



**T.C. HALIÇ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
**YEMEK HİZMETİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**I. GENEL BİLGİLER**

İhale Adı : Yemek Hizmeti Alımı

İşin Tanımı : Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin ve cihazlar ile yemekhane içinin temizlenmesi işini üstlenir.

**Tanımlar**

İdare : T.C. Haliç Üniversitesi Rektörlüğü'nü ifade eder.

Yüklenici : Üzerine İhale Yapılan ve Sözleşme İmzalanan İstekliyi

Kontrol Teşkilatı : Haliç Üniversitesi Sağlık Kampüste Yaşam Direktörlüğü'nü ifade eder

Muayene ve Kabul Komisyonu : İdarenin görevlendireceği, firmanın çalışmalarını kontrol ve denetleme yetkisine sahip komisyondur.

Merkez Yemekhane : Haliç Üniversitesi yemekhanesi, merkez yemekhane olarak kabul edilir.

Yemek Üretim Tesisi : Yüklenicinin Yemek Üretim tesisi, T.C Haliç Üniversitesi Kampüsü'nde yer alan tesis olacaktır.

**II. GENEL HÜKÜMLER**

**2.1.** Aylık Yemek listeleri, ayın başlangıcından on gün önce, şartname çerçevesinde yüklenici firma tarafından hazırlanacak, idarenin onayına sunacaktır. Yüklenici, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliğinin zorunlu olduğu durumlarda, zorunluluk gerekçesiyle birlikte değişiklik talebi idarenin onayına sunulacak ve idarenin onaylaması halinde yapılacaktır.

**2.2.** Onaylanan listeler idarenin onayı dışında yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.

**2.3.** Yüklenicinin günlük yemek üretimini planlayabilmesi için Üniversite güncel personel sayısını, güncel kayıtlı öğrenci sayısını, ders saatlerini ve ders yoğunluğunu, Akademik takvimi, özel etkinlik programlarını Yükleniciye bildirecektir. Teknik şartnamede belirtilen yemek saatlerinde yemeğin bitmesi durumunda idarece cezai işlem uygulanacaktır.

**2.4.** İdare, Yükleniciye yemek hizmet ödemesini fiilen yenen personel tabldot yemek sayısına göre yapacaktır. Fazla kalan yemekten idare sorumlu olmayacaktır.

**2.5.** 12.Madde de detaylandırılan tabldot hizmetinden Üniversite personeli kimlik kartını, kart okuma cihazlarına okutarak faydalanacaktır.

**2.6.** Yüklenicinin personel tabldot için vereceği fiyat, öğrenci için de aynı olacaktır.

**2.7.** Yüklenici personel ve öğrenci tabldotu için tek fiyat teklifi verecektir. Bu fiyat 6 (altı) ay geçerli olacaktır.

**2.8.** İhale tabldot birim fiyatı üzerinden en düşük teklifi veren yükleniciye bırakılacaktır.



- 2.9.** Yemek hizmetinden yararlanmak isteyen öğrenciler para yüklemesi yapılmış öğrenci kimlik kartları ile veya kredi kartı ile ödeme yapacaklardır.
- 2.10.** Yüklenici hafta içi ve hafta sonu olmak üzere yurttan kalan öğrenciler için 08.15-09.30 arasında kahvaltı servisi verecektir ve İdare'ye fatura edecektir. Yüklenici Madde 12 'de detaylandırılan kahvaltı için de fiyat teklifi verecektir.
- 2.11.** Günlük yemeklerin kontrolü veya dağıtımı sırasında, yemeğin kusurlu çıkması durumunda cezai işlem uygulanacaktır.
- 2.12.** Personelin yediği yemek bedeli yemek hizmetinin teknik şartnameye uygun olarak yerine getirildiğinin, muayene ve kabul komisyonu raporuyla tespit edilmesinden sonra, raporda belirtilen sayıda yüklenici tarafından İDARE 'ye fatura edilecektir. Yüklenici faturayla birlikte vergi ve SGK prim borcu bulunmadığına ilişkin yazıyı idareye ibraz edecek,
- 2.13.** Yemeklerin dağıtımında şartnamede belirtilen gramajlara göre verilmesi zorunlu olup, eksik gramajla servis edilen yemekler tespit edilirse o gün verilen yemeğin 1/10'u oranında ceza kesilecektir.
- 2.14.** Tüm personele Yemek Servis Saatleri 11.30 – 14.30 olarak duyurulacak ve buna göre hizmet beklenecektir. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir.
- 2.15.** Hava Muhalefeti, doğal afetler vb. nedenlerden dolayı eğitim- öğretime ara verilmesi durumunda satılamayıp geriye kalan yemeklerden idare sorumlu olmayacaktır.
- 2.16.** Yüklenici Firma Yemek hizmetleri yürütülen Alibeyköy'de yemek üretimi ve sunulması ile servis sonrası temizlik, bulaşık işleri hizmetlerinin yürütülmesi için yeterli sayıda personel bulundurmak zorundadır. İhtiyaç duyulması halinde idarenin yapacağı tebliğle personel sayısı arttırılır. Yüklenici, işe alacağı ve işten çıkartacağı personeli İdareyi bilgilendirmek durumundadır.
- 2.17.** İdare tarafından belirlenen (EK:1) 800 adet sandalye ve 200 adet 4 kişilik masa yüklenici tarafından sağlanacaktır.
- 2.18.** Yüklenici, işbu Sözleşme kapsamında tahsis edilen alanı kendi markası altında işletmekle yükümlüdür. Yüklenicinin İdare'ye ödemesi gereken aylık işletme bedeli, net 350.000,00 TL + KDV olarak belirlenmiştir. Yüklenici firma yılda 10 ay işletme bedeli ödemesi yapıp, Temmuz ve Ağustos aylarında işletme bedeli ödemeyecektir. Bu bedel, her ayın ilk beş (5) günü içerisinde Yüklenici tarafından nakden ve defaten İdare'nin bildireceği banka hesabına yatırılacaktır. İdare, tahsis dönemi başlangıcında, bir önceki yıla ait on iki aylık TÜFE (Tüketici Fiyat Endeksi) ortalaması esas alınarak aylık işletme bedelinde artış yapma hakkına sahiptir. Belirtilen artış oranı, müteakip dönemlerde uygulanacaktır. Yüklenici bu artışı peşinen kabul eder.

### **III. HİZMETİN İFA YERİ VE ÇEVRESİ**

- 3.1.** Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği yere konulacaktır.
- 3.2.** Yüklenici firma, faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
- 3.3.** Yemek hizmeti verilen yerleşkelerde hizmet esnasında veya sonrasında rögarlarda (bakım ve onarım) meydana gelen tıkanıklıkları yüklenici firma 24 saat içinde gidermek zorundadır. Aksi durumda hizmetin sürdürülmesi idarenin onayına bağlı olacaktır.
- 3.4.** T.C Haliç Üniversitesi Alibeyköy Kampüsü'nde üretim yapılmak üzere Yüklenici'ye tahsis edilecek alanda baca havalandırma yapılması (EK 2-Baca-havalandırma teknik şartnameye uygun



yapılması) davlumbaz takılması, lavabolara yağ tutucu takılması, her türlü pişirme, ısıtma, servis, soğutucu vb. demirbaşların sağlanması ve bakımı Yüklenici'ye aittir.

**3.5.** Yemek üretimi için gerekli olan Doğalgaz hattını İdare çekecek ve doğalgazı kullanıma hazır hale getirecektir.

#### **IV. YEMEK DAĞITIM YERLERİNDE İSTENİLEN ARAÇ ve GEREÇLER**

**4.1.** Yüklenici, günlük ortalama 800 - 1000 kişinin yemek ihtiyacını karşılayacak şekilde bir ekipman standardında olmak zorundadır. Bu sayının altına düşülmesi halinde doğacak tüm sorumluluk Yüklenici'ye aittir.

**4.2.** İdare tarafından belirlenen EK-1 Yemekhane Demirbaş Listesinin tamamı herhangi bir istisna olmaksızın YÜKLENİCİ firma tarafından eksiksiz ve çalışır vaziyette temin edilecektir.

**4.3.** Yüklenici tarafından temin edilecek EK-1 Yemekhane Demirbaş kapsamındaki tüm ürünler, öncelikle İdare'nin kalite, uygunluk ve standart denetiminden geçirilecek, İdare tarafından onaylanmadıkça hiçbir ürün teslim edilmiş sayılmayacaktır. İdare'nin uygun bulmadığı ürünler, Yüklenici tarafından derhal yenisiyle değiştirilecektir.

**4.4.** Yüklenici, EK-1 Yemekhane Demirbaş Listesi'nde yer alan tüm demirbaş ve teşrifatı sözleşmenin ilk yılı içerisinde eksiksiz olarak temin edip kullanıma hazır hale getirmek zorundadır. Aksi takdirde İdare, sözleşmeyi tek taraflı feshetme ve doğacak zararları Yüklenici'den tazmin etme hakkına sahiptir.

**4.5.** EK-1 Yemekhane Demirbaş Listesi kapsamında Yüklenici tarafından temin edilen tüm yatırımlar, sözleşme süresi sonunda çalışır, sağlam, eksiksiz ve bedelsiz olarak İdare'ye devredilecektir. Yüklenici, teslim sırasında çıkabilecek her türlü arıza ve eksiklikleri kendi imkânları ile gidermekle yükümlüdür. İdare, gerekli görmesi halinde teslim sırasında teknik rapor düzenletebilir; bu raporda belirtilen hususlar Yüklenici tarafından yerine getirilmedikçe teslim tamamlanmış sayılmaz.

#### **V. TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ**

**5.1.** İdare ihaleye konu tanımlanan işin tüm süreçlerini değerlendirmek amacıyla Muayene ve Denetim Komisyonu adı altında uzman bir ekibi tam zamanlı olarak yemek hizmetinin verileceği tüm alanlarda görevlendirecektir. Yüklenici, bu komisyonun talep ve denetimlerine kayıtsız şartsız uymakla yükümlüdür.

**5.2.** İşletmeye kabul edilecek tüm hammadde ve yardımcı malzemeler; tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya ve çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde teslim alınmalı ve uygun koşullarda depolanmalıdır.

**5.3.** İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan tüm madde ve malzemeler işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri numarası ile tanımlanacak ve işleme süreci boyunca izlenebilirliği sağlanacaktır.

**5.4.** Muayene ve Denetim Komisyonu; yemeklerde veya yemek yapımında kullanılan malzemelerde tat, koku, görünüş, ambalaj veya kalite şüphesi doğuran durumlarda, ilgili parti numaralı ürünlerden numune alarak Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluğunu teyit etmek amacıyla yetkili bir laboratuvara analiz yaptırabilecektir. Analiz bedeli Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonucunda ürünlerin Türk Gıda Kodeksi'ne aykırı olduğunun tespiti halinde, söz konusu parti derhal iade edilecek ve yerine uygun ürün sağlanacaktır.

**5.5.** Kurallara uygun olmayan malzeme temin edilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır. İdare tarafından uygun bulunmayan malzeme derhal tesis dışına çıkarılacaktır.



**5.6.** Yüklenici, İdare tarafından talep edilmesi halinde veya olası gıda zehirlenmeleri ve benzeri riskli durumlarda inceleme yapılabilmesi için, günlük hazırlanan tüm yemeklerden steril kaplara, Muayene ve Denetim Komisyonu gözetiminde bir asıl ve bir şahit numune almakla yükümlüdür. Bu numuneler en az 72 saat uygun koşullarda muhafaza edilecektir. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılacaktır. İdarenin talebi doğrultusunda bu numuneler yetkili bir laboratuvara gönderilecek ve yapılacak tetkik, tahlil ve analizlerin tüm masrafları Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

## **VI. SUNUM**

- 6.1.** Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
- 6.2.** Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
- 6.3.** Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
- 6.4.** Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun tesise sahip olmalıdır.
- 6.5.** Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65C ve üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı prob termometre dereceleri ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.
- 6.6.** Servise sunulacak yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.
- 6.7.** Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 6.8.** Ekmek günlük taze ve ambalajlı (tuzlu, tuzsuz, kepekli vb.) olarak mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. En fazla 2 adet roll ekmek (50 gr ) verilecek olup, talep halinde fazla ekmek ihtiyacı sağlanacaktır.
- 6.9.** Yemekhanede bulunan masa örtüsü ve perdelerin yıkanıp ve ütülenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan bardak, çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Cam malzemelerin kırılmaları durumunda yenisi ile derhal değiştirilecektir. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 6.10.** Yüklenici tarafından her masada temiz örtü, ekmek sepeti, tuzluk, biberlik, kürdan (her biri ambalajlı), peçete, cam sürahi dolu olarak bulundurulacaktır. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (ekmek, su, peçete, tuz vs.) hemen giderilecektir.
- 6.11.** Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin servisi uygun eldivenle yapılacaktır.



**6.12.** Personel ve öğrenci yemekhanelerinde yemekler porselen tabaklarda dağıtılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi yemek tepsisini, bulaşık toplama bölümüne teslim edecektir. Yemek tabakları, su bardağı, yemek-tatlı çatalı, kaşığı, yemek ve meyve bıçakları, servis tepsileri firma tarafından sağlanacak, kırılabilir malzemelerin kenarları kırık ya da çatlak olmayacaktır.

## **VII. YÜKLENİCİ FİRMANIN DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

**7.1.** Yüklenici, depoların kapılarını her zaman kilitli tutmak ve kapı altlarını zararlı girişini önleyecek şekilde uygun donanım ile teçhiz etmek zorundadır. İdare'nin denetimlerinde uygunsuzluk tespit edilmesi halinde gerekli düzenleme derhal yapılacaktır.

**7.2.** Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etki edilmeyecek nitelikte olmalıdır.

**7.3.** Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır. Bu şartların sağlanmaması halinde doğacak zarar ve kayıplardan Yüklenici sorumlu olacaktır.

**7.4.** Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik olmalıdır. Aksi durumda İdare, söz konusu ekipmanın değiştirilmesini talep etme hakkına sahiptir.

**7.5.** Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri kesinlikle aynı alanda depolanmayacak, ayrı ve uygun koşullarda muhafaza edilecektir.

**7.6.** Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.

**7.7.** Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilecektir.

**7.8.** Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte, sayıda ve temiz olmalıdır.

**7.9.** Depolarda üretim ve son kullanma tarihi, depo giriş tarihi belirtilmemiş hiçbir ürün bulundurulmayacaktır. Tespit edilmesi halinde ürünler derhal depodan çıkarılacak ve sorumluluk tamamen Yüklenici'ye ait olacaktır.

**7.10.** Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.

**7.11.** Depolama işlerinde stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (İlk giren ilk çıkar)

**7.12.** Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.

**7.13.** Soğuk ve kuru depolarda Cr-Ni çelik paslanmaz ve yükseklikleri ayarlanabilir seyyar raf sistemleri bulundurulmalı 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.

**7.14.** Depolar ve taşıma araçlarında havalandırma, sıcaklık ve nem düzeyi, ham madde, yardımcı madde ürün özelliklerine uygun olmalı, depolar ve taşıma araçlarında sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmelidir.



