelliklerini gösteren ürünleri içermelidir. Minimum %20 meyve suyu oranı bulunmalıdır. Meyve suyu kutuları bombeleşmemiş, deforme olmamış olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün TSE, İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanım tarihi bulunacaktır.

24) Balık: Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, saydam, gözbebekleri siyah renkte, hafif kabarık, kornea parlak ve şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır. Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taşınmalı, ürün 0 ile +4 °C arasında teslim edilmelidir. Donuk gelen ürünler için ürün ve araç sıcaklığı -18 C olmalıdır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalıdır, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır. Balıklar mevsiminde temin edilemeyenler hariç taze olmalıdır. Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır. Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir. Balıklar sözleşmeye uygun olarak siparişe göre temizlenmiş (pulları da alınarak) yada temizlenmemiş olarak teslim edilmelidir. Balık konulan straforlar hijyenik koşullara uygun olmalı, üzerleri şeffaf naylon veya jelatin ile kapatılmış olmalıdır. Straforlar soğuk zincirinin kırılmaması için buz kalıplarıyla dolu olacaktır. Üretim tesise giren işletme suyunun altı ayda bir mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri yapılarak sonuçlarının kuruluşumuza bildirilmesi istenebilir. Siparişlerin sözleşmeye uygun olarak adet ya da kg olarak getirilmelidir. Her bir balık adetinin de belirtilen gramajlara uygun olması gerektiğinden firmanın bu koşulları sağlaması gerekmektedir. Gramaj farklılığından kaynaklanan sayı eksiklikleri karşılıklı görüşülerek siparişler eksiksiz teslim alınacaktır. Taze balıklar buzdolapı ürünü olmamalıdır. Alınacak tüm balık ürünleri ulusal marka

A

SD

özelliğinde olacak, birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır, kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir.

25)- Ürün Gramajları ;

- Baklagiller : 250 gr. pişmiş
- Pilav ve makarnalar, mantı : 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
- Meyveler : Mevsimine göre, günlük taze ve kaliteli olarak adetli 1 veya 2 Adet (150-200gr)
- Meyve Suları : 200 ml kutularda meyve oranı % 20-99 olacaktır.
- Karpuz-Kavun : 300 gr. (kabuksuz)
- Yoğurt : 200 gr.
- Ayran: 200 ml. Kutulu.
- Süt:200 ml kutulu.(Tam yağlı süt.)
- Peynirler: Her bir peynir çeşidi için 40 gr.
- Domates Salatalık: 100 gr. domates, 50 gr. salatalık
- Piknik Bal-Reçel-Fındık Kreması, Tahir Pekmez: 20 gr.
- Tereyağı: 10 gr.
- Zeytin : 30 gr. Siyah veya Yeşil
- Sucuk: Pişmiş 50 gr.
- Sucuklu Yumurta: Pişmiş porsiyon 90-100 gr.
- Menemen: Pişmiş porsiyon 130-150 gr.
- Sosis: Pişmiş 60 gr.
- Salam: 50 gr.
- Dana Jambon: 50 gr.
- Kuru pasta porsiyonları kişi başı 150 gr olacaktır.
- Soğuk sandviç çeyrek ekmek içerisinde 50 gr kaşar, 2 dilim domates, 2 dilim salatalık, 1 yaprak marul olmalıdır.
- Dondurma: 105-130 ml kâse içerisinde olmalıdır.

A.

SP

- Kuru Meyve: Porsiyonlar 60-70 gr olacaktır.
- Kuruyemiş: Porsiyonlar 50 gr olacaktır.
- Sebze tavalar- yoğurtlu/soslu kızartmalar: Servis porsiyonu 150 gr.
- Patates kızartması, kavurması, köftesi, püresi, salatası: Pişmiş porsiyon 150 gr.

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

27)- 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.

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

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

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

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

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
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
9- ET DÖNER	120 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, paslı, 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,
 - 9) Yemek gramajlarının porsiyon miktarlarından eksik olması,
 - 10) Yemek saatinde kişi sayısı kadar yemeğin hazır bulundurulmaması.
- 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-tağşiş yapıldığının tespit edilmesi;
 - 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