

İSTANBUL ÖZEL AMERİKAN ROBERT LİSESİ
İSTANBUL

YEMEK HİZMETİ VE KANTİN /
KAFETERYA İŞLETİLMESİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

Nisan 2026

Madde 1 -SÖZLEŞMENİN KONUSU VE TARAFLAR:

1.1 Özel Amerikan Robert Lisesi'nin (bundan sonra "Okul" olarak anılacaktır) aşağıda yer alan detaylara uygun olarak, öğrenci, personeli, Okul'a hizmet veren taşeron firma elemanlarına ve misafirlerine haftanın yedi gününde kahvaltı, öğle, akşam yemeği ve snack servisi verilmesi ve tüm bu işlere ait yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, servis ve dağıtımının yapılması, bulaşıkların yıkanması, mutfak ve eklentilerinin, yemek salonlarının temizliği ile yemek yapımı ve hazırlığında kullanılan tüm demirbaş, ekipman ve malzemelerin temiz, bakımlı, işler ve eksiksiz olarak bulundurulması işidir.

1.2 Okul'un göstereceği yerde yemekler pişirilecek ve dağıtımı yapılacaktır. Okul'un göstereceği alanda Yüklenici mutfağa gerekli araç/gereç ve ekipmanlarını getirecek, benmarileri ve bulaşıkhanesini kuracaktır. Ayrıca Yüklenici Okul'un göstereceği yere yeterli miktarda soğuk üniteli Salata barı kuracak, masa, sandalye gibi ana demirbaş kalemlerini de temin edecektir. Tabak, kaşık çatal, bıçak, servis ekipmanlarının alımından da Yüklenici firma sorumludur.

Tüm ekipman ve demirbaşlar sözleşme süresi bitiminde veyahut herhangi bir nedenle sona ermesi halinde bila bedel Okul'a bırakılacaktır.

1.3 Ayrıca misafir ve özel organizasyonlar için özel menüler Yüklenici'ye ortalama 3 (üç) gün öncesinde bildirilerek karşılıklı yapılacak görüşmelerle alternatif menü oluşturulacak ve Yüklenici tarafından söz konusu menüler için kullanılan malzemelerin fiyatları k a r ş ı l ı k l ı yazılı m u t a b a k a t üzerinden bedeli ayrıca tespit edilecek ve Okul'a faturalandırılacaktır.

1.4 Yüklenici her yıl okulun açılışında ilk 3 gün, öğrencilerin yemeğe alışması için tüm öğrencilere ücretsiz yemek servisi verecektir.

Madde 2 – SERVİS KAPSAMI VE ÖĞÜNLER

2.1 Yüklenici, gündüzlü öğrencilere ve personele öğle yemeği, yatılı öğrencilere sabah, öğle, akşam yemeği ve snack servisi verir. Ayrıca misafir ve özel organizasyonlar için özel menü tespit edilerek Okul tarafından talep edilen ikram servisi verir.

Sabah kahvaltı ihtiyacı hafta içi günlük : yaklaşık 200 öğrenci ve isteyen personel
 Öğle yemeği ihtiyacı hafta içi günlük ...: yaklaşık 1040 öğrenci ve 220 personel
 Akşam yemeği ihtiyacı hafta içi günlük : yaklaşık 200 öğrenci ve görevli personel
 Snack hafta içi günlük.....: yaklaşık 200 kişi

Hafta sonu yatılı yemekleri için Cuma günü sayılar Yüklenici'ye bildirilir.
 Bu sayılar sabit/taahhüt olmayıp öğrencilerin yemeğe kayıt durumuna göre değişebilecektir. Yüklenici bu sayıların tutturulmadığı iddiasıyla herhangi bir hak ya da talepte bulunamaz. Talep etmeleri durumunda kahvaltı hizmeti ücreti öğrenciler tarafından karşılanmak üzere gündüzlü öğrencilere de verilecektir. Bu hizmet aynı şartlar altında isteyen personel için de geçerli olacaktır.

2.2 Yüklenici Madde 2.1 de belirtilen hizmetin yerine getirilmesi için, detayları İdari Şartname'de belirtilen asgari sayı ve nitelikte çalışmanı istihdam edecek, çalıştırılan tüm

personel için Okul'dan onay alacaktır. Okul tarafından çalışan sayısı veya niteliği sebebiyle işlerin aksamasının tespit edilmesi durumunda, bu durum Yüklenici temsilcisine bir tutanakla bildirilecek ve bildirim tarihi itibarıyla üç iş günü içerisinde gerekli çalışan takviyesi Yüklenici tarafından yapılacaktır.

2.3 Okul, yemek hizmeti alan kişi sayısını azaltıp çoğaltmaya ve özel günler için özel yemek talep etmeye yetkilidir. Okulda olacak etkinlikler için Okul tarafından özel ikramlar talep edildiğinde, malzeme ve hizmet bedeli ayrıca hak edişleri ile birlikte ödenir. Yemek sayılarındaki artış ve azalışlar sözleşme hükümlerini yemek birim fiyatını hiçbir şekilde etkilemeyecektir.

2.4 Yemek listeleri aylık olarak Okul Yemek Komisyon'unun katılımıyla Yüklenici tarafından hazırlanarak İdari İşler Müdürlüğü'nün onayını müteakip yürürlüğe girecektir. İdari İşler Müdürlüğü'nün onayı alınmadan yemek listesinde değişiklik yapılmayacaktır. Menüdeki yemeklerin kalori ve besin değerleri Okul doktoru ve diyetisyen uzmanının katkısıyla belirlenecek ve Yüklenici tarafından menü ile birlikte İdari İşler Müdürlüğü'ne verilecektir

2.5 Akşam yemeği menüsü ile öğle yemeği menüsü farklı olacak, akşam öğünü için yemek ayrıca hazırlanacak, bekletilmemiş ve taze olarak dağıtım yapılacaktır.