- 7.15.** Depolar İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır. Depolardaki besinlerin iç sıcaklıkları belirli periyotlarla ölçülüp İdareye bildirilecektir.
- 7.16.** Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
- 7.17.** Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
- 7.18.** Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
- 7.19.** Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
- 7.20.** Yüklenici mevcut depoların dışında başka bir yerde kiralama ya da satın alma yoluyla depo kullanma yolunu seçerse söz konusu deponun 1-19 maddelerde belirtilen tüm şartları taşıma zorunluluğu vardır.
- 7.21.** Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkan verecek nitelikte olmalı, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnız gıda maddesi için” ibaresinin bulunması sağlanmalıdır. Yemekler Termoboxlarla taşınmalıdır.
- 7.22.** Yüklenici, hizmet süresi boyunca kadrosunda en az bir (1) Gıda Mühendisi çalıştırmakla yükümlüdür. Gıda Mühendisi veya Diyetisyen seçimi İdare tarafından yapılacak olup, İdare’nin uygun görmediği personel görevlendirilemez. İdare, görev yapan personelin performansını yeterli bulmaması veya memnun kalmaması halinde, personelin değiştirilmesini talep etme hakkına sahiptir. Yüklenici, bu talebi derhal ve gecikmeksizin yerine getirerek, İdare’nin onayına sunulacak yeni bir personeli görevlendirmek zorundadır.
- 7.23.** Merkez yemekhanelerden diğer yemekhanelere hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik gastronomlar içinde termoboxlarla Yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler Yüklenici tarafından temin edilecektir. Taşımanın yapıldığı araç sadece bu amaç için kullanılacaktır.
- 7.24.** Yüklenici, Teknik Şartnamede yer alan bütün madde ve yükümlülükleri kabul ve taahhüt etmiş sayılır. Aksi tespit edildiğinde, ihale başlangıcında yatırılacak teminat tutarı gelir kaydedilerek, ihale feshedilir. Yüklenici hakkında 4735 Sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu ve 16.11.2018 tarih ve 30957 sayılı Vakıf Yükseköğretim Kurumları ihale Yönetmeliği Hükümleri uygulanır.

## **VIII. EĞİTİM**

- 8.1.** Yüklenici, çalışan personeline hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim vermek ve bu eğitimlere ilişkin kayıtları tutarak dosyalamakla yükümlüdür. Eğitim kayıtları talep edilmesi halinde İdare’ye ibraz edilecektir.
- 8.2.** Yüklenici, işe aldığı her personeline, işe başlamadan önce ve işe başladıktan sonra periyodik olarak hizmet içi eğitim vermekle yükümlüdür. Eğitimlerin içeriği ve katılımcı listesi rapor halinde İdare’ye sunulacaktır. İdare, gerekli gördüğü hallerde eğitime kendi belirleyeceği bir temsilciyi veya komisyon üyesini dinleyici olarak görevlendirebilir.
- 8.3.** Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
- 8.4.** Yüklenici 05.07.2013 tarihinde (R.G.:28698) yayımlanmış ve yürürlüğe girmiş olan Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre tüm çalışanlarına hijyen eğitimi aldırarak ve belgelerini Üniversiteye teslim edecektir.





## IX. ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

**9.1.** Yüklenici; yemeklerin pişirilmesi, öğrenci ve personel yemekhanelerine ulaştırılması, yemek servisinin yapılması, servis sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin gerçekleştirilmesi için gerekli personeli çalıştırmakla yükümlüdür;

**a.** Çalıştırılacak personel sayısı, Çalışacak personel sayısı tatil ve sınav dönemlerinde ihtiyaca göre idarece tespit edilecektir. Yüklenici bu sayıya uymak zorundadır.

**b.** Yüklenici, yemek dağıtım yerlerinde görevlendireceği tüm personelin özlük dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak ve İdare'ye ibraz etmek zorundadır. İdare, belgelerin eksiksiz olmasını denetleyecek olup, belgesi bulunmayan personelin çalıştırılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici, çalışanları hakkında doğabilecek her türlü hukuki ve cezai sorumluluğu üstlenir.

- Nüfus cüzdanı sureti
- Adli sicil kaydı
- İkametgâh Belgesi.
- Öğrenim Diploması.
- 3 Adet vesikalık fotoğraf.
- 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununa uygun hazırlanmış sigortadan onaylı işyeri giriş bildirgesi.
- Yüklenici elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı,
- Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu,
- Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün mutfak hizmetlerinin modernizasyonu ve mutfak standartlarının belirlenmesi standartları doğrultusunda Hijyen eğitimi aldirmek zorundadır. Eğitim sertifikalarını İdareye vermek zorundadır.

**c.** Firmanın Yemek Üretim yerinde çalıştıracağı aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı ve aşçıların en az 5 yıl deneyimli olması gereklidir. İdare, personelin yeterliliğini belgelerle talep etme hakkına sahiptir.

**9.2.** Yüklenici, tüm çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak ve bu kartların personel tarafından görev başında görünür şekilde takılmasını sağlayacaktır.

**9.3.** Yüklenici, İdare'nin bilgisi ve yazılı onayı olmadan hiçbir şekilde personel değişikliği yapamaz. İdare, teknik şartnameye, ihale dokümanına veya mevzuata aykırı davranan personelin değiştirilmesini talep edebilir. Yüklenici bu talebi derhal yerine getirerek yeni personeli görevlendirmek zorundadır. Tüm personel listesi, işe başlama tarihinde ve her değişiklikte güncellenmiş şekilde İdare'ye yazılı olarak verilecektir.

**9.4.** İdare'nin kapalı veya açık alanlarında Yüklenici veya personeli tarafından meydana gelen her türlü kaza, yangın, zarar, ziyan ve üçüncü kişilere verilecek zararlar Yüklenici tarafından tam ve eksiksiz şekilde tazmin edilecektir.

**9.5.** İdare'nin kapalı veya açık alanlarında Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.

**9.6.** Yüklenici, çalıştığı tüm mekânlarda malzeme ve personelin iş güvenliği tedbirlerini almak, bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.



**9.7.** Yüklenici, grev, iş bırakma veya işi yavaşlatma gibi durumlarda hizmetin aksamaması için gerekli tüm tedbirleri almakla yükümlüdür. Bu tür durumlar hizmetin aksamaması için gerekçe teşkil etmeyecektir.

**9.8.** Yüklenici, İş Kanunu ve ilgili iş sağlığı ve güvenliği mevzuatına uygun şekilde tüm çalışanlarının sağlığını ve güvenliğini korumak için her türlü önlemi almakla yükümlüdür. Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve ilgili diğer mevzuat hükümleri eksiksiz uygulanacaktır.

**9.9.** Sosyal sigortalar ve iş hukuku kapsamında işçi alımı, işçi çıkarılması, işçi haklarının ödenmesi gibi tüm sorumluluklar Yüklenici'ye aittir. İdare hiçbir şekilde işveren sıfatıyla sorumluluk taşımaz.

**9.10.** Yüklenici, işçilere ait maaş bordrolarını aylık olarak İdare'ye sunacak ve ayrıca İdare'nin belirlediği bir yerde görünür şekilde ilan edecektir. Bordrolar hazırlanmış, kaşelenmiş ve imzalanmış şekilde işçilere de teslim edilecektir. Bordroların düzenlenmemesi veya geç teslim edilmesi halinde doğacak tüm sorumluluk Yüklenici'ye aittir.

**9.11.** Yemekhanede çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.

**9.12.** Yüklenici, tüm personelinin özlük haklarını 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ile 4857 sayılı İş Kanunu hükümlerine uygun şekilde sağlamak zorundadır.

**9.13.** Yüklenici, çalıştırdığı personel hakkında yürürlükte bulunan ve ileride yürürlüğe girecek tüm yasa, yönetmelik, tüzük ve mesleki düzenlemelere uymakla yükümlüdür. İşçi sağlığı, iş güvenliği, sosyal güvenlik ve diğer yasal yükümlülüklerden kaynaklanan her türlü sorumluluk Yüklenici'ye aittir.

**9.14.** İdare, Yüklenici personelinin her zaman denetleme hakkına sahiptir. Belgesiz, uygunsuz, deneyimsiz, hijyen eğitimi almamış veya İdare'nin talimatlarına aykırı davranan personel derhal görevden uzaklaştırılacak, yerine uygun nitelikte personel gecikmeksizin görevlendirilecektir.

**9.15.** Yüklenici, personelin davranış, disiplin ve iş ahlakı açısından İdare'nin kurallarına uymasını sağlamakla yükümlüdür. İdare, uygunsuz davranış sergileyen personelin değiştirilmesini talep edebilir.

Not: Ulusal bayram ve genel tatil günlerinde (ulusal bayram, resmi ve dini bayram günleri ile 1 Mayıs Emek ve Dayanışma günü ve yılbaşı günü) yemek hizmeti verilmeyecek, dolayısıyla personel çalıştırılmayacaktır.

Not: İlgili tüm belgeler, Yüklenici tarafından düzenli olarak güncellenerek İdare'ye yazılı olarak bildirilecektir.

## **X. DİĞER HUSUSLAR**

**10.1.** Yüklenici mutfakta hazırlanan yemeklerin, yemekhanelere gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her yemekhaneye yenen yemeğin %2'si kadar opsiyon gönderecektir.

**10.2.** Yüklenici, mutfak ve yemekhanelerde kullanılan tüm yanıcı ve patlayıcı cihazların (ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılan) emniyetini sağlamak, gerekli bakım ve kontrollerini düzenli olarak yaptırmak ve bunlara ilişkin kayıtları tutmakla yükümlüdür. Emniyet tedbirlerinin alınmamasından doğacak her türlü zarar ve sorumluluk Yüklenici'ye aittir.

**10.3.** İdare, kendi iç denetimlerinin yanı sıra, Yüklenici'nin hizmet kalitesini (yemek, temizlik, ürün kalitesi vb.) 6 ayda bir, İdare tarafından seçilecek bağımsız bir denetleme kuruluşu aracılığıyla denetletecektir. Denetim firmasının tüm ücret ve giderleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır.





**10.4.** İdare, bağımsız denetim kuruluşuna ilave olarak, hizmet kalitesini ölçmek amacıyla idari ve akademik personele anket yaptırabilir.

- İlk anket sonucunun %70'in altında çıkması halinde Yüklenici'ye uyarı,
- İkinci anket sonucunun %70'in altında çıkması halinde ihtar ve ilgili ayın hakedişinden %10 oranında kesinti,
- Üçüncü anket sonucunun %70'in altında çıkması halinde ise İdare tek taraflı olarak sözleşmeyi feshetme hakkına sahip olacaktır.

**10.5.** Yüklenici, doğalgaz, LPG, elektrik ve su gibi yanıcı, patlayıcı veya enerji kaynağı maddelerin kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yürürlükteki tüm yönetmeliklerde belirtilen güvenlik önlemlerini almakla yükümlüdür.

**10.6.** İdare adına görev yapan Muayene ve Denetim Komisyonları, yemekhanelerin ve mutfakların her alanında önceden haber vermeksizin denetim yapma yetkisine sahiptir. Yüklenici bu denetimlere hiçbir şekilde engel olamaz.

**10.7.** Hizmetin verileceği yemekhanelerde, Üniversite tarafından Yükleniciye teslim edilen mutfak donanımı, yiyecek muhafaza yerleri ve diğer demirbaş malzemeler, tutanakla zimmetlenecek olup, sözleşme sonunda eksiksiz, sağlam ve tam olarak geri alınacaktır. Bu süreçte meydana gelecek arıza, kırılma, kaybolma veya eksiklikler Yüklenici tarafından derhal giderilecek veya yenisi ile bedelsiz olarak değiştirilecektir.

**10.8.** Yüklenici, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun, ilgili yönetmelik, tebliğ ve diğer mevzuata tam uygun şekilde üretim yapmakla yükümlüdür.

**10.9.** Yüklenici, üretim alanlarında kullandığı doğalgaz, elektrik ve su tüketim giderlerini tam ve eksiksiz olarak İdare'ye ödemekle yükümlüdür.

**10.10.** İdare, gıda maddelerinin pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra herhangi bir zamanda kontrolünü yapma yetkisine sahiptir. Yüklenici bu denetimlere tam iş birliği ile katılmak zorundadır.

**10.11.** Yüklenici, işbu teknik şartnamenin ayrılmaz bir parçası olan sözleşme ve idari şartnamedeki tüm hükümleri koşulsuz kabul, beyan ve taahhüt eder.

## **XI. GIDA GÜVENLİĞİ**

**11.1.** Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne aykırı herhangi bir gıda bileşeni veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler kesinlikle üretimde kullanılamaz.

**11.2.** Gıda maddeleri ile gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler; depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma aşamalarında hijyen ve gıda güvenliği kurallarına uygun olarak korunmak zorundadır.

**11.3.** Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.

**11.4.** Yemek yapımında kullanılan tüm gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde; ürünün niteliğini, varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren, Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunması zorunludur. Etiketsiz, belgesiz ve menşei belirsiz hiçbir ürün kullanılmayacaktır.



**11.5.** Gıda maddeleri ile toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler kesinlikle birbirinden ayrı yerlerde ve uygun etiketleme yapılarak muhafaza edilmelidir. Yanlış depolama ve bulaşma riskinden doğacak tüm sorumluluk Yüklenici'ye aittir.

**11.6.** Gıda atıkları ve diğer atıklar, birikmeye sebebiyet vermeyecek şekilde düzenli olarak ortamdaki uzaklaştırılmalı; gıda üretim ve tüketim alanlarında doğrudan veya dolaylı bulaşmaya yol açmaları kesinlikle engellenmelidir.

**11.7.** Gıda hazırlama, işleme ve sunum işlemleri gıdaya her türlü bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalıdır. Ambalajlama ve paketleme işlemlerinde kullanılacak malzemelerin temiz, hijyenik, gıda ile temasa uygun ve güvenli olması zorunludur.

**11.8.** Yüklenici tarafından kullanılacak tüm gıda maddeleri, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni alınmış olmalıdır. Ayrıca kullanılacak ürünler;

- Türk Gıda Mevzuatına,
- Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne (GMT),
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına

uygun olmak zorundadır.

**11.9.** İdare, gıda güvenliği ile ilgili her aşamada numune alma, analiz yaptırma ve denetim hakkına sahiptir. Uygunsuzluk tespit edilmesi halinde, ilgili ürünler derhal kullanım dışı bırakılır, maliyet ve sorumluluk Yüklenici'ye aittir. Tekrarlayan uygunsuzluklarda ise İdare, sözleşmeyi feshetme hakkını saklı tutar.

## **XII. YEMEKLERİN GRUPLARI, PORSİYONLARI VE SERVİSLERİYLE İLGİLİ HÜKÜMLER**

### **Yemek Grupları**

Yemek grupları çorba grubundan: en az 2 çeşit çorba, ana yemek grubundan; 3 çeşit (kırmızı et – beyaz et – sebze) ,diğer gruplardan; en az 2 çeşitten oluşacak olup, yemek gruplarının porsiyon ölçüleri veya gramajları (çiğ malzemeler üzerinden) İdarenin Ek -3 belirttiği şekilde olacaktır.

