**T.C.**

**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**

**Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı**

**2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı Öğrenci Ve Personel Yemek Hizmeti Alımı İhalesi**

**Teknik Şartnamesi**

**İşin Konusu:**

Aydın Adnan Menderes Üniversitesinin Aydın merkez birimlerindeki öğrenci ve personeline verilecek malzemeli yemeğinin yüklenicin kendi mutfağında hazırlanarak şartnamede belirtilen yemekhanelerine taşımalı dağıtılması ile sonrası temizlik hizmetlerini kapsamaktadır.

**Tanımlar:**

**İdare:** Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı,

**Yüklenici:** Üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan istekli,

**Kontrol Teşkilatı:** Yüklenicinin çalışmalarını kontrol etme hak ve yetkisine sahip olarak İdarece görevlendirilen komisyon üyeleri,

**Aydın Merkez Yemekhane:** Aydın merkez kampüste bulunan Aydın merkez mutfak ile öğrenci ve personel yemekhanelerinin bulunduğu yer,

**Yemek Hizmeti:** Malzemeli yemek hazırlama, dağıtımı ve sonrası hizmetleri,

**Dağıtım:** Yüklenicin mutfağında hazırlanan yemeğin Aydın merkez birimlerdeki öğrenci ve personel yemekhanelerine ve şartnamede belirtilen diğer yemekhanelere uygun araçlarla taşınması ve servise sunulması,

**Sonrası Hizmetleri:** Yenilen yemeğin bulaşıklarının toplanarak yıkanması, mutfak ve yemekhane temizliğinin yapılması ve ertesi öğüne hazırlık işleri,

olarak tanımlanacaktır.

**1- Verilecek Hizmetin Yerleri ve Yaklaşık Miktarları:**

Yemek hizmeti Aydın merkez birimler için Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Dairesine bağlı, İdarenin belirlediği öğrenci ve personel yemekhanelerinde yerine getirilecektir. Aydın merkez birimlerimizde verilecek yemek hizmetinin verileceği yerler, dağıtım yerleri ve yaklaşık miktarları aşağıdaki gibidir. Zorunlu hallerde mutfak ve yemekhanelerinin sayısı, İdarece artırılabilir veya azaltılabilir. Yüklenicinin yemekhanelere hangi mutfaktan dağıtım yapacağına İdare karar verir. İdarenin talebi doğrultusunda, ihalede yer almamış olan yeni açılacak okullara da yüklenici yemek hizmeti vermek zorundadır. Yemek hizmetinin verileceği yerlerin Aydın merkeze birimlerle olan geçerli yol güzergahları ve uzaklıkları, Karayolları Genel Müdürlüğünün resmi web sitesinden öğrenilebilmektedir.

**A) Aydın Merkez Birimleri:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yemek Hizmetinden Yararlanacak**  **Birim Adı** | **Yemek Dağıtım Yeri** | **Miktar**  **(Öğün)** |
| Rektörlük, Fen Bilimleri Enstitüsü, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Fen-Edebiyat Fakültesi, Eğitim Fakültesi  (Merkez Kampüs Kepez Mevkii, Efeler/AYDIN) | Rektörlük Merkez Kafeteryası  (Ortak Yemekhane) | 440.000 |
| Mühendislik Fakültesi, İletişim Fakültesi, Tıp Fakültesi, Aydın İktisat Fakültesi  (Merkez Kampüs Kepez Mevkii, Efeler/AYDIN) | 2.Derslikler Yemekhanesi | 100.000 |
| Spor Bilimleri Fakültesi, Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu, Aydın Meslek Yüksekokulu, Hemşirelik Fakültesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Aydın Sağlık Yüksekokulu  (Merkez Kampüs Kepez Mevkii, Efeler/AYDIN) | Rektörlük  Ek Yemekhanesi  (Ortak Yemekhane) | 100.000 |
| Diş Hekimliği Fakültesi  (Şehir Merkezi, Efeler/AYDIN) | Şehir Merkezindeki Kendi Yemekhanesi | 35.000 |
| **Aydın Merkez Birimler Toplam Öğün Sayısı:** | | **675.000** |

**B)İlçe Birimleri:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yemek Hizmetinden Yararlanacak**  **Birim Adı** | **Yemek Dağıtım Yeri** | **Miktar**  **(Öğün)** |
| Ziraat Fakültesi, Koçarlı Meslek Yüksekokulu  (Güney Kampüs, Çakmar Koçarlı/AYDIN) | Ortak Yemekhane | 25.000 |
| Veteriner Fakültesi  (Batı Kampüs, Işıklı Efeler/AYDIN) | Kendi Yemekhanesi | 25.000 |
| Nazilli İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi  (İsabeyli Kampüs, İsabeyli Nazilli/AYDIN) | Kendi Yemekhanesi | 25.000 |
| Nazilli Meslek Yüksekokulu, Nazilli Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu  (Sümer Kampüs, Nazilli/AYDIN) | Ortak Yemekhane | 20.000 |
| Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Devlet Konservatuvarı  (Kuşadası/AYDIN) | Kendi Yemekhanesi | 20.000 |
| Köşk Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Sultanhisar Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Yenipazar Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Atça Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Bozdoğan Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Kuyucak Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Karacasu Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Buharkent Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Çine Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Söke İşletme Fakültesi | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Söke Sağlık Yüksekokulu, Söke Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, Söke Meslek Yüksekokulu | Ortak Yemekhane | 8.000 |
| Davutlar Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 8.000 |
| Didim Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 7.000 |
| Germencik Meslek Yüksekokulu | Kendi Yemekhanesi | 7.000 |
| **İlçe Birimler Toplam Öğün Sayısı:** | | **225.000** |
| **Genel Toplam Öğün Sayısı:** | | **900.000** |

**2- Verilecek Hizmet İçin Genel Hükümler:**

Yemeklerin yiyecek malzemeleri yüklenici tarafından sağlanacaktır.

Tüm öğrencilerimize ve personellerimize yukarıda belirtilen yemekhanelerde öğle yemeği verilecektir. Bununla birlikte Aydın Merkez birimlerindeki öğrenciler için merkez kampüs merkez kafeteryasında; Nazilli İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi öğrencileri için kendi yemekhanesinde (İsabeyli Kampüsünde) akşam yemeği verilecektir.

Öğrencilere haftanın 5 iş günü öğle yemeği servisi 11:00-14:30 saatleri arasında, akşam yemeği verilecek yerlerde yine haftanın 5 iş günü akşam yemeği servisi 16:00-19:30 saatleri arasında verilecektir.

Personele haftanın 5 iş günü öğle yemeği servisi 11:00-14:30 saatleri arasında verilecektir

Yüklenici belirtilen saatlerde yemek hizmetini vermek zorundadır. Servis saatleri İdarenin kararı ile değiştirilebilir.

Akşam yemeği verilecek birimlerde öğle yemeği menüsü ile akşam yemeği menüsü aynı olacak olup, öğleden kalan yemek kesinlikle akşam yemeği olarak servis edilmeyecektir. Akşam servis saatine yakın zamanda taze ve yenisi pişirilerek hazırlanacaktır.

Personel çalıştırılmasına dayalı olmayan söz konusu yemek hizmeti hafta içi mesai günlerinde verilecek olup, hafta sonları ile ulusal bayram ve genel tatillerde, idari tatillerde verilmeyecektir. Herhangi bir nedenle yemek hizmeti verilmeyen yerler için yemek hizmeti bedeli ödenmeyecektir.

**3- Personel:**

**1**- Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde (22 Birim); Aydın merkez birimler için yemek pişirilmesi, hazırlanması, yemeğin personel ve öğrenci yemekhanelerine taşınması, servise sunulması, dağıtım sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin gerçekleştirilmesi sırasında hizmeti aksatmayacak şekilde yeterli sayıda personel çalıştırmak zorundadır (Bu işte çalıştırılabilecek en az işçi sayısı 49’dur). Hizmetin aksaması halinde İdare personel sayısının artırılmasını talep edecektir. İdare tarafından yeni yemek servis alanı açılması durumda yüklenici personel sayısını artırabilecektir. Yüklenici personel sayısı ile ilgili gerekli tedbirleri almak zorundadır. Her ne sebeple olursa olsun personelin işten çıkarılmasında İdarenin herhangi bir yükümlülüğü yoktur. İşçi takibi ve işçilik ödemeleri İdarenin yemek hizmeti otomasyon sistemi kontrolü ile sağlanacaktır.

**2-** Yüklenici çalıştıracağı personel listesini işe başlamadan önce İdareye verecektir. Personel değişikliği olması halinde yeni personel listesi, değişikliği takip eden ilk işgünü İdareye verilmelidir.

**3-** Yüklenici çalıştıracağı personelin güvenlik soruşturmasını yaptırır, sabıkasızlık belgesini İdareye teslim eder. Yüklenici yemek hizmetinde çalıştıracağı tüm personelin saç, sakal, tırnak bakımı ile kılık kıyafetine ve gerekli temizlik şartlarına uymalarını sağlayacak. Bu hususlar Kontrol Komisyonu tarafından da kontrol edilecektir.

**4-** Yüklenici mutfak, yemekhaneler, hazırlık, dağıtım ve yemek yapımında çalışan personelinin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında mesleğinin gerektirdiği kıyafeti giyecektir. Yüklenici, yukarıda belirtilen sayılarda her bir personeline asgari 2 yazlık ve 2 kışlık kıyafet vermek zorundadır. Kıyafetlerin kumaş, renk ve dikilme biçimleri, ihale konusu hizmette kullanılabilecek, çalışanların niteliklerine uygun olmak üzere İdarenin uygun görüşü ile belirlenecektir. Yüklenici çalışanlarına her gün (15 Mayıs-30 Eylül arası yazlık kıyafetler, 01 Ekim-14 Mayıs arası kışlık kıyafetler) temiz kıyafet giydirecektir.

**5-** Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıda belirtilen belgeleri bulundurmak zorundadır;

-Nüfus cüzdan fotokopisi

-Adli sicil kaydı

-İkametgah belgesi

-SSGSSK’na uygun olarak hazırlanmış sigorta kartı

-Yüklenicinin elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı

-Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu

-Diploma fotokopisi

-İşçi ve yüklenici arasında yapılan iş sözleşmesinin bir örneği ile, İşe Giriş Bildirgesinin bir örneği (Yüklenici işçilerle yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresini, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi ile yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresine göre düzenleyecektir.) Yüklenici bu evrakların birer fotokopisini dosya içerisine koyarak işe başlama tarihinden itibaren en geç 15 gün içinde İdareye teslim edecektir.

**6-** Yüklenici ihale dönemindeki işyerinde çalıştırdığı işçi ücretlerini zamanında noksansız olarak ödemekle yükümlüdür.

**7-** Yüklenici, Gıda Hijyen Yönetmeliği’nin 21. Maddesine göre, çalıştıracağı personeline ait “hijyen ve sanitasyon” eğitim belgelerini işe başlamadan önce İdareye teslim edecektir.

**8-** Yüklenici tifo, paratifo, diğer barsak enfeksiyonları, amipli veya basilli dizanteri gibi gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ve cilt hastalıklarına yakalanmış veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz.

**9-** Yüklenici tarafından çalıştırılan personelin bina dahilinde ve çevresinde kazaya uğraması veya hayatını kaybetmesi halinde İdare sorumlu değildir. İdarenin ilgili kanunlardan kaynaklanan sorumluluğu saklıdır.

**10-** Yüklenici, 4857 sayılı Kanunun 55 inci maddesi uyarınca izne hak kazanan işçilerinin izin haklarını İdarenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullandırılacaktır. Yüklenici, yıllık ücretli izin nedeni hariç olmak üzere, işçilerin işe gelmemesi halinde hizmetin aksatılmadan yeterli sayıda personelle görülmesini sağlayacaktır.

**11-** Yüklenici personelinin kullanacağı alanlarda uyulması gereken kurallar:

1. İşyerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları, duşlar ile tuvaletlerin bulunduğu bölümlerde hijyen kurallarını hatırlatıcı ve uyarıcı levhaların bulundurulması zorunludur. Aydınlatması da uygun koşullarda olmalıdır.
2. Bu bölümlerde sıvı sabun, dezenfektan ve çekmeli kağıt havlu aparatı bulundurulmalıdır.
3. İşyerinde ilk yardım malzemeleri bulundurulmalıdır.
4. Yüklenici personeli mutfakta yemek hazırlığı ile servis ve dağıtımında iş önlüklü olarak çalışacaktır. Gün içerisinde kirlenen forma ve önlükler ayrı bir yerde muhafaza edilmeli, günlük olarak biriken kirliler yıkanıp ütülenmelidir. Yüklenici elemanlarının kıyafet ve iş önlüklerinin temizliği Yükleniciye ait olup her gün, temiz ve ütülü bir şekilde dağıtılmalıdır. Kat elemanları mutfağa yemek hazırlığına geldiğinde iş önlüklü olarak çalışacaktır.

**12-** Kontrol Komisyonu gıda kontrolü ile ilgili isteklerini Yükleniciye bildirdiğinde Yüklenici istekleri yerine getirmekle yükümlüdür.

**13-** Mutfakta çalışacak aşçı ve aşçı yardımcılarının Milli Eğitim Bakanlığından onaylı sertifika veya usta eğitici belgeleri olmalıdır. Ayrıca mutfak organizasyonu konularında bilgi ve beceri sahibi olmalıdır.

**14-** Yüklenici çalıştırdığı personelin yemeğini öğrenci ve personele verilen aynı menüden ayni olarak kendisi karşılayacak ve bu personelin yemek hizmeti verilen yere geliş ve gidişi Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**15-** Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

**16-** Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkarmalı ve personel, yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.

**17-** Yüklenici çalıştırdığı tüm personelin özlük haklarını 5510 ve 4857 sayılı kanuna göre sağlamak zorundadır. Yüklenici, bu iş için çalıştırdığı personelin bir önceki aya ait maaş bordrolarını, SGK prim ödeme cetvellerini her hakediş öncesi İdareye verecektir. Personelin maaşları banka aracılığıyla ödenecektir. Personelin maaş, varsa fazla süreli ve fazla çalışma ücretleri, SGK primleri, (SGK prim ödemeleri bu ihale için açılacak iş yeri numarası üzerinden yürütülecektir.) tazminatları ile İş Kanunu, diğer mevzuat ve yargı organlarınca işçi lehine verilecek tüm hak ve tazminatlardan yüklenici firma sorumlu olacak, teklifini buna göre verecektir.

**18-** Yüklenici yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki yükümlülükler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işçi sağlığı, iş sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasında tek başına sorumlu olacaktır.

**4- Satın Alma:**

**1-** Yemeklerde kullanılacak malzemeler Yüklenici tarafından karşılanacak ve Kontrol Komisyonu tarafından istenildiğinde denetlenecektir. Komisyon tarafından kabul edilmeyen malzemeler değiştirilecektir.

**2-** Yüklenici tarafından; yemeklerde ve içeceklerde kullanılmak üzere satın alınan malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun ve birinci kalitede olmalıdır. Yüklenici, bu ürünlerin Tarım ve Orman Bakanlığı’nın izniyle üretildiğini gösteren Gıda İşletme Kayıt belgelerinin tasdikli fotokopilerini istenildiğinde Kontrol Komisyonuna vermelidir.

**3-** Tahıl, kuru baklagil vb. hububat muayenesinde numune çubuğu bulundurulmalıdır.

**4-** Yüklenici, Kontrol Komisyonunun kontrolü dışında hiçbir ürün ve malzeme kullanmayacaktır. Kontrol Komisyonunun gerekli gördüğü hallerde (ürünün tat, koku, görünüş, ambalaj konusunda tereddüt edildiği hallerde) satın alınan parti numaralı ürünlerden numune alınarak Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun kontrolü açısından yetkili bir laboratuvara tahlil ve analiz amaçlı gönderilir ve bu ücret Yüklenici tarafından karşılanır. Ürünlerin Türk Gıda Kodeksine uygun çıkmaması durumunda alınan parti geri iade edilerek yeni parti ile değiştirir.

**5-** Kontrol Komisyonu tarafından kabul gören ve listelenen malzemelerin markaları yüklenici tarafından değiştirilemez. Yüklenici tarafından marka ve ürün değişikliği durumunda, deneme süresi olarak en az bir hafta öncesinden alternatif markalı ürünler denenmek üzere İdarenin onayına sunulur.

**6-** Yüklenici tarafından satın alınan ve yemeklerde kullanılan malzemelerin günlük depo kayıtları tutularak haftalık rapor halinde İdareye verilir.

**7**- Yemek üretiminde kullanılacak tavuk etleri ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde tavuk etlerinin üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak tavuk etleri taze olacak, donuk olmayacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

**8-** Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak etler mühürlü olacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

**9-** Yemek üretiminde kullanılacak kuru gıdalar, yeni sene mahsulü, yeterli derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak, buruşmuş olmayacak, yabancı bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler içermeyecek, küf kokulu, böcekli, yenikli olmayacak, piyasanın en iyisi, kolay pişen ve lezzetli cinsinden olacaktır.

**10**- Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya 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.

**11-** Tüm sebze ve meyveler, her mevsime ait taze, olgun, normal irilikte ve kalitede olacaktır. Tüm sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alınacaktır.