2.6 Yüklenici, ekmek çeşitlerini asgari tam buğday, çavdar, kepekli ve normal olarak temin edecektir. Yüklenici tarafından ekmek alınan yer Okul'a bildirilecek ve onay alınmasını müteakip alım yapılacak ve Okul Yüklenici'ye ayrıca ekmek ücreti adı altında bir bedel ödemeyecektir.

2.7 Yemek hizmetlerinin girdileri, onaylı yemek listesine ve bildirilen yemek sayısına göre tespit ve tedariki, soğutma odası, depo, kiler ve mutfaka nakli, sıhhi koşullarda muhafazası, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, benmariye nakli ve benmaride muhafazası, dağıtımı, yemek salonlarının tertip ve düzeni, depo, bulaşıkhanesi, mutfak ve salonların sıhhi ve hijyenik şartlarda temiz tutulması ve muhafazası, bulaşıkların yıkanması, soğutma odaları, depo ve makinelerin, teçhizat ve levazımata HACCP normları ve standartlarında tertip ve muhafazası, ekipmanların sağlam ve çalışır halde bulundurulması vb. gibi yemek hizmeti dahilinde yapılacak tüm işler Yüklenici'ye aittir.

2.8 Okul tarafından Yüklenici'ye işin verilmesi ile birlikte Yüklenici tabak, çatal, kaşık, bıçak vb. tüm servis takımlarını yenileyecektir. Yüklenici, mevcut mutfak ekipmanlarından da istifade edebilecek, eksikler Yüklenici tarafından tamamlanacak ve işe başlamadan önce Okul tesislerinde bulunduracaktır.

Madde 3 - YEMEK DAĞITIMI

Yemek "self servis" usulü ile servis edilecek. Okul tarafından önceden bildirilecek özel etkinlik ve organizasyonlarda, yemeğin masaya servisi istenebilecektir.

Madde 4 – DEMİRBAŞLAR

4.1 İşbu Sözleşme konusu işin ifası ile yemek hazırlık ve servisinde kullanılacak tüm ekipman, alet ve edevatlar Yüklenici tarafından temin ve tedarik edilecek ve sözleşme bitiminde Okul'a kalacaktır. Yüklenici tarafından hiçbir şekilde geri alınmayacaktır. Bu ekipman alet ve edevatın listesi karşılıklı olarak sözleşmenin imzalanmasından sonra oluşturulacaktır. Demirbaş listesi sözleşmeye EK – A olarak ilişitirilecektir. Yüklenici, bu ekipman, alet ve edevat için sözleşme süresi boyunca Okul'dan hiçbir ad altında kullanım bedeli, kira vs. herhangi bir bedel talep etmeyecektir.

4.2 Tüm malzemelerin ve ekipmanların kullanımı esnasında meydana gelebilecek

arıza, kırılma veya hijyenik açıdan kullanıma uygun olmama hallerinden Yüklenici sorumlu olup, bakım, onarım ve değişimi Yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.

4.3 Günlük olarak yemek yapımına en geç saat 06:00' da başlanacak ve öğle yemeği en geç saat 11:00' de servise hazır hale getirilecektir. Günlük olarak pişirilmediği tespit edilen yemek kesinlikle kullanılmayacaktır. Yıl içinde 3 kez bu hususla ilgili tutulan tutanak ile Okul tek taraflı fesih yoluna gidebilecektir.

4.4 Menüdeki tüm yemeklerin Okul'da bulunan mutfakta hazırlanması ve pişirilmesi esastır. Fakat Okul'dan yazılı onay alınarak belirli yemeklerin farklı mahalde hazırlama ve pişirmesi de yapılabilir

4.5 Yemekhanede kullanılan tüm servis takımları ve muhteviyatlarında meydana gelecek eksilmeler Yüklenici firma tarafından tamamlanacaktır. Bu maddede geçen tüm hususlara ait harcamalar Yüklenici tarafından yapılacak ve Okul'a fatura edilmeyecektir.

4.6 Okul'a ait teçhizat ve demirbaşlar faal olarak tutanakla Yüklenici'ye teslim edilecek, sözleşme bitiminde söz konusu demirbaş ve teçhizat sağlam, eksiksiz ve teslim edildiği şekilde çalışır olarak Yüklenici tarafından Okul'a teslim edilecektir. Kullanım veya başka sebeplerle oluşabilecek her türlü hasar ve eksik, Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yüklenici'nin söz konusu hasar, arıza veya eksiklikleri gidermemesi durumunda Okul yenileme maliyetini Yüklenici'nin Okul'dan alacağından mahsup edecektir. Yemeklerin hazırlık ve servisi için ihtiyaç duyulacak ilave teçhizat ve demirbaşları Yüklenici temin edecek, eksiklik sebep gösterilerek hizmet aksatılmayacaktır.