### **Kahvaltı :**

|   | Pazartesi                      | Salı                             | Çarşamba                       | Perşembe                    | Cuma                                 | Cumartesi                      | Pazar                                      |
|---|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 | Menemen<br>150 gr              | Yağda<br>Yumurta 1<br>adet L Boy | Patates<br>Kavurması<br>150 gr | Açma/Poğaç<br>1 adet        | Haşlanmış<br>Yumurta 1<br>adet L Boy | Börek<br>Çeşitleri<br>120 gr   | Sosisli<br>Patates<br>Kızartması<br>150 gr |
| 2 | Beyaz<br>Peynir 40<br>gr       | Labne<br>Peynir 40<br>gr         | Kaşar<br>Peyniri 40<br>gr      | Üçgen<br>Peyniri 12,5<br>gr | Beyaz<br>Peynir 40<br>gr             | Krem<br>Peynir 20<br>gr        | Krem<br>Peynir 20<br>gr                    |
| 3 | Siyah/Yeşil<br>Zeytin 30<br>gr | Siyah/Yeşil<br>Zeytin 30<br>gr   | Siyah/Yeşil<br>Zeytin 30<br>gr | Salam 35 gr                 | Siyah/Yeşil<br>Zeytin 30<br>gr       | Siyah/Yeşil<br>Zeytin 30<br>gr | Siyah/Yeşil<br>Zeytin 30<br>gr             |
| 4 | Reçel 20 gr                    | Mevsim<br>Söğüş                  | Reçel 20 gr                    | Bal+Tereyağ<br>20 gr        | Mevsim<br>Söğüş 100<br>gr            | Reçel 20 gr                    | Helva 20 gr                                |
| 5 | Ekmek                          | Ekmek                            | Ekmek                          | Ekmek                       | Ekmek                                | Ekmek                          | Ekmek                                      |



|   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 6 | Çay/Bitki<br>Çayı | Çay/Bitki<br>Çayı | Çay/Bitki<br>Çayı | Çay/Bitki<br>Çayı | Çay/Bitki<br>Çayı | Çay/Bitki<br>Çayı | Çay/Bitki<br>Çayı |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|

Yemeklerin hazırlanmasında kullanılacak oranlar aşağıdaki şekilde uygulanacaktır:

- **Etli yemekler:** Çiğ yemek üzerinden %65 oranında hazırlanacaktır. Bu kapsamda kullanılan etlerin %60'ı kırmızı et, %40'ı beyaz et şeklinde dağıtılacaktır.
- **Sebzeli yemekler:** Çiğ yemek üzerinden %35 oranında hazırlanacaktır.

Gramaj ve malzemelerin kullanımına ilişkin detaylı bilgiler için Ek 3: Yemeklerde Kullanılacak Malzemelerin Evsafı bölümü esas alınacaktır.

Yüklenici, belirtilen porsiyon ölçüleri ve gramajlara kesinlikle uymakla yükümlüdür. Bu hükümlere uyulmaması halinde İdare, uygun cezai müeyyideyi uygulama hakkına sahiptir. Cezai müeyyide uygulanması durumunda, ilgili miktar veya gramaj sapmaları belgelendirilerek hakedişten kesinti yapılacaktır.

### 1. Grup (çorba) Yemekler:

**Çorbalar;** Mercimek çorbası, ezogelin çorba, düğün çorbası, yayla çorbası, pirinç çorba, sebze çorba, Arap aşı çorba, brokoli çorba, terbiyeli tavuk çorba, tarhana çorba, oba çorba, Abant çorba, Kafkas çorba vb. haftanın her günü verilecektir.

### 2. Grup Yemek (Ana Yemek) :Etli Yemekler

- 1) **Kebaplar:** Bahçıvan, Tas Kebabı, Çiftlik Kebap, İslim Kebap vb.
- 2) **Parça etli yemekleri:** Ankara tava, Et haşlama, Et kızartma, et döner vb.
- 3) **Köfteler:** İzmir Köfte, Dalyan Köfte, Kadınbudu köfte, Sulu Köfte vb.
- 4) **Etli sebze yemekleri:** Taze fasulye, bezelye, bamya vb.
- 5) **Kıymalı yemekleri:** Mantı, kıymalı karnabahar, fırında patates vb.
- 6) **Beyaz Et Yemekleri:** Tavuk, balık, hindi vb. Bu gruptaki yemeklerin çeşidine göre; söğüş sebze, haşlama sebze, püre, patates kızartması vb. garnitür verilecektir.
- 7) **Haftanın bir günü;** Kebaplar (Dana ve kuzu) ( Tas kebabı, Orman kebabı, Et sote, Haşlama, Beğendili kebab, İslim kebabı, Rosto et, Kuzu kızartma, Şehriyeli güveç vb.)

Haftanın bir günü; Köfteler;(Kuru köfte, İzmir köfte, Rosto köfte, Fırın köfte, Terbiyeli köfte, Kadınbudu köfte, vb.)

Haftanın iki günü; Baklagiller, sebze yemekleri( Kuru fasulye, Nohut, Bezelye, Etli taze fasulye, Patlıcan musakka, Karnıyarık, Etli biber dolma, Etli kabak dolma, Etli karnabahar, Patates oturtma, Etli türlü vb.)veya beyaz etli yemekler. Haftanın bir günü; Beyaz etli yemekler( piliç, hindi, balık) (Piliç haşlama, Fırın piliç, Şnitzel, Piliç sote, Piliç külbastı, Piliç Topkapı, Hindi sote, Hindi rosto, Balık (Alabalık, Çupra ve Levrek)

### 3. Grup Yemek: Pilavlar, Makarnalar, börekler, kızartmalar ve zeytinyağlılar.

- 1) **Pilavlar ve Makarnalar:** Pirinç pilavı, bulgur pilavı, iç pilav, gökçesu pilavı, peynirli makarna vb.
- 2) **Börekler:** Su böreği, kol böreği vb.



- 3) Zeytinyağlılar: zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı dolma, sarma, Enginar, zeytinyağlı kereviz
- 4) Sebze kızartmaları: biber kızartma, patlıcan kızartma, patates kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma vb. (yoğurtlu veya domates soslu )
- 5) Pilaki ve piyazlar: Barbunya pilaki, kuru fasulye piyazı, yeşil mercimek piyazı vb. Bu gruptaki yemekler çeşidine göre yoğurtla servis edilebilecektir. Haftanın her günü verilecektir.

#### **4. Grup Yemek (Tatlılar, Meyveler, Salatalar ve İçecekler)**

- 1) Sütlu Tatlılar: Sütlaç, keşkül, sup dondurma vb.
- 2) Şerbetli tatlılar: Baklava, kadayıf, tulumba tatlısı, şekerpare, un helvası, yaz helvası, tahin helvası
- 3) Taze mevsim meyveleri
- 4) Salatalar: Patates salatası, kısır, yoğurtlu kereviz salatası, mevsim salata, haşlanmış sebze karnabahar, brokoli, havuç salataları vb.
- 5) Kompostolar: Vişne, ayva, erik, elma vb.
- 6) Paket Ayran, paket yoğurt, cacık vb.

Bu gruptaki yemekler çeşidine göre haftanın her günü verilecektir. Belirtilenler için, seyrek dağıtımı yapılan tatlı türü ürünlerde standart %75'e %25 diğer ürünler şeklinde olacaktır.

(Örn:200 porsiyon yemekte, en az 150 porsiyon tatlı, 50 porsiyon alternatif şeklinde)

#### **5. Her Ay 1 Defa Özel Menü Verilmesi:**

- Aylık menülerde 1 gün özel menü olarak ayrılacaktır. Özel menülerde yöresel lezzetler, açık büfe kahvaltı, Dünya mutfaklarından lezzetler, Fastfood yemekler gibi farklı konseptlerde yemek sunulacaktır.
- Her aylık menüde, 1 gün et döner, 1 gün tavuk döner verilecektir. Bu menülerin olduğu günlerde sadece vejetaryen yemek alternatif olarak sunulacaktır.
- Yaz aylarında, (15 Haziran –15 Eylül tarihleri arasında) tavuk döner, kıymalı yumurta, pilaki ve balık risk taşıdığından verilmeyecektir.

**Tabldot: 4 çeşit yemek grubundan 1'er kap yemek ve en fazla 2 adet paketli ekmek ve 1 adet kapalı bardak sudan oluşur.**

KAHVALTI: Kahvaltı programında belirtilen kahvaltı çeşitleri olacaktır.

#### **6. Toplantı, Kahvaltı Ve Kokteyl İkramlarının Verilmesi:**

- Yüklenici, Haliç Üniversitesi tarafından talep edilecek özel yemek ve kokteyl hizmetlerini vermeyi kabul eder.
- Toplantı, Kokteyl gibi organizasyonlarda ilgili birimin talebine göre aşağıdaki menülerden biri hazırlanır:

##### **a. Küçük Toplantı Menüsü:**

4 çeşit tatlı-4 çeşit tuzlu kuru pasta. Kişi başı birim fiyatı yemek bedelinin %25' i olarak fatura edilecektir.

##### **b. Küçük Toplantı Menüsü ve İçecek:**



4 çeşit tatlı-4 çeşit tuzlu kuru pasta ve 1 adet soğuk içecekten oluşur. Uygulanacak kişi başı birim fiyatı yemek bedelinin %40'ıdır.

**c. Standart Toplantı Menüsü:**

4 çeşit tatlı-4 çeşit tuzlu kuru pasta, 1 adet mini pizza, 1 adet mini saçaklı sandviç, 1 mini poğaç, 1 dilim kek, 1 adet 330 ml kutu gazlı/gazsız karışık soğuk içecekten oluşur. Uygulanacak kişi başı birim fiyatı bir yemek bedelinin %75' i olacaktır.

**d. Büyük Toplantı Menüsü:**

Standart Toplantı Menüsünün üzerine tatlı, 2 çeşit kanepe, 1 adet ekler pasta, 1 adet tartolet vb. ilaveleri ve miktarların artırımını içeren seçenektir.

- Uygulanacak olan birim fiyat kişi başı bir yemek bedeli olacaktır.

**e. Meyve Tabakı Menüsü:**

- Mevsimine göre 4 çeşit meyveden oluşur. Her bir meyve boyutuna göre 1/2 veya 1 adet verilecektir. Uygulanacak olan kişi başı birim fiyatı yemek bedelinin %30' u olacaktır.
- Yukarıdaki menülere ilave olarak yaş pasta talep edilmesi halinde fiyatlandırma kişi başı yemek bedeli olacaktır.
- Haliç Üniversitesi gerektiğinde menü içeriklerinde değişiklik yapma hakkına sahiptir.

**7. Sabah saatlerinde yapılan toplantılarda kahvaltı menüsü talep edilmesi halinde aşağıdaki menülerden biri hazırlanır:**

**a. Standart Kahvaltı Tabakı:**

Beyaz peynir, kaşar peyniri, siyah zeytin, yeşil zeytin, tereyağı, bal, reçel, haşlanmış yumurta, domates, salatalık, 1 simit, 1/2 poğaç, 1/2 açma.

Uygulanacak olan birim fiyat kişi başı bir yemek bedeli olacaktır. Menüye ek su böreği veya menemen istenildiğinde kişi başı birim fiyatı yemek bedelinin %20' si olacaktır.

**b. Zengin Kahvaltı Menüsü:**

Standart kahvaltı tabağına ek olarak su böreği, menemen, kaymak, salam, tulum peyniri, dil peyniri, krem peynir, kakaolu fındık kreması vb. ilave edilir.

Uygulanacak olan birim fiyat kişi başı iki yemek bedeli olacaktır.

Yüklenici, bu işler için yeteri düzeyde özel giysili garson eleman görevlendirecektir. Yüklenicinin hizmet kalitesini yükseltmek için yapacağı öneriler ilgili ünite ile mutabakatına istinaden yürürlüğe girer.

**8. İftar organizasyonu**

Ramazan ayında talep edilen iftar yemeği organizasyonları için iftar menüsü hazırlanacaktır. Yemekler masaya servis şeklinde sunulacak ve yeterli sayıda VIP garsonu görev alacaktır. Organizasyonun kişi sayısına göre Yüklenici yeterli sayıda garson bulunduracaktır. İftar menüsü şu çeşitlerden oluşacaktır:

- İftar tabağı (Zeytin, hurma, peynir, bal-reçel)
- 1 adet çorba
- 1 adet ara sıcak



- 1 adet ana yemek (kırmızı et yemeği, pilav vb. eşliğinde servis edilecek)
- 1 adet zeytinyağlı/meze
- 1 adet salata
- 1 adet tatlı
- 1 adet içecek

Yüklenici, bu işler için yeteri düzeyde özel giysili garson eleman görevlendirecektir. Yüklenicinin hizmet kalitesini yükseltmek için yapacağı öneriler ilgili ünite ile mutabakatına istinaden yürürlüğe girer.

İftar organizasyonu için masa örtüleri, alan süslemelerini yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Süslemeler konusunda Haliç Üniversitesinin İlgili yetkililerinden onay alınacaktır.

İftar yemeği ücreti yemek bedelinin 1,5 katı olacaktır.

### **Yemeklerin Servise Hazırlanması**

- Öğlen yemekleri idarenin belirlemiş olduğu yemek dağıtım saatinden önce idarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni / gıda mühendisi veya muayene ve kabul komisyonu tarafından kontrol edilmek üzere hazır bulundurulacaktır. Öğlen yemeği kalite kontrolü, en geç saat 11.00' da yapılacak, yemekler istenilen özellikte (renk, koku, tat, görünüş) olmadığı takdirde eşdeğer yemek o güne yetişecek şekilde yüklenici tarafından temin edilecektir.
- Hazırlanan yemeklerin kontrol ve muayenesi yemeklerin hazırlanması aşamasından başlar. Hazırlanan yemekler mutfaktan sorumlu diyetisyen / gıda mühendisi veya muayene ve kabul komisyonu tarafından kontrol edilip, servise uygunluğu belirlendikten sonra servise sunulur.
- Dağıtılmadan önce idarece yemeklerin muayenesi yapılarak, günlük yemekler “ Dağıtım hazır yemek ve yiyecek kontrol çizelgesine işlenecek ve imzalanacaktır. Uygun olmayan yemeğin telafisi yüklenici tarafından sağlanacaktır.
- Yüklenici, yemeklerde porsiyon başına kullandığı malzemeleri, haftalık olarak ya da istenildiği zamanlarda idareye ibraz etmek zorundadır. İdarenin diyetisyenleri veya personeli tarafından gıda maddelerinin, yemeklerde kullanılması gereken miktarlarını gösteren “ürün görsel reçeteler” aylık onaylı yemek listesi ile birlikte yüklenici firmaya teslim edilecektir.
- İdarenin diyetisyeni ya da görevli personeli tarafından da önceden haber verilmeksizin ayrıca numune alınabilecek ve analize gönderilebilecektir. Her iki durumda da analiz ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Şahit numuneler, yapılan analizler sonucunda uygun olmadığı rapor edildiği takdirde idare tarafından yüklenici firma hakkında cezai işlem uygulanacaktır.
- Yemeklerde pişirilmek üzere kullanılacak su, arıtılarak kullanılacaktır.
- Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ve bu gıda maddelerinin konulduğu ekipmanlar, Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü (TSE) Standartlarına, Teknik şartnamemizde belirtilen standartlara, şartlara ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

### **XIII. HİZMETE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER:**

13.1. Yüklenici; belirtilen saatler içerisinde düzgün ve kaliteli yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür.





- 13.2. Yüklenici yemek hizmeti ve gıda konularında halen yürürlükte bulunan veya ihale süresince çıkarılacak kanun, yönetmelik, tüzük vb. mevzuatına uygun tedbirleri almak zorundadır.
- 13.3. Yemekhanelerde olabilecek her türlü kaza yangın vb. sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde yüklenici firma bu hizmeti idareye göstereceği kendi iş yerlerinde diyetisyen, gıda mühendisi veya gözetmen aşçı gözetiminde üretip hizmetin devamlılığını sağlamakla yükümlüdür.
- 13.4. Yüklenici; yemek servisi yapılan salonlarda porsiyon gramajlarına uygun şekilde hazırlanmış günün menüsünü örnek olarak hazırlayıp, yemekhaneye gelen herkesin görebileceği şekilde sergilemek zorundadır.
- 13.5. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde personelin uğradığı maddi manevi bütün zararlar ve tazminatlar yasal faizleri ile birlikte yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 13.6. İdare gerektiğinde teknik şartnamede belirtilen koşulların gerçekleşip gerçekleşmediği hususunda denetimler yapabilir.
- 13.7. 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 yaptıracaktır. Aksi takdirde idare tarafından yaptırılarak bedeli hak edişinden düşülecektir.