**12**- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Obezite Diyabet ve Metabolik Hastalıklar Daire Başkanlığının 30.12.2014 tarih ve 79 sayılı Genelgesi gereği “yemekhanelerdeki masaların üstünde bulunan tuzlukların kaldırılması, dileyenlerin tuz almak için ayrı bir yerde mümkünse 0,5-1 gr.lık kağıt poşetler halinde bulundurulan tuzu alarak kullanmalarının sağlanması” için söz konusu şartlardaki tuzun yüklenici firma tarafından temin edilmesi.

**5- Depolama:**

**1-** Soğuk ve kuru olmak üzere iki ayrı kısımlı olmalıdır.

**2-** Stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (ilk giren ilk çıkar).

**3-** Soğuk depolar (et, süt ve süt ürünleri, sebze ve meyve, kahvaltılık malzemeler gibi) farklı kısımlardan oluşmalıdır. Depoda nem ve sıcaklıklarının kolay kontrol edilmesi için dijital termometreli olmalıdır.

**4-** Kuru deponun nem oranı havalandırılması ve aydınlatılması yeterli düzeyde olmalıdır. Isı ve nem ölçümü için dijital termometre ve higrometre bulunmalıdır.

**5-** Pişmiş ve çiğ yiyecekler ayrı ayrı depolanmalıdır. Saklanan tüm malzemeler ağzı kapalı bir şekilde muhafaza edilmelidir.

**6-** Depo giriş ve çıkış kapıları kilitli ve haşere girişine müsait olmamalı, kapı altları muhafazalı olmalıdır. Depo klimalarının periyodik bakım ve temizliği Yüklenici tarafından uygun koşullarda yapılmalıdır.

**7-** Soğuk ve kuru depolarda Cr-Ni çelik paslanmaz ve yükseklikleri ayarlanabilir, seyyar raf sistemleri bulunmalıdır ve gıdalar cinsine göre ayrı ayrı zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte, hava akımı sağlanacak şekilde depolanmalıdır. Depolarda tahta palet kullanılmayacak, tahta kasalar depolarda bulundurulmayacaktır.

**8-** Tüm bu özelliklerin dışında, İdare tarafından gerekli görülen ekipmanlar en geç 10 iş günü içinde işlevsel hale gelmek suretiyle mutfağa kurulacaktır.

**9-** Depolar Kontrol Komisyonu tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır. Depolardaki besinlerin iç sıcaklıkları günlük olarak ölçülüp, Kontrol Komisyonuna bildirilecektir.

**10-** Yüklenicinin Üniversitemizin yemek hizmeti ihalesi teknik şartnamesinde izin vermediği yemek üretim malzemelerini depo, mutfak ve yemekhanelerde bulundurması halinde İdare cezai müeyyide uygular**.**

**11**- Hammadde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri aynı yerde depolanmamalıdır.

**6- Pişirme:**

**1**- Yemek pişirme hizmeti yüklenicinin kendi mutfağında gerçekleştirilecektir.

**2-** Yemeklerin üretimine servis saatine yetiştirilebilecek şekilde uygun zamanda başlanacaktır. Yemekler çok erken pişirilip bekletilmeyecektir. Ancak ön hazırlıklar sebze ayıklaması, soğuk hava deposunda bekletilebilecek zeytinyağlı yemekler ve sütlü tatlılar bir gün önce hazırlanabilir.

**3-** Sıcak ve risk oluşturan 1. 2. ve 3. grup yemeklerin üretimi tüketilecekleri günün sabahı erken saatlerde (saat 06.00) pişirmeye başlanacaktır. Ancak ön hazırlıkları (sebze temizlenmesi, doğranması, soğuk hava deposunda bekletilebilecek zeytinyağlı ve sütlü tatlılar) önceden yapılabilecektir. Sıcak yemeklerin İdarenin istediği zaman ve sürede üretilebilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanın temininden Yüklenici sorumlu olacaktır.

**4**- Yemek üretiminde kullanılan sıvı ve katı yağlar; çiğit (pamuk) yağı, kanola yağı, palm yağı ve bitkisel karışım yağı içermeyecek ve tereyağı hariç katı yağ (yemeklerin içeriği kısmında margarin girdisi dışındakiler için) kesinlikle kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar birinci sınıf kalitede ayçiçek yağı, zeytin yağı olacaktır.

**5-** Yemekler servisten bir saat önce bildirilen miktarlarda, kalitede, ısıda, doğru porsiyon gramajında hazırlanacak ve Kontrol Komisyonunun onayı alınacaktır. Yemekler beğenilmediği takdirde eşdeğer yemek yüklenici tarafından temin edilecektir.

**6-** Yemekler yemek saatinden önce dağıtıma hazır olarak mutfakta ve servis yerinde hazır bulundurulacaktır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı, servis öncesi daima 63 oC üzerinde, soğuk yemekler 7oC altında tercihen 3-7 oC arasında benmaride tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklık kontrolü probethermometre dereceleri (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) ile yapılmadan servis yapılmayacaktır.

**7-** Yüklenici alacağı etleri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ruhsatlı kesim yerleri ve mezbahanelerde kesildiğine dair Veteriner sağlık raporunu İdareye (Kontrol Komisyonunca denetlenmek üzere) ibraz edecektir. Kırmızı etler dana veya koyun dışında kullanılmayacak ve porsiyon hesabında gramajlar kemiksiz et üzerinden hesap edilecektir. Etlerde tırnaklı hayvan etleri, ithal etler, domuz ürünleri ve mamulleri hiçbir şekilde kullanılmayacaktır.

**8-** Aylık yemek listeleri şartname çerçevesinde her ayın 15’ine kadar İdare tarafından hazırlanacaktır. Yüklenici İdarenin onayını almadan menüde değişiklik yapamaz.

**9-** Pişirme işi en son teknolojiye uygun el değmeyen usullerle belirtilen makine parkında, belirtilen alet araç ve makinelerle, hijyenik koşullarda yapılacaktır.

**10**- Yüklenici tarafından satın alınan gıda maddelerinin veya pişirilen yemeklerin, gıda tahlil ve analizine gönderilmesi sonucu, Türk Gıda Kodeksine uygunsuzluğunun tespiti halinde cezai işlem uygulanacaktır.

**11-** İdare tarafından hazırlanan menüye titizlikle uyulacak ve her öğün için taze yemek pişirilecektir. Kullanılmayan yemekler ise sonraki öğün ve/veya güne kesinlikle kullanılmayacaktır.

**7- Dağıtım:**

**1-** Üretilen yemeğin dağıtım hizmeti İdare bünyesinde mevcut öğrenci ve personel yemekhanelerinde yerine getirilecektir.

**2-** Yemekler yemekhanelerde kontrol teşkilatınca yenilebilir onayı alındıktan sonra servise sunulacaktır. Yüklenici onaylanmayan veya herhangi bir nedenle çıkarmadığı yemeklerin yerine piyasadan İdarenin istediği yemeği sağlayıp zamanında servise sunmakla yükümlüdür. Bu konuda ilgili tüm masraflar yükleniciye aittir. Yüklenicinin bunu gerçekleştirmemesi durumunda İdare piyasadan yemeği temin eder ve bedelinin tamamını yüklenicinin ilk hakedişinden keser. Bu durum sözleşmenin fesh edilmesine kadar sürer. İdarenin uğrayacağı zarar yükleniciye tazmin ettirilir.

**3-** Yemeklerin, servisi yapılacak birimlere ulaşımı esnasında yemeğin kalitesinde bozulma görüldüğü takdirde servise sunulması engellenecektir. İkinci maddede belirtilen koşullar bu madde içinde geçerlidir.

**4-** Mutfakta pişen yemekler benmariler ve ısıtma fırınları aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır. Sıcak yemekler 65 –70 derecede 3 saati geçmemek koşulu ile, soğuk yemekler 7 derecenin altında tercihen 3-7 derece arasında muhafaza edilmelidir.

**5-** Yüklenici, ilgili mevzuatlar gereği herhangi bir engelleyici hususun bulunması durumu hariç olmak üzere birimlerin yemekhanelerindeki her masada biberlik, baharatlık, yağlık, sirkelik, kürdanlık (kapalı ambalajlı), cam su bardağı, cam sürahi, kağıt peçete ve ekmek sepeti, verzalit-selform yemek servis tepsileri bulundurulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (ekmek, su, tuz, vs.) hemen giderilecektir. Üniversitemiz Aydın merkez birimlerde yemek servisi İdarece belirlenecek saatler arasında Yüklenici tarafından yapılacaktır. Çatal, kaşık, yemek bıçağı, meyve bıçağı (paslanmaz çelikten birinci kalite) vb. menanj takımı vb. servis gereçleri ile porselen tabaklar, tabldot tepsileri Yüklenici tarafından temin edilecektir. Yüklenici; İdarenin talebiyle öngörülen yerlerde ve zamanlarda porselen tabakla self servis dışında da masalara servis yapacaktır. Yemek servisinde plastik malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır. Ayrıca kırabilecek malzemelerin kenarları kırık ya da çatlak olmayacaktır.

**6-** Masalara konulacak içme suyu Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE Standardına uygun ambalajlı içme suyu (Doğal Kaynak Suyu) olacaktır.

**7-** Yüklenici, İdarenin gerekli gördüğü özel günlerde hafta içi normal öğünlerde protokole servis yapabilecek uygun nitelikte ve sayıda servis personeli bulundurmak, öğün yemek bedelini aşmayan istenilen özel menüleri yapmak, uygun servis malzemeleri ile hizmet verecektir.

**8-** Yüklenici, birimlerimizde üç gün üst üste yemek yiyenlerin sayısı 40’ın altına düşmesi halinde ihale konusu hizmeti o birimlerde yerine getirmeyebilir. Ancak bu durumun uygulanabilirliği sonuçta İdarenin yetkisinde olup, İdarenin izni alınacaktır.

**9-** Yemek hizmetin her aşamasında elemanlar hijyen kurallarına işine uygun aksesuarları (eldiven, bone, maske vb.) kullanmalıdır.

**10-** Yemekhanelerde, İdarece belirlenen tabaklar kullanılarak yüklenici elemanlarınca servis yapılacaktır.

**11-** Yemekhanelerde yemek sonrası kullanılmış tüm malzemeler yüklenici personelince hijyen kuralları dahilinde temizlenerek tekrar kullanılmak üzere hazır halde bulundurulur.

**12-** Sütlaç, supangle gibi sütlü tatlılar Tarım ve Orman Bakanlığı izinli disposable kaplarla ve ağzı kapaklı servis edilmelidir.

**13-** Yüklenici mutfakta hazırlanan yemeklerin, yemekhanelere gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her yemekhaneye belirlenen yemeğin %2’si kadar ilave yemek gönderecektir. Yüklenici yemekhanelerde her ihtimale karşı artan yemek talebini karşılamak üzere o gün için belirlenen yemek sayısının %10 fazlasını bulundurmak zorundadır.

**8- Taşıma:**

**1-** Yüklenici, İdare mutfağında oluşabilecek her türlü kaza, yangın ve benzeri mücbir sebeplerden dolayı hizmet üretilememesi durumunda, hizmetin devamlılığının sağlanması amacıyla, bu hizmeti zorunlu standartları sağlayan İdareye gösterdiği bir işyerinde üretmek, ya da satın almak suretiyle gerçekleştirecektir. Yüklenici bu yükümlülüğünü yerine getirmediği takdirde yemek İdare tarafından dışarıdan temin edilerek bedeli Yüklenici adına fatura ettirilecektir. Söz konusu durumlarda Yüklenicinin sebep olduğu zarar İdarece belirtilen süre içerisinde Yüklenici tarafından karşılanır.

**2-** Pişirilen yemekler yemekhanelere ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı gastronomlarla, çelik kaplarda (Sıcak-Soğuk zinciri bozmayacak şekilde) termobakslarla Yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler Yüklenici tarafından temin edilecektir. Kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnız gıda maddesi için” ibaresinin bulunması sağlanmalıdır. Araçların yüklenicinin kendi malı olma şartı aranmayacaktır. Yüklenicinin kendi malı olan makine, teçhizat ve diğer ekipman; ruhsat, demirbaş veya amortisman defterinde kayıtlı olduğuna dair noter tespit tutanağı ya da yeminli mali müşavir, serbest muhasebeci mali müşavir veya serbest muhasebeci raporu ile tevsik edilir. Kiralama yoluyla edinilmiş araçların, kira sözleşmesinin sunulması ve her yemek hizmeti hakediş ödeme döneminde ödendi dekontunun ibrazı gerekmektedir. İş ortaklığında makine, teçhizat ve ekipman ortaklardan tamamı tarafından sağlanmalıdır.

**9- Temizlik:**

**1-** Servis malzemeleri Yüklenici personeli tarafından toplanacak ve yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde bulundurulacaktır.

**2-** Yüklenici faaliyet gösterdiği tüm alanların temizliğinden ve temizlikte kullanılacak malzeme temininden sorumludur. Servisin bitiminde servis yapılan mekanlar ve yemekhaneler servis sonrasında hemen hijyenik koşullarda temizlenecek ve bu temizlik Kontrol Komisyonu tarafından denetlenecektir. Kullanılacak olan her türlü temizlik malzemesi, sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacaktır. Temizlikte kullanılacak tüm temizlik maddeleri ISO, TESK veya TSE gibi belgeye sahip, CE işaretli Sağlık Bakanlığı iznini almış ürünlerden olacaktır. Asla tuz ruhu, ozon, çamaşır suyu gibi insan sağlığına aykırı kimyasallar kullanılmayacaktır.

**3-** Toplanan servis tepsisi, tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb. tüm araç-gereçler vakit geçirilmeden hijyenik koşullarda temizlenecek ve bir sonraki servise hazır hale getirilecektir.

**4-** Toplanan yemek artıkları usulüne uygun olarak, sızdırmaz naylon torbalar içinde Yüklenici tarafından çöp merkezlerine götürülecektir.

**5-** Yemekhanelerin, servis sonrası faaliyet gösterilen mekanların, buralarda kullanılan lavabo, tuvalet ve bu gibi yerlerin temizliği ve temizlik malzemesi temini Yükleniciye aittir.

**6-** Bu aşamalarda meydana gelecek sabit tesislerdeki ve malzemelerdeki arızalar, kırılma ve kaybolmalar Yüklenici tarafından giderilecektir.

**7-** Yüklenici mevsimine göre personeline kıyafet, ayakkabı, terlik ve yeterli sayıda kep, maske, bulaşıkçılara önlük, çizme, eldiven sağlamalıdır. Tüm mutfak ve bulaşıkhane personeli beyaz mutfak kıyafeti, bone, eldiven ve maske kullanacaktır.

**8-** Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Tuvalet çıkışlarında dezenfektan içeren paspas bulunmalı ve personele iş öncesi ve iş sonrası duş alabilecekleri zaman ve olanaklar sağlanmalıdır.

**9-** Yiyecekle temas eden tüm yüzeylere (kaşık, çatal vs.), potansiyel risk taşıyan yiyeceklere ve servise hazır yiyeceklere el değdirilmemeli ince kauçuk eldivenler giyilerek hareket edilmelidir.

**10-** Yüklenici mutfak, depolar ve yemekhanelerin her türlü böcek ve haşerattan arındırılması için usulüne uygun olarak kışın ve yazın 15 günde bir, gerektiği durumlarda da İdare ve Kontrol Komisyonunun isteğiyle periyodik şekilde özelliğine göre ilaçlama yapacaktır veya yaptıracaktır. İlaçlama Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecek olup; Yüklenicinin Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahip olması durumunda ilaçlamanın Yüklenici tarafından; bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlamanın alınan izin belgesine sahip olanlara yaptıracaktır. Bu husustaki masraflar Yükleniciye ait olacaktır. Her ilaçlama sonrasında ilaçlama raporları İdareye sunulacaktır. Yüklenici ilaçlama sonucu neden olduğu zehirlenmelerden dolayı her türlü hukuki ve yasal açıdan sorumlu tutulacağını peşinen kabul etmiştir.

**11**- Yemek hizmeti sunumunda yemeklerin içinden çıkacak her türlü böcek, sinek, tel, cam, taş, kıl vb. yabancı maddelerin bulunması durumunda İdare veya Kontrol Komisyonunun tuttuğu tutanaklara dayalı olarak İdarece belirlenecek cezalar uygulanacaktır.

**12-** Yemek artıkları endüstriyel çöp poşetlerinde saklanacaktır. Yüklenici yemek pişmesi sonucu oluşan katı atıkları toplamak ve geçici depolama alanına nakletmek zorundadır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırması işlemi Çevre ve Şehircilik Bakanlığı 2872 sayılı Çevre Kanunu ile Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır. Atıklar birikme ve kokuşmayı önlemek için İdarece belirlenen standart aralıklarda ve gösterecek noktalara çöpler taşınacaktır. Atık yağların imhası Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği’ne uygun olarak yapılacaktır.

**13-** Yüklenici yemekhanelerin iç ve dış mekan temizliğinden sorumludur.

**14-** Yüklenici sorumlusu, hijyen kontrol programlarını yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerine asılarak yapılan ve dezenfeksiyon işaretlenecektir.