4.7 Yemek yapımı ile servis hizmetinde kullanılacak Okul'a ait demirbaş niteliği dışındaki teçhizat ve malzemeler bir tutanakla işin başlangıcında Yüklenici'ye teslim edilecektir. Yüklenici sözleşme süresinde meydana gelecek azalma veya yenilemeleri kendisi karşılayacak, sözleşme bitiminde tutanakla teslim edilen özellik ve sayıdaki tüm malzemeleri eksiksiz olarak Okul'a iade edecektir. Ayrıca bulaşık yıkama yeri, yemek salonları, mutfak ve eklentilerinde kullanılacak tüm temizlik ve hijyen malzemeleri temini Yüklenici'ye aittir. Bu madde kapsamında kullanılacak malzemeler için Okul'dan onay alınacaktır.

4.8 Yüklenici öğle yemeğini müteakip her gün saat 15:00'de, akşam yemeğini müteakip en geç saat 20:00'de yemek salonları, mutfak ve mutfak eklentilerinde yaptığı işi bitirip, temizliği ve gerekli düzenlemeleri yapacaktır. Hiçbir şart altında bulaşıklar yıkanmadan, mutfak ve eklentileri temizlenmeden Yüklenici çalışanları günlük mesaiyi bitirmeyecektir.

Madde 5 – KULLANILACAK GIDA MADDELERİ

5.1 Yemek yapımında kullanılacak gıda malzemeleri Yüklenici tarafından Okul'un onay verdiği gıda kodeksine uygun yasal belgeli ürünlerden satın alınacaktır. Mutfağa hiçbir zaman hazır kıyma getirilmeyecektir. Et kıyma işi işyeri mutfağında kıyma makinesinde yapılacaktır. Mutfağa getirilen etler (yemeğe göre) karkas veya döş/pençeta şeklinde ve Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliği'ne uygun ürünler olacaktır. Kesinlikle işlenmiş et ürünleri, hazır, donuk endüstriyel et ürünleri kullanılmayacaktır. (hazır kıyma, hazır köfte, hazır döner vb.gibi) .

5.2 Alınan etlerin Veteriner Sağlık Rapor'ları ve nakil işlemini yapan aracın Dezenfeksiyon Belgesi Yüklenici'de mevcut olacak istendiği takdirde Okul'a sunulacaktır. Marine edilmiş et kullanılmayacaktır. Okul'un onayı olmayan sağlığa zararlı olan hiçbir

katkı maddesi kullanılmayacak, doğal ürünler kullanılacaktır. Gelen yemek malzemelerinin kontrolü, sağlık ve hijyenik koşullara uygunluğu Okul'un Yemek Komisyonu tarafından sürekli kontrol edilebilecektir.

5.3 Yemek salonlarında servis edilecek çiğ yenen sebze ve meyveler iyi şekilde yıkanacak ve temiz kağıt havlu ile kurulacaktır. Servis edilen sebze ve meyvelerde gıda kodeksinin müsaade ettiği kadar fazla ilaç kalıntısı bulunmayacaktır.

5.4 Yemek servisi yapılan masa ve sandalyeler sürekli olarak temiz tutulacaktır.

Madde 6 –YÜKLENİCİNİN ÇALIŞTIRACAĞI ELEMANLAR

6.1 Yüklenici, çalışanlarının ilk işe başlarken ve 6 (altı) ayda bir veya Okul'un gerek duyduğu zamanlarda süreye bakılmaksızın, sağlık kontrol ve portör muayenelerini (Hepatit Tetkiki, Boğaz ve Burun Kültürü ve Gaita tahlilini içerecek şekilde); akciğer röntgenini ise işe başlarken ve sonrasında yılda bir kez olmak üzere yaptıracak, muayene ve tetkik belgeleri Okul'a teslim edecektir Muayenede taşıyıcı oldukları tespit edilenler işe başlatılmayacak, periyodik kontrollerde taşıyıcı oldukları tespit edilenler derhal işten çıkarılacaktır.

6.2 Okul'un güvenlik görevlileri, Yüklenici personelini ve araçlarını Okul tesislerine giriş ve çıkışlarda kontrol edebileceklerdir.

6.3 Yüklenici personeli, yemek ile ilgili kalite, miktar ve temizlik vb. konularda hiçbir şekilde Okul personeli ile tartışmaya girmeyecektir.

6.4 Masalara su dağıtımı ve masaların temizlenerek hizmete hazır hale getirilmesi yemek saatleri içerisinde Yüklenici personeli tarafından sürekli yapılacaktır.

Madde 7 - YÜKLENİCİ FİRMA TARAFINDAN YEMEK YAPILAN MUTFAK, PERSONEL VE GIDA MADDESİ YÖNÜNDEN UYULMASI GEREKEN HİJYENİK KOŞULLAR ve İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİ

7.1 Mutfaklar ve yemek salonlarına sinek vb. zararlı haşerelerin girmesini önleyici önlemler alınacak, porsiyonlanan tatlı salata vb. yiyecekler korunacaktır. İlaçlamalar aylık olarak yapılacak, yetkili firmanın ISO 9001:2008 ,ISO 14001:2004 ve TSE Hizmet Yeterlilik Belgeleri mevcut olacaktır.

Bu kapsamda çöp konteynırlarına atılan yemek atıklarının poşetli olarak yemek sularını akıtmayacak şekilde atılması ve kapaklarının sürekli kapalı olması sağlanacak, römorkların iç, dış kısımları ve buldukları yerlerin zemin kısımlarının sıcak su ve yağ çözücü kimyasallarla yıkanması sağlanacaktır.

7.2 Yemek hazırlama, pişirme ve saklamada kullanılan ekipmanlar paslanmaz çelik olacaktır. Hiçbir şekilde yemek üretim ve servisinde alüminyum gereç kullanılmayacaktır.