#### **XIV. PİŞİRİLEN YEMEKLERİN KALİTE KONTROLÜ:**

- 14.1. Yüklenici, yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonuna azami özen göstermek ve besin maddelerinin kaybını en düşük düzeyde tutmakla yükümlüdür.
- 14.2. Yemeklerin kalite kontrolü, İdare tarafından görevlendirilecek gözetmen aşçı ile Yüklenici'nin diyetisyeni veya gıda mühendisi tarafından birlikte yapılacaktır.
- 14.3. Kalite kontrolü yapılan yemek türleri, İdare ve kalite kontrol ekibi tarafından uygun görüldüğü takdirde servise sunulacaktır. Uygun bulunmayan yemekler servise çıkarılamaz; bu yemekler derhal ayrılarak uygun şekilde bertaraf edilecektir.
- 14.4. Muayene ve kabul işlemleri, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu ve ilgili "Hizmet Alımları Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik" esaslarına uygun olarak yürütülecektir.

Yüklenici, İdare'ye karşı teknik şartnamede belirtilen tüm yükümlülüklerini eksiksiz yerine getirmekle yükümlüdür. İhlal veya uygunsuzluk durumunda, İdare gerekli uyarı, cezai müeyyide ve hakediş kesintisi uygulama hakkına sahiptir; tekrarlanan ihlallerde Sözleşme feshi yetkisi saklıdır.

#### **XV. YEMEKLERİN DAĞITIMI:**

- 15.1. Hazırlanan sıcak yemekler +65°C'nin üzerinde, soğuk yemekler ise +4°C ile +10°C arasında olacak şekilde servis edilmelidir. Bu sıcaklık değerlerinin sağlanmamasından doğacak tüm sorumluluk Yüklenici'ye aittir
- 15.2. Mutfaklarda pişirilen yemeklerin yemekhanelere dağıtımı sırasında, ısı koruyucu özellikte yemek taşıma kabı (thermobox) ve paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır.
- 15.3. Yüklenici, yemeklerin dağıtımı sırasında günlük sıcaklık kontrollerini yapmak ve bu kontrolleri resmî kayıt altına almak zorundadır. Bu kayıtlar İdare'nin talebi üzerine derhal ibraz edilecektir.



**15.4.** Sıcaklık kontrolleri ve dağıtım standartlarına uyulmaması durumunda, İdare uyarı, cezai müeyyide ve hakedişten kesinti uygulama hakkına sahiptir. Tekrarlayan uygunsuzluklar sözleşmenin feshi gerekçesi oluşturur.

#### **XVI. GIDA İLE İLGİLİ HÜKÜMLER:**

**16.1.** Bütün gıda ürünlerinin üzerinde aşağıdaki bilgiler zorunlu olarak bulunacaktır:

- “Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Sicil ve Üretim İzni” ibaresi ve belgesi,
- “Bakanlığın ... tarih ve ... sayılı izni ile üretilmiştir.” ibaresi ve belgesi,
- İmal tarihi ve son kullanma tarihi,
- Üretici firma adı ve açık adresi,
- Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu belirten ibare,
- Depolama şartları ve besin içeriğine ait bilgiler.

**16.2.** Kırmızı etler yalnızca dana veya koyun eti olabilir. Porsiyon hesabında gramajlar kemiksiz et üzerinden hesaplanacaktır. Kırmızı ve kanatlı etler, balıklar veya diğer hayvansal ürünler, taşınırken soğuk zincir kırılmadan, frigorifik taşıyıcı sistemler kullanılarak güvenli şekilde taşınacaktır.

**16.3.** Tek tırnaklı hayvan etleri, ithal etler, domuz ürünleri ve mamulleri kesinlikle kullanılmayacaktır.

**16.4.** Tüm gıda maddeleri ambalajlı ve paketli olmalı; raf ömrü bitmiş ürünler veya uygun şekilde muhafaza edilmemiş, bozulmuş, bombe yapmış, vakumu atmış, patlamış veya delinmiş paketli ürünler kullanılamaz, tüketime sunulamaz.

**16.5.** Kullanılacak sıvı ve katı yağlar: çiğit (pamuk) yağı, kanola yağı, palm yağı ve bitkisel karışım yağları hiçbir şekilde kullanılmayacaktır. Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak yağlar, EK-2 şartnamesinde belirtilen birinci sınıf ayçiçeği yağı, zeytinyağı ve margarin olmalıdır.

**16.6.** Sebze ve meyveler, klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı veya sirke kullanılarak dezenfekte edilecek ve iyice yıkanacaktır.

**16.7.** Pişirilen yemekler renk, kıvam, koku ve tat açısından belirtilen niteliklerde olmalıdır. Salata ve soğuk yemeklerde zeytinyağı; pilav ve makarnalarda ayçiçeği yağı veya margarin kullanılacaktır. Yemeklerde rafine edilmiş iyotlu tuz kullanılacaktır. Kimyasal katkı maddeleri (ör. lezzet artırıcı, bulyon vb.) kullanılmayacaktır.

**16.8.** Ürün çeşitliliğini artırmak amacıyla gerektiğinde dondurulmuş ürün kullanılabilir. Bu ürünler Türk Gıda Kodeksi ve TSE standartlarına uygun olmalı ve tedarikinde soğuk zincir korunmalıdır. İdarenin teknik şartnamede izin vermediği malzemelerin depolanması veya kullanılması durumunda İdare cezai müeyyide uygulama hakkına sahiptir.

**16.9.** Ekmekler, öğrenci, akademik ve idari personel yemekhanesinde:

- 50’şer gramlık paketlerde, kişi başı iki adet,
- Buğday ve kepekli unlardan,
- Yemekhane kapasitelerine göre belirlenen sayılarda,
- Ambalajlı şekilde teslim edilecektir.

Talep edilmesi durumunda, tuzsuz ekmek 50 gramlık paketlerde ayrıca sağlanacaktır.



**16.10.** Yüklenici, Denetim ve Muayene Komisyonu gözetiminde, olası gıda zehirlenmelerinde veya idarenin talebi doğrultusunda, günlük çıkan yemeklerden her bir üründen 200 ml veya 200 g steril numune alacaktır.

- Numuneler 72 saat boyunca derin dondurucuda uygun koşullarda saklanacaktır.
- Numune alma, Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Numune Alma Esasları'na uygun olarak yapılacaktır.
- Numune saklama kapları tek kullanımlık, steril olacaktır.
- Saklama süresi sonunda numuneler, muayene ve kabul komisyonu gözetiminde imha edilecektir.
- Numuneler, gerekirse İdarenin talebiyle yetkili laboratuvara gönderilerek tetkik ve tahlilleri yaptırılacaktır. Tüm masraflar Yüklenici'ye aittir.

**16.11.** Sütli tatlıların servisinde:

- Saklama ve ısı kontrolüne dikkat edilecektir,
- Tedarik ediliyorsa üretim zamanı, son kullanma tarihi ve tazeliği mutlaka kontrol edilecektir.

## **XVII. TEMİZLİK İLE İLGİLİ HÜKÜMLER**

**17.1.** Yüklenici, bünyesinde çalıştırdığı personelin kıyafetlerinin günlük temizliğini yapmakla yükümlüdür. Ayrıca, yemekhanelerde (varsa) kullanılan masa örtüsü, perde vb. malzemelerin bakım, temizlik ve ütüsü Yüklenici tarafından yapılacaktır.

**17.2.** Yemekhanelerde kullanılan servis araç-gereçleri ve mutfak malzemeleri, personel tarafından temizlenecek; bulaşıklar bulaşık makinelerinde yıkanacaktır. Bulaşık makineleri için gerekli deterjan, tuz ve parlaticılar Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

**17.3.** Mutfak ve yemekhaneler, haftalık temizlik programına uygun olarak Yüklenici tarafından temizlenecek; fayans, dolap, evye ve diğer yüzeylerin temizliği uygun temizlik ve dezenfektan ürünleri ile yapılacaktır. Öğlen yemek servisinden sonra yerler, tezgâhlar ve fayanslar düzenli olarak temizlenecektir. Temizlik malzemeleri TSE, ISO 9001-9002 belgesine ve T.C. Sağlık Bakanlığı onayına sahip ürünlerden seçilecektir.

**17.4.** Mutfaklarda temizlik sürekli yapılacak; fayanslar, davlumbazlar, ocaklar vb. uygun temizlik ürünleri ve dezenfektanlarla temizlenecektir.

**17.5.** Mutfak ve yemekhanelerde çift kovalı baskı arabaları ve kapaklı çöp kovaları bulundurulacak, çöp kovalarında poşet takılı olacak ve işyerinde yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü bulunacaktır.

**17.6.** İşyerinde hijyen kontrol programları uygulanacak; kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenerek ilgili bölümlere asılacak, yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir. Günlük çalışmaların bitiminden sonra gıda maddelerinin işlendiği ortam, zemin, kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar temizlenecektir.

**17.7.** Firma, hizmet verilen yerleşkelerde rögarlarda (bakım ve onarım), yağ filtrelerinde tıkanıklıkları haftada en az bir kez temizleyecek ve oluşabilecek problemleri giderecektir. Filtrelerde kötü koku ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler kullanılacaktır. Sözleşme sonunda kanalizasyon sistemi aynı temizlikte İdare'ye teslim edilecektir.

**17.8.** Lavabolara sıvı sabunluk takılacak ve sürekli dezenfektanlı sıvı sabun bulundurulacaktır. El kurutma işlemi için peçetelikler veya el kurutma makineleri sürekli kullanılabilir durumda tutulacaktır.



**17.9.** Kullanılacak tüm temizlik malzemeleri Yüklenici tarafından temin edilecek; sağlık ve hijyen kurallarına uygun olacak, TSE/TSEK belgeli veya CE işaretli ürünler tercih edilecektir. İdare, malzemelerin uygunluğunu, depolanmasını ve kullanımını denetleme hakkına sahiptir.

**17.10.** Temizlik işleri İdare'nin belirlediği programa uygun olarak yapılacaktır. Kullanılan deterjan, kimyasal veya dezenfektanlar gıda endüstrisine uygun olmalı ve Muayene ve Denetim Komisyonu tarafından onaylanmalıdır. Temizlik sırasında gıda maddesinin kirlenmesi veya bulaşması önlenmelidir.

**17.11.** Temizlik sonrası malzeme, alet ve ekipman mümkün olduğunca çabuk kurutulacak; kullanılan araç ve gereçler yıpranmamış ve temiz olmalıdır. Temizlik talimatlarında deterjan tipi, konsantrasyonu, sıcaklık, süre ve sıklık açıkça belirtilmeli; etkinliği belirlenen periyotlarda ölçülüp kayıt altına alınacaktır.

**17.12.** Yemek servisi sonrası tepsiler, taşıma arabalarında biriktirilip etrafa bulaşmadan toplanacaktır. Self servis tepsileri kurallara uygun şekilde yıkanacaktır. Bu aşamalarda oluşacak kırılma veya kaybolmalardan Yüklenici sorumludur.

**17.13.** Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanacak, üretim alanlarından bulaşmayı önleyecek şekilde ayrı tutulacaktır. Yemekhanelerde pedallı, kapaklı ve sızdırmaz çöp kovaları kullanılacaktır. Katı atıkların toplanması ve uzaklaştırılması Çevre Kanunu ve Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına uygun yapılacaktır.

**17.14.** Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri önceden temizlik planı ile İdare'ye bildirilecektir. Dezenfeksiyon sonrası temizlik, ilacın etki süresi geçmeden yapılmayacaktır. Yüklenici, hijyen kontrol programlarını uygulayacak ve İdare tarafından onaylandıktan sonra uygulanacaktır.

## **XVIII. MERKEZ YEMEKHANE İŞLETMESİ, SERVİS DÜZENİ VE TEMİZLİĞİ**

**18.1.** Pencere ve benzeri açık alanlar, kirlenmeye izin vermeyecek şekilde temizlenecek; pencere eşikleri raf olarak kullanılmayacaktır. Kapı ve pencereler, sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde tasarlanacak; kafes kullanımı durumunda ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir nitelikte olacak ve düzenli bakımı yapılacaktır.

**18.2.** Merdivenler, asansör kabinleri, boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar, gıda maddelerinin kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olacak; düzenli temizlik, bakım ve onarımları Yüklenici tarafından yapılacaktır.

**18.3.** Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek şekilde uygun ayırma düzeni sağlanacak; geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulacaktır. Tesis içinde uygun noktalarda uyarıcı ve bilgilendirici yazılar yer alacaktır.

**18.4.** Tesiste, ellerin hijyenik olarak yıkanması ve kurulması için yeterli sayıda lavabo bulunacak; lavabolarda sabun, kağıt havlu ve dezenfektan gibi malzemeler sürekli sağlanacaktır.

**18.5.** İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunacak; aydınlatma yeterli olacak ve gün ışığı seviyesine eşdeğer olacak şekilde sağlanacaktır.

**18.6.** Mutfakta ürün ve işlem ihtiyacına göre sıcaklık ve nem kontrolü yapılacak; toz oluşumunu önleyecek, kirli havayı değiştirecek mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi bulunacaktır. Havalandırma açıklıkları, kolay sökülebilir ve aşınmaya dayanıklı malzemeden yapılmış koruyucu ızgaralarla donatılacaktır.

**18.7.** Ampuller kırılmalara karşı korunaklı olacak; mutfak alanındaki sıcaklık, üretilen ürüne uygun tutulacaktır. İşletmede ısıdan kaynaklanan buharlaşmayı önleyecek havalandırma yapılacaktır, havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olacaktır.



## **XIX. YÜKLENİCİNİN MERKEZ YEMEKHANE VE İDAREYE AİT YEMEK DAĞITIM YERLERİNDE ZARARLI HAŞERELERLE MÜCADELE YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

**19.1.** İşyerinde etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü bulunacaktır. Zararlı mücadele, program dâhilinde düzenli olarak yürütülecek; tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları işletme içi yerleşim planına uygun şekilde sürekli kontrol altında tutulacaktır. Kullanılan kapanlar, elektrikli sinek tutucular ve diğer fiziksel önlemler düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri ile desteklenecek ve tüm işlemler kayıt altına alınacaktır.

**19.2.** Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksin etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.

**19.3.** İşyerinde akvaryum canlıları dışında, gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmayacaktır. İdareye ait yemek dağıtım yerlerinde periyodik zararlı mücadele, Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik'e uygun olarak Yüklenici tarafından yapılacak ve ilgili raporlar İdare'ye düzenli olarak teslim edilecektir.

**19.4.** Belirtilen tüm faaliyetler ve bunlara ilişkin masraflar Yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici, İdare'nin kontrol ve denetim taleplerine derhal uymakla yükümlüdür.

## **XX. İŞYERİNDE KULLANILACAK SU VE BUZ**

**20.1.** Su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda, Yüklenici gerekli tüm önlemleri almak ve hizmetin aksamasını önlemekle yükümlüdür.

**20.2.** Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalıdır. Buz, işletme içinde hijyen kurallarına uygun şekilde depolanacak ve taşınacaktır.