**15-** Mutfak ve yemekhane temizliği yüklenici elemanlarınca hijyen kurallarına uygun olarak yapılacaktır. Kontrol Komisyonunun belirlediği temizlik malzemeleri yüklenici tarafından karşılanır. Bu temizlik malzemeleri gıda sektöründe kullanılabilir özellikte, Sağlık Bakanlığı tarafından izinli ve standartlara uygun olmalıdır. Temizlik malzemelerinin dağıtımında ürün etiketi olan standart (5 lt. gibi orijinal ve ilk kullanımda açılmak şartı ile) endüstriyel malzemeler kullanılacaktır. Bu ürünlerin temizlik görevlilerine dağıtımı İdarenin kontrolünde belirlenen program dahilinde yapılmalıdır.

**16-** Yüklenici**,** polietilen tablalı et kütükleri dezenfekte ettirerek pütürlü yüzey oluşumunu engellemek için yönetimin uygun gördüğü sıklıkta tıraşlamalıdır.

**17-** Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (diren rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanmalıdır. Mutfak, öğrenci personel yemekhanesi, yemek asansörleri ve ilgili koridorların temizliği ve ilaçlanması Yükleniciye aittir.

**18-** Bu alanlarda meydana gelecek arızalar, kırılma ve kaybolmalar sonucu oluşan eksiklikler Yüklenici tarafından yerine getirilecektir.

**19-** Yüklenici gerektiğinde çalışma süresi içerisinde harabiyet gören yerlerin (depolar, mutfakta, servis dağıtım ofisleri ve yemekhaneler) gücü nispetinde tamirat ve boyasını yaptırmakla yükümlüdür. İdarenin yemekhanesinde yüklenici tarafından yapılmak istenen değişiklikler veya ilaveler için önce idarenin izninin alınması gerekmektedir. Ayrıca yemekhane teçhizatına yapılacak ilaveler ve yer değişiklikleri de idarenin iznine tabidir.

**20-** Yüklenici mutfağa ait giriş ve çıkış kapılarının hepsine içinde dezenfektanlı su bulunan özel paspaslar koymak zorundadır.

**21-** Yüklenici perdeleri ve yemek masalarının üstündeki masa örtülerini (3’er adet yedek olmak şartıyla) sık sık yıkayıp ütüleyerek temiz tutmak zorundadır.

**22-** Yemek yapımında kullanılan gıdalar Gıda Hijyen Yönetmeliğine uygun olarak hazırlanıp servise sunulmasında Yüklenici sorumludur.

**23-** Yüklenici yemek taşımak için kullandığı tüm araç ve gereçlerin temizliğinden sorumlu olacaktır.

**24-** Yüklenici yemek servis alanlarındaki tuvalet ve lavabolarda sürekli dezenfektanlı sıvı sabun ile muhafazalı kağıt havlu bulunduracaktır.

**10- Demirbaş:**

**1-** İdare tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaşlar, yemekhaneye ait masa ve sandalyeler, makineler, araç gereçler ve donanımlar (yer döşemeleri, lambalar, bataryalar, seramikler, mermerler, vb.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. Aksi durumda teslim alınmayan malzeme ve demirbaşın bedeli piyasa fiyatı üzerinden ilgilinin hakedişinden kesilir. Yüklenicinin son hakedişi İdareye ait demirbaşların eksiksiz olarak tesliminden sonra ödenecektir.

**2-** İdarece Yükleniciye teslim edilen mevcut demirbaşlar, makineler, buzdolapları, araç ve gereçler dışında; sonradan İdarenin veya Yüklenicinin ihtiyaç duyabileceği mutfak ve yemekhane demirbaşları, makineleri, servis araba ve kapları, su ısıtma cihazları, istenilen özelliklerdeki pişirme ve servis teçhizatı, buzdolapları, benmari gibi malzemeler Yüklenici tarafından karşılanacaktır. İdarenin bu konudaki yazılı bildiriminden itibaren 10 gün içinde Yüklenici bahsi geçen malzemeleri alarak kullanıma hazır bulunduracaktır. İdarenin beğenmediği kalite, nicelik, nitelikteki demirbaş malzeme ve teçhizat Yüklenici tarafından kullanılmayacaktır. Yüklenici İdarenin yazılı ihtarına rağmen bu maddede yazılı hükümleri yerine getirmez ise ilgili maddelere göre cezai işlem uygulanır.

**3-** Yüklenici İdareye ait hizmette kullandığı tüm araç, gereç, makine (bulaşık makinesi, fırın, ocak, soğutucular, yemek asansörü, havalandırmalar vb.) ve sıhhi tesisatların bakım onarım ve periyodik bakımlarını üstlenecektir.

**4-** Üniversitemize ait yüklenicinin kullanacağı mutfak ile yemek salonlarında, İdarenin demirbaş donanımlı mutfak/yemekhane kullanım bedeli olarak aylık **5.000,00 TL.** tutarı her ayın ilk haftası içinde Üniversitemiz Strateji Geliştirme Daire Başkanlığının Türkiye Vakıflar Bankası T.A.O. Adnan Menderes Üniversitesi Bağlı Şubesi Müdürlüğü nezdindeki TR31 0001 5001 5800 7305 8772 97 iban nolu hesabına yatıracaktır. Ayın başından sonra işe başlama ve/veya bitimi hallerinde günlük hesaplama yapılacaktır. Hizmet süresince bu maddede yazılı durumlar hiçbir şekilde birbirinden ayrılamaz. Yüklenicinin söz konusu ödemeyi yapmaması veya geciktirmesi durumunda 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkındaki Kanunun ilgili hükümleri uygulanacaktır.

**4-** Yüklenici Üniversitemiz mutfağı ve yemekhanelerindeki demirbaş malzemelerini sadece ihale konusu bu hizmetin amacına yönelik olarak kullanabilecek olup başka birimin/başka kurumun aynı veya benzer hizmetleri için kullanamayacaktır. Tespiti halinde cezai koşullar uygulanır.

**5-** İdare yükleniciye teslim edilen mutfak veya yemekhanelerde kullanılan araç gereçleri denetleyerek, bozuk olanların tamirini talep eder. Hizmetin aksamaması ve devamlılık arz etmesi nedeniyle; yüklenici bozuk olan malzemenin tamirini hemen yaptıracak olup yaptırmadığı takdirde İdarece malzemenin tamiri yapılarak yüklenicinin hakedişinden bedeli düşülür. Sözleşme süresinin bitiminde Yüklenici tedarik ettiği malzemeyi geri alabilir veya İdareye bila bedel devreder. Yüklenici üretimde kullandığı malzemelerin yetersizliğini ya da arıza durumunu mazeret gösterip işi aksatamaz. Hizmetin devamı için tedbirler almak zorundadır.

**11- Yüklenicinin Diğer Yükümlülükleri:**

**1-** Yüklenici firma, hizmet kalitesini artırmak amacıyla teknolojik yenilikleri kullanması halinde İdareden ek bir hak talep edemez.

**2-** Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak ve uygulamak zorundadır. Yüklenici sözleşme süresince her gün günlük ürettiği yemek çeşitlerinin tümünden başta olası gıda zehirlenmelerinde tahlil ve analize gönderilmek amacıyla Yüklenicinin Gıda Mühendisi tarafından özel steril kaplara her bir üründen bir asıl ve bir şahit numune alacaktır. Bu numuneler en az 72 saat süreyle İdare mutfağı bünyesinde dondurulmadan, buzdolabı bölümünde saklanacaktır. İdare herhangi bir zehirlenme şüphesi karşısında gerek gördüğü takdirde bu numunelerin tahlil ve analizlerini resmi bir laboratuvara (Hıfzısıhha, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü) yaptıracak ve bütün bu masraflar Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yüklenici her 3 ayda 1 kez olmak üzere, günlük ürettiği 4 çeşit yemek grubundan oluşan menüyü tahlil ve analize gönderecek ve raporlarını İdareye sunacaktır. Ayrıca Yüklenici yemek kalitesini artırmak üzere kendi belirleyeceği zamanlarda ve sayıda usulüne uygun alınan numunelerini tahlil ve analize gönderebilecek, raporlarını İdareye sunabilecektir. Personel ve öğrencinin besin zehirlenmesi doktor raporu ile onaylandığı takdirde bütünüyle bu kişilerin maddi ve manevi bütün zararları ve tazminatları yasal faizleri ile birlikte Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu konuda İdarenin belirleyeceği cezai müeyyideler de ayrıca geçerlidir. 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunun 25.maddesi gereğince gıda zehirlenmesinde İdare zarara uğratılırsa sözleşme tek taraflı olarak fesh edilebilecek ve teminatı gelir kaydedilecektir.

**3**- Covid-19 salgını ve bunun gibi hayatın olağan akışını engelleyen ve 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununda belirtilen her türlü mücbir sebeplerde, tüm iş ve işlemlerde Cumhurbaşkanlığı Kararları ve ilgili genelgeler, talimatlar doğrultusunda hareket edilir.

**4-** Yüklenici; Üniversitemizce düzenlenen kültürel, sportif, sosyal ve benzeri faaliyetlerde, Üniversitemizi temsil etmek üzere yarışmalara katılan öğrenci, görevlilere, misafir öğrenci ile personele, önceden Yükleniciye haber verilmek suretiyle, yemek, kumanya veya kahvaltı vermekle yükümlüdür. Söz konusu faaliyetler için yüklenici, İdareye ihale süresince toplam kullanılan yemek sayısının (yıllık fatura bedelinin) **% 2 oranında** kontenjan ayıracaktır. **Bu miktardan İdarece kullanılmayan kısım olduğu takdirde kalan miktar son faturadan kesinti yapılır ya da İdare bütçesine gelir olarak kaydedilir**. Kontenjan miktarını aşan yemek, kumanya ve kahvaltıların bedeli fatura karşılığı ayrıca yükleniciye ödenecektir. İdarece istenildiğinde, standardı aşmayacak şekilde hazırlanacak olan kumanyaların veya kahvaltıların 1 öğün yemek fiyatı esaslı 1 öğün yemek fiyatına denk gelecek şekilde hangi gıda maddelerinden oluşacağı önceden Yükleniciye bildirilecektir. Bir öğün yemek fiyatına 2 adet kumanya veya 1 adet kahvaltı karşılık gelir. Yemek, kumanya ve kahvaltılar toplam ihale öğün sayısına dahildir.

**5-** Yüklenici belirtilen gramajlara uygun bir şekilde yemek çıkarmak zorundadır. Eksik gramajlı yemek veremez. Yüklenici kullanacağı gramajları Kontrol Komisyonuna ibraz etmek zorundadır. Eksik gramaj yemeğin tespiti halinde, bu konuda İdarenin belirleyeceği cezai müeyyideler uygulanacaktır.

**6-** Öğrenci ve personel yemekhanelerinde yer alan toplantı, sanat ve kültür çalışmalarının yapıldığı alanlarda bu aktivitelere devam edilecektir. Yemekhanelerde Üniversitenin düzenlediği ve/veya kendi etkinliklerine izin verilen Kurumların toplantıları için ayrıca yiyecek-içecek gibi hizmetleri Üniversite tarafından düzenlenebilecektir. Yüklenici bu aktiviteler için yer tahsisine izin verip, İdarenin isteği doğrultusunda yemekhaneleri açık bulunduracaktır.

**7-** Kart satış ve kart yükleme hizmetini yapan, denetleyen Üniversite personelinin yemeğini yüklenici bedelsiz olarak karşılayacaktır.

**8-** Yüklenici mutfak ve yemekhanelerdeki hizmetlerin daha kaliteli yürütebilmesi için İdarenin onayı ile tadilat yapabilecektir. Ancak Yüklenicinin taahhüdü sona erdiğinde yaptığı tadilat ve değişiklikler aynen yerinde kalacak olup İdareden herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.

**9-** Yüklenici turnike geçişlerini baz alarak yenen yemek sayısına göre bir sonraki haftanın yemek sayısını belirleyecektir. Hakediş ödemelerinde turnike geçişleri esas alınacaktır.

**10-** Yüklenici günlük olarak çıkarttığı yemeklerden elinde kalanlarının bedellerinin ödenmesi hususunda İdareden herhangi bir talepte bulunamaz.

**11-** Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde su, elektrik, doğalgaz, tüpgaz (LPG) harcamalarını karşılamakla yükümlü olup, aylık olarak İdarenin belirttiği Üniversitemiz Strateji Geliştirme Daire Başkanlığının Türkiye Vakıflar Bankası T.A.O. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Bağlı Şubesi Müdürlüğü nezdindeki TR31 0001 5001 5800 7305 8772 97 iban nolu hesabına öder. Yüklenici tarafından ödemeler yapıldıktan sonra dekontlarının birer sureti İdareye hakediş düzenlemesi sırasında verilecektir. Bu meblağ Yüklenici tarafından ödenmediği takdirde hakedişinden kesilerek İdarece ödenecektir.

**12-** Yüklenici su, elektrik, doğalgaz, mutfakta kullanılan tüpler vb. maddelerin kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

**13-** Yüklenici gerektiğinde makine parkındaki makinelerin kapasitesini karşılayacak güçte elektrik tesisatı döşemelidir.

**14-** Yüklenicinin hakedişleri ödenmeden önce hizmetin yeterli olup olmadığı konusunda Kontrol Teşkilatı tarafından bir rapor hazırlanacaktır.

**15-** İdarenin iradesi dışında öğrencilerin veya idari ve akademik personelin yemeği boykot etmesi durumunda Yüklenici herhangi bir hak talep edemez.

**16-** Yüklenici yemek hizmeti ve gıda konularında halen yürürlükte bulunan veya ihale süresince çıkarılacak kanun, yönetmelik, kanun hükmünde kararname, tüzük, tebliğ vb. mevzuata uygun tedbirleri almak zorundadır.

**17-** Yüklenici, personelinin hizmet içi eğitimini çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi Yönetmeliğine göre mesai saatleri içerisinde yaptırmak zorundadır.

**18-** Yemek pişirme, saklama, taşıma ve servis amacıyla kullanılan tüm malzemeler TSE standartları ile Tarım ve Orman Bakanlığı’nın izniyle üretilmiş olmalı ve buna ait belgeler İdareye verilmelidir.

**19-** Yüklenici, İdarece hazırlanan yemek listesine göre gıda malzemelerini hazırlar. Servis ve yemek sonrası kapları ile yemek atıklarının toplanarak, bulaşıklarının yıkanma işini yapar ve atıkların çevre sağlığı birimi ile koordinasyonu sağlanarak, poşetler içerisinde çöp toplama Aydın merkezine ulaşımını temin eder.

**20-** Malzeme alımlarında kullanılan taşıyıcılarda tahta palet kullanılmayacaktır. Mutfak içerisinde haşere ve vektör kontrolünün sağlanabilmesi için taşıma arabalarının makine parkındaki özelliklere sahip olması gerekmektedir.

**21-** İdare gıda kontrolü ile ilgili isteklerini yükleniciye bildirdiğinde, yüklenici yerine getirmekle yükümlüdür. Konuyla ilgili tüm masraflar yükleniciye aittir.

**22-** Yüklenici yemek hizmetini saatinde verememesi durumunda İdare piyasadan yemeği temin eder ve bedelinin tamamını yüklenicinin ilk hakedişinden keser. Sözleşmede belirtilen cezai işlem uygulanır Bu durum sözleşmenin fesh edilmesine kadar sürer. Ayrıca İdarenin uğrayacağı zarar yükleniciye tazmin ettirilir.

**23-** Yükleniciye yer tesliminin yapıldığı gün Aydın merkez mutfak ve yemekhanelere ait bölümlerin kapı kilitlerini değiştirecektir. Anahtarların biri kendinde kalmak üzere birini İdareye, diğerini Üniversitemiz güvenlik birimine vermek zorundadır.

**24-** Hava muhalefeti, doğal afetler vb. mücbir nedenlerden dolayı eğitim-öğretime ara verilmesi durumunda satılamayıp geriye kalan yemeklerden İdare sorumlu olmayacaktır.

**25-** Yüklenici 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile bağlı yönetmelik ve tebliğlere uygun olarak üretim yapmak zorundadır.

**26-** Sözleşmenin yürütülmesi sürecinde ortaya çıkabilecek sorunlar, İdare ve Yüklenici ile birlikte çözüm odaklı alternatifler üretilerek, tarafları maddi ve manevi zor duruma sokmayacak şekilde çözümlenecektir.

**27-** Yüklenici kendisi ile imzalanacak sözleşme ile yüklendiği hizmetler dolayısıyla SGK ve Vergi Mevzuatı uyarınca ifa edilmesi gereken yükümlülüklerinden doğrudan sorumlu olduğunu bu yükümlülüklerini yerine getirmesi ile ilgili olarak İdareden hiçbir talepte bulunmayacağını; anılan yükümlülüklerin İdare tarafından yerine getirilmiş olması halinde ise İdarenin talebi üzerine yüklenici İdarece yapılan ödemeyi cari en yüksek banka faizi ile birlikte itirazsız olarak nakden ve defaten İdareye ödeyeceğini, bahse konu olan belgeleri istendiğinde İdareye veya göstereceği makama ibraz edecektir.

**28-** Yüklenici İdarenin her türlü alacağını kendisine ödeyeceği istihkaktan mahsup edebileceğini kabul ve taahhüt eder.