7.3 Çalışma anında titreşim oluşturabilecek makinelerin, zemine bağlantısı titreşimi önleyecek şekilde olacaktır.

7.4 Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı levhalar asılacak, giriş noktalarına bone, galoş, maske, önlük vb. konulacaktır. Yetkili harici kişilerin girmesi (özel izinli durumlar hariç) kesinlikle yasaklanacaktır.

7.5 Yemek hazırlama yerinde yeteri kadar çöp kovaları bulunacak, kapaklı, ayak pedallı ve içine çöp torbası konulmuş şekilde olacaktır. Yüklenici, temizlik ve yemek hazırlık

işlemlerinden sonra oluşan atık ve çöpleri, hijyenik olarak Okul tarafından belirlenen çöp toplama yerlerine götürecektir.

7.6 Kızartmada kullanılan yağlar (sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar vs.) tek çeşit yemek için kullanılacak, farklı ek bir yemek için kullanılmayacak şekilde tedbir alınacaktır.

Kızartma yağları 'Polar Madde Ölçüm Cihazı' kullanılarak her gün kontrol edilecek, gerektiği anda yeni yağ ile değiştirilecek ve bu işlemler kayıt altına alınacaktır.

Kızartma yağları ve diğer yağ türevlerinin atık su tertibatında (atık su boruları rögarlar ve atık su arıtma tesislerinde) birikerek tıkanıklıklara sebebiyet vermesine karşı gerekli önlemler alınacak, bu kapsamda; atık yağlar biriktirme kaplarında biriktirilerek kayıt defteri tutulacak, kayıt defteri haftada bir kez Okul yetkilisine onaylatılacaktır.

7.7 Sıcak servis yapılacak yemekler, en az 75 (yetmiş beş)'C'ı sağlayabilecek bir sistemde bekletme işlemine tabi tutulacak ve bu sıcaklıkta servis edilecektir. Soğuk yemekler ise +4 (dört)'C veya altında muhafaza edilecek, servis sıcaklığı +4'C ile +10'C arasında olacaktır. Sıcaklık kontrolleri yapılarak Yüklenici tarafından kayıtları tutulacaktır.

7.8 Ekmekler koku, toz, nem vb. dış etkenlerden korunacak tarzda servis yapılacaktır. Dilimlenmiş ekmekleri almak için ekmek maşaları servis yerinde hazır bulundurulacaktır.

7.9 Yüklenici, yemek salonlarında bulunan yemek servis malzemeleri ile mutfaktaki araç-gereç, cihazların temizliği, zemin temizliği ile hijyeninden her yönüyle sorumlu olacaktır. Mutfak malzemeleri ve tezgah altı temizliğinde ilgili Bakanlıkça izin verilen TSE belgeli deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılacaktır. Kullanılacak temizlik malzemeleri cinsi müsaade edilen ürünlerden olacaktır. Okul tarafından onaylanmamış ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır.

7.10 Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, depolar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar temizlenecektir.

7.11 Meyve ve sebzeler özellikle de yeşilliklerin (kıvırcık, marul, iceberg vb. yeşillikler) yıkanmasına özel önem verilecek, salata dezenfeksiyonu sağlayan uygun ürünlerde gerektiği süre bekletilecek, her türlü yemekte haşere, yabancı madde vb. bulunmaması için gerekli her türlü tedbir alınacak, bu konunun hizmette aranacak en önemli husus olduğu bilinci ile hareket edilecektir. Dezenfeksiyon yapıldığına dair formlar günlük olarak tutulacak istendiği takdirde Yüklenici tarafından Okul'a sunulacaktır.

7.12 Yüklenici, hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir. Okul tarafından hijyen kontrol programları onaylandıktan sonra uygulamaya konulacaktır.

7.13 Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları, kullanılan alet ve ekipmanlar ayrı olacaktır. Kesim için kullanılan zemin, tahta olmayacak, HACCP kurallarına uygun polietilen zemin kullanılacaktır.

7.14 Yüklenici tarafından düzenli olarak ayda bir, gerek görüldüğünde daha sık haşere mücadelesi için yemek yapılan yerler, depolar, bulaşikhane ve yemek salonları gıda sektörüne uygun ilgili Bakanlıkça izin verilen TSE onaylı haşere ilaçları ile ilaçlanacak ve bu konudaki kayıtlar Yüklenici tarafından tutulacaktır. Kullanılacak ilaç konusunda İş Yeri Hekimliği ve İş Güvenliği Bölümünün onayı alınacaktır.

7.15 Yüklenici yemek taşımak için kullandığı araç ve gereçlerin varsa eksiklerin temin edilmesinden; hijyenik kurallara uygun servis ve saklama koşullarının sağlamasından ve bunların temizliğinden sorumludur.

7.16 Yemek yapımında ve serviste kullanılan araç ve gereçlerin periyodik bakım/kontrolleri yapılacak, hijyenik açıdan kullanılmayacak durumda olanlar tespit edilerek derhal kullanımdan kaldırılacaktır.

7.17 Hammaddelerin bulunduğu depolarda ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz malzeme bulunmayacak, gıda maddeleri ve gıda üretim ve tüketimi esnasında kullanılan malzemeler temizlik malzemeleri ile bir arada depolanmayacaktır.

