

**ATAŞEHİR ADIGÜZEL MESLEK
YÜKSEKOKULU**

**TAŞIMALI YEMEK HİZMETİ ALIMI
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

ŞUBAT 2025

Madde 01. İşin Tanımı

Ataşehir Adıgüzel Meslek Yüksekokulu'nun ve 50 personeline, yüklenici tarafından verilecek taşımali ve yemek hizmetini kapsayan öğle yemeği işidir.

1.1 1. Grup yemek Çorba Çeşitleri

1.2 2. Grup yemek Kırmızı ve Beyaz Etli Yemekler

Et yemekleri, Parçalı etli yemekler, köfteler etli sebze yemekleri, etli dolmalar ve sarmalar, tavuk yemekleri, balıklar.

1.3 3. Grup yemek Tahıldan yapılan yemekler

Pirinç pilavı, Makarna ve kuskus, erişte, bulgur pilavı, börek çeşitleri, bakliyattan yapılan yemekler

1.4 4. Grup yemekler

Taze meyveler, Hoşaf ve kompostolar, Turşular, Helvalar, sütlü ve şerbetli tatlılar, cacık, ayran,

1.5 SALATA ÇEŞİTLERİ

Zeytin yağlı sebze yemekleri, zeytinyağlı barbunya plaki, fasulye piyazı, zeytinyağlı dolmalar sarmalar , yoğurtlu ve soslu kızartmalar, yoğurt,

1.6 Öğle yemeklerinde 1.grup yemeklerin her gün, 2. 3. 4. ve 5. Grup yemeklerin seçmeli olarak yer aldığı tabaklarda sunumu,

1.7 İdarenin yemekhanesinde sunulan seçmeli menülerde yer alan tüm yemek çeşitlerinin, idarece belirlenecek servis saatinde sürekliliğinin sağlanması, bu süre içinde çeşitlerde tükenme olmaması,

1.8 Sunulan yemekler idarenin yemekhanesinde İdarece tarafından görevlendirilen personel ile servis yapılacak olup, yemeklerin idare yemekhanesine taşınmasında yemek taşıma koşullarına uygun, servis araçları kullanılması, taşıma işinin hijyen kurallarına azami ölçüde riayet edilerek yapılması,

Madde 02. Verilecek Yemeğin Şekli

2.1 Öğrenci ve personele öğle 11:45-13:30 saatleri arası ve hijyenik şartlarda taze ekmeğ 5 (BEŞ) çeşit yemek verilir. İdarenin yemekhanesinde bulunan tabaklar ile hizmetinde çorba hariç 2. 3. 4. ve 5. Grup (hergün 4 ÇEŞİT Salata)yemeklerde seçmeli menü istenecektir. İdarenin yemekhanesinde sunulan yemeklerin servis saatleri idarece değıştirilebilir. Servis saatleri içinde verilen hizmette sürekliliğın sağlanması ve çeşitlerde tükenme olmaması esastır.

2.2 Yüklenici firma yemeklerin hazırlanmasında hijyenik koşullara uymak zorundadır. Hijyen kurallarına uyulmaması ve/veya yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olmaması nedeniyle meydana gelebilecek herhangi bir olumsuzlukta her türlü sorumluluk yüklenici firmaya ait olup , sözleşme hükümlerine göre işlem yapılacaktır.

2.3 Yüklenici firma, idare sorumlusu ile sürekli diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ile yemekhanelerin sağlık politikasını doğru yorumlamak, personel için optimum beslenme standartlarının devam etmesini sağlamakla yükümlüdür

Madde 03. Yemek Üretiminde Kullanılacak Malzemeler

- 3.1** Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü **Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici firma, tüketilmek üzere alacağı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalardan temin edecektir. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici miksler kullanılmayacaktır. Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.
- 3.2** Yemek üretiminde kullanılacak etler sadece dana eti olacaktır, kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, yüklenici eti kendi mutfağındaki kıyma makinesinde kıyarak kıyma haline getirecektir. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak etler mühürlü olacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.
- 3.3** 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.
- 3.4** 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.
- 3.5** Yemek üretiminde kullanılacak yağlar yemeklik ayçiçeği yağı olacak, salatalar ve sebze yemekleri için yemeklik zeytinyağı kullanılacaktır. Tereyağı hariç katı yağ kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 3.6** 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.
- 3.7** Tüm sebze ve meyveler, her mevsime ait taze, olgun, normal irilikte ve kalitede olacaktır. Tüm sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alınacaktır.
- 3.8** Yüklenici firma aşağıda yazılı gramajlara uymakla yükümlüdür.