**29-** İş bu şartname hükümlerinin uygulanması sırasında ve uygulanması dolayısı ile yüklenici ve personeli tarafından İdareye herhangi bir hukuki, fiili, maddi bir zarar verildiği takdirde yüklenici zararı nakden ve defaten tazmin etmeyi kabul eder. İdarenin doğacak zararları yüklenicinin kesin teminatı veya hakedişinden tahsil etme hakkı vardır. Yüklenici faaliyetinden doğan her türlü resim, harç, tazminat ve cezalar ile çalıştırılan personelle ilgili doğabilecek tüm mükellefiyetler, ücret, vergi, SGK pirimi gibi tüm yasal haklar ve ayrıca doğabilecek bütün hukuki, idari, mali, cezai mesuliyetler tamamen yükleniciye aittir. Ancak İdare bu mükellefiyetler dolayısı ile ilgisi olmamasına rağmen bir ödemede bulunmak durumunda kalırsa yüklenici bu meblağı İdarenin talebi üzerine hiçbir ihtara ve hüküm almaya gerek kalmaksızın derhal, defaten ve nakit olarak İdareye ödemeyi kabul ve taahhüt eder. Talebe rağmen yüklenici tarafından ödeme yapılmaması halinde İdare bu meblağı yüklenicinin teminatından veya hak edişinden keser. Tekrarı halinde aynı işlemi yaparak sözleşmeyi fesh eder.

**30-** Yüklenici su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılması gerektiğinde gerekli tedbirleri almak zorundadır.

**31-** Yüklenici ticari faaliyetlerini kendi ticari unvanı altında yürütecektir. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi’nin adını teslimat adresi dışında hiçbir şekilde kullanmayacaktır.

**32-** Yüklenicinin yemek sunumu ve kalitesine dayanan hizmetinde yemek yiyen kişi sayısında meydana gelebilecek azalmalarda (miktarı ne olursa olsun) İdareye yükümlülük getirmez.

**12- İşçi Emniyeti ve Sağlık Tedbirleri:**

**1-** Yüklenici, hiçbir ikaz ve ihtara gerek kalmaksızın gerekli emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler çalıştırmaktan veya herhangi bir sebeple olabilecek kazalardan Yüklenici sorumludur. İdare herhangi bir sorumluluk kabul etmeyecektir.

**2-** İşçi, işveren ilişkileri çerçevesinde, işçi ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi alınması veya işçi çıkartılması, işçilerden kaynaklı tüm sorumluluklar Yükleniciye aittir.

**3-** Yüklenici, doğabilecek gıda zehirlenmelerine, yangın vb. her türlü iş kazalarına karşı koruyucu önlemleri alarak güvence sağlamak zorundadır. Bunlar için personeline eğitim vermesi gerekmektedir. Doğabilecek tüm zarar ve suç durumlarından Yüklenici sorumludur. İş ve işyerlerinin korunmasına ilişkin sorumluluk Genel Şartnamenin 19 uncu maddesinde düzenlenen esaslar dahilinde Yükleniciye aittir.

**4-** Yüklenici, İş Kanunu, İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliği ile SSGSS Kanunu hükümlerine göre işçilerin sağlığını korumak zorunda olup her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir.

**5-** Yüklenici, işleri aksatmayacak sayıda işçi çalıştırmak zorundadır.

**6-** Yüklenici, önceden kendisinin veya başkasının bünyesinde çalıştığı veya bu ihale döneminde bu işyerine işe aldığı personelinin, gerek bu iş yerinden gerekse bundan önceki iş yerlerinde çalışıp sonra Yüklenici bünyesine giren işçilerin ihale tarihinden önceki dönemler için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatil ücreti, ihbar, kıdem vb. tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından yalnızca kendisinin sorumlu olduğunu kabul eder.

**7-** Kontrol Komisyonu uygun gördüğü zamanlarda, Aydın merkez ve diğer birimlerdeki mutfakları, depoları, yemekhaneleri ve verilen hizmeti denetleyerek eksik ve bozuk malzemenin tamirini, temizliğini ve dezenfeksiyonunu talep eder. Yüklenici 15 gün içerisinde bu eksiklikleri gidermek zorunda olup, masrafları karşılamakla yükümlüdür.

**8-** Yüklenici aylık maaş bordrolarını hiçbir mazeret göstermeksizin İdarenin belirlediği yerlerde asılı bulunduracaktır. Yüklenici işçilerine maaş bordrolarını hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayarak işçilere her ay teslim edecektir. Her ay sonunda yüklenici hak edişini almadan önce; bir önceki aya ait olan puantaj, işçilerinin imzalarının bulunduğu maaş bordroları ile birlikte maaşlarının bankadan ödendiğine dair banka ödeme listesini ve sigorta primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek İdareye teslim edecektir.

**13- Verilecek Yemeğin Şekli:**

Öğrenci ve personele her bir öğünde 4 çeşit yemek, 50 gr.lık 2 adet kapalı ambalajlı roll ekmek ve kapalı ambalajlı içme suyu kişi başı 2 adet 200 ml.lik doğal kaynak su verilecektir. Yemeklerin grupları, menüdeki sırası ve haftada kaç kez verilebileceği aşağıda belirtilmiştir. Özel durumlarda hizmeti üstlenen Yüklenici ile menü belirlenerek kahvaltı ve/veya kumanya istenebilecektir. Bu durum gerektiğinde İdare tarafından Yükleniciye ayrıca bildirilecektir. Yüklenici tarafından hazırlanacak yemekler lezzet ve görünüm anlamında kaliteli, miktar itibariyle yeterli profesyonel bir teknikte hazırlanmış, hijyen koşullarına uygun olacaktır.

**14- Yemek Grupları:**

**I.Grup Yemek (A):**

Etli yemekler (haşlama et, kebap türleri, ızgara et, rosto vb.), köfte (kuru köfte, izmir köfte, kadınbudu köfte, dalyan köfte vb.) parça etli kuru baklagiller (nohut, kuru fasulye vb.) veya mevsimine göre konserve ya da taze sebze yemekleri (bezelye, patlıcan, musakka, ıspanak vb.), etli dolma ve sarmalar, tavuk, hindi ve işlenmiş ürünleri, balık, ciğer gibi yemeklerdir.

**II. Grup Yemek (B,C):**

Pirinç pilavı, bulgur pilavı, makarna (kıymalı, peynirli veya fırında), börekler (peynirli, patatesli, kıymalı), zeytinyağlı dolma ve yemekler, pilakiler, sebze kızartmaları gibi.

**III.Grup Yemek (D):**

Çeşitli çorbalar

**IV. Grup Yemek (E,F,G,H,I):**

Çeşitli hamur işi tatlıları (cevizli-fıstıklı baklava, kadayıf, irmik helvası vb.), sütlü tatlılar (muhallebi, keşkül, krem şokola, sütlaç vb.), aşure, ayva ve kabak tatlısı gibi tatlılar.

Mevsimine göre meyve çeşitleri. (kavun, karpuz, elma, armut, yenidünya, erik, kiraz, şeftali, portakal, mandalina, muz vb.).

Kompostolar (elma, erik, üzüm, çilek, kayısı, ayva vb.)

Salatalar (mevsim salataları ile çeşitli salatalar)

Yoğurt, ayran, cacık

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BİRİNCİ GRUP YEMEKLER** | **HAFTADA** | **MENÜDEKİ SIRASI** |
| A- ET VE KURUBAKLAGİLLER | 5 KEZ | 1. YEMEK |
| Parça Etli Yemekler |
| Etli Sebze Yemekleri |
| Köfteler |
| Etli Kuru Baklagiller |
| Etli Dolma ve Sarmalar |
| Piliç |
| Balık |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İKİNCİ GRUP YEMEKLER** | **HAFTADA** | **MENÜDEKİ SIRASI** |
| B-TAHILDAN YAPILANLAR |  |  |
| Pilavlar | 3-5 KEZ | 2. YEMEK |
| Makarnalar, Kuskus |
| Börekler | 1-2 KEZ | 2. YEMEK |
| C-Zeytinyağlı sarmalar, dolmalar |
| Zeytinyağlı Sebze Yemekleri | 2-3 KEZ | 2. YEMEK |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ÜÇÜNCÜ GRUP YEMEKLER** | **HAFTADA** | **MENÜDEKİ SIRASI** |
| D- Çorbalar | 5 KEZ | 3. YEMEK |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DÖRDÜNCÜ GRUP YEMEKLER** | **HAFTADA** | **MENÜDEKİ SIRASI** |
| E-Salatalar | 1-2 KEZ | 4. YEMEK |
| F-Hamur ve sütlü tatlılar, kompostolar | 1-2 KEZ | 4. YEMEK |
| G-Meyveler | 2-3 KEZ | 4. YEMEK |
| H-Yoğurt, cacık, | 2-3 KEZ | 4. YEMEK |
| I-Meşrubatlar (Meyve suyu, ayran) | 1-2 KEZ | 4. YEMEK |

Öğünlerde 1.yemek 1. gruptan, 2.yemek 2.gruptan, 3.yemek 3.gruptan, 4.yemek 4.gruptan seçilecektir.

Aylık yemek listeleri yukarıdaki esaslar dahilinde hazırlanıp, gerekli görülen değişiklikler İdare tarafından onaylanarak uygulamaya geçilecektir.

Yemek kaliteli, lezzetli, doyurucu olarak ekmek ilavesi ile birlikte yetişkin bir insanın günlük enerji ve besin maddeleri ihtiyacının en az 2/5 ‘ini karşılayabilecek şekilde ortalama 1000-1200 kalori değerinde olmalıdır.

Ekmek günlük, taze ve kapalı ambalajlı kişi başı 2 adet 50 gr.lık roll ekmek olarak yemekhanelerde bulundurulmalıdır. Bayat ekmek kesinlikle bulundurulmayacaktır. Kapalı ambalajlı içme suyu kişi başı 2 adet 200 ml.lik doğal kaynak su verilecektir. Ekmek ve su bedeli Yüklenici tarafından karşılanacak olup, ayrıca fatura edilmeyecektir.

Yüklenici hazırlayacağı yemeklerde birinci sınıf kaliteli malzeme kullanacaktır. Birinci derecede sorumlu Yüklenici yetkilisi İdare ile diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ve özellikleri ile yemek hizmetinde İdarenin uyguladığı yiyecek ve sağlık politikasını doğru yorumlamak ve bütün personel ve öğrencilerin optimum beslenme standartlarının devam etmesini sağlamaktan sorumludur.

Yüklenici firma aşağıdaki gramajlara uymakla yükümlüdür.

**ÖRNEK İKİ HAFTALIK MENÜ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| YAYLA ÇORBASI | MERCİMEK ÇORBASI | DOMATES ÇORBASI | DÜĞÜN ÇORBASI | ŞEHRİYE ÇORBASI |
| TAS KEBABI | ET SOTE | FIRIN TAVUK | ETLİ KURU FASULYE | BALIK KIZARTMA |
| BULGUR PİLAVI | NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI | SPAGETTİ MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI | İRMİK HELVASI |
| SÜTLAÇ | CACIK | KASEYOĞURT | KARIŞIK TURŞU | ÇOBAN SALATASI |
| KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK | KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK | KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK | KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK | KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK |
| KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU | KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU | KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU | KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU | KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| ŞEHRİYE ÇORBASI | YAYLA ÇORBASI | DOMATES ÇORBASI | TARHANA ÇORBASI | SEBZE ÇORBASI |
| PÜRELİ ROSTO ET | TAVUK SOTE | TERBİYELİ HAŞLAMA ET | ŞİNİTSEL | ÇOBAN KAVURMA |
| BULGUR PİLAVI | SOSLU MAKARNA | NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI | PEYNİRLİ MAKARNA | ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI |
| ÇOBAN SALATASI | MEYVE (PORTAKAL) | KEMALPAŞA TATLISI | CACIK | HAVUÇ-KIRMIZI LAHANA SALATA |
| KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK | KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK | KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK | KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK | KİŞİ BAŞI 2 ADET 50 GR.LIK ROLL EKMEK |
| KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU | KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU | KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU | KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU | KAPALI AMBALAJLI İÇME SUYU KİŞİ BAŞI 2 ADET 200 ML.LİK DOĞAL KAYNAK SUYU |

**MENÜLERE AİT GRAMAJ LİSTESİ**

### YEMEĞİN CİNSİ MALZEMENİN CİNSİ MİKTARI

**ET YEMEKLERİ: ÇİĞ PİŞMİŞ**

Tas Kebabı Dana Eti (Kemiksiz) 120 gr. 100 gr.

Patates 75 gr.

Soğan (Kuru) 15 gr.

Salça 8 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Kapama Et Dana Eti (Kemiksiz) 120 gr. 100 gr.

Kuru Soğan 20 gr.

Salça 8 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 5 gr.

Püreli Rosto Et Dana Eti (Kemiksiz) 120 gr. 100 gr.

Patates 100 gr.

Salça 8 gr.

Un 2 gr.

Süt 30 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Terbiyeli Haşlama Et Dana Eti (Kemiksiz) 120 gr. 100 gr.

Patates 100 gr.

Havuç 20 gr.

Yoğurt 20 gr.

Un 5 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 5 gr.

Yumurta 1/10 adet

Limon 1/8Adet

Orman Kebabı Dana Eti (Kemiksiz) 120 gr. 100 gr.

Patates 75 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Havuç 20 gr.

Kekik 0.5 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Çoban Kavurma Dana Eti (Kemiksiz) 120 gr. 100 gr.

Patates 30 gr.

Yağ 10 gr.

Kuru Soğan 20 gr.

Tuz 2 gr.

Salça 5 gr.

Domates 50 gr.

Biber (Mevsiminde) 30 gr.

Et Sote Dana Eti (Kemiksiz) 120 gr. 100 gr.

Kuru Soğan 20 gr.

Yeşil Biber 20 gr.

Yağ 10 gr.

Kekik 0.5 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Tuz 2 gr.

Domates 30 gr.

Salça 8 gr.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hindi sote Hindi Eti (Kemiksiz) 120 gr. 100 gr.

Kuru Soğan 20 gr.

Yeşil Biber 20 gr.

Yağ 10 gr.

Kekik 0.5 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Tuz 2 gr.

Domates 30 gr.

Salça 8 gr.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tavuk Sote Tavuk Eti (Kemiksiz) 100 gr. 90 gr.

Kuru Soğan 20 gr.

Yeşil Biber 20 gr.

Yağ 10 gr.

Kekik 0.5 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Tuz 2 gr.

Domates 30 gr.

Salça 8 gr.

El Basan Tava Dana Eti (Kemiksiz) 100 gr. 90gr.

Yumurta 1/4 adet

Yağ 5 gr.

Un 5 gr.

Tuz 2 gr.

Süt 30 gr.

Et-Hindi–Tavuk Kavurma Et - Hindi – Tavuk 120 gr. 80-90 gr.

K.Soğan 30 gr.

Ç.Biber 25 gr.

Yağ 10 gr.

Garnitür (Mevsimine Göre Yeşillik) 30 gr.

Bahçıvan Kebabı Dana Eti (Kemiksiz) 100 gr. 80-90 gr

Patates 50 gr.

Havuç 20 gr.

Bezelye (Konserve) 20 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 8 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 20 gr.

Arnavut Ciğeri Ciğer 120 gr. 100 gr.

Yağ 30 gr.

Un 20 gr.

Ç.Biber 10 gr.

Garnitür (Mevsimine Göre Yeşillik) 30 gr.

K.Soğan 20 gr.

Domates 50 gr.

Salatalık 30 gr.

Et Döner Dana Eti (Kemiksiz) 120 gr 100 gr.

Yağ 20 gr.

Tuz 2 gr.

Garnitür (Mevsimine Göre Yeşillik) 30 gr.

Tavuk Döner Tavuk Eti (Kemiksiz) 150 gr. 120 gr.

Yağ 20 gr.

Tuz 2 gr.

Garnitür (Mevsimine Göre Yeşillik) 30 gr.

Kıymalı Yumurta Dana Eti (Kemiksiz) 60 gr.

Yumurta 1 Ad.

K.Soğan 20 gr.

Yağ 5 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Karabiber 0,2 gr.

Tuz 2 gr.

Salça 8 gr.

Ankara Tava Dana Eti (Kemiksiz) 60 gr.

Pirinç 60 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 5 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Şehriyeli Güveç Dana Eti (Kemiksiz) 60 gr.

Şehriye 50 gr.

Yağ 10 gr.

Salça 3 gr.

Tuz 2 gr.

Etli Düğün Pilavı Dana Eti (Kemiksiz) 40 gr.

Pirinç 50 gr.

Nohut 10 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Dere Otu 1/20 adet

Mantı (Dondurulmuş) Mantı 75 gr.

Yoğurt 100 gr.

Yağ 5 gr.

Salça 5 gr.

Kuru nane 0.2 gr.

Sumak 0.2 gr.

Etli Kuru Fasulye Kuru Fasulye 60 gr. 40 gr.

Dana Eti (Kemiksiz) 50 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 10 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 5 gr.

Etli Nohut Nohut 60 gr. 40 gr.

Dana Eti (Kemiksiz) 50 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 10 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 5 gr.

Konserve Bamya Konserve (Süzme) 150 gr.

Dana Eti 60 gr. 40 gr.

Tuz 2 gr.

Salça 10 gr.

Yağ 5 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Etli Konserve Bezelye Bezelye (Süzme) 100 gr.

Dana Eti 50 gr.

Tuz 2 gr.

Salça 10 gr.

Yağ 5 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Patates 20 gr.

Havuç 20 gr.

Fırın Tavuk Tavuk Eti (Kemikli) 380-420 gr. 350-400 gr.

Salça 8 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 20 gr.

Kekik 0.2 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Patates 100 gr.

Mantarlı Tavuk Tavuk Fileto (Kemiksiz) 120 gr. 100 gr.

Mantar 20 gr.

Domates 20 gr.

Çarliston 20 gr.

Salça 5 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 5 gr.

Şinitsel Tavuk (Kemiksiz) 150 gr. 120 gr.

Galeta Unu 30 gr.

Yumurta 1/4 adet

Yağ 30 gr.

Sebzeli Fırında Tavuk Tavuk Eti (Kemikli) 150 gr.

Patates 50 gr.

Havuç 20 gr.

Konserve Bezelye 20 gr.

Salça 10 gr.

Yağ 5 gr.

Balık Buğulama Mevsime Uygun Balık 150 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Yağ 5 gr.

Limon 1/4 adet

Defne Yaprağı 1 gr.

Havuç 20 gr.

Patates 50 gr.

Balık Kızartma Balık (Çeşitleri) (Çiğ) 150 gr.

Yağ 30 gr.

Un 10 gr.

Tuz 2 gr.

Limon 1/4 adet

NOT :Gerektiğinde fresh (dondurulmuş) sebze kullanılabilir.

NOT: Et yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılacak yeşillik roka, tere, marul, domates olabilir.

**KÖFTELER:**

Fırın Köfte Dana Eti (Kemiksiz) 100-110 gr. 80-90gr.

Patates 100 gr.

Kimyon 0.3 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 10 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Tuz 2 gr.

Yağ 30 gr.

Yumurta 1/10 adet

Çiftlik Köfte Dana Eti (Kemiksiz) 100-110 gr. 80-90 gr.

Patates 70 gr.

Havuç 20 gr.

Bezelye 10 gr.

Kimyon 0.3 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Salça 8 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 5 gr.

Yumurta 1/10 adet

Terbiyeli Köfte Dana Eti (Kemiksiz) 100-110 gr. 80-90 gr.

Un 5 gr.

Pirinç 10 gr.

Yoğurt 20 gr.

Yumurta 1/10 adet

Kimyon 0.3 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Nane 0.5 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 5 gr.

Limon 1/8 adet

Sulu köfte Dana Eti (Kemiksiz) 100-110gr. 80-90gr.

Un 5 gr.

Salça 10 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 5 gr.

Pirinç 10 gr.

Püreli Dalyan Köfte Dana Eti (Kemiksiz) 100-110 gr. 80-90gr.

Patates 100 gr.

Havuç 20 gr.

Bezelye 10 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 8 gr.

Kimyon 0.3 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Süt 30 gr.

Yumurta 1/4 adet

Maydanoz 1/10 demet

Dere Otu 1/10 demet

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Püreli Hasan Paşa Köfte Dana Eti (Kemiksiz) 100-110 gr. 80-90gr.

Patates 100 gr.

Süt 30 gr.

Soğan 10 gr.

Kimyon 0.3 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Salça 0,8 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Yumurta 1/8 adet

Kuru Köfte+Pat.Kız. Dana Eti (Kemiksiz) 100-110 gr. 80-90 gr.

Patates 100 gr.

Kimyon 0.3 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Maydanoz 1 /10 demet

Yağ 30 gr.

Tuz 2 gr.

Yumurta 1/8 adet

Püreli Kadın Budu Köfte Dana Eti (Kemiksiz) 100-110gr. 80-90 gr.

Patates 100 gr.

Süt 30 gr.

Yumurta 1/4 adet

Un 5 gr.

Kimyon 0.3 gr.

Karabiber 0.2 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Pirinç 10 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 40 gr.

**ETLİ SEBZE YEMEKLERİ:**

İslim Kebabı Dana Eti (Kemiksiz) 60 gr. 40 gr.

Patlıcan 100 gr.

Domates 50 gr.

Yağ 30 gr.

Tuz 2 gr.

Salça 8 gr.

Patlıcan Kebap Dana Eti (Kemiksiz) 60 gr. 40 gr.

Patlıcan 175 gr.

Kuru soğan 20 gr.

Domates 30 gr.

Yağ 30 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Tuz 2 gr.

Salça 8 gr.

Etli Yaz Türlüsü Dana Eti (Kemiksiz) 60 gr. 40gr.

Patlıcan 40 gr.

Kabak 40 gr.

Kuru soğan 10 gr.

Patates 50 gr.

Taze Fasulye 30 gr.

Domates 30 gr.

Yeşil Biber 10 gr.

Salça 8 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 20 gr.

Kıymalı Kapuska Et (Kıyma) 50 gr.

Lahana 150 gr.

Kuru Soğan 20 gr.

Yağ 10 gr.

Tuz 2 gr.

Salça 10 gr.

Kırmızı Biber 1 gr.

Patates Oturtma Dana Eti (Kıyma) 50 gr.

Patates 200 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 8 gr.

Domates 25 gr.

Maydanoz 1/10 adet

Sıvı Yağ 30 gr.

Tuz 2 gr.

Biber Dolma Dana Eti (Kıyma) 60 gr. 40 gr.

Dolma Biber 100 gr.

Pirinç 10 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 8 gr.

Domates 25 gr.

Sıvı Yağ 5 gr.

Kuru Nane 0.2 gr.

Tuz 2 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Yoğurtlu Kıymalı Ispanak Dana Kıyma 50 gr.

Ispanak 200 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 8 gr.

Pirinç 5 gr.

Yoğurt 100 gr.

Sıvı Yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

Yumurtalı Ispanak Yumurta 1 adet

Ispanak 150 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Sıvı Yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

Salça 5 gr.

Patlıcan Musakka Dana Eti (Kemiksiz) 50 gr.

Patlıcan 150 gr.

Sıvı Yağ 30 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Domates Salçası 5 gr.

Tuz 2 gr.

Domates 20 gr.

Çarliston Biber 10 gr.

Salça 8 gr.

Kabak Dolma (Yoğurtlu) Dana Eti 60 gr. 40gr.

Kabak 200 gr.

Pirinç 10 gr.

Dere Otu 1/10 demet

Kuru Soğan 10 gr.

Tuz 2 gr.

Salça 8 gr.

Sıvı Yağ 5 gr.

Yoğurt 100 gr.

Kabak Kalye Dana Eti (Kıyma) 50 gr.

Kabak 150 gr.

Sıvı Yağ 5 gr.

Salça 8 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Tuz 2 gr.

Kıymalı Semiz Otu (Yoğurtlu) Dana Eti (Kıyma) 50 gr.

Semiz Otu 200 gr.

Salça 8 gr.

Yoğurt 100 gr.

Pirinç 5 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Tuz 2 gr.

Sıvı Yağ 5 gr.

Kıymalı Karnabahar Dana Eti (Kıyma) 50 gr.

Karnabahar 200 gr.

Havuç 20 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 8 gr.

Sıvı Yağ 3 gr.

Tuz 2 gr.

Etli Pırasa Dana Eti (Kemiksiz) 60 gr. 40gr.

Pırasa 150 gr.

Pirinç 5 gr.

Sıvı Yağ 5 gr.

Salça 8 gr.

Limon 1/4 adet

Tuz 2 gr.

Etli Taze Fasulye Dana Eti (Kemiksiz) 60 gr. 40gr.

Taze Fasulye 150 gr.

Domates 20 gr.

Salça 8 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

Patlıcan Karnıyarık Dana Eti (Kıyma) 50 gr.

Patlıcan 150 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Domates 20 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Tuz 2 gr.

Salça 8 gr.

Sıvı Yağ 30 gr.

Menemen Domates 100 gr.

Biber 30 gr.

Soğan 10 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Yumurta 1 adet

Yağ 10 gr.

Tuz 2 gr.

Kabak Ograten Kabak 100 gr.

Kaşar Peyniri 10 gr.

Un 10 gr.

Süt 20 gr.

Yumurta 1/4 adet

Kıyma 40 gr.

Margarin 10 gr.

Tuz 2 gr.

**ZEYTİNYAĞLILAR:**

Zeytinyağlı Barbunya Barbunya 50 gr.

Patates 20 gr.

Havuç 10 gr.

Salça 10 gr.

Zeytinyağı 10 gr.

Tuz 2 gr.

Limon 1/4 adet

Maydanoz 1/20 adet

Kuru soğan 20 gr.

Zeytinyağlı Konserve Taze FasulyeKonserve (Süzme) 150 gr.

Tuz 2 gr.

Salça 5 gr.

Yağ 5 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Zeytinyağlı Bakla Taze Bakla 150 gr.

Taze Soğan 25 gr.

Zeytin Yağı 10 gr.

Tuz 2 gr.

Dere Otu 1/4 adet

Yoğurt 100 gr.

Limon 1/8 adet

Un 5 gr.

Zeytinyağlı Kereviz Kereviz 150 gr.

Kuru Soğan 25 gr.

Havuç 25 gr.

Limon 1/4 adet

Zeytinyağı 10 gr.

Patates 25 gr.

Bezelye 10 gr.

Tuz 2 gr.

Zeytinyağlı Patlıcan Patlıcan 150 gr.

Domates 50 gr.

Zeytinyağı 10 gr.

Salça 5 gr.

Tuz 2 gr.

Kuru Soğan 25 gr.

Sivri Biber 10 gr.

Zeytinyağlı Taze Fasulye Taze Fasulye 150 gr.

Soğan 20 gr.

Salça 5 gr.

Tuz 2 gr.

Zeytin Yağı 10 gr.

Domates 20 gr.

Zeytinyağlı Biber Dolma Dolma Biber 100 gr.

Pirinç 30 gr.

Yağ 10 gr.

K.Soğan 10 gr.

Domates 20 gr.

Kuş Üzümü 5 gr.

Çam Fıstığı 5 gr.

Şakşuka Patlıcan 100 gr.

Domates 50 gr.

Çarliston Biber 30 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 30 gr.

Salça 5 gr.

Karışık Yaz Kızartması Patlıcan 50 gr.

Biber 50 gr.

Yağ 40 gr.

Domates 50 gr.

Patates 50 gr.

Kabak 50 gr.

Tuz 2 gr.

Karnabahar- Havuç Kızartma Yumurta 1/4 adet

Havuç 100 gr.

Un 10 gr.

Karnabahar 200 gr.

Sıvı Yağ 30 gr.

Tuz 2 gr.

**ÇORBALAR:**

Yayla Çorbası Yoğurt 50 gr.

Pirinç 10 gr.

Yumurta 1/10 adet

Un 5 gr.

Yağ 5 gr.

Nane 0,5 gr.

Tuz 2 gr.

Ezogelin Çorbası Mercimek 15 gr.

Pirinç 5 gr.

Un 5 gr.

Yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

Limon 1/4 adet

Karabiber 0,2 gr.

K. Nane 0,5 gr.

Salça 5 gr.

Düğün Çorbası Dana Eti 20 gr.

Un 10 gr.

Yumurta 1/10 adet

Limon 1/8 adet

Yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

Süt 10 gr.

Mercimek Çorbası Mercimek 20 gr.

Un 5 gr.

Yağ 5 gr.

Salça 5 gr.

Limon 1/4 adet

Tuz 2 gr.

Kremalı Mantar Çorbası Mantar 20 gr.

Un 5 gr.

Yumurta 1/8 adet

Limon 1/8 adet

Yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

Süt 40 gr.

Domates Çorbası Un 15 gr.

Salça 15 gr. veya 50 gr. Domates

Yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

Süt 30 gr.

Kaşar 10 gr.

Şehriye Çorbası Şehriye 10 gr.

Salça 10 gr.

Yağ 5 gr.

Limon 1/4 adet

Yumurta 1/10 adet

Tuz 2 gr.

Un 5 gr.

Tarhana Çorbası Tarhana 20 gr.

Salça 5 gr.

Yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

Sebze Çorbası Kabak 10 gr.

T. Fasulye 10 gr.

Patates 10 gr.

Kuru Soğan 5 gr.

Yağ 5 gr.

Pirinç 2 gr.

Salça 5 gr.

Tuz 2 gr.

Un 5 gr.

Pirinç Çorbası Pirinç 10 gr.

Domates 25 gr. veya 5 gr. Salça

Yağ 5 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Tuz 2 gr.

Limon 1/4 adet

Un 5 gr.

**PİLAV- MAKARNA VE BÖREKLER:**

Şehriyeli Pirinç Pilavı Pirinç 60 gr.

Şehriye 10 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Bulgur Pilavı Bulgur 60 gr.

Salça 5 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Kuru nane 0,2 gr.

Karabiber 0,2 gr.

Mercimekli Bulgur Pilavı Bulgur 50 gr.

Yeşil Mercimek 10 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Salça 5 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 15 gr.

Soslu Makarna Makarna 60 gr.

Salça 10 gr. veya 50 gr. Domates

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Peynirli Makarna Makarna 60 gr.

Peynir 20 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Fırın Makarna Makarna 60 gr.

Yumurta 1/4 adet

Süt 40 gr.

K. Peynir 15 gr.

Yağ 10 gr.

Tuz 2 gr.

Un 5 gr.

Maydanoz 1/10 adet

Spagetti Makarna Makarna 60 gr.

Salça 5 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

İç Pilav Pirinç 60 gr.

Kuş Üzümü 5 gr.

Çam Fıstığı 5 gr.

Karabiber 0,2 gr.

Yağ 10 gr. (Margarin 5 gr. sıvı yağ 5 gr.)

Tuz 2 gr.

Dereotu 1/20 demet

Nohutlu Pirinç Pilavı Pirinç 50 gr.

Nohut 10 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Etli Düğün Pilavı Dana Eti 40 gr.

Pirinç 50 gr.

Nohut 10 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Dere Otu 1/20 adet

Havuçlu Pilav Pirinç 60 gr.

Havuç 20 gr.

Tuz 2 gr.

Yağ 10 gr.

Talaş Böreği Milföy 100 gr.

Yumurta 1/15 adet

Et 50 gr.

Bezelye 15 gr.

Kuru soğan 20 gr.

Karabiber 0,2 gr.

Maydanoz 1/10 demet

Tuz 2 gr.

Hamurdan Yapılırsa Un 50 gr.

Asta Yağı 40 gr.

Yumurta 1/4 adet

Diğerleri Aynı

Peynirli Börek Yufka 75 gr.

Yumurta 1/4 adet

Margarin 10 gr.

Peynir 20 gr.

Tuz 2 gr.

Maydanoz, Dereotu 1/10 demet

Süt 30 gr.

Sıvı Yağ 5 gr.

Sigara Böreği Yufka 75 gr.

Peynir 20 gr.

Maydanoz 1/8 adet

Yağ 30 gr.

Peynirli Kol Böreği Yufka 75 gr.

Peynir 20 gr.

Yumurta 1/4 adet

Maydanoz 1/8 adet

Süt 30 gr.

Yağ (Margarin) 10 gr.

Tuz 2 gr.

Sıvı yağ 5 gr.

Ispanaklı Kol Böreği Yufka 75 gr.

Ispanak 50 gr.

Yumurta 1/4 adet

Maydanoz 1/8 adet

Süt 30 gr.

Yağ (margarin) 10 gr.

Tuz 2 gr.

Soğan 10 gr.

Sıvı yağ 5 gr.

Patatesli Kol Böreği Yufka 75 gr.

Patates 50 gr.

Soğan 10 gr.

Yumurta 1/4 adet

Maydanoz 1/8 adet

Süt 30 gr.

Yağ (margarin) 10 gr.

Tuz 2 gr.

Sıvı Yağ 5 gr.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Milföy Börek Milföy 100 gr.

Yumurta 1/10 adet

Peynir 20 gr.

Maydanoz 1/10 adet

**SALATALAR:**

Çoban Salatası Domates 100 gr.

Salatalık 30 gr.

Taze Soğan 10 gr.

Maydanoz 1/10 adet

Sivri Biber 20 gr.

Limon 1/4 adet

Tuz 2 gr.

Zeytin yağı 5 gr.

Patates Salatası Patates 100 gr.

Zeytinyağı 10 gr.

Limon 1/4 adet

Maydanoz 1/8 demet

Taze Soğan 10 gr.

Tuz 2 gr.

Zeytin 10 gr.

Mevsime Göre Domates 20 gr.

Çarliston Biber 20 gr.

Yumurta 1/8 adet

Kuru Nane 0,2 gr.

Pul Biber 0,2 gr.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Karışık Kız Salatası Marul 1/6 adet

Havuç 20 gr.

Kırmızı Lahana 30 gr.

Limon 1/4 adet

Tuz 2 gr.

Zeytinyağı 5 gr.

Piyaz Kuru Fasulye 50 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Yumurta 1/4 adet

Maydanoz 1/10 demet

Zeytin 10 gr.

Limon 1/4 adet

Sıvı Yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

Cacık Yoğurt 100 gr.

Salatalık 75 gr.