7.18 Yemek yapım biriminde çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek, tırnakları kısa kesilmiş, eller sürekli temiz tutulacak, açıkta yara olmayacaktır. Personel Hijyen Formu aracılığıyla her gün kontrol edilerek kayıt altına alınacaktır. Çalışırken saçlar bone veya kep ile kapatılmış, eller eldivenli kollar kolluklu, ağız maskeli ve ayaklar galoşlu olacak veya dezenfekte edilmiş ayakkabı / çizme ile uygun koruyucu giysiler giyilecektir. Bu giysiler kolay temizlenir olacak ve temiz tutulacaktır. Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapsirmek, öksürmek gibi davranışlardan kaçınılacaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmayacak, üretim esnasında hiçbir takı takılmayacaktır. Garsonlar beyaz gömlek (mevsimine göre kısa veya uzun kollu) siyah pantolon, siyah papyon, siyah kemer ve ayakkabılı olacaklardır. Diğer elemanlara ise yaptığı işe uygun iş elbisesi verilecektir. Tüm iş elbiseleri Yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yüklenici tarafından, çalışanların iş elbiselerini temiz ve ütülü giyilebilmesi için önlem alınacak, iş bitimi, gün sonu özellikle yemek üretiminde çalışan personelin duş yapması ve kıyafetlerini değiştirmesi sağlanacak hiçbir şekilde servislere iş elbiseleriyle binilmeyecektir. Yüklenici tarafından tahsis edilen soyunma odaları etiketli, temiz, düzenli olarak muhafaza edilecektir.

7.19 Yüklenici yemek salonlarındaki tüm masa temizliğinden sorumludur. Temizlenen masalar bir sonraki öğün için hazır hale getirilecektir. Servis masalarında kir ve yemek artığı olmayacaktır.

7.20 Yüklenici firma çalıştırdığı işçilerin iş sağlığı güvenliği için ikaza gerek kalmaksızın gerekli emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan koruma usul ve çarelerini işçilerine öğretmekle mükelleftir. Bu itibarla, taahhüttün ifasında gerek ihmal, kusur ve tedbirsizlikten ve gerekse ehliyetsiz işçiler kullanmakta veya herhangi bir sebeple meydana gelebilecek kazalardan Yüklenici firma sorumludur. İş yasaları gereğince işçi ve işverene yüklenmiş olan tüm yükümlülükler, iş kazaları sonucunda meydana gelecek olan sorumluluklar Çalışma Bakanlığı mevzuatı belirlenmiş tüm sorumluluklar Yüklenici firmaya ait olacaktır.

Madde 8 - YÜKLENİCİNİN YEMEK ÜRETİM, SERVİS, BAKIM VE DİĞER SORUMLULUKLARI

8.1 Yüklenici tüm işlemlerini hijyen ve HACCP kuralları çerçevesinde gerçekleştirecektir.

8.2 Yüklenici yemekhane servisi, yemeklerin hazırlanışı ve sunumu Okul tarafından oluşturulan Yemek Komisyonu'nun yönlendirme ve kontrolünde gerçekleştirecektir.

8.3 Malzeme özellikleri ve kabulü aşağıdaki esaslara uygun olarak yapılacaktır.

- Her türlü yemek malzemesi birinci sınıf olacaktır.
- Sebze ve meyveler birinci sınıf ve mevsimine göre taze ve günlük olacaktır.
- Kuru gıdalar ve temel yemek maddeleri birinci sınıf olacaktır.
- Üretimde kullanılan tüm ürünlerde (et, tavuk, balık, süt, yağurt vb.) üzerinde kalitesi, imal tarihi ve son kullanma tarihini gösterir etiket, belge veya damgası bulunacaktır. Okul'un onay vermediği ürünler kullanılmayacaktır.
- Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan yemekler, başka bir öğünde kullanılmayacak ve Okul'un yemekhanede görevlendirdiği personel gözetiminde imha edilerek, ilgili kayıtlar tutulacaktır.
- Et, tavuk ve balık gibi ürünler (-1), (+3) oc• de, pişmiş etler, pastörize süt, peynirler, şarküteri ürünleri, hamur ve hamur işleri (0), (+5) oc arasında, meyve ve sebzeler (+5), (+8) C' de üzerleri yağlı kağıt örtülmüş olarak, dondurulmuş ürünler (-18), (-24C de, uygun depo ve derin dondurucularda saklanacaktır. Hububat, kuru bakliyat ve un gibi ürünler ağzı sıkı ve vidalı kapaklı kaplarda saklanacaktır. Muhafaza ortamları tertip ve düzenli olacak temizlik ve hijyen şartlarına uygun olacaktır. İşlem görmüş malzeme üzerine kontrol açısından işlem tarihi etiket yazılarak muhafaza edilecektir.

8.4 Yüklenici, yemekhaneden hizmet alan tüm kullanıcıları yemekhaneden kaynaklanan zehirlenme ve iş kazasına karşı sigortalayacaktır. Sigortalılık belgesi yemekhane ve kafeteryada görülen yere asılacaktır. Sigorta ödeme makbuz suretleri ise Okul'a teslim edilecektir.

8.5 Tesis mutfaklarında ve kantinlerde pişirme amaçlı olarak kullanılacak olan doğal gaz elektrik ve su giderleri Yüklenici'ye aittir. Yüklenici kullandığı, doğalgaz ücretlerini her ayın sonunda fatura karşılığı muntazam olarak Okul veznesine veya banka hesabına yatıracaktır.