**20.3.** Yüklenici, İdare'nin talebi doğrultusunda su ve buz kullanımını denetleme ve gerektiğinde numune alma hakkına sahiptir. Bu hükümlere uyulmaması durumunda İdare, cezai müeyyide uygulama ve hizmetin durdurulmasını talep etme hakkına sahiptir.

## **XXI. PERSONEL HİJYENİ**

**21.1.** İşletmede personel hijyeninden sorumlu, bu konuda eğitim almış bir görevli bulunacak ve görevlinin ismi İdare'ye bildirilecektir.

**21.2.** Gıdalarla taşınabilecek hastalık belirtileri gösteren (sarılık, ishal, kusma, ateş, boğaz ağrısı, burun/göz/kulak akıntısı vb.) veya taşıyıcısı olabileceği şüphelenilen personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesi engellenecektir. Yara, çiban gibi geçici cilt problemleri olan personelin, gıda ile doğrudan veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde uygun önlemler alınacaktır.

**21.3.** Personel, kişisel temizlik kurallarına uyacaktır. Gıda hazırlama ve depolama alanlarında sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir. Çalışanlar kolay temizlenebilir, tercihen açık renkli, başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz kıyafetler giyecek; kıyafetlerin sürekli temizliği sağlanacaktır.

**21.4.** Gıda hazırlama ve dağıtım alanında çalışan personel takı, saat ve aksesuar takmayacak; bıyık ve sakal bulunmayacak, saç ve kollar bulaşmayı engelleyecek şekilde örtülecek; üretim alanına girmeden önce eller temizlenip dezenfekte edilecektir.

**21.5.** Dışarıdan alanlara girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulacaktır. Personelin kişisel eşya ve giysileri üretim alanına konulmayacaktır.



**21.6.** Tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektanlı sıvı sabun ve el kurutma için kağıt havlu veya el kurutma cihazı bulunacaktır.

**21.7.** Yemek dağıtım personeli; bone, beyaz düğmesiz cepsiz çalışma kıyafeti, beyaz pantolon, koruyucu beyaz önlük, beyaz çorap ve kapalı beyaz terlik giymek zorundadır.

**21.8.** Bulaşıkçı; İdarenin belirlediği renkte kaliteli kumaştan yapılmış kıyafet, diz boyu çizme ve suya dayanıklı naylon önlük giymek zorundadır.

**21.9.** Üretim ve dağıtım sırasında çalışan personel aşağıdaki kurallara uymak zorundadır:

- Tüm personelin kıyafetleri birbirine uygun ve standart olacaktır.
- Bone, maske ve kolluk takılacaktır.
- Eldiven kullanılacaktır.
- Yemek dağıtım sırasında bone ve maske takılacaktır.
- Tırnaklar kısa ve temiz tutulacaktır.
- Kolye, madalyon, künye, rozet, halhal, bilezik vb. takılmayacaktır.
- Erkek personel günlük sakal tıraşı olacak; saçlar düzenli kesilecektir.
- Gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı yerlerde yiyecek, içecek tüketilmeyecek ve sigara içilmeyecektir.
- Günlük giysiler ve diğer eşyalar, gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı veya ekipmanların yer aldığı alanlarda bulunmayacaktır.

**21.10.** Yüklenici, İdare'nin personel hijyenini her zaman denetleme ve uygunsuzluk durumunda düzeltme veya personele müdahale etme hakkına sahiptir.

## **XXII. SIVI ATIK VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI**

**22.1.** Katı ve sıvı atıklar, üründe koku, bulaşma ve hijyen sorununa yol açmayacak şekilde depolanacak ve ilgili mevzuata uygun olarak uzaklaştırılacaktır.

**22.2.** Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipmanlar tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalı, üzerleri işaretlenmeli ve gıda hazırlamayı etkilemeyecek yerlerde bulundurulacaktır. Gıda üretim alanlarında kullanılmayacaktır.

**22.3.** Yemek hizmeti verilen tüm mutfakların kanalizasyonları, mutfaktan çıkan yağlı atıklar nedeniyle tıkanırsa, Yüklenici kanalizasyonu tam randımanlı çalışacak şekilde temizlemekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda kanalizasyon, aynı temizlikte ve tutanakla teslim edilmelidir.

**22.4.** Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim sürecinde oluşan bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde toplanması ve kontrol altında tutulması Yükleniciye aittir. Bu süreç Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği ve ilgili mevzuata uygun yürütülecektir.

**22.5.** Atık yağlar sadece lisanslı geri kazanım tesislerine veya geçici depolama izni olan toplayıcılara teslim edilecektir; başka kişi veya kuruluşlara satılamaz.



### **XXIII. MERKEZ YEMEKHANE VE HİZMETİN İFA YERİ; TEKNİK DONANIM, ALET VE EKİPMAN**

- 23.1.** İşletmede kullanılan tüm alet, ekipman ve teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz vb. maddelere dayanıklı, gıdaya bulaşmayı önleyici olmalı ve bakım kayıtları tutulmalıdır. Ekipman tasarımı işleme, temizlik ve güvenliğe uygun olmalıdır.
- 23.2.** Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi en son teknoloji ve tercihen el değmeden yapılacak yöntemlerle gerçekleştirilecektir.
- 23.3.** Yüklenici, yemeklerin hijyenik ve besin değerlerini koruyacak şekilde üretilmesi için gerekli ekipmanı İdare onayıyla temin etmekle yükümlüdür. Ölçüm ekipmanı ve teçhizatların kalibrasyonu yapılmalı ve kayıtları tutulmalıdır.
- 23.4.** Kullanılan makine ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, gıda bulaşmasını önleyecek şekilde olacaktır.
- 23.5.** Kablo ve borular, kir, yoğuşma ve sızıntı riskine karşı üretim hattının üzerinden geçmemelidir.
- 23.6.** Arızalı ekipmanlar bilgilendirici tabela ile işaretlenecek, tamir edilecek veya üretim ortamından uzaklaştırılacaktır. Arızalı ekipmanın onarımı Yükleniciye aittir. Kullanılmayan boru ve parçalar yerden yüksekte ve ağzı kapalı tutulacaktır.
- 23.7.** Yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve dağıtımında TSE standartlarına uygun paslanmaz çelik kaplar kullanılacak; mutfakta bakır ve alüminyum malzeme kullanılmayacaktır.
- 23.8.** Yüklenici, öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlüdür. Servis kalitesinin geliştirilmesi için teknolojik eksikliklerin giderilmesi ek hak talep edilmeksizin Yüklenici sorumluluğundadır.
- 23.9.** İdare tarafından teslim edilen demirbaş ve makineler ihale bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır durumda teslim alınacaktır.
- 23.10.** Yüklenicinin son istihkakı, demirbaş teslimi gerçekleştikten sonra ödenecektir.
- 23.11.** Yüklenici, çatal, kaşık, bıçak (kağıt ambalajlı), her masada tuzluk, biberlik, kürdanlık, kapalı sürahi, su bardağı, kağıt peçete ve ekmek sepeti bulunduracaktır.
- 23.12.** Yüklenici, yemek servisinde kullanılacak tüm tabak, kase, pilav ve tatlı tabakları, servis tepsileri vb. temin etmekle yükümlüdür. Miktar, günlük yemek sayısına uygun olmalıdır.
- 23.13.** Masalarda kullanılacak örtü, İdarenin uygun göreceği şekilde Yüklenici tarafından temin edilecektir.

### **XXIV. HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN YÜKLENİCİDEN İSTENECEK BELGELER**

- 24.1.** Yüklenici firma, teklif verdiği tarih itibarıyla en az 3 farklı kurumda yerinde üretim yaparak hizmet verdiğini gösterir belge veya referans yazısını sunmak zorundadır. Bu belgeler İdare tarafından doğrulanabilir olmalıdır.
- 24.2.** Yüklenici, TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesinin aslı, noter tasdikli sureti veya idarece görülmüştür şerhi düşülen suretlerini teklif dosyası ile sunacaktır. Aslı, kontrol sonrası Yükleniciye iade edilir.
- 24.3.** Yüklenici, süresi dolmamış TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesinin aslı, noter tasdikli sureti veya idarece görülmüştür şerhi düşülen suretini teklif dosyasında sunacaktır.
- 24.4.** Teknik Şartnameye Cevap Belgesi:





- İstekliler, teklif ettikleri ürün ve hizmetlere ilişkin Teknik Şartnameye Cevap başlıklı belgeyi teklif dosyasında sunacaktır.
- Belgeyi yalnızca “okunmuştur” veya “anlaşılmıştır” gibi genel ifadelerle sunmak kabul edilmeyecektir.
- Yüklenici, belgenin her bir maddesine açıkça cevap vererek, kabul ettiğini ve yerine getireceğini belirtecektir.

## **XXV. CEZAI HÜKÜMLER**

- 25.1.** Yemekten kaynaklı besin zehirlenmesi şikâyetlerinde, klinik bulgular ve hekim teşhisi aynı doğrultuda olup, laboratuvar sonuçları ile desteklenirse, 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu’nun 25. maddesi gereği İdare zarara uğramış sayılır; sözleşme tek taraflı feshedilir ve teminat irat kaydedilir.
- 25.2.** İdare veya üçüncü şahıslara, yüklenici veya personeli tarafından verilen her türlü zarar, yüklenicinin hak edişinden kesilecektir. Gıda analizlerinde Türk Gıda Kodeksine uygunsuzluk tespit edilirse; cezai işlem uygulanır. Ceza, bir önceki gün dağıtılan porsiyon sayısının %50–100 oranında belirlenecek ve yüklenici tarafından defaten veya hak edişten mahsup edilerek ödenecektir.
- 25.3.** Yönetim tarafından oluşturulacak Muayene ve Denetim Komisyonu raporları Yüklenici için kesin delil niteliğindedir. Komisyon, ayda belirli günlerde haber vermeden denetleme yapabilir.
- 25.4.** Denetimlerde, sözleşme, teknik şartname ve Bakanlık mevzuatına uyulmadığı tespit edilirse, cezai işlem uygulanacaktır.
- 25.5.** Şartnamede yer almayan veya unutulmuş hususlarda ilgili kanunlar geçerlidir. Teknik şartname, idari şartname ve sözleşme bir bütündür.
- 25.6.** Yüklenici, SGK ve Vergi mevzuatından doğan tüm yükümlülüklerinden doğrudan sorumludur; İdareden herhangi bir talepte bulunamaz. Bu yükümlülüklerle ilişkin ödemeler, İdarenin talebi üzerine en yüksek banka faizi ile birlikte itirazsız ve defaten ödenir.
- 25.7.** Yüklenici, İdarenin alacaklarını hak edişten mahsup edebileceğini kabul eder. Yüklenici ve personeli tarafından doğan her türlü zarar nakden ve defaten tazmin edilecektir.
- 25.8.** Yüklenici, faaliyetlerinden doğan tüm resim, harç, tazminat, vergi, SGK primi ve yasal sorumluluklardan tamamen sorumludur.
- 25.9.** Yüklenicinin yükümlülükleri nedeniyle İdare ödeme yapmak zorunda kalırsa, yüklenici bu meblağı derhal, defaten ve nakit olarak ödemeyi kabul eder.
- 25.10.** Ödeme yapılmaması durumunda, İdare bu meblağı teminattan veya hak edişten keser; tekrarında sözleşmeyi fesheder.
- 25.11.** Haliç Üniversitesi tarafından tahsis edilen mahaller ve yemek araç-gereçlerinin temizlik ve ilaçlama denetiminde uygunsuzluk tespit edilirse, her gün için 100 yemek bedeli ceza uygulanır.
- 25.12.** Haliç Üniversitesi tarafından Yükleniciye tahsis edilen mahallerle, tüm yemek araç ve gereçlerinin temizliği, Haliç Üniversitesi tarafından yapılacak kontrollerde (istenilen yer ve saatte haber vermeksizin denetleme yapılabilir) temizliğin ve ilaçlamanın uygun bulunmadığı her gün başına 100 adet yemek bedeli ceza Yüklenicinin ilk istihkakından kesilir.
- 25.13.** Gıda ve soğuk hava depolarında tarihi geçmiş gıda maddesi veya ürün tespit edilirse, 300 adet yemek bedeli ceza bozulmuş, etiketsiz ve tanımsız gıda maddesi ya da herhangi bir ürün tespit edilirse



200 adet yemek bedeli ceza Yüklenicinin ilk istihkakından kesilir ve söz konusu ürünler tutanakla imha edilecektir.

**25.14.** Sarf malzemelerindeki eksilmeler Yüklenici tarafından en geç 5 gün içerisinde temin edilir. 5 gün içerisinde temin edilmeyen malzemeler 6. gün Haliç Üniversitesi tarafından fiyat gözetmeksizin alınır ve bedelinin 2 (iki)katı Yüklenicinin ilk istihkakından kesilir

**25.15.** Yemeklerden bir yabancı madde (Cam, metal, naylon ve diğer) çıkması durumunda, her seferinde 300 adet yemek bedeli Yüklenicinin ilk istihkakından kesilir.

**25.16.** Servise sunulan yemek miktarlarının Teknik Şartnamede belirtilen gramajların altında olduğunun tespiti halinde; ilk olay için 300 adet yemek bedeli ceza ve aynı ay içerisinde tekrarları halinde 600 adet yemek bedeli ceza uygulanır. (teknik şartnamedeki 2.13 Maddeli ceza yerine)

**25.17.** Yüklenici yemek üretimi ve yemek servisinde görevli personelin kılık kıyafetinin hijyen kurallarına uygunluğundan sorumludur. Mutfak ve yemekhanelerde personelin hijyen kurallarına uymadığı veya renkli eldiven, maske, kolluk vs. kullanmadığı tespit edildiği takdirde yüklenici firmaya 100 adet yemek bedeli ceza uygulanacaktır. Personelin aynı hareketi tekrarı halinde 2 katı ceza hem Yüklenici firmaya uygulanacaktır. Üçüncü defa tekrarlama halinde personelin iş akdi feshedilecektir. Kıyafeti eski, yıpranmış veya kirli olan personel tespiti halinde her personel için Yükleniciye 50 adet yemek bedeli para cezası uygulanacaktır.

**25.18.** Sözleşme ve eklerinde uyulması belirtildiği halde cezai müeyyidesi belirtilmemiş olay başına 100 adet yemek bedeli ceza Yüklenicinin ilk istihkakından kesilir.

**25.19.** Üretim alanına girişte sanitasyon ünitesini kullanmayan personele uyarı cezası verilecektir ve bu olayın ikinci kez tekrarlanması halinde personelin iş akdi feshedilecektir.