Nane,Dereotu 1/10 demet

Zeytin Yağı 5 gr.

Tuz 2 gr.

Havuç-Kırmızı Laha. Salata Havuç 50 gr.

Kırmızı Lahana 50 gr.

Maydanoz 1/10 adet

Limon 1/4 adet

Zeytin yağ 5 gr.

Tuz 2 gr.

KaseYoğurt Paket (Yarım Yağlı) Yoğurt 150 gr.

Karışık Turşu (Süzme) Karışık Turşu 125 gr.

NOT :Mevsimine göre sebzelerde değişiklik yapılabilir.

**MEYVELER:**

Elma 200 gr.

Armut 200 gr.

Üzüm 200 gr.

Şeftali 200 gr.

Erik 200 gr.

Mandalina 200 gr.

Portakal 200 gr.

Kayısı 200 gr.

Kavun 500 gr.

Karpuz 500 gr.

Kiraz 200 gr.

Çilek 200 gr.

Yeni Dünya 200 gr.

###### **TATLILAR:**

Aşure Buğday 15 gr.

K.Nohut 15 gr.

Kuru Fasulye 15 gr.

Şeker 50 gr.

Üzüm 5 gr.

Kuru Kayısı 5 gr.

Fındık 5 gr.

Ceviz 3 gr.

Nişasta 3 gr.

İncir 5 gr.

Tarçın 0,5 gr.

Kemalpaşa Tatlısı Kemal Paşa Tatlısı 30 gr.

Şeker 50 gr.

Hindistan Cevizi 0,5 gr.

Limon 1/10 adet

Ceviz veya fındık 5 gr.

Ayva Kompostosu Ayva 50 gr.

Şeker 40 gr.

Karanfil 1 adet

Vişne Komposto Vişne 50 gr.

Şeker 40 gr.

Kuru Erik Komposto Kuru Erik 20 gr.

Şeker 40 gr.

Kuru Kayısı Komposto Kuru Kayısı 20 gr.

Şeker 40 gr.

Kuru Üzüm Komposto Kuru Üzüm 20 gr.

Şeker 40 gr.

Erik Komposto Taze Erik 50 gr.

Şeker 40 gr.

Çilek Komposto Çilek 50 gr.

Şeker 40 gr.

Kayısı Komposto Kayısı 50 gr.

Şeker 40 gr.

Elma Komposto Elma 50 gr.

Şeker 40 gr.

İrmik Helvası İrmik 50 gr.

Şeker 50 gr.

Sıvı Yağ 10 gr.

Çam fıstığı 1 gr.

Tarçın 0,5 gr.

Margarin 10 gr.

Sütlaç Süt 200 gr.

Şeker 50 gr.

Pirinç 20 gr.

Nişasta 5 gr.

Tarçın 0,5 gr.

Vanilya 0,5 gr.

Kakaolu Muhallebi Kakao 5 gr.

Nişasta 30 gr.

Şeker 50 gr.

Süt 200 gr.

Hindistan Cevizi 0,5 gr.

Pelte Nişasta 30 gr.

Şeker 50 gr.

Meyve Suyu (Limon, Portakal, Vişne) 200 gr.

Kabak Tatlısı Kabak 500 gr.

Şeker 50 gr.

Ceviz İçi 10 gr.

Revani Un 25 gr.

Şeker 50 gr.

İrmik 25 gr.

Yumurta 1/2 adet

Yağ 20 gr.

Hindistan Cevizi 0,5 gr.

Keşkül Süt 200 gr.

Şeker 50 gr.

Yumurta 10/1 adet

Nişasta 10 gr.

Fındık 5 gr.

Vanilya 0,5 gr.

Kakao 5 gr.

Sütlü İrmik Tatlısı Süt 150 gr.

İrmik 20 gr.

Nişasta 10 gr.

Vanilya 1 gr.

Ceviz, fındık 10 gr.

Şeker 50 gr.

Tahin Helva (tek porsiyonluk kapalı ambalajda) 75 gr.

Lokma Tatlısı Un 50 gr.

Şeker 50 gr.

Yağ 20 gr.

Tarçın 0,1 gr.

Maya 2 gr.

Kadayıf Kadayıf 50 gr.

Şeker 50 gr.

Ceviz 10 gr.

Yağ 10 gr.

Limon 1/10 adet

Samsa Tatlısı Un 50 gr.

Yumurta 1/4 adet

Şeker 50 gr.

Asta Yağı 40 gr.

Limon 1/10 adet

Ceviz İçi 5 gr.

Kalbura Bastı Un 50 gr.

Şeker 50 gr.

Yumurta 1/8 adet

Yoğurt 20 gr.

Yağ 10 gr.

Ceviz İçi 5 gr.

Limon 1/10 adet

Karbonat 1 gr.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Şekerpare Un 50 gr.

Şeker 50 gr.

Yumurta 1/8 adet

Yoğurt 20 gr.

Yağ 10 gr.

Ceviz İçi 5 gr.

Limon 1/10 adet

Karbonat 1 gr.

Fındık 5 gr.

Tulumba Tatlısı Un 50 gr.

Şeker 50 gr.

Yumurta 1/2 adet

Limon 1/10 adet

Yağ 30 gr.

Ekmek Kadayıfı Ekmek Kadayıfı 30 gr.

Şeker 50 gr.

Kaymak 5 gr.

**TATLANDIRICILAR:**

Tatlandırıcılı Muhallebi Süt 150 gr.

Pirinç Unu 20 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Tatlandırıcılı Komposto Kuru Meyve 20 gr.

Taze Meyve 50 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Tatlandırıcılı Pelte Nişasta 20 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Meyveli Pelte Nişasta 20 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Taze Meyve 50 gr.

Kuru Üzüm Kuru Üzüm 15 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Vişne Taze Taze Vişne 50 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Ayva Ayva 50 gr.

Karanfil 1 adet

Tatlandırıcı 4 adet

Kuru Kayısı Kuru Kayısı 15 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Taze Kayısı Taze Kayısı 50 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Elma Elma 50 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Taze Erik Taze Erik 50 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Vişne Kuru Vişne 15 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Kuru Erik Kuru Erik 15 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Nişasta Pelte Nişasta 20 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

Muhallebi Süt 200 gr.

Pirinç Unu 20 gr.

Tatlandırıcı 4 adet

**GIDA MALZEMELERİN EFSAFLARI**

**ET EFSAFI**

Normal yemeklerde kullanılan etlerin gramajı

et üzerinden verilmiştir. Yemeklerde mevsimine göre salça yerine domates kullanılacaktır.

Firma mutfağına gıda maddeleri alınırken aşağıda izah edilen maddelere harfiyen uyulacaktır. Bütün gıda maddelerinin evsafları G.M.T.’ne uygun olacaktır.

### HAVUÇ EFSAFI

Kart, çatallı, çürük, sararmış ve don olmayacaktır. Kullanma şekline göre büyük ve küçüklüğünü İdare tayin edecektir.

**MAYDONOZ, NANE, DEREOTU EVSAFI**

Temiz, taze ve yaprakları yeşil renkte olacak, demetler piyasalardaki normal büyüklükte olacaktır.

**LİMON EVSAFI**

İnce kabuklu ve sulu olacak, suyu çekilmiş ve donmuş olmayacaktır. Takribi 70gr.’dan ağırlığı 210’luk sandıklarda olacaktır.

**KIVIRCIK SALATA EVSAFI**

Piyasada satılan en iyi cins kıvırcık salatalardan olacaktır. Taze ve lala renkte olacak, çamurlu, sararmış ve çürük olmayacaktır. Ağırlığı 200gr.’dan aşağı olmayacaktır.

**MARUL EVSAFI**

Marullar körpe ve taze olacaktır. Kararmış, pörsümüş ve sararmış kurt yenikli yapraklı olmayacaktır. Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacak, ıslak ve çamurlu olmayacaktır. Ağırlığı 500gr.’dan aşağı olmayacaktır.

**SALATALIK EVSAFI**

Taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu topraklı, çürük ezik ve basralı olmayacaktır.

**DOMATES EVSAFI**

Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş olmayacaktır. Domatesler temiz sağlam sandık içinde getirilecektir.

**SAKIZ KABAĞI EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe kabaklardan olacaktır. Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, ezik ve çamurlu olmayacaktır.

**PATLICAN EVSAFI**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabi rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış ham, acı olmayacaktır.

**DOLMALIK BİBER EVSAFI**

Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, topraklı ve acı olmayacaktır. Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.

**PIRASA EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır. Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, sararmış olmayacaktır. Pırasaların beyaz kısımlarının takip eden yeşil yaprak kısımlarının boyu 20 cm.’den fazla olmayacak şekilde yapraklar kesilmiş olacaktır.

**ISPANAK EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins ıspanaklardan, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yanık, kartlaşmış, tohuma kaçmış ve ıslatılmış olmayacaktır.

**KEREVİZ EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden olacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, kart, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır.

**KARNIBAHAR EVSAFI**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz hafif sarımtırak renkte, top halinde taze ve çiçekleri sağlam sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Karnabaharların sapları, çiçek kısmından dışa doğru üstünde gelen üçüncü yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Rengi hafifçe koyulaşmış, cılız, beyaz, çiçeği az, yeşil yaprağı ve kök kısmı çok karnabahar kabul edilmez. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, topraklı, çamurlu, porsuk, bayat, ezik vs. iyi vasıfta bulunmayan karnabaharlar alınmayacaktır.

**TAZE BAKLA EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins baklalardan olacaktır. Büküldüğünde kırılacak ve tazelik vasıflarında olacaktır. Çürük, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, pislikli, kızışmış ve kartlaşmış olmayacaktır. Kılçıklı olmayacaktır.

**TAZE FASULYE EVSAFI**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ayşekadın sırık fasulyelerden olacaktır. Taze, körpe ve büküldüğünde kolayca kırılacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük, yeşil kanatları körpe olup odunlaşmamış ve sertleşmemiş olacaktır.

**SEMİZOTU EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarından olacaktır. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kızışmış, ıslak, çamurlu ve pislikli olmayacaktır. Semizotları demetler halinde ve kökleri kesilmiş olacaktır.

**PAZI EVSAFI**

Piyasanın en iyi cinsi olup piyasada bulunduğu müddetçe alınır. Taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacak, sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük yanmış, kızışmış aralarında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.

**TAZE BAMYA EVSAFI**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ve körpe bamyalardan olacaktır. Kuru, tohuma kaçmış, kararmış, sararmış, pörsük, ıslak, çamurlu, topraklı ve kurtlu olmayacaktır.

**LAHANA EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif sarımtırak renkte taze ve olgun lahanalardan olacaktır. Kartlaşmış, tohuma kaçmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, siyahlaşmış, çürük, donmuş ve kızışmış, haşarat yenikli olmayacaktır.

**BALKABAĞI EVSAFI**

Bayat olmayacak, piyasada bulunan iyi cinsten olacak, çürük, ezik ve kesilmiş olmayacaktır. Muayenede kendine mahsus renkte ve pişkin olacaktır.

**PATATES EVSAFI**

Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.

**KURU SOĞAN EVSAFI**

Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır. Filizlenmiş veya filizi kırılmış olmayacaktır. Çuvallar içerisinde soğan kabukları olmayacaktır. Olduğu takdirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.

**KURU SARIMSAK EVSAFI**

Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş, çürük, ezik olmayacaktır.

**TAZE BEZELYE EVSAFI**

Araka olup çürük, ezik, pörsük olmayacaktır.

**TAZE SOĞAN EVSAFI**

Taze ve yaprakları yeşil renkte olacak, arpacık soğan olmayacaktır.

**SİYAH TURP EVSAFI**

Dolgun ve çürüksüz olacaktır.

**KIRMIZITURP EVSAFI**

Dolgun ve çürüksüz olacaktır.

**TAZE BİBER EVSAFI**

Taze olup çürük, ezik, pörsük olmayacak, orta boyda çarliston veya sivri biber lüzumuna göre alınacaktır.

**ELMA EVSAFI**

Amasya, golden cinsi kemale ermiş olacak, yeşil ve ağzı buruşturucu vaziyette çürük, ezik, bereli ve kurtlu olmayacaktır. Elmaların beheri 100gr.’dan dan aşağı olmayacaktır. Ayrıca sert ve sulu elmalarda alınabilir.

**PORTAKAL EVSAFI**

Don yemiş, ezik, çürük, suyu çekilmiş olmayacaktır, bir âdetinin ağırlığı 200gr.’dan dan aşağı olmayacaktır. İnce kabuklu sulu ve sert olacaktır.

**MANDALİNA EVSAFI**

Gevşek, suyu çekilmiş, ezik ve çürük olmayacak, kabukları meyveye yapışık olup beherinin ağırlığı 100gr.’dan aşağı olmayacaktır. Sandıkların içinde çıkan ve şartnameye uygun olmayan portakal ve mandalinalar ayrılarak yükleniciye iade edilecektir. Yüklenici bunların yerine şartnameye uygun malı derhal vermeye mecbur olacaktır. Çok fazla veya çok az çekirdekli olmayacaktır.

**AYVA EVSAFI**

Acı, ezik, çürük, ham, buruk ve lezzetsiz olmayacaktır. Beheri her kiloya düşen ayva âdeti beş adetten fazla olmayacaktır.

**KAVUN EVSAFI**

Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır. Kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurt yenikli, çatlak acı, fena kokulu, içi salyalanmış, kelek, kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.

**KARPUZ EVSAFI**

Piyasada satılan olgun iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elvafı iplikleşmiş, ekşimiş, kalın kabuklu olmayacaktır.

**ARMUT EVSAFI**

Piyasada satılan kemale ermiş, iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır. Armutlar sulu ve tatlı olacak, buruk lezzette kumlu olmayacak. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, çok yumuşamış, çok sert, kurumuş kirli ve çamurlu olmayacaktır. Armutlar temiz sandık ve sepet içinde getirilecektir.

**ŞEFTALİ EVSAFI**

Piyasanın iyi cins, kemale ermiş, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki şeftalilerden olacaktır. Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, kirli ve herhangi bir surette tagayyür etmiş olmayacaktır. Şeftalilerin beheri 130-170 gr.dan aşağı gelmeyecektir.

**TAZE ERİK EVSAFI**

Piyasanın iyi cins, kemale ermiş, kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (can eriği yeşil olabilir) taze eriklerden olacaktır. Ham, çok ekşi, çürük, ezik, topraklı, çamurlu, pislikli, buruşmuş, çatlak ve patlak olmayacaktır.

**ÇİLEK EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins çileklerden olacak, çilekler temiz olacak, çöp yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddelerden arı bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham ve küflenmiş, parçalanmış, kurtlu olmayacaktır.

**KAYISI EVSAFI**

Piyasanın iyi cins kemale ermiş, tatlı veya hafif mayhoş lezzette taze kayısılardan olacaktır.

**TAZE ÜZÜM EVSAFI**

Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins taze ve tatlı üzümlerden olacaktır. Ezik, ekşi, tabi renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, çok kalın kabuklu olmayacaktır. Üzümler salkım halinde, taneleri dökülmemiş, temiz, sağlam sandık içinde muntazam istif edilmiş olarak getirilecektir

**VİŞNE EVSAFI**

Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins vişnelerden taze, iri taneli ve kendine mahsus lezzette olacaktır.

**KİRAZ EVSAFI**

Kirazlar kemale ermiş, taze ve etli olacaktır. Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı, kurumuş, pislikli ve çok küçük taneli olmayacaktır.

**MALTA ERİĞİ EVSAFI**

Ezik ve çürük tanelerle karışık olmayacak, etli olacaktır.

**MUZ EVSAFI**

Yerli veya ithal olup çürük, ezik olmayacaktır.

**DANA ETİ EVSAFI**

Gövde etlerde baş, deri, hanap (tarsal) ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları solunum ve sindirim organları kalp ve dalak iç ve çöz yağları ile sidik kesesi ve kordonu dış ve iç döllenme organları ve bağlantı noktasından itibaren kuyruk (yağlı kuyruklarda) bulunmayacaktır. Böbrek çevresindeki yağlarda kabul edilmeyecektir.

1. Gıda maddeleri mevzuatının 138.maddesine göre uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır. 2678 sayılı kanun kapsamına giren firmalar mezbaha mühründen muaftır.
2. Etler kesilip büzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır
3. Etlilik ile ilgili özellikler:

Gövde dolgun tıkız ve derindir.

Sokum geniş ve dolgundur.

Butlar dolgun ve yuvarlaktır.

But profili dış bükeydir.

Antrkot kabarık yoğun ve dolgundur.

Omuz kabarık ve dolgundur.

1. Kalite ile ilgili özellikler:

Et lifleri ince ve kesik yüzeyleri taneler çok sık ve sık

Kesik yüzeyi kadife görünüşlüdür.

Etin kıvamı sıkı ve elastikli (soğutulmuşlarda sıkı)

Etin rengi ortama göre açık pembeden kırmızıya kadar

Omuz sivrileri, Göğüs kemiği ve kuyruk ile haya kemiği kalem yeri iyice kemikleşmemiş, kemik başları ışıltılı beyaz veya gr.i renkte.

Kemik iliği koyu renktedir.

1. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecektir.
2. Etler tekniğine göre taze olarak verilecektir.
3. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.
4. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu yapışkan, parlak kırmızı kahav rengimsi olmayacaktır.
5. Dana gövde eti 36 aylık ve daha küçük yaştaki sığır hayvanlarının tam veya yarım gövdesidir.
6. Yemek listesinin durumuna göre but ağırlıklı et istenebilir.

**KOYUN ETİ EVSAFI**

1. Gövde etlerde baş, deri, hanap (tarsal) ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları solunum ve sindirim organları kalp ve dalak iç ve çöz yağları ile sidik kesesi ve kordonu dış ve iç döllenme organları ve bağlantı noktasından itibaren kuyruk (yağlı kuyruklarda) bulunmaz.

(b) Gıda maddeleri mevzuatının 138.maddesine göre uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır. 2678 sayılı kanun kapsamına giren mezbaha mühründen muaftır.

(c) Koyun eti erkek bir yaşından büyük olacak, kuyruksuz ve sakatsız olarak teslim edilecektir. Gövde ağırlığı 14+3 kilo olacaktır.

(d) Etlilik ile ilgili özellikler:

Gövde dolgun, derin, tıkız ve gövde profili türüne göre pek az inhinalı

Butlar; yuvarlak, dolgun, uzun ve iri boğumlu but, profili dış bükey

Omuzlar kabarık ve belirli

Boyun ve bacaklar kısa ve dolgun

Kemikler ince ve kısa

Kas çukurları belirsiz

Sırt profili az belirlidir

1. Kabuk yağlarını tümü veya bir kısmı kılçıklanmış ve kısmen düzgün kalınlığı 1 mm. karın leğen duvarı az belirli ve elle yoklama kaygan pullanma sert rengi beyaz böbreği 1/3 fazlası yağla örtülüdür.
2. Kaliteyle ilgili özellikler:

Etin rengi pembe veya açık pembe kıvam sert

Lifleri çok ince ve kaygan

Eklem kıkırdakları saydam görünüşlü ve mavimsi beyaz ışıltılı

Kemik iliği ışıltılı pembe renkli

Haya kemiği kıkırdağı kolaylıkla kesilebilir halde olacak.

Dana eti şartnamesindeki (c), (h), (i) aynen geçerlidir.

**TAVUK ETİ EVSAFI**

Piliç Eti: Tavuktan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçalardır. Alınacak tavuk eti, Kalçalı piliç budu, Piliç göğüs, Piliç göğüs fileto şeklinde olacaktır.

1. Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu T.S.E. uygun ve damgalı olacaktır. Tavuk eti T.S.E belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
2. Tavuk etleri dondurulmamış taze sıhhatli sadece butları gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilerek temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.
3. Bütün Tavuk, iyi etlenmiş, hanep oynağında orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et dolayısıyla yuvarlak, dolgun bir görünüşte olmalıdır.
4. Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır.
5. Tavuk parça etleri (but, göğüs, fleto) yere düşmemiş, kirlenmemiş, çamur, toz izi taşımamış bir şekilde olacak, nakil sırasında temiz poşetlenmiş olarak +4 derece veya daha düşük derecede hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır. Poşetler yırtık, delik, hava almış olmayacak, içlerinde sızıntı su ve kan bulunmayacaktır.
6. Yemek listesinin durumuna göre tavuklar bütün olarak istenildiğinde gramajı en az 900gr. olarak alınacaktır.

(g) Piliç etleri en çok 45 günlük olacak, günlük kesilmiş ve temizlenmiş olacaktır.

(h) Piliç but ve göğüs içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.

(ı) Piliçlerde kan, pislik ( dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

(j) Piliçlerde 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.

(k) Piliçlerde derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma olmayacaktır.

(l) Piliçler hastalıklı, zayıf, iyi gelişmemiş, eti ve derisi doğal renginden farklı olmamalıdır.

(m) Piliç göğüsler iç organlarından tamamen arındırılmış olmalıdır.

(n) Piliç butların deri hariç tüm yağları alınmış olmalıdır.

(o) Ayrıca piliç budun arka kısmındaki yağ kitlesi de temizlenmiş olmalıdır.

(p) Göğüs; orta derecede derin ve uzun, göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr.dan aşağı olmayacaktır. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu ayrılmış ve 300 gr.dan aşağı olmayacaktır.

(r) Piliç göğüs fleto; derisiz, kemiksiz piliç göğüs loblarının hafifçe dövülerek hazırlanan üründür. Filetoların bir adetinin ağırlığı 150 gr (± 10) olacaktır. Filetolarda deri parçası ve yağlı kısım bulunmayacaktır.

(s) Piliçler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.

(t) Piliçler entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Entegre tesise ait veteriner kesim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu muayene komisyonuna ibraz edilecektir.

(u) Muayene komisyonu tarafından fiziksel muayene yapılacaktır.

**DANA CİĞERİ**

1. Ciğerlerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibari ile kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer yüreksiz ve kuşbaşı olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Kurum ciğeri bütün veya ızgaralık şekilde de isteyebilir.

**BALIK**

Balıkların hiçbir bozukluğa uğramadan her türlü tıbbi vasıflarını ve özelliklerini muhafaza edecek, surette nakledilmesi ve satılması ve satış kapları üzerinde bu balıkların nevini bildirir birer madeni etiket bulunması mecburidir.

**HİNDİ ETİ EVSAFI**

Hindi eti yemek çeşiti olarak bütün veya göğüs olarak alınacaktır. Gıda maddeleri mevzuatındaki madde 143 ve 2409 nolu TSE e de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır. Hindi etleri gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır. But,iyi etlenmiş orta derecede geniş , kalın ve aşağıya doğru taşıdığı et dolayısıyla yuvarlak, dolgun görünüşte olacaktır. Üzerindeki her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olacak tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, şoklama özelliklerini kaybetmeyecek, soğuk zincirle, hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır. Poşetler temiz, sağlam,içlerindekan,su ve sızıntı olmayacaktır.

**YUMURTA EVSAFI**

Kabukları sağlam su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış zımparalanmamış temiz kendine özgü tat ve renkte beneksiz kansız kokusuz olmalı yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar çatlak ıslak küflü bozuk ve çürük olmamalıdır. Yumurtalar sarı kabuklu olacak ve her biri 60 gr.dan az olmayacaktır. Lambada muayenesinde sarısı tam ortada ve vasat görünmesi ve hava boşluğu yüksekliği en çok 5mm.’yi geçmemeli ve kırıldıktan sonra kendisine mahsus tamamen saf ve temiz taneli, koku ve tadı haiz olacaktır.

Firmanın yemek pişirmede kullanacağı kuru gıda malzemeleri için aşağıdaki kuru gıda teknik şartnamesine harfiyen uyulacaktır. Bu şartlara uymayan kuru maddeler kesinlikle ret edilecektir

**BULGUR EVSAFI**

Sert buğdaydan kaynatılarak yapılmış, tabi renk ve rayihada olacak buğday kırmızı, küflü, fena kokulu ve legayur neticesi koyulaşmış olmayacaktır. İçinde böcek, haşere, sürfüler ve plemir bulunmayacaktır. Kum, taş ve toprak, hububat kırıkları, ot tohumları gibi mevaldı ile cenubiye ile iki sınıf elek üstünde kalan kepek ve bulgur tozu cem’an 100gr.dan 1gr. geçmeyecektir.

**KURU FASULYE EVSAFI**

Yeni mahsulden taneleri aynı zamanda çabuk pişenden olacaktır. İçinde buruşuk, kurtyenikli, çürük ve nesrunema bulmamış sararmış taneler % 3 taş, toprak, kum ve hububattan ibaret ecnebi maddeler % 3 aynı zamanda aynı derecede pişmek şartı ile içindeki başka renkli fasulyeler miktarı % 3’den fazla olmayacaktır. Alınacak fasulyelere mütecar olarak ufak taneler miktarı % 10 ve 3 saatte pişmiş olacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne (G.M.T) uygun olacaktır.

**KURU BARBUNYA EVSAFI**

Yeni sene mahsulü olacak, çabuk ve taneleri aynı zamanda pişirilecektir. İçinde kurt yenikleri, buruşuk, çürük ve neşrunema bulunmayan olacaktır. Taş, toprak, kum, kabuk vs. hububattan ibaret ecnebi madde % 3’den fazla olmayacaktır. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**NOHUT EVSAFI**

Yeni sene mahsulü yerli malı olacaktır. Çürük, küflü, böcekli ve yenik küf kokulu olmayacaktır. Taneleri numunesi gibi dolgunca fazlası yeşil renklerde neşrunema bulmamış, ufak taneleri % 3’ten fazla olmayacaktır. Alınacak nohutlar 3 saat zarfında pişecektir. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**YEŞİL MERCİMEK EVSAFI**

Yeni sene mahsulü, iyi ve normal vasıflarda yeter derecede kurumuş taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olacaktır. Çürük, küflü, ıslak, yeterli derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır. Bütün tanelerde pişme durumu aynı derecede olacaktır. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler % 2’den fazla olmayacaktır. Gerek taneler içinde ve gerekse arasında canlı bit olmayacaktır. Gelişi güzel alınıp tartılacak 100 adet mercimeğin ağırlığı 4gr.’dan aşağı olmayacaktır. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**KIRMIZI MERCİMEK EVSAFI**

Yeni sene mahsulü ve yerli malı olacaktır. Bozuk, çürük, küflü, boyalı, yaş fena kokulu olmayacaktır. Canlı cansız haşere bulunmayacaktır. Ecnebi hububattan ibaret ecnebi madde miktarı % 2 gr.dan münhasıran kum, taş, toprak miktarı % 0.5gr.’dan bitli ve bit yenikli taneleri % 1gr.’dan mercimek tozu % 1gr.’dan fazla olmayacaktır. Mercimekler yarım saatte pişeceklerdir. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**AŞURELİK BUĞDAY EVSAFI**

Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan iyi cinsten olacaktır. Küflü, küf vs. fena kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, pislikli, hal lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kum, taş, toprak, çöp ve benzeri ot tohumları % 1’i geçmeyecektir.

**KURU BAKLA EVSAFI**

Kuru sebze taneleri iyi normal vasıflarda yeterli derecede kurumuş mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olmalıdır. Buruşuk olamamalıdır. Zararsızca ot yabani kısımlar ve taneli miktarı % 2’den, taş, toprak gibi madeni kısımlar % 1’den, bit yenikli taneler miktarı % 3’den fazla olmayacaktır.

**ÇAM FISTIĞI EVSAFI**

Yeni sene mahsulü ve piyasanın birinci nevi malı olacaktır. Küf ve küf kokusundan arınmış olacak, içinde kurt, böcek ve kurt yenikli parçalar ve yabancı maddeler bulunmayacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı ve tescilli markası işareti ve adresi, tipi ve net ağırlığı bulunmalıdır.

**KURU BAMYA EVSAFI**

Piyasada satılan yeni sene mahsulü ve yerli malı olacaktır. İpliklere dizili kurutulmuş, mümkün mertebe aynı büyüklükte çiçek bamyalarından ibaret olacaktır. Kendine mahsus iyi ve ıtıra kokuda olacaktır. Küflü, küf ve fena kokulu, böcekli, kurtlu olmayacak, pişirildiğinde dağılmayacaktır.

**SALÇA EVSAFI**

Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette olacaktır. Kabuk ve çekirdeklerinden ayrı olacaktır. Domatesten başka cins sebze ve meyve ezmesi, nişai maddeler ihtiva etmeyecektir. Boyanmamış olacaktır. Su miktarı % 82’den tuz miktarı % 12’den küf miktarı % 1’den fazla olmayacaktır. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**KONSERVE EVSAFI**

Kapalı kutularda steriliz edilerek, hazırlanıp konservelerin üzerinde imal yerinin isim ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin ismini, nev’ini asgari net miktarını ve içine mutat olarak katılmış diğer maddeler cinslerine ve konservenin tarih seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. Diğer hususlar G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**SİRKE EVSAFI**

Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

**KURU KAYISI EVSAFI**

Yeni sene mahsulü ve piyasanın birinci nev’i olacaktır. Böcek, kurt ve kurt yeniklerinden, küf kokusundan arı olacaktır. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

**KURU ÜZÜM EVSAFI**

Yeni sene mahsulü ve piyasanın iyi cins kuru üzümlerinden olacaktır. Ezilmiş, sulanmış, kurumamış, küflü, çürümüş ve tagayyür etmiş olmayacaktır. Mütecanis halde ve normal vasıflarda bulunacaktır. Temiz ve sağlam sandıklar içinde getirilecek ve sandıklar üzerinde cinsi ile net kilo miktarı yazılmış olacaktır.

**KURU İNCİR EVSAFI**

Son sene mahsulü piyasanın en iyi cins, tatlı ve kuru incirlerinden olacaktır. Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, küflü, kızışmış, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış ve ekşimiş olmayacaktır. Sağlam sandıklar içerisinde getirilecek ve üzerine cinsi ve miktarı yazılmış olacaktır.

**CEVİZ İÇİ EVSAFI**

Yeni sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins ceviz içlerinden olacaktır. Çürük, küflü, küf vs. fena kokulu, rutubetli, kurtlu, kurt yenikli taşlı, topraklı, çok siyahlanmış, ekşimiş ve acımış olamayacaktır. Ceviz içleri sandık ambalajlar içinde getirilecektir.

**UN EVSAFI (EKSTRA)**

Yerli malı 60-70 randımanlı buğday unu olup hafif sarımtırak beyaz, beyaz renk olacaktır. Lezzet ve kokusunda acılık, küf ve fena koku duyulmayacaktır. Ağızda çiğnendiği zaman çatırdı hissedilmeyecektir. İnce ve kaba kepeklerden ayrılmış olacaktır. İçinde canlı cansız kurt, böcek vs. bulunmayacaktır. Kuru tamamen elastikli olacak, % 14 rutubet farkı parasız olacaktır. Daha fazlası rutubetli unlar kabul edilmeyecektir. Sert buğday unu olmayacağı gibi ecnebi hububat karışmış olmayacaktır. Kuru gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Makarna, bulgur, pirinç unu, irmik, şehriye unu, elek kalıntısı, kül miktarı, gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

**EKMEK EVSAFI**

Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) TMO standartlarına uygun francala unundan pişmiş net kapalı ambalajlı 50 gr. küçük ekmekler halinde olacaktır. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya (TSE 3522) kullanılacaktır. Ekmekler GMT ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafta olacaktır. Ekmeklerin teslimi 250 lik plastik kasalar içerinde % 50’si normal % 50’si kepekli-tam buğday belirtilmiş şekilde yapılacaktır. Ekmeklerin üzeri paket kağıdı veya kalın naylon ile kapatılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık çatlak yağlı, çamurlu kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.

**MAKARNA EVSAFI**

Makarnalar numunesi % 100 irmikten mamul, içleri delik iyi cins yerli malı olacaktır. Boyasız, numunesi gibi tabi renkte ve manzarası mütecanis olacaktır. Sarı, yeşil, yeşilimtırak renkte olan makarnalar kabul edilmeyecektir. İçinde çatlak olmayacaktır. İçinde canlı cansız kurtlar, böcek ve bunların yumurtaları gibi haşarat tarafından yapılmış dahi olmayacaktır. Pişirilmeden evvel veya sonra ağızda çiğnendiği zaman tek lezzette ve fena kokuda olmayacaktır. Pişirildikten 20 dakika sonra bakıldığı zaman hepsi iyice pişmiş olacaktır ve dağılmayacaktır. Şeklini İdare tayin edecek ve G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**ŞEHRİYE EVSAFI**

Yerli malı ve iyi cins olacaktır. Boyasız tabii renk manzarası mütecanis olacaktır. Koyu sarı, yeşil, yeşilimtırak, esmerimsi renk olmayacaktır. Diğer evsafı makarnanın aynısıdır. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**İRMİK EVSAFI**

Piyasada satılan, buğdaydan elde edilmiş iyi cins ve taze olacaktır. Rengi hafif sarı veya sarımtırak olacak, boyalı olmayacaktır. Normalinden fazla rutubet ile küf, küften fena kokudan, cansız böcek, kurt ve bulgurun tohumlarından ayrı olacaktır. İçinde çöp, saman, toprak, fare pisliği, ip parçaları gibi ecnebi maddeler bulunmayacaktır. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**NİŞASTA EVSAFI (BUĞDAY)**

Piyasada satılan iyi cinsten ve taze olacak, normalden fazla rutubet ile küf ve fena kokuda olmayacaktır. Canlı cansız böcek ve kurt olmayacaktır. Beyaz renkte görünüşlü mütecanis olacak, yabancı maddelerle karışık olmayacaktır. Standart torba veya kutular içinde olacaktır. İdare isterse mısır nişastası talep edebilir. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**PİRİNÇ UNU EVSAFI**

Piyasada satılan halis pirinçten elde edilmiş pirinç unu ayarında ve yerli malı olacaktır. Rengi beyaz ve mütecanis olacaktır. Siyah noktaları pek az bulunacaktır. Rutubet, küf ve fena kokulu olmayacaktır. Canlı cansız böcek tohumları bulunmayacaktır. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**BİSKÜVİ EVSAFI (TATLI-TUZLU)**

Piyasada satılan iyi cins bisküvi olup gevrek bir örnek yapı ve görünüşteki kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalıdır. Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selafonu ve kağıt karton vb. uygun malzemeden yapılmalıdır. Ambalajların üzerinde firmanın tescilli markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası (T.S. 2883), malın adı, çeşidi ve tipi, yapım tarihi, katkı maddelerinin adları ve net ağırlığı gr.am olarak yazılı olacaktır. G.M.T.’ye uygun olacaktır.

**BİTKİSEL SIVI YAĞ EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins yağlardan olacaktır. Tortulu, bulanık, renkleri bozulmuş, lezzetleri acımış veya kokuları ağırlaşmış olmayacaktır. Rafine bitkisel sıvı yağların her türlü ambalajları üzerinde hangi nev’i rafine yağı olduğu, rafinaj yapan muhteviyatının veya ıhsal edenin isim ve adresi ve içeriği net yağ miktarı yazılmış bir etiket bulunması mecburidir. G.M.T.’ye uygun olacaktır.

**MARGARİN**

Normal görünüşte kendisine has koku ve lezzette, boya sarımtırak renkte olacaktır. Terkiplerinde normal veya yağı alınmamış, pastörize süt veya krem ihtiva edecektir. Boyalı ve hayvani margarinle karıştırılmış olmayacaktır. Diğer hususlar G.M.T.’ye uygun olacaktır.

**ZEYTİNYAĞI EVSAFI**

Adi hararette mayi ve berrak olacak, tortu ve suyu olmayacaktır. Rengi altın sarısı veya yeşilimtırak, sarı veya açık sarı olabilir. Koku ve lezzeti ise tabi olacaktır. Herhangi bir nebati yağla karışık bulunmayacaktır. Diğer hususlar G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**ASTA YAĞI**

Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

**TEREYAĞI EVSAFI (POŞET 15 GR.)**

Pastörize tereyağı, pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilen, özel koku ve lezzette, asidik derecesi süt asidi hesabıyla % 0,27 geçmeyecek şekilde olacaktır. Tereyağların rengi, kokusu ve tadı yapıldığı inek sütünün özelliğine uygun olacaktır. Pastörize tereyağlarının ambalajı üzerine, yapımcı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, yapıldığı sütün adı, içindeki katkı maddeleri, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır. G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**KUŞ ÜZÜMÜ EVSAFI**

Sağlam ve temiz olmalıdır. Yabancı tat ve koku almış bulunmamalı kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır.

**POŞET PEYNİR EVSAFI**

Poşet olarak alınacak beyaz peynirin, 20gr.’lık poşetlerde, ambalaj üzerinde imal tarihi, net gramajı, son kullanma tarihi belirtilmelidir. Poşetlerin yırtıksız, hava almamış, küflenmemiş, kurtlanmamış, yabancı koku, tat ve maddelerin karışmamış olması gerekir.

**DUBLE ZEYTİN TANESİ(SİYAH-YEŞİL)**

İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Salamurasını tamamen alınmış tat ve nefaset itibari ile piyasadaki birinci nev’i zeytinlerden olacak, ezik, acı, çürük, küflü ve fena kokulu canlı cansız parazitli, kurt yenikli ve parazit ifrazatını ihtiva etmeyecektir. Bir kilo sayıldığında 300 adetten fazla olmayacaktır. Zeytin tanelerinin % 25’e kadar % 2’si bedelinden tanzilen alınacaktır. Zeytinler temiz ve taneleri sağlam kendisine mahsus küfelerde getirilecektir. Diğer hususlar G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**TAHİN HELVASI-YAZLIK HELVA EVSAFI**

Kendine has koku, kıvam, renk, lezzette ve taze olacak, küflü, küf kokulu, fena kokulu, kurtlu acımış, ekşimiş, macunlaşmış ve yağını kurutmuş ve dağıtmış olmayacaktır. Diğer hususlar G.M.T.’ne uygun olacaktır.

**YUFKA EVSAFI**

Yufkalar ekstra undan yapılmış ve usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Görünüş koku ve lezzeti normal olacak fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır. Yufkalar piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil ebat ve incelikte olacaktır.

**TEL KADAYIF EVSAFI**

Halis undan imal edilmiş olacaktır. Teller birbirine yapışmış olmayacaktır. Fazla rutubetli ve fena kokulu olmayacaktır. Bir parçası ağızda çiğnendiği zaman acılı, ekşimiş, fena kokulu ve çatırtı hissedilmeyecektir. Tel kadayıflar düzgün bir şekilde kağıtlara sarılmış olarak teslim edilecektir.

**YASSI KADAYIF EVSAFI**

Birbirine yapışık çift olmak üzere piyasada satılan iyi ve taze neviden olacaktır. İtinalı bir surette pişirilmiş olacaktır. Yanık, yapışkan rutubetli, küflü, küf kokulu ve fena kokulu olmayacaktır. Bir parçası ağızda çiğnendiği zaman acılık, ekşilik, fena koku ve çıtırtı hissedilmeyecektir. Kadayıflar kağıtlara sarılmış olarak teslim edilecektir.

**PİRİNÇ EVSAFI**

Son sene mahsulü fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma özelliğine sahip tabii renk ve kokuda iyi cins pirinç olacaktır. Küflü, küf kokulu, bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır. Canlı cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını içermeyecektir. Bozuk lekeli çöp kabuk ve çeltikli tahıl oranı % 1’den fazla olmayacaktır. Yabancı zararsız tane ve tohumlar toplamı % 1’den fazla olmayacaktır. Pirinçler 1 kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilebilir. Pirinçler net 50kg.’lık temiz sağlam ve kuru çuvallar içinde teslim edilecek, çuvalların üzerinde malın cinsi ürün yılı, net kğ.’mı varsa temsilci markasını gösterir bir etiketin bulunması gerekir. İdarenin isteğine göre yerli baldo pirinç istenebilecektir.

**SOFRALIK TUZ (İYOTLU)**

Kendine mahsus normal görünüşte, lezzet ve tatta çekilme iriliğinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır. 140 derecede kurutulduktan sonra zehirli bileşiklerden temizlenmiş olmak kaydıyla en az % 95 ihtiva edecektir. Sofra tuzları birer kiloluk naylon torbalar içerisinde getirilecektir.

**KURU ERİK EVSAFI**

Piyasada satılan iyi cins ve yeni yıl mahsulü kuru eriklerden olacaktır. Çürük, küflü, fena kokulu, kurtlu, kurt yenikli taşlı, topraklı, çöplü normalden fazla rutubetli ezik, ekşi, acı tabii hali değişmiş ve kirli olmayacaktır. Tadı kendine has koku ve lezzette olacaktır.

**ÇAY EVSAFI**

Hususi kokuda, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır. Çöp, ot, kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Boyalı olmayacaktır. Çayın miktarı % 5 gr.dan eksik olmayacaktır. İnhisar malı ekstra çay olacak ve ambalajları rutubet alıp küflenmemiş olacaktır. Piyasada satılan iyi cins çaylardan olacaktır.

**KARIŞIK TURŞU EVSAFI**

Sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacaktır. Kurt bulunmayacaktır. Turşu, sirkesi hariç olarak safi alınacaktır. Karışık turşuda sivribiber, domates, lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır. Turşu passız tenekelerde gelecek ve üzerinde imalatçı firmanın adı, adresi, imalat tarihi ve içindekiler yazılmış olacaktır.

**ŞEKERPARE-KEMALPAŞA EVSAFI**

Kapalı ambalajlar içinde satılan bütün hamur müstahzarlarının ambalajları üzerinde cinsi hangi nevi undan ve yağdan yapıldığı ve varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası ve adresi, imal tarihi ve seri numarası, okunaklı bir surette yazılı olacaktır.

**KURUBAKLAGİL UNLARI (SOYA-MERCİMEK)**

Özel kapalı ambalajlar içinde olmalıdır. Bu ambalajlar üzerinde yemeklik kuru baklagil ununun net miktarı, imalatçısının tescil edilmiş markası ve adresi, imalat seri numarası ve tarihinin açık bir surette yazılması zorunludur. Ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, suni olarak beyazlatılmış veya boyanmış, zararsız da olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacak, zehirli tarım mücadele ilaçlarını veya sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.

**KAKAO EVSAFI**

Kakao, Gıda Maddeleri Tüzüğünün 580.maddesine göre taklit ve tağşiş edilmemiş olması ve 581.maddesine göre de insan sağlığına zarar verici unsurlar taşımaması gerekmektedir. Kakao ambalajları üzerinde cins ve nevileri, miktarları, imalatçısının ismi ile adresini taşıyan bir etiket bulundurulması mecburidir.

**TAM YAĞLI KAŞAR PEYNİRİ**

Peynirler piyasanın en iyi cins kaşar peynirlerinden olacak, kendine mahsus tabii manzara koku ve lezzette olacaktır. Kaşar peynir kalıbı iki müsabi kısma bölünerek maktai alındıktan sonra maktain rengi beyaz sarımtırak ve mütecanis olacak, siyah damarlar ve benekler bulunmayacak, hava boşluklarından ibaret büyücek delikler tek tük bulunabilecekse de ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır. Kaşar peyniri tekerlek kalıp halinde olacak, fare yenikli fena kokulu, kurtlu kirli kabarık, kesik, ezik, dağılmış ve derin çatlaklı olmayacaktır. Kaşar peyniri kalıpları veya ambalajları üzerine tam yağlı olmak kaydıyla yapın adı ve tanıtıcı işareti yazılmış olacaktır.

**PEKMEZ EVSAFI**

Koyu renk ve kıvamda kendine has koku ve lezzette olacak, pekmezlere hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri, yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacaktır. Pekmezler temiz ve passız tenekeler içinde olacaktır. Diğer hususlar G.M.T.'ne uygun olacaktır.

**BİRA MAYASI EVSAFI**

Kendine mahsus renk koku ve kıvamda olacak, içine herhangi bir yabancı madde karıştırılmış olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imalat yerinin adı, adresi, tanıtıcı işareti, net miktarı, tarihi ve kullanma nispeti açık ve okunaklı bir şekilde bulunacaktır.

**TARHANA EVSAFI**

Tarhanada renk sarımtırak turuncu, koku ve tat kendine özgü olacaktır. Tarhana T.S.E. 2282’ye uygun biçimdeki ambalajlar içinde gelecek ve üzerinde yapım tarihi ay ve yıl olarak yazılı olacak, imalatçı firmanın adı ve adresi bulunacaktır.

**BAHARATLAR EVSAFI**

Kendine özgü renk, tat, koku ve aromada olacak, çürümüş, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. İçerisinde canlı böcek bulunmamalı, gözle bakıldığında ölü böcek veya kalıntıları görülmemelidir. Ambalaj içerisinde satılan baharatların üzerinde amilinin isim ve adresi, muhteviyatının cins ve nevileri net miktarı ve birkaç neviden mürekkep olduğu takdirde bu nevi baharatların ayrı ayrı yazılı bulunacaktır. Ambalajlar taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olmalıdır. Karabiber, kekik, yenibahar, kimyon, vanilya, tarçın, nane, kırmızı pul biber, susam, sumak, çörek otu.

**PASTÖRİZE SÜT EVSAFI**

Pastörize sütlerin rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görüntüsü doğal olacak, asitlik derecesi, yoğunluk, süt yağı ve yağsız kuru madde oranı T.S.E. 1018 uygun olacaktır. Süt naklinde kullanılan kapların cinsi, büyüklüğü üzerinde bulunması gereken yazı ve işaretler T.S.E. 1018’e göre olacaktır. Muayene komisyonunu da tereddüt hasıl olduğunda aşağıdaki usulde sütten numune alınarak hıfzıssıhha laboratuvarlarına tahlil için gönderilecektir. Kimyasal muayene ve analiz için 200 cc süt numunesi alınacak, 10 derece altında laboratuvara sevk edilecektir.

**YOĞURT EVSAFI (KASE YOĞURT)**

Yoğurtların rengi, tadı, kokusu, kıvamı, doğal görünüşte olacaktır. Yoğurtlarda kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış ve kıvamı bozuk olmayacaktır. Yoğurtlarda yağsız kuru madde oranı 100 gr.da en az 12gr.olacaktır. İadeye getirilen yoğurtlar tek kişilik ambalajlarda olmalı son kullanma tarih üzerinde olmalıdır. Yoğurt kaplarının üzerinde yoğurdun yağ durumu, yapıldığı süt türü, yapıldığı yer, yapımcı firmanın adı ve adresi, varsa tescilli markası, imalat gün ve ayı ile yılı açık olarak yazılmış bir etiket bulunacaktır. Yukarıda belirtilen hususların dışında muayene komisyonunda bir tereddüt hasıl olduğunda usulüne uygun numuneler hıfzıssıhha laboratuvarına gönderilir. (Bütün tetkik ve tahlil ücretleri yükleniciye aittir.)

**BEYAZ PEYNİR EVSAFI (TAM YAĞLI PASTÖRİZE TUZLU-TUZSUZ)**

Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde ve muntazam olarak temiz passız tenekelerde istif edilmiş olacaktır. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak, dağılmayacaktır. Peynirlerin içi, dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu, mantarlaşmış ve sünger gibi delikli olmayacaktır. Peynir tenekesi gazlı veya kokuşturulmuş delik, akar üzerinde peynirin imalat tarihi, son kullanma tarihi, imalatçı firmanın adı, imalat yeri ve varsa tescilli markası yazılı etiketler bulunacak veya tenekede bu bilgiler havi özel baskılı olacaktır. G.M.T.’ye göre soğuk hava deposunda asgari 3 ay bekletilmiş olan peynirler alınacaktır. Lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir. Peynir net kg. üzerinden teneke ve su düşüldükten sonra alınacaktır.

**PAKET SÜT (200 ml. DAYANIKLI-UHT SÜT)**

**KASE YOĞURT PAKET (150 GR. YARIM YAĞLI)**

**PET AYRAN (200 ml.)**

Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton kaplar içinde olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. TSE ve/veya ISO standartlarına uygun olup, belgeli olacaktır. Birinci sınıf kalite özelliklerini taşıyacaktır.

**AMBALAJLI İÇME SUYU (DOĞAL KAYNAK SUYU)**

17 Şubat 2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan, “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik” gereği aşağıda belirtilen özellik ve şartlarda olması gerekmektedir. Su temininde özellikle, kaynak suyu baz alınacaktır. (İçme suyu, işlenmiş su, işlenmiş içme suyu, vb. türler kabul edilmeyecektir.) Kaynak Sularının, sağlığa uygun ve temiz olması zorunludur. İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğin asgari şartları bakımından sular, insan sağlığına potansiyel bir tehlike oluşturan miktar ve yoğunlukta maddeler, mikro-organizmalar ve parazitler içermeyecektir*.* Gözle görünür yabancı madde bulunmayacaktır. Doğal kaynak suyu, kendine has renkte olacaktır. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. TS 266 Sular-İnsani Tüketim Amaçlı Sular Standardına uygun olarak üretilmiş olacaktır.

**AYDIN MERKEZ MUTFAĞINDA VE YEMEKHANESİNDE BULUNAN EKİPMAN LİSTESİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S.NO** | **MALZEMENİN CİNSİ** | **MİKTARI** |
| 1 | Bulaşık Kuvveti | 16 adet |
| 2 | Çelik Tencere | 7 adet |
| 3 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı | 4 adet |
| 4 | Benmari | 5 adet |
| 5 | Şofben | 4 adet |
| 6 | Bulaşık Makinası | 2 adet |
| 7 | Yemek Isıtma Makinası ( Elekt. sıcak yemek arabası) | 1 adet |
| 8 | Sıcak Banket Arabası | 1 adet |
| 9 | Fırın | 5 adet |
| 10 | Sebze Doğrama Makinası | 2 adet |
| 11 | Arıtmalı Su Sebili | 4 adet |
| 12 | Kazan Tencere Yıkama Ünitesi | 2 adet |
| 13 | Sebze ve Meyve Soyma Makinası (patates soyma makinası) | 1 adet |
| 14 | Baskül (500 kg.) | 1 adet |
| 15 | Salon Tipi Ayaklı Klima | 8 adet |
| 16 | Malzeme Ayırma ve Düzeltme Raf ve Ranzaları | 40 adet |
| 17 | Yemek Masaları | 246 adet |
| 18 | Yemek Sandalyeleri | 1286 adet |
| 19 | Yemek Servisi Arabaları | 19 adet |
| 20 | Mutfak Dolabı | 15 adet |
| 21 | Çalışma Tezgahları | 20 adet |
| 22 | Soğuk Hava Deposu (1büyük+1 küçük) | 2 adet |
| 23 | Yangın Söndürme Tüpleri | 17 adet |
| 24 | Davlumbaz | 7 adet |

**\* Yukarıda yazılı ekipmanlar Aydın merkez mutfağımızda ve yemekhanelerimizde mevcut olup, bunların dışında yüklenicinin ihtiyaç duyabileceği gerekli olabilecek lüzumlu alet, edevat ve ekipmanlar yüklenici tarafından sağlanacaktır.**

**\* Tüm öğrenci ve personel yemekhanelerimizde yeteri kadar yemek masası ve sandalyesi bulunmaktadır.**