ET:

Kokusuz, temiz, veteriner kontrol damgalı, Bakanlık, Belediye ve Hıfzısıhha kararlarına uygun, donmamış, taze, günlük, karkas, (yemeğe göre),kısık but Okul'dan onay almak kaydıyla kısık but veya döş/pançeta şeklinde ve çok iyi temizlenmiş olacaktır. Etler dinlendirilmiş (48 saat), veteriner kontrolünden geçmiş, %80 randımanlı, sinirsiz, kemiksiz, yağsız olacaktır. Okul'un onaylayacağı birinci sınıf et ürünleri olacak, kesinlikle ithal et kullanılmayacaktır.

TAVUK VE HİNDİ:

Kokusuz, temiz, veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzısıhha kararlarına uygun, donmamış, taze, günlük, üzerlerinde SKT ve Üretim tarihleri yazılı ve çok iyi temizlenmiş olacaktır. Izgaralarda tavuk but ve bonfile derisiz olarak verilecektir. Okul'un onaylayacağı birinci sınıf kalitede beyaz et ürünleri olacaktır.

KURU GIDALAR:

Pirinç (lüks, gönen, baldo, osmancık), nohut (9/10 mm), mercimek, şeker fasulye (8/8,5 mm), barbunya (10 mm) gibi kuru gıda maddeleri temiz, taşsız, kırksız, kuru, küfsüz, kokusuz, böceksiz, ambalajlı, üzerlerinde SKT ve Üretim tarihleri yeni mahsul, kolay pişen ve lezzetli olacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır.Bu özellikleri taşımayan gıda maddeleri kullanılmayacak, teslim alınmayacaktır. Okul'un onaylayacağı birinci sınıf kalitede bakliyat ürünleri olacaktır.

SEBZELER:

Her mevsime ait sebze günlük, taze, olgun, normal büyüklükte ve birinci sınıf olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, buruşmuş, sararmış ve kartlaşmış olmayacak, bu tür sebzeler teslim alınmayacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır. Aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir.

MEYVELER:

Mevsim meyveleri olup, günlük, taze ve birinci sınıf olacaktır. Meyveler yenilebilecek olgunlukta, normal büyüklükte, tat, lezzet ve renkte olacaktır. Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, yumuşak ve çok sert kurumuş, kirli, çamurlu, lekeli, ve ham olmayacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır. Bu özellikleri taşımayan gıda maddeleri kullanılmayacak, teslim alınmayacaktır.

TATLILAR:

Okul'un onaylayacağı birinci sınıf kalitede ürünler olacaktır. Hamur işleri, süt mamulleri, kompostolar, aşure, dondurma, helvalar vb. gibi ürünler normal tazelikte, tat ve kıvamda kaliteli, birinci sınıf olacaktır. Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz (şurubu) kullanılmayacaktır. Her türlü tatlının imalinde kullanılan malzemeler üretim iznine sahip, Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır. Pasta ve çeşitleri, kek, simit, açma, poğaç vb. gibi unlu mamul ürünlerin Yüklenici'nin kendi tesislerinde yapması zorunludur. Hamur işi tatlılar uzmanlık gerektirdiğinden bilinen markalı ambalajlı, üzerlerinde SKT ve Üretim tarihleri olmak kaydıyla piyasadan (dışarıdan) alınabilecektir. Sütlü tatlılar ise yalnız Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tatlıların dışarıdan getirilmesinde, temizliğe dikkat edilecek, tepsi temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Kalitesinin uygunluğu Okul tarafından kabul edilmeyen tatlılar Yüklenici tarafından servis edilmeyecektir.

AYRAN-MEŞRUBAT VE MEVSİM SALATALARI:

Mevsim salataları (marul, aysberg, domates, salatalık, biber vb.) günlük, taze, birinci sınıf ve temiz olacaktır. Salatalarda TSE belgeli sızma zeytinyağı kullanılacaktır. Ayrar ve meşrubat gibi içecekler TSE belgeli, kaliteli, üretim ve son kullanma tarihleri üzerinde ve yeni üretim olacaktır.

YAĞLAR:

Okul'un onaylayacağı birinci sınıf kalitede ürünler olacaktır. Yemeklerde cinslerine göre TSE belgeli Riviera, zeytin yağı, mısırözü, ayçiçek ve tereyağı kullanılacaktır

SALÇA:

Yemeklerde kullanılan salça domates salçası olacaktır. imalatçı menşei ve kullanım süresi belirlenmiş orjinal ambalajlarında Hıfzısıhha kabul esaslarına göre TSE belgeli olacaktır.

BAHARATLAR:

Kullanılacak her türlü baharatlar için talep edildiğinde aflatoksin analiz raporları beyan edilecektir.

Belirtilen özellikler dışındaki ürünlerin kullanımına Okul tarafından oluşturulan komisyon izin verecektir. Komisyonun tüm uyarıları Yüklenici tarafından anında yerine getirilecektir.

Son kullanma tarihi yakın ve geçmiş ürünler kullanılmayacaktır.

Malzemeler aşağıdaki esaslara uygun olarak hazırlanacaktır.

- Yapılacak her cins yemek için Yüklenici tarafından muaddel cetvelleri (Reçete) hazırlanarak Dietsyenin ve okul doktorunun onayı alınacak ve yemeklere konacak malzemelerin cins ve miktarları bu cetvellere uygun olacaktır. Aylık yemek listeleri ile birlikte 3 gün içinde muaddel cetvelleri Okul'un onayına sunulup, içerikleri hakkında Okul'un onayı alınacaktır.