ETLİ YEMEK ÇEŞİTLERİ	ÇİĞ ET (KEMİKSİZ) MİK.
KÖFTELER	80 GR
PARÇA VEYA KUŞBAŞI ET YEM.	120 GR
ETLİ SEBZE YEMEKLERİ	40 GR
ETLİ KURUBAKLAGİLLER	40 GR
ETLİ DOLMA VE SARMALAR	40 GR
ET DÖNER	120 GR
TAVUKLU YEMEK ÇEŞİTLERİ	ÇİĞ TAVUK ETİ MİK.
TAVUK HAŞLAMA KEMİKLİ	300-350 GR
FIRIN TAVUK KEMİKLİ	300-350 GR
TAVUK PANE	100 GR
TAVUK ŞİNİTZEL	150 GR
TAVUK SOTE	100 GR
AKDAĞ KÖFTE	100 GR
TAVUK DÖNER	120 GR
BALIK YEMEKLERİ	ÇİĞ BALIK MİKTARI
USKUMRU FİLETO	125-150 GR

DİĞER GIDALAR	GRAMAJ
MEYVELER	150-200 GR
YOĞURTLAR	150 GR
KARPUZ KAVUN KABUKLU	350-500 GR
CACIK	200 GR
KABUKLU MEYVELER	250 GR
TULUMBA TATLISI	100 GR
BAKLAVA	100 GR
ŞEKERPARE	100 GR
KADAYIF	100 GR
REVANİ-İRMİK TATLISI	150 GR
PUDİNG-SÜTLAÇ-AŞURE	120 GR
KABAK TATLISI	150 GR
TURŞU	100 GR
KOMPOSTO	200 GR
TAHILDAN YAPILAN YEMEKLER	GRAMAJ (ÇİĞ)
PİRİNÇ	65 GR
BULGUR	60 GR
MAKARNA-KUSKUS	50 GR

Madde 04. Yemek Üretimini Gerçekleştirildiği Yer

- 4.1 Yüklenici, yemek üretiminin gerçekleştirildiği mutfak için, İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden **İşletme Kayıt Belgesi** almış olacaktır.
- 4.2 Mutfakta kullanılan araç ve gereçler paslanmaz çelik krom malzemeden imal, temiz ve bakımlı olacaktır.
- 4.3 Mutfakta kullanılan gıda malzemelerinin saklandığı kuru gıda ve soğuk hava depoları gözle görülür şekilde temiz olacak, düzenli olarak sıcaklık ve nem kontrolleri yapılacaktır.
- 4.4 Mutfakta kullanılan gıda malzemelerinin cinsine göre depolanması esnasında; yaş sebze ve meyvelerin (4-7°C), süt ve süt ürünlerinin (2-4°C), et ve tavuk gibi ürünlerin (0-2°C) sıcaklıklarda muhafaza edilmesine dikkat edilecektir.
- 4.5 Et ve tavuk gibi gıdalar ile çiğ ve pişmiş gıdalar ayrı depolarda muhafaza edilecektir.
- 4.6 Mutfak personeli çalışma esnasında kep, eldiven, maske ve terlik kullanılacaktır.
- 4.7 Mutfak yeterince aydınlatılmış olacak, pencerelerde sineklik olacak, havalandırma sistemi yeterli düzeyde olacaktır.
- 4.8 Mutfak haşere ve kemirgenlere karşı düzenli olarak ilaçlanacaktır.
- 4.9 İdare tarafından Teknik Destek Hizmetler Müdürlüğü üretim yapılan yeri ve üretimde kullanılan her türlü malzemeyi istediği zaman denetleme yetkisine sahiptir.
- 4.10 Yüklenici **İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü** tarafından yemek üretimi yapılan mutfakta yapılan denetimler sonucu tutulan raporları, istenildiğinde Teknik Destek Hizmetler Müdürlüğüne ibraz edecektir.

Madde 05. Yemek Servisi

- 5.1 Yemek servisini İDARE yapacaktır.
- 5.2 Yemeğin pişirilip hazırlanmasında sağlıklı şartlara uyulması firmaca sağlanacaktır. Yüklenici firma, günlük yemek çeşitlerinin tümünden steril kaplara numuneler alacak ve bu numuneler **72 saat** süreyle idare mutfağı bünyesinde dondurulmadan, buzdolabı bölümünde saklanacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde bu numunelerin analizlerini resmi bir laboratuvara yaptıracak ve masrafını yüklenici firmanın hak edişinden kesecektir. Bu

konuda sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

Madde 06. Personel Hizmetleri

- 6.1** Yüklenici firma çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri yazılı olarak işe başlamadan ve değişiklik öncesinde idareye bildirecek, çalışanlarına hijyen eğitimi aldıracak ve ilgili Bakanlık onaylı Hijyen Eğitim Belgelerini idareye sunulacaktır. Yüklenici çalışanlarına iş başlangıcında portör muayenesi de yaptırmak zorundadır. **Yüklenici, İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu gereği çalıştırmakta olduğu personelin sağlık kontrollerini yaptırmak zorundadır.** İdare sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini yüklenici firmaya bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.
- 6.2** Yüklenici firma, bu iş için çalıştırdığı personelin bir önceki aya ait maaş bordrolarını (çalışan tarafından imzalı olacak) ve SGK prim ödeme cetvellerini her hak ediş öncesi idareye verecektir. Bu belgelerin eksik olması halinde hakediş yapılmayacaktır. Yüklenici çalışanlarının maaşlarını banka aracılığıyla ödeyecektir. Çalışanların maaş, fazla süreli ve fazla çalışma ücretleri, SGK primleri, ihbar ve kıdem tazminatı ile İş Kanunu, diğer mevzuat ve yargı organlarınca işçi lehine verilecek tüm hak ve tazminatlardan yüklenici firma sorumlu olacak, ihale teklifini buna göre verecektir.

Madde 07. İş Emniyeti ve Sağlık Tedbirleri

- 7.1** İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvar tarafından çalıştığı mekan, araç-gereç, kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve gıda tüzüğüne uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.
- 7.2** Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve çalışanlarına bu konuda eğitim vermek zorundadır.
- 7.3** Yüklenici firma hiçbir ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini çalışanlarına öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.

Madde 08. Diğer Hükümler

- 8.1** Yüklenici firma, hizmet kalitesini arttırmak amacıyla gerekli gördüğü eksiklikleri gidermesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katması halinde idareden ek bir hak talep edemez.
- 8.2** Yüklenici firma yemek hizmeti ve gıda konularında halen yürürlükte bulunan veya ihale süresince çıkarılacak kanun, yönetmelik, tüzük vb. mevzuatına uygun tedbirleri almak zorundadır.
- 8.3** Yüklenici firma oluşabilecek toplu bir zehirlenme veya hastalık halinde, idarenin uğrayacağı her türlü zarar ile öğrenci ve personelin tedavi giderleri ile onların bu yüzden şahsen maruz kalabilecekleri firma tarafından yapılan ve servis edilen yemeklerden dolayı ori maddi, manevi her türlü zarar yüklenici firmadan tazmin edilir ve sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır. Bu işlem için yüklenici 500.000,00 TL. (beşyüzbin) tutarında 3. şahıs mali mesuliyet sigortası yaptıracaktır.
- 8.4** İdari Denetim, yüklenici tarafından verilen yemek hizmetinin üretim öncesi, servis ve servis sonrası temizlik hizmetinin her aşamasında denetim yetkisine sahiptir. Denetim sonrasında tespit edilen eksiklikler tutanakla İdareye bildirilir. Teknik şartnameye uygun olmayan eksiklikler için yükleniciye idari para cezası uygulanır ve ilk hakedişinden

tahsil edilir.

8.5 Yemeğin yerleşkeye taşıma işi İdare tarafından yapılacaktır.

Madde 09. Son Hükümler

9.1 İşbu şartname bu madde dahil olmak üzere 9 maddeden ibarettir.