Ek 1- Talep edilen yemekhane demirbaş listesi

Ek 2- Baca-havalandırma teknik şartnamesi

Ek 3- Yemeklerde kullanılacak malzemelerin evsafı



## EK - 1

### YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ

#### SERVİS

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| • KUVER ÜNİTESİ                      | 4 ADET   |
| • BENMARI                            | 4 ADET   |
| • SALATA TEŞHİR ÜNİTESİ ( 8 ) SOĞUK  | 4 ADET   |
| • KULE TİPİ TEŞHİR ÜNİTESİ SOĞUTMALI | 4 ADET   |
| • NÖTR SERVİS KASA TEZGAHI           | 4 ADET   |
| • İSTİF RAFI 4 KATLI                 | 16 ADET  |
| • TEPİ TOPLAMA ARABASI               | 30 ADET  |
| • MASA                               | 200 ADET |
| • SANDALYE                           | 800 ADET |

#### DEPO

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| • SOĞUK ODA – 18         | 1 ADET  |
| • SOĞUK ODA +4           | 1 ADET  |
| • İSTİF RAFI 4 KATLI     | 20 ADET |
| • MALZEME TAŞIMA ARABASI | 2 ADET  |

#### BULAŞIKHANE

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| • ÇÖP SİYİRMA TEZGAHI             | 2 ADET |
| • BYM GİRİŞ TEZGAHI               | 2 ADET |
| • BYM ÇIKIŞ TEZGAHI               | 2 ADET |
| • BULAŞIK MAKİNASI ( KONVEYÖRLÜ ) | 1 ADET |
| • BULAŞIK MAKİNASI ( GİYOTİN )    | 1 ADET |
| • DUVAR TİPİ DAVLUMBAZ            | 2 ADET |
| • KAZAN YIKAMA ÜNİTESİ            | 2 ADET |
| • SU SPREY ÜNİTESİ                | 4 ADET |

#### MUTFAK

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| • İSTİF RAFI 4 KATLI          | 10 ADET |
| • ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI | 5 ADET  |
| • KAZAN TAŞIMA ARABASI        | 5 ADET  |
| • YER OCAĞI                   | 10 ADET |
| • IZGARA ( DOĞALGAZLI )       | 2 ADET  |



|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| • KONVEKSİYONEL FIRIN ( DOĞALGAZLI ) | 1 ADET |
| • DUVAR TİPİ DAVLUMBAZ               | 1 ADET |
| • ÇALIŞMA TEZGAHI TEK EVYELİ         | 1 ADET |
| • ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI        | 4 ADET |
| • KIYMA MAKİNESİ                     | 1 ADET |
| • PATATES SOYMA MAKİNESİ (50 KG )    | 1 ADET |
| • SEBZE YIKAMA TEZGAHI               | 1 ADET |
| • SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ             | 1 ADET |
| • SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ             | 1 ADET |

### **YEMEK VE KAHVALTI SERVİS EKİPMANLARI**

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| • ÇORBA KASESİ                 | 2000 ADET |
| • ÇUKUR YEMEK TABAĞI ( 21 CM ) | 2000 ADET |
| • DÜZ TABAK ( 19 CM )          | 2000 ADET |
| • KARE TABAK ( 17 CM )         | 2000 ADET |
| • TATLI TABAĞI ( 17 CM )       | 2000 ADET |
| • SERVİS TABAĞI ( 25 CM )      | 500 ADET  |
| • TEPSİ 37*53                  | 2000 ADET |
| • KAŞIK                        | 2000 ADET |
| • ÇATAL                        | 2000 ADET |
| • BİÇAK                        | 2000 ADET |

### **EK - 2**

#### **HAVALANDIRMA –BACA TEKNİK ÖZELLİKLER**

- 1- Paslanmaz davlumbaz 2 adet
- 2- Havalandırma kanalı
- 3- 10.000 m<sup>3</sup>/h 700 PA seyrek kanat fan
- 4- 42 adet Kartuş karbon filitre
- 5- 10.000 m<sup>3</sup>/h ELS filitre
- 6- 4 Kw İnvektör hız anahtarı

### **EK - 3**

#### **YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN EVSAFI (TÜRK GIDA KODEKSİNE UYGUN OLACAKTIR)**

##### **DANA ETİ**

1. İnsan gıdası olarak tüketime engel bir hali olmadığı Veteriner Hekim Raporu ile belirlenmiş olmalıdır. Kesim öncesi ve kesim sırasında hijyenik şartlara uyulduğuna dair resmi kurumlardan alınacak Veteriner Hekim Raporu bütün kontrollerde ibraz edilecektir.



2. Etler, bakteri florasını değiştirecek bir işleme tabi tutulmayacaktır. Etler, kendine özgü görünüm, koku ve kıvamda olacaktır. Anormal renk değişimleri (kararma, yeşillenme morarma gibi) bulunmayacaktır. Etler üzerinde apse, tümör gibi oluşumlar bulunmayacaktır. Etler iyi gelişmemiş çok zayıf (kaşektik), gevşek, yumuşak ve jelatinli yapıda olmayacaktır. Etlerin yüzeyinde yapışkanlık kıl, ışkembe ve barsak içerikleri, toz toprak gibi yabancı cisimler bulunmayacaktır. Etler iyi kanatılmış olmalı, kanlı bir görünüme sahip olmamalıdır.

3. Etler, dana kemikli karkas veya kemiksiz ,but ve kol eti alınabilecektir. Etler şoklu olmayacaktır.

Dana karkas olarak teslim alınacak etler, ortalama %20 kemik, sinir ve yağ firesi ilave edilerek hesaplanacaktır.

### **PİLİÇ ETİ**

1. İnsan gıdası olarak tüketime engel bir hali olmadığı Veteriner Hekim Raporu ile belirlenmiş usulüne göre kesilmiş 6-12 haftalık et tavuklarından hazırlanmalıdır. Kesim öncesi ve kesim sırasında hijyenik şartlara uyulduğuna dair Veteriner Hekim Raporu bütün kontrollerde ibraz edilecektir.

2. Piliç etleri bakteri florasını değiştirecek bir işleme tabi tutulmayacaktır. Parça ve bütün tavuk etleri taze ve temiz olduğunu belirten özellikte, normal kıvamında, kendine has renk, koku ve lezzette olmalıdır. Deri fazla koyu renkte olmamalı, gövde üzerinde morartılar ve kan pıhtılaşmaları olamamalıdır. Tavuk etleri kokmuş, çürük ve fena kokulu, yeşilimsi renkte, iyi gelişmemiş, çok zayıf, gevşek, yumuşak ve jelatinli yapıda olmamalıdır. Parça tavuk etlerinde deri bütünlüğü kesim tekniğinin gerektirdiğinden fazla kesilmiş ve yüzülmüş bozulmamalıdır. Bütün haldeki tavuk gövdelerinin herhangi bir yerinde deri kesilmiş, yırtılmış ve kopmuş olmamalıdır. Parça ve bütün haldeki tavuk etleri üzerinde tüy bulunmamalıdır. Bütün haldeki tavuk gövdelerinde gövdede kırılmış kemik bulunmamalıdır.

### **SCHNITZEL**

1. Görünüşü sarı renkte, düzgün bir şekilde olmayan kaplamalı bir üründür. Galeta unu ile kızarmış piliç eti kokusu mevcuttur. Tüy, kemik, kıkırdak ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır. Bir adet şnitzelin ağırlığı 100 gr.dan az olmayacaktır.

2. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümüne ve “Kanatlı hayvan eti et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş, açılış, çalışma ve esaslarına dair yönetmeliğe uygun olmalıdır.

### **HİNDİ ETİ**

1. Hindi etleri, gıda maddesi olarak tüketime engel bir hali olmadığı Veteriner Hekim Raporu ile belirlenmiş usulüne göre kesilmiş olmalıdır. Hindi etleri bakteri florasını değiştirecek bir işleme tabi tutulmayacaktır.

2. Parça ve bütün hindi etleri taze ve temiz olduğunu belirten özellikte, normal kıvamda, kendine has renk, koku ve lezzette olmalıdır. Deri fazla koyu renkli olmamalı, gövde üzerinde morartılar ve kan pıhtılaşmaları olmamalıdır. Hindi etleri kokmuş, çürük ve fena kokulu, yeşilimsi renkte, iyi gelişmemiş, çok zayıf, gevşek, yumuşak ve jelatinli yapıda olmamalıdır. Parça hindi etlerinde deri bütünlüğü kesim tekniğinin gerektirdiğinden fazla kesilmiş ve yüzülmüş olmamalıdır. Bütün haldeki hindi gövdelerinin herhangi bir yerinde deri kesilmiş, yırtılmış ve kopmuş olmamalıdır. Bütün haldeki hindi gövdelerinde gövdede kırılmış kemik bulunmamalıdır.

**BALIKLAR;** Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak hafif kabarık, kornea parlak ve şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı, adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olacaktır. Strafor kutularda buzlanmış olarak teslim edilmeli, strafor kutular içerisinde buz bulunmalı ve soğutuculu ambalajlarda taşınmalıdır. Kurumun istediği balık çeşidi alınacak, listede belirtilen balık dışında herhangi bir balık kuruma kabul edilmeyecektir. Balıklar kişi başı adet olarak getirilecektir.



**TON BALIĞI:** Orijinal kutu ambalajında, üretim tarihi aynı yılın malı olacaktır.

**İÇME SUYU:** Su berrak olacak ve tortusu olmayacak, suda çürük, yosun, küf, hidrojen sülfür, amonyak, bataklık vb. kokular bulunmayacaktır. Sulardaki sıcaklık en çok 25°C olacaktır. Su içerisindeki kimyasal katkı maddesi amonyak ve zehirli madde (pestisit, tarım ilaçları) ağır metaller olmayacaktır. Suyun içerisindeki nitrat, demir, mangan, çinko, bakır, sülfat, klorür, toplam organik madde miktarları Gıda Maddeleri Tüzüğü 417/b maddesindeki değerleri geçmemelidir. Dolum yerinin Sağlık Bakanlığı'ndan Ruhsat almış olması gerekmektedir. İçme sularında; PVC ambalajlar suyu emmemeli, suyu sızdırmamalı, tat, koku ve suyun rengini değiştirmemeli, taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel ve mekanik özelliklere sahip olmalıdır. PVC ambalajlar kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan bir yapıda olmalıdır. PVC içme suları 180cc. lik bardaklarda olacaktır. Ortalama kişi başı 1 adet verilecektir.

Yemekte kullanılacak kaynak suyu 17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 'İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkında Yönetmelik' hükümlerine uygun olmalıdır.

**DOMATES SALÇASI:** Domates salçası, kendine özgü kırmızı renkte, kendine özgü tat ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacak, içinde gözle görülebilen kendi kabuk ve çekirdekleri dahil hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Domates salçasının konulduğu kutuların kapakları içe basık veya düz olacak bombaj görünmeyecektir. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, gaz, sızıntı, salça bulaşığı bulunmayacaktır. Domates salçası için kullanılan kutular evvelce hiç kullanılmamış; yeni, temiz, sağlam ve passız tenekeden yapılmış olacaktır. Bu kutular kullanılmadan önce iyice temizlenecektir. Kuru madde oranı 28-30 brix olacaktır.

**ŞEKER:** Şekerler, şeker pancarından ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olacak, homojen beyaz renkte olacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince şekerleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır. Kristal şekerler 25-30 kg veya 50 kg, kahvaltıda verilen Paketli Standart kristal toz şeker ise 4gr'lık stick toz şeker veya sargılı küp şeker şeklinde verilecektir. Pudra şekerleri 1-5 kg veya 10 kg ambalajlarda olacaktır.

**SOFRA VE POŞET TUZ:** Rafine edilmiş, iyotlu ve beyaz renkte, homojen olmalı, gözle görülen yabancı madde içermemelidir. Tuzların birim ambalaj malzemesi, taşıma ve saklama süresince tuzun özelliklerini koruyacak nitelikte, yeni, temiz, kuru ve kokusuz, tuzun özelliğini bozmayan, tat ve kokusuna tesir etmeyen nitelikte rutubet ve hava geçirmeyen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.

**BİBER TURŞUSU:** Kendine özgü yeşil sarı veya sarı renkte olacak, küflenmiş, siyahlaşmış, dağılmış, ezilmiş, yumuşamış olmayacak, biber turşusunun salamurasında siyahlaşma, koyulaşma ve salyalanma olmayacak, yabancı madde bulunmayacaktır. Turşuların yüzeyinde mayalar tarafından meydana getirilen zar oluşumu görülmeyecektir. Turşular, net 10-15-20 kg ağırlıkta ambalajlanmış olacaktır. Biber turşusunu etkilemeyen veya biber turşusundan etkilenmeyen, sağlığa zararlı olmayan plastik, teneke, cam kavanoz vb. kapalı ambalajlar içerisinde olacak, taşıma ve saklama süresince turşuları iyi bir şekilde muhafaza edecektir.

**KORNİŞON (SALATALIK) TURŞU:** Kendine özgü yeşil sarı renkte olacak, küflenmiş ve siyahlaşmış olmayacak, dağılmış, ezilmiş, içi boşalmış, belirgin şekilde yumuşamış ve sert çekirdekli olmayacaktır. Suyunda, siyahlaşma, koyulaşma ve salyalanma olmayacak, yabancı madde bulunmayacak, küf, alkol, kokuşma kokusu, acıma ve buruklaşma gibi tat bozuklukları olmayacaktır. Turşular net 10-15-20 kg ambalajlarda olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan plastik, teneke, cam kavanoz vb. kapalı ambalajlar içerisinde olacak, taşıma ve saklama süresince turşuları iyi bir şekilde muhafaza edecektir. 0-1 numara (büyüklükte) olacaktır.

**SİYAH ÇAY:** Çaylar kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacak, siyah veya koyu bakır renkli olacak, lif ve çöp içermeyecektir. Dem rengi, koyu kırmızı veya kırmızımsı görünüşte, parlak olacak, mat ve bulanık, tortulu veya esmerimsi olmayacak, yeşil yaprak



mümkün olduğu kadar az olacak, posadaki yapraklar parlak olacak ve kararmış olmayacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır. Siyah çaylarda mikroorganizmalardan ve diğer etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksin madde bulunmayacaktır.

**MAYONEZ:** Homojen bir görünüş ve yapıda olacak, topaklaşma, yağ-su fazı ayrılması, iç kısmında hava kabarcığı olmayacak, parlak, yumurta sarısı renginde veya bu rengin değişik tonlarında, kendine has koku ve tatta olacaktır. Mayonezler, acılaşmış, ekşimiş veya küflü tat ve yabancı kokuda olmayacaktır. Mayonezler 8 kg'lık plastik kovalarda ve 9-12gr'lık paketler içerisinde olacaktır.

**KETÇAP:** Ketçap kendine has renkte olacaktır. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. Duyusal kontrollerde ketçap tadı aranacaktır.

**KONSERVE BARBUNYA PİLAKİ:** Konserve barbunya pilaki kendine özgü tat, renk ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Konserve içinde bulunan barbunya ve konserve muhteviyatı yeteri kadar pişmiş olacak, az veya çok pişmiş tanelerle, yanmış, dağılmış tane bulunmayacak ve is kokusu sinmiş olmayacaktır. Konserveler net en az 100 gr, 200 gr, 400 gr ağırlıkta olacaktır. Konserve içinde yabancı madde bulunmayacaktır Konservelerde mikroorganizmalardan ve başka etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksik madde bulunmayacaktır. Konserve kutularının hiçbir yerinde delik, sızıntı, pas bulunmayacak, biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olmayacaktır.

**EKMEK:** Ekmekler iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüm, koku ve lezzete, süngerimsi ve içi yumuşak olmalı çabuk ufalanmamalı, yanık, hamur yapışkan, olmamalıdır. İçinde yabancı madde bulunmamalıdır. Ekmekler normal ve kepekli (ambalajlı 50 gr) roll ekmek olacaktır. Ortalama kişi başı 2 adet verilecektir.

**ZEYTİNYAĞI:** Natürel zeytinyağı, zeytin ağacı meyvesinden fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, hiçbir kimyasal işlem görmeyen, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Yemeklik zeytinyağlarında yabancı tat ve koku, tortu bulunmayacak, rengi ve görünüşü kendine has ve berrak olacaktır. Zeytinyağında Prina yağı, Pamuk yağı, Mineral yağlar, Rapiska yağlar bulunmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak yağlar, Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun ve serbest yağ asitlik oranı %1'den düşük olacaktır.

**AYÇİÇEK YAĞI:** Yemeklik ayçiçeği yağı ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilen rafine edilmiş kendine has renk, tat ve kokuda olacak herhangi bir bulanıklık tortu görülmeyecektir. Berrak olmalı, tortu ve suyu bulunmamalı, rengi altın sarısı veya açık sarı olmalıdır. Boyalı veya herhangi bir nebati yağ ile karıştırılmış olmayacaktır. Yağlarda pamuk yağı, mineral yağlar, susam yağı, esterleşmiş yağ gibi yabancı yağlar bulunmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak yağlar Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun olacaktır.

**BİTKİSEL MARGARİN:** Yemeklik margarinlerin içerisinde gözle görülebilen yabancı madde ve küf bulunmayacaktır. Margarinler homojen, kendine has tat ve kokuda, beyaz veya sarımsı renkte olacaktır. Margarinler net olarak 250 gr veya 500 gr ağırlığında yağ geçirmez kâğıt alüminyum folyo veya plastik ambalajlarda olacaktır.

**ŞEHİRİYE:** Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa ve tel şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır. Yerli malı ve iyi cins olacak, boyasız, tabi, renk manzarası olacaktır. Standart olarak temiz 5 ve 10 kg'lık paketler içinde olacaktır.

**ERİŞTE:** Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Yerli malı ve iyi cins olacaktır. Boyasız, tabi, renk manzarası olacaktır. Koyu sarı, yeşil, yeşilimsi, esmerimsi renk olmayacaktır.

**MAKARNA:** Buğday irmiğinden usulüne göre çeşitli makarnalardan yapılmış olacak, Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. 5 veya 10 kg'lık standart naylon torbalarda olacaktır. Siparişin bir bölümü 1/2kg'lık paketler halinde olabilir. Koyu sarı, yeşil,





yeşilimsi, esmerimsi renk olmayacaktır. İçinde çatlak olmayacak içinde canlı- cansız haşarat ve yumurtaları bulunmayacaktır.

**FİRİN MAKARNA:** Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacak, Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Teslim şekli 5 veya 10 kg'lık standart naylon torbalarda olacaktır. Siparişin bir bölümü 1/2kg'lık paketler halinde olabilir.

**BUĞDAY UNU:** Yerli malı 60-70 randımanlı buğday unu olup hafif sarımtırak, beyaz renkte olacaktır. İçinde canlı-cansız kurt böcek bulunmayacak, kuru, tamamen elastiki olacaktır. Sert buğday unu olmayacağı gibi yabancı hububat karışmış olmayacaktır.

**PİRİNÇ UNU:** Temiz, rengi beyaz, kendine özgü koku, tat ve görünüşte olacaktır. Kızışmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokmuş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmiş olmayacak ve içinde yabancı madde bulunmayacak, İçinde böcek, kurt ve diğer canlı- cansız parazitler ve bunların benzeri kirlilikler olmayacaktır. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.

**YUFKA:** Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır. Küflenmiş, kirli ve kurtlu, parçalanmış, yırtılmış ya da delinmiş olmayacaktır. Yufkaların içinde canlı ya da cansız haşere, taş, kil, çöp benzeri yabancı madde olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış 5 kg'lık mukavva koli içerisinde teslimat yapılacaktır.

**NİŞASTA:** Piyasada satılan iyi cinsten ve taze olacak, normalden fazla rutubet ile küf ve fena kokuda olmayacak, canlı-cansız haşere olmayacak beyaz renkte bir görünüşte olacaktır.

**AŞURELİK BUĞDAY:** Yeni sene mahsulü ve sert buğdaydan olup, toprak ve yabancı maddelerden arı olacak, böcekli, kurtlu ve karışık olmayacak, karışık, küflü, küf kokulu olmayacak, içerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, toprak, buğday biti, haşareler bulunmamalıdır. Standart temiz 25-50 kg'lık insan sağlığına zarar vermeyecek çuvallarda teslim edilecektir.

**İRMİK:** Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş un ve kepeğinden ayrılmış arzuya göre kalın veya ince irmikten olacaktır. Rengi ve kokusu yerinde, lezzetli olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, kimyevi maddelerle muamele edilmiş ekşimiş, kurtlanmış, topraklanmış, acımış olmayacaktır. Böceklenmiş, toz, toprak ve diğer maddelerle karıştırılmış olmayacaktır.

**KURU FASULYE:** Fasulyeler yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı taneler miktarı %1'den fazla olmayacaktır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır. Yeni sene mahsulü, iyi cins fasulye olacaktır. Taneler dolgun, beyaz renkli olacak, buruşmuş, küflü, çürük, ıslak böcekli, sararmış kötü kokulu olmayacaktır.

**BARBUNYA:** Dolgun ve kendisine has renkte taneleri normal büyüklükte olacaktır. İçerisinde bulunabilecek başka cins fasulye miktarı %1 geçmeyecektir. Zararsızda olsa yabancı maddeler miktarı %2 den fazla olmayacaktır. Kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır. Yeni sene mahsulü, dolgun ve kendine has renkte olmalı. Çürük, küflü, ıslak, kızışmış, buruşmuş, böcekli ve kötü kokulu olmamalı.

**NOHUT:** Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı maddeler miktarı %2'den olmayacaktır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır. 910 numara (büyüklükte) olacaktır.



**BULGUR:** Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1'i geçmeyecektir. Bulgurda taş, toprak, kum ya da çöp miktarı %0.01'den fazla olmayacaktır. Bulgur bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş, boyanmış olmayacak, sağlığa zararsızda olsa herhangi bir kimyasal madde ihtiva etmeyecektir. Canlı ve cansız haşere ve parazitlerle bunların parçaları bulunmamalıdır.

**K.MERCİMEK:** İyi kaliteli kırmızı mercimeklerden olacaktır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa kimyasal maddelerle işlem görmüş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı %1'den fazla olmayacaktır. Sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalıdır. Canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Futbol cinsi olacaktır.

**Y.MERCİMEK:** İyi kaliteli olacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Çürük, küflü, ıslak, yeteri derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır.

**PİRİNÇ:** Piyasada satılan baldo pirinç olacaktır. Pirinçler kirlenmiş acımuş, küflü, kırıklı, canlı ve cansız kurtlu, böcekli, nemli olmayacaktır. Kalıntı artıkları ve taş bulunmayacaktır.

**KARABİBER:** Toz karabiberlerden olacaktır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı maddede, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmayacaktır. Ambalaj malzemeleri, taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.

**YENİBAHAR:** Usulüne göre öğütülmüş toz yenibahar olacak, kendine has koku ve lezzeti ihtiva edecektir. Ambalajları, taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.

**TARÇIN:** Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır. Kendine özgü tat, tazelik ve kokuda olmalı, küflenmemiş olmalıdır. İçinde canlı-cansız böcek kalıntıları, yabancı cisim bulunmayacaktır.

**KIRMIZI YAPRAK PUL BİBER:** Kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, boya maddesi katılmamış olmalı, ele alındığında renk ve yağ vermemelidir. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince iyi durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.

**K.NANE:** Koyu yeşil renkte, kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

**KUŞ ÜZÜMÜ:** Kuş üzümü çekirdeği oluşmamış veya tam gelişmemiş ufak taneli üzümün tekniğine uygun olarak güneşte kurutulmuş şeklindedir. Sağlam ve temiz olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Kuş üzümünün ambalaj malzemesi, taşıma ve saklama süresince üzümün niteliklerini koruyacak şekilde temiz, kuru ve kokusuz olacaktır.

**ÇAM FISTIĞI:** Küflü, küf kokulu, acımuş, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacak, Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2'yi geçmeyecek.

**HİNDİSTAN CEVİZİ:** Yumuşamış, yağını dışa vurmuş, acılaştırmış ve küflenmiş olmayacaktır. Canlı ya da cansız haşere, ölü böcek ve kalıntıları olmayacak, kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

**CEVİZ İÇİ:** Çürük, küflü, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, taşlı, topraklı, kirli, siyahlanmanın fazla olduğu ceviz içleri kabul edilmeyecek, ceviz içlerinin dış iz kabukları çıkarılmış olacaktır.

**FINDIK İÇİ:** Fındık içleri temiz olacak, küflü, fena, çürük, ekşi, kurtlu, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.



**BADEM İÇİ:** Badem içleri temiz olacak, çürük, küflü, fena kokulu, ekşi, kurtlu, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır. Kabuğu soyulmuş beyaz, bütün badem olacaktır.

**KEKİK:** İçerisinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız böcek ve artıkları bulunmayacak, istenmeyen yabancı madde ve koku taşımayacaktır. Kekikler kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır.

**KİMYON:** Bayatlamış küflenmiş, bozulmuş olmayacak, içerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta vb. maddeler katılmış olmamalıdır.

**KABARTMA TOZU:** Beyaz renkte olup, içinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.

**KURU KAYISI:** Çürük, küflü, fena kokulu, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak, kızışmış ve kirli olmayacaktır. Kendine has, lezzet ve tatta olacaktır. Rengi açık sarı olacaktır. Kayısılar çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.

**KURU ÜZÜM:** Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Çöp, gelişmemiş tane, şekerlenmiş tane ve yabancı madde bulunmayacaktır. Sağlam, bütün ve temiz olacaktır. Rengi açık sarı veya yakın renklerde olacaktır. Taneler birbirinden kolayca ayrılacaktır.

**KURU İNCİR:** Kurtlu, böcekli, kızışmış ve küflü, fena kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ekşimiş ve normalinden fazla rutubetli olmayacaktır. Kutudaki incirlerin tanelerinin ağırlığı 20 gr'dan aşağı olmayacaktır. İncirler, 15 gr'dan az olmamak şartıyla %10'a kadar aynen kabul edilecektir.

**EKMEK KADAYIFI:** İyi cins ekmek kadayıfı olacaktır. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Ekmek kadayıfları ince ve her tarafları aynı kalınlıkta çift fırınlanmış olacak, pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır.

**BAKLAVA:** Gıda maddeleri tüzüğüne uygun tereyağlı, cevizli ve Antep fıstıklı, iyi kızarmış olacak, hamurumsu olmayacaktır. İçinde hiç bir yabancı madde bulunmayacaktır. Şurubu uygun miktar ve kıvamda olacaktır.

**TAHİN HELVA:** Kendine has yapı tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalı, haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, yağı dışa vurmuş olmayacaktır.

**VANİLYA:** Beyaz renkte olup, içinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. Temiz, küflenmemiş, katılaştırmamış, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.

**KREMA:** Özel teknikle sterilize edilmiş olarak, 1/1-1/2 litrelik paketlerde olmalı, kendine özgü renk, tat, koku ve kıvamda olmalıdır. Kremalar homojen bir kitle yapısında bulunmalı, küflenmiş, kokmuş ve acımış olmamalı, bunlarda patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.

**SÜT:** Tam yağlı pastörize inek sütü olmalı, kendine has hoş tat, koku, renk ve kıvamda olmalıdır. Sütler, içerisinde doğal niteliğini ve bileşimini bozacak yabancı maddeler içermemeli, her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalıdır. Kapalı 1 litrelik veya 200 ml'lik kutularda gelmeli, UHT veya Pastörize sütler olmalı, kutularda herhangi bir delik, çatlak vs. olmamalı, 200 ml'lik gelen kutular pipetleriyle birlikte gelmelidir.

**KAYMAK:** Yağsız kuru madde miktarı, titrasyon asitliği(laktik asit olarak) miktarı, süt yağı miktarı yürürlükte olan 'Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır. Kaymakta patojen mikroorganizma salmonella bulunmayacaktır. Toplam spesifik



mikroorganizma miktarı yürürlükte olan ‘Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği’nde ‘ürün özellikleri’ kısmında belirtilen limitlere uygun olacaktır. Mikroorganizmalardan kaynaklanan toksin bulunmayacaktır.

**YOĞURT:** Yoğurtlar tam yağlı homojen yapıda olacaktır. Yoğurtlarda hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Yoğurt temiz ve serum ayrılması olmayacaktır. Yoğurtlar kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar ekşimsi, acımsı, küfümsü, yanık veya benzeri yabancı tatta olmayacaktır. Yoğurtlar 9-10 kg ambalajlarda olacaktır. Yoğurt ambalajları deforme olmuş, patlak, çöküntü ve benzeri bozulma belirtileri göstermiş olmayacaktır.

**AYRAN:** Pastörize süttten mamul, isteğe göre tam yağlı getirilecektir. Ayrarlarda yabancı tat, koku, aroma hissedilmeyecektir. Ekşimsi, acımsı, küflenmiş olmayacaktır. Ambalajın üzerinde delik, çatlak ve benzeri bozukluk olmamalıdır. Ayrar 200 ml’lik ambalajlarda gelecektir. Kuruma getirilecek ayrarların tamamı aynı üretim tarihli olacaktır.

**LİMON SOSU:** Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Doğal limon suyunun tat ve rengine olacak, gıda maddeleri tüzüğünün belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olacak. 1lt’lik ağzı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.

**DONDURULMUŞ GIDALAR:** Dondurulmuş gıdalar 2,5-10 kg’lık kapalı poşetlerde teslim edilecektir. Dondurulmuş gıdalar -18°C’den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nisbi nem ortamında ve soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslim edilecektir. Bu araçlar dışındaki, araçlarla teslim edilecek gıdalar kabul edilmeyecektir. Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme, renk değişikliği, karlanma ve ambalajın bozuk olması durumlarında ürün teslim alınmayacaktır.

**DONDURMA:** Dondurmalar 75 gr olacaktır. Piyasaya sunuş biçimine göre sade, kakaolu ya da çeşnili olabilecektir. Dondurma haricinde sütlü buz, buz krem ve su buzlu dondurma vb. ürünler olmayacaktır.

**MANTI:** Kendine has beyaz renkte olup, çok açık ya da koyu renkte olmamalı, kırılıp içine bakıldığında etin doğal pembe rengi çok değişmemiş kahverengi tonda olmalı, kirlenmiş, gözle görülebilir yabancı madde, küflü, canlı/cansız, kurtlu veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır. Piştiği anda kaygan, parlak görünümde olmalı, birbirine, yapışmış olmamalı ve dağılmamalıdır. Kendine has kokuda olup, yabancı koku içermemeli acılaşma, ekşime sonucu meydana gelen koku bozukluğuna rastlanmamalıdır.

**ÇÖREK OTU:** Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalı, kendine özgü renk ve tatta olmalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış, 1 kg’lık ambalajlarda olmalıdır.

**KIRMIZI TOZ BİBER:** Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, 1000gr’lık kendine has paketler içerisinde getirilmelidir.

#### **SEBZELER;**

**TAZE KABAK:** Piyasada satılan iyi cins taze, körpe ve parlaklığını kaybetmemiş sakız kabaklardan olacaktır. Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, çekirdekleri büyümüş, ezik, bozuk, çamurlu olmayacaktır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır ve büyüklükleri birbirine uygun olacaktır.

**SEMİZOTU:** Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarından olacaktır. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır.



Semizotları demetler halinde kökleri yenecek kısımdan itibaren kesilmiş olacaktır. Demetler içinde yabancı cisim ve ot bulunmayacaktır. Üzerlerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zarar, gübre, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmayacaktır. Çiçeklenme belirtileri görülmeyecektir. Topraksız olarak alınacaktır.

**DOLMALIK BİBER:** Piyasada satılan iyi cins taze dolmalık biberlerden olacaktır. Taze, körpe olacak, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş olacak. Kırışmış, ezik, çürük, kızarmış, delik, gevşemiş, çamurlu ve acı olmayacaktır. Dolmalık biberlerin büyüklükleri birbirine uygun olacaktır. Dolmalık biberlerde acılık olmayacaktır. İnce kabuklu ve etli olacaktır. Etli ve zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir.

**TAZE FASÜLYE:** Piyasada satılan malın en iyi cinsi, Ayşe Kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Kesinlikle kılçıklı olmayacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Kara leke yanıği hastalığının izleri bulunmayacaktır. Kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

**TAZE BAKLA:** Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır. Büküldüğünde kırılacak tazelikte olacak, çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, gevşemiş, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı, sararmış, topraklı, üzeri siyah benekli olmayacaktır. Üzerinde parazit ve hastalık izleri bulunmayacaktır.

**PATLICAN:** Piyasada satılan en iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olup esmer renkte olmayacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış, kırığı çalmış, ham, acı, gün vurmuş, sararmış olmayacaktır. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak, yeşil ve mor renkte patlıcanlar alınmayacaktır.

**DOMATES:** Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış sırık domateslerin en iyisi olacaktır. Ezik, çürük, küflü, küf kokulu, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş olmayacaktır. Domateslerin ortalama büyüklüğü 100150 gr olacaktır. İlk turfanda mevsimlerde tamamen kızarmamış domateslerden %2'ye kadarı alınıp kalanı reddedilir. Domatesler temiz sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş olacaktır.

**KURU SOĞAN:** Son sene ürünü piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır. İthal soğan olmayacaktır. İyi nitelikleri olan soğanlardan olacaktır.

**PATATES:** Son sene ürünü piyasanın iyi cins patateslerinden olacaktır. Ezik, çürük, kesik, buruşmuş, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi çıkmış ve kırılmış olmayacaktır. Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir. Patatesler 100-180 gr'dan az olmayacaktır.

**TAZE SOĞAN:** Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır. Taze soğanların yeşil kısımları böceklenmiş, kurumuş, lekeli, kararmış, sararmış, bayat, çürük, ezik, çamurlu, ıslak olmayacaktır. Soğanlar arasında bulunabilecek erkek soğan miktarı %5'e kadar aynen, %10'a kadar fazlası fireli olarak kabul edilecektir. Taze soğanlar dağınık olmayacak, demetler halinde teslim edilecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş olmalı ve soğan başı oluşmamış bulunmalıdır.

**MARUL:** Piyasada bulunan en iyi cins marullarından olacaktır. Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı olmayacaktır. Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır. Çamursuz ve taze olacaktır. Göbeği açık olanlar %5'e kadar aynen alınacaktır. Her marulun ağırlığı 500 gr'dan aşağı olmayacaktır. İlk ve son turfanda da 400 gr'dan aşağı olmamak şartıyla kabul edilecektir.

**KIRMIZI MARUL:** Piyasada bulunan en iyi kırmızı maruldan olacaktır. Taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, topraklı olmayacaktır. Marullar tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli sıkı olmalıdır. Üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından oluşmuş





ve yenilebilmesini etkileyen fiziksel hasar bulunmamalıdır. Kırmızı marullar bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş, çiçeklenme belirtisi göstermemiş ve dolgun olmalı, üzerinde yabancı madde bulunmamalıdır.

**REYHAN:** Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünüşlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları, canlı böcek ve böcek kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır. Yaprakları iyi gelişmiş, çeşidine özgü şekil, renk, tat ve kokuda olmalı, çiçeklenmemiş olmalı, sapları düzgün kesilmiş olmalıdır. 100 gr'lık demetler şeklinde olup, demetlerin tamamı aynı cins olmalı, demet içinde yabancı otlar olmamalıdır.

**KUZUKULAĞI:** Piyasadaki en iyi cins kuzukulağından olacak ve demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Taze ve körpe olacak, sararmış, donmuş, çürük, topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

**YEŞİL SALATA:** Piyasada satılan iyi cins kıvırcık-aysberg, göbek salatadan olacaktır. Kökü ve sararmış dış yaprakları kesilmiş olacaktır. Çürük, ezik, çamurlu, bayat, kartlaşmış, tohumu çıkmış, acı ve yaprakları dağılmış olmayacaktır. Ağırlıkları 200 gr'dan aşağı olmayacaktır.

**DEREOTU:** Piyasadaki en iyi cins dereotundan olacak ve demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, donmuş, topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Demetlerin deste kalınlığı normal olacak, adet ağırlığı 50–100 gr olacaktır.

**MAYDANOZ:** Piyasada satılan en iyi cins maydanoz olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olup demetler arasında yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Maydanoz demetlerinin en küçüğü 75 gr'dan az olmayacaktır.

**TAZE NANE:** Piyasada bulunan en iyi nane olacaktır. Solmuş, çürümüş, çamurlu, sarı yapraklı olmayacak, kendine has yeşil renginde olacaktır. Ezik, parçalanmış, zamanı geçmiş, don ve dolu zararı görmüş olmayacaktır. 100gr'lık demetler halinde olacaktır.

**ROKA:** Dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam ve temiz olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem olmayacaktır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecek, demetleri piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

**PIRASA:** Piyasada satılan en iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır. Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, don çalığı, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır. Pırasanın beyaz kısmını takip eden yeşil yapraklı kısmının boyu 15 cm den fazla olmayacaktır. 15 cm den fazlası yüklenici tarafından kesilerek teslim edilecektir. Pırasanın saçakları, kök kısmı kesilmiş olacaktır. Pırasalar demet halinde teslim edilecektir.

**BEYAZ LAHANA:** Piyasada satılan en iyi cins beyaz veya hafif yeşilimsi renkte, taze, olgun ve göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Tohuma kaçmış, kartlaşmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, siyah yanmış, çürük, donmuş, kırışmış olmayacaktır. Lahananın sapları kellenin dibinden itibaren 1 cm den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları alınmış olacaktır. Lahanaları donduracak derecedeki soğuk aylarda (Aralık-Ocak-Şubat) soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahanalar dış kapakları ile teslim edilebilir. İkmalin aksamaması için ve ihtiyacın karşılanması amacıyla yüklenici fireyi dikkate alarak istenilen miktarın %10 fazlasını getirerek muayeneye arz etmek zorundadır.

**ISPANAK:** Piyasada satılan iyi cins ıspanaklardan olacaktır. Taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacak, sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yanık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, çamurlu ve ıslak olmayacaktır. Ispanaklar arasında yabancı yapraklar bulunmayacaktır. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısmı kesilmiş olup demetler halinde getirilecektir.



**HAVUÇ:** Piyasadaki en iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, çamurlu olmayacaktır. Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar %3'e kadar alınacaktır. Kızartmalık havuç istenildiğinde kalın havuç olmasına özen gösterilecektir.

**KEREVİZ:** Piyasada satılan iyi cins kök kerevizden olacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecek ve kök uzunlukları 5 cm'yi geçmeyecektir. Kerevizin her biri 250 gr'dan aşağı 400'gr dan yukarı olmayacaktır.

**LİMON:** Piyasada mevsimine göre satılan malın en iyisi, sulu yatak limonlarından olacaktır. Ambalajlı sandıklarda olacak, yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış olacaktır.

**KARNABAHAAR:** Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Rengi hafifte olsa koyulaşmış, kurtlanmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik ve böcekli, iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Karnabaharlar arasında rastlanılacak çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5'ini aşmamak şartıyla aynen alınır.

**BROKOLİ:** Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins brokolilerden olacaktır. Yeşil renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve sararmamış olacak, rengi hafifte olsa sararmış, kurtlanmış, böcekli, çürük, dağılmış, donmuş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik ve iyi vasıfta olmayan, yeşil çiçeği az, yaprağı ve kökü çok brokoliler alınmayacaktır.

**ENGİNAR:** Bütün, sağlam, temiz, gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli, taze görünümlü olmalı, sararma ve solma belirtisi göstermemeli, böcek ve böcek hasarları bulunmamalı, yabancı koku ve/veya tat bulunmamalı, dış yüzeyde gözle görülebilir ıslaklık olmamalıdır. Enginarın sapları en çok 10 cm olacak şekilde düzgünce kesilmiş olmalıdır. Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmındaki enginarlar aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalıdır. Ambalajlar taşıma sırasında enginarların korunmasını sağlayacak, insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde ahşap, mukavva, plâstik vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.

**BAL KABAĞI:** Yeni yıl ürünü, bütün, sağlam, temiz, taze görünümlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi turuncudan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda, doğal lezzette, dış kabuğu sarı ve yeşil renkte, piyasada satılanların en iyi cinsinden olacaktır. Çürümüş, donmuş veya çözülmüş, ezik olmayacaktır. Üzerlerinde şekil bozuklukları ve özür olmayacaktır. Kabakların en küçüğü 3 kg'dan az olmayacaktır.

**K.LAHANA:** Piyasada satılan malın en iyisi olacaktır. Taze, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde iri, sert olacak, yaprakları dağılmamış olacaktır. Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış, yaprak halinde, çamurlu, donmuş olmayacaktır. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.

**K.TURP:** Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu, içleri pörsümüş olmayacaktır.

**SİVRİ BİBER:** Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır. Ezik, çürük, kokmuş, pörsümüş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacak, acı olmayacaktır. Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.

**ÇARLİSTON BİBER:** Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır. Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikli, sıkı yapılı, özürsüz, körpe, parlak, sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş





olacak, çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don ve dolu zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları olmayacaktır. Diğer biberler ile karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.

**KAPYA BİBER:** Taze, körpe, parlak, kırmızı rengini korumuş, etli konik biber olacaktır. Çürük, ezik, buruşmuş, parçalanmış, sararmış, güneş yanığı görmüş, vakti geçmiş, acı ve arasına diğer biberler karışmış olmayacaktır.

**TERE:** Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sağlam, temiz ve taze görünümlü olacak, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlarla, gübre ve ilaç artıkları bulunmayacaktır. Haşere, böcek, kurt vb. gibi zararlılar bulunmayacaktır.

**SARIMSAK:** Yeni sene ürünü ve piyasada satılan iyi cinsten, yaprakları kesilmiş, çürük, ezik olmayacaktır. Kuru ve beyaz çeşidinden olacaktır. Bütün, sıkı, sarımsak başları iri dişli, sağlam, sıkı, temiz olacaktır. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme emareleri, toprak, gübre ve ilaç artıkları, yabancı tat ya da koku olmayacaktır. Don ya da güneşten zarar görmemiş olacaktır.

**SALATALIK:** Salatalıklar taze ve körpe olacak, piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Sağlam, bütün, diri görünümlü olup, tohumu kaçmış, sararmış, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik, parçalanmış ve acı olmayacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

**MANTAR:** Mantarlarda hastalık ve zararlıların görünür tahribatı bulunmamalı ve dağılmamış olmalıdır. Mantarlar kendine has tat ve kokuda olmalı, ekşime, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Mantarlar işleme tabi tutulurken dikkatli olunmalı, taze iyi kalitede, mütecanis beyazlıkta, çeşide bağlı olarak krem veya açık devetüyü renginde olmalıdır. Baş kısmı yuvarlak veya yarım küre şeklinde olmalıdır. Başın alt kısmındaki zar gibi bölmeli lameller talebe göre açık veya kapalı olmalıdır. Gövde tombul ve kök tarafı kesik veya bütün olmalıdır. Baş kısmı elastiki olmalı, anormal yüzey nemi olmamalı, benekli, bozulmamış olmalı ve böcek yenikleri bulunmamalıdır.

**YAPRAK SARMA:** Bitkisel sıvı yağlı zeytinyağlı sarma konservesi sarma yapmaya veya salamura edilmiş asma yaprakların temizlenip sapları kesildikten sonra uygun şekilde içlerinin doldurularak hermetik olarak kapatılmış kutularda sterilize edilerek dayanıklı hale getirilmiş hazır yemek konservesidir. Kendine özgü tat, renk ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Yemek muhteviyatı yeteri kadar pişmiş olacak, az veya çok pişmiş, yanmış ve is kokusu sinmiş olmayacaktır. Konservelerin içinde bulunan yaprak sarmaları patlamış, dağılmış, lapalaşmış olmayacaktır. Sarmaların görünüşü irilikçe birbirine yakın olacaktır. Konserve yemeklerde kullanılan yağ, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun zeytinyağı olacaktır. Konserveler net 200 gr lık ambalajlarda olacaktır. Konserve kutularının hiçbir yerinde delik, sızıntı, pas bulunmayacak, biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olmayacaktır.

### III. KISIM: GRAMAJLAR

Yüklenici Firma Yemeklerde aşağıda belirtilen malzeme ve porsiyon gramajlarını uygulayacaktır.

#### ET YEMEKLERİ

Brüt 120 gr (Çiğ ) kemiksiz dana eti (Etin yanında servis edilen malzeme hariç)

Tas Kebabı gibi lop etlerde et oranı 150 gr (Çiğ)

Kıyma kullanılan dolmalarda kıyma miktarı brüt 30 gr(Çiğ)

Kıyma ile yapılan sebze yemeklerinde (musakka, oturtma ) et brüt 50 gr (Çiğ )

Köftelerde et oranı 120 gr(Çiğ)



### **TAVUK YEMEKLERİ**

Brüt 150 gr (Çiğ ) Kemiksiz göğüs veya 250 gr (Çiğ) kemikli beyaz et olacak şekilde( but, baget, pırzola, kanat )

### **SEBZELİ ET veya TAVUK YEMEKLERİ**

Brüt 50 gr (çiğ) kırmızı veya beyaz et olacak şekilde en az 250 gramlık porsiyon

### **PİLAV, BÖREK, MAKARNA ve ÇORBA**

Brüt 70 gr porsiyon

### **UNLU, SÜTLÜ TATLILAR ve KOMPOSTO**

En az 120 gram Porsiyon

### **MEYVE (KAVUN KARPUZ)**

Brüt 450- 500 gram Porsiyon

MEYVE (Diğer) : Brüt (Elma, Portakal, mandalina, kiraz, çilek vb.) 180-200 gram Porsiyon



### BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

| Sıra No | Mal/İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması | Birimi | Miktarı         |
|---------|-----------------------------------------|--------|-----------------|
| 1       | Personel Tabldot Yemek Alım Hizmeti     | Adet   | <b>100.000*</b> |

- Belirtilen yemek adedi, 2024–2025 dönemi gerçekleştirmelerine dayanmaktadır.
- Toplam personel sayısı: 1010 kişidir.
- Yemek hizmetinden faydalanan personel sayısı dönemsel olarak değişiklik gösterebilir.
- İdare, Yükleniciye yemek hizmeti ödemesini fiilen yenen tabldot yemek sayısına göre yapacaktır.
- Fazla kalan yemeklerden İdare sorumlu olmayacaktır (Bkz. Teknik Şartname Madde 2.4).
- Personel tabldot yemek birim fiyatı, yemek hizmetinden faydalanmak isteyen öğrenciler için de geçerli olacaktır (Teknik Şartname Madde 2.9'daki ödeme şekli geçerlidir).
- Yüklenici, kahvaltı hizmeti için ayrı fiyat teklifi verecektir. İdare, kahvaltı hizmetini satın alıp almamakta serbesttir.

| Sıra No | Mal/İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması | Birimi | Miktarı |
|---------|-----------------------------------------|--------|---------|
| 1       | Yemek Alım Hizmeti (Kahvaltı)           | Adet   | 1       |

**Ad SOYAD / Unvan (Kaşe) imza**