- Meyve ve sebzeler yemeğin ve işin yoğunluğuna göre, en fazla bir gün önceden, hazırlık mutfağında, bol akarsu ile yıkanacaktır. Daha sonra soyulacak, doğranacak ve yemeğin pişirilmesine hazır hale getirilecektir.
- Çiğ olarak tüketilecek meyve ve sebzeler (saltalar, meyveler, garnitürler vb.) servisin yapılacağı gün bol akarsu ile iyi yıkanacak, Mikroklorlu veya halamat suda bekletilecek, salata yıkama makinasında yıkanacak ve durulama havuzlarında dinlendirilecek/durulanacak ve servise hazır hale getirilecektir.
- Et ve et ürünlerinin porsiyonlama ve temizleme işleri en fazla bir gün önceden yapılacaktır. Etlerin sinirleri, yağları, zarları, kemikleri temizlendikten sonra porsiyonlama yapılacaktır.
- Kıyma ile yapılacak yemekler için etin hazırlanışında et kıyma makinasının ince (J..numaralı) aynasıyla en az iki kez çekilecek, et içerisinde sinir, kıkırdak, kemik vb. kısımları ayıklanmış olacaktır.

Madde 9 – YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ ESASLARI

9.1 Pişirilme işleminden önce, etler tencerede 20-25 dakika kaynatılıp, oluşan su ve köpüğü dökülecektir. Daha sonra etler süzgeçte sıcak su ile yıkandıktan sonra pişirilme işlemine geçilecektir.

9.2 Yemekler uygun ve temiz kaplarda damak zevkine uygun nitelikte ve yeterli kıvamda pişirilecek ve lezzetli olacaktır. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenen nitelikte olacaktır.

9.3 Yemek hazırlamada kullanılan malzemeler, şartnamenin ilgili maddelerinde belirtilen miktar ve kalite özelliklerine sahip olacaktır.

9.4 Yemekler pişirildikten sonra, servis yapılıncaya kadar; sıcak servis edilecek yemekler, ısısını muhafaza edecek bir ortamda, soğuk servis edilen salata, tatlı, zeytin yağı yemekler vb. ise soğutucuda, yemek kaplarının üzeri kapalı olacak şekilde muhafaza edilecektir.

Madde 10 – SERVİSE HAZIR HALDEKİ GIDA MADDELERİNİN DUYUSAL VE FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

Kahvaltılık ve ara öğünlerde verilecek gıda maddelerinin duyuşal ve fiziksel özellikleri Okul'un onaylayacağı birinci sınıf kalitede, GIDA KODEKSİ ve HACCP sertifikalı ürünler olacaktır. Kahvaltıda veya ara öğün olarak verilen kek ve çeşitleri, simit, açma, poğaç, vb unlu mamuller ile pasta ve çeşitleri Yüklenici'nin kendi tesislerinde üretilecektir.

Madde 11 - YEMEĞİN SERVİSE SUNULMASI VE TEMİZLİK FAALİYETLERİ

Sıcak olarak servise sunulan yemekler 75°C' nin üzerinde, soğuk servise sunulan yemekler 40 C• nin altında muhafaza edilecektir.

Yemeğin servise sunulduğunda kullanılacak malzemeler (tepsi, çatal, kaşık, bıçak, bardak, tabak vb. malzemeler); temiz, sağlam ve hijyenik şartları haiz olacak şekilde Yüklenici tarafından hazır bulundurulacaktır.

Tepsi, tabak ve kaselerde çatlak, kırık olmayacak, bardaklarda kırık, çatlak ve çizik bulunmayacaktır.

Söz konusu malzemeler, sık sık gözden geçirilerek, çatlak, çizik, kırık olanlar ayıklanacaktır.

Hizmetin veriliş esnasında bulaşık yıkama ve kullanılan malzemelerin tekrar servise sunulması uygulamasına gidilerek, hizmet verilen personelin bekletilmesine garson hizmetlerinin aksatılmasına mahal verilmeyecektir.

Tuz, karabiber, nane, kekik, pul biber, sirke, zeytinyağı, kağıt peçete, bardak, muhafazalı kürdan yeterli miktarda Yüklenici firma tarafından sağlanıp, masalarda hazır bulundurulacak, hizmet öncesi ve verilışı esnasında eksik ürünlerin tamamlanması sağlanacaktır.

Günlük menüye uygun çeşitli soslar (ketçap, hardal, mayonez, nar ekşisi vb.) , baharatlar ve taze limon yeteri miktarda Yüklenici tarafından sağlanarak masalarda veya salata barda hazır bulundurulacaktır.

Yemek salonlarında, hizmet verilen personelin kolaylıkla ve fazla zaman kaybına neden olmayacak şekilde istifade edebileceği "salata bar büfeleri" Okul'un belirteceği sayıda ve noktalarda Yüklenici tarafından açılacak, bu yerlerde sunulacak ürünlerin; hijyenik şartlara uygun olarak sunulması, eksilenlerin takviye edilmesi ve büfenin tertipli düzenli bulundurulması sağlanacak, bu uygulamayla ilgili ihtiyaç duyulan ilave ekipman ve malzeme Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

İş bitiminde Yüklenici yemek salonları temiz ve servise hazır halde bırakacaktır. Ayrıca Okul'un özel organizasyonlarının (kokteyl, toplantı, özel yemek vb.) olduğu günlerde Okul'un ilgili biriminin isteği doğrultusunda ve mali ve İdari İşler ofisinin önceden alınan onayı takiben salon düzenlemesi (masaların toplanması, taşınması vb.) faaliyetleri Yüklenici tarafından yapılacaktır.

Bulaşıkların Toplanması ve Yıkınması:

Yemek salonlarında masalarda oluşan bulaşıklar, okul personeli ve öğrenciler tarafından toplanacak, bulaşık toplama yerine getirilecektir. Bu amaç için Yüklenici tarafından tepsi toplama araçları yeter sayıda bulundurulacaktır.

Bulaşıkların toplandığı alan sürekli temiz ve tertipli olacaktır. Bulaşık kaplarından yemek atıkları kaba temizliği yapıldıktan sonra yıkama makinesine yerleştirilecek ve uygun miktardaki deterjanla yıkanacaktır. Bulaşıklar bulaşık makinesinde TSE'ne uygun deterjanla yıkanacaktır. Bulaşıkhaneye drenaj süzgeçlerinin tıkanmaması için Yüklenici tarafından gerekli önlemleri alacaktır.

Yemek Artığı, Malzeme Artıkları ve Çöpün Atılması:

Yemek üretiminden kaynaklanan yemek, çöp, bulaşık ve malzeme artıkları bulaşıkhaneye ve çalışma alanlarında biriktirilmeyecektir. Okul'un çöp toplama yerlerine, ağız kapalı, kalın çöp poşetleri ile ve taşıma sırasında çevre kirliliği yaratmayacak şekilde taşınması Yüklenici tarafından sağlanacaktır. Çöp yerinin temizliği Okul'a ait olacaktır.

Bu amaç doğrultusunda kullanılan çöp poşetleri Yüklenici'ye aittir
Yemek salonları ve eklentilerinin, mutfak ve eklentilerinin temizliği Yüklenici'ye aittir.

Temizlik ve dezenfekte amacıyla kullanılacak tüm kimyasallar ve diğer maddeler Yüklenici tarafından sağlanacaktır. Bu temizlik maddelerinin temin edileceği yer ile kullanılacak maddelerin kalitesini ve özelliklerini belirten belgeler Okul'a teslim edilecek ve onay alınacaktır.

Yerler, pencere iç ve dışları, masa ve masa ayakları ile sandalyeler her zaman temiz tutulacak ve asgari olarak haftada bir deterjanlı sıcak su ile temizlenecektir. Yemek salonları her gün havalandırılacaktır.

Mutfak, hijyen şartlarına uygun olacak şekilde temiz ve düzenli tutulacaktır.

Havalandırmalar ile davlumbazlar kimyasal maddelerle temizlenecek, bacalarda yağ birikmesine asla müsaade edilmeyecektir Havalandırmalar ve bacalarının temizliği profesyonel ekiplere yaptırılacak, gerekli belgeler onaylanıp Okul'a teslim edilecektir.

Madde 11 - YEMEK ÖZELLİKLERİ VE YEMEKHANE İLE İLGİLİ YÜKÜMLÜLÜKLER

Yüklenici öğünlerde aşağıda belirtilen gıdaları eksiksiz olarak servis yapacaktır.

I. KAHVALTI – AÇIK BÜFE

- Tereyağ, Reçel, Bal, Fındık&Kakao içeren sürülebilir çikolata kreması
- Tost Ekmeği,
- Domates, Salatalık, Maydanoz
- Beyaz Peynir Çeşitleri, Kaşar Peyniri, (Her gün farklı üç çeşit)
- Siyah Zeytin, Yeşil Zeytin,
- Kek Açma, Poğaçaya veya Simit vb. (her gün bir çeşit unlu mamül)
- Çay ve Süt
- Yumurta haftada 5 gün
- Meyve Suyu haftada 2 gün
- Nesfit, cornflakes, nesquikli süt haftada 5 gün (her gün bir çeşit)

II. ÖĞLE YEMEĞİ

- Çorba,
- İki Çeşit Seçenekli Ana Yemek (et veya etli yemek, / balık, hindi veya tavuk)
- Yardımcı Yemek (pilav, makarna, börek)
- Etsiz baklagil veya sebze yemeği
- Zeytin yağlı yemek
- Meyve, tatlı (Bir gün tatlı bir gün meyve)
- Salata büfesi (yoğurt dahil 8 çeşit, 2 'si işlenmiş gıda olacak ve günlük tekrar etmeyecek)

Vejetaryen ve sağlık problemleri olan personel için doktor rapor ve onayıyla perhiz yemeği hazırlanır:

III. AKŞAM YEMEĞİ

- Çorba
- İki Çeşit Seçenekli Ana Yemek, (et veya etli yemek, / balık, hindi veya tavuk)
- Yardımcı Yemek, (pilav, makarna, börek)
- Etsiz baklagil veya sebze yemeği)
- Zeytinyağlı yemek
- Tatlı veya Meyve seçmeli, (öğle yemeğinde tatlı varsa meyve, meyve varsa tatlı),
- 8 çeşit Salat Bar (yoğurt dahil 2 'si işlenmiş gıda olacak ve günlük tekrar etmeyecek)
- Ayda bir 200 kişilik Doğum günü olanlar için yaş pasta .

IV. YATILILARA AKŞAM VERİLEN SNACK

- Pazartesi ve Perşembe: Süt (1/5lt), Cornfleks-Nesfit-Müsli, Bal, Meyve
 - Salı ve Çarşamba: Sandviç Ekmeği, Peynir, Zeytin, Domates, Salatalık, Salam (2 haftada bir), Fındık Ezmesi (haftada bir gün), Meyve Suyu (1/5 lt), Meyve, Fındık&Kakao içeren sürülebilir çikolata kreması
 - Cuma ve Cumartesi: Unlu Mamuller, Meyve Suyu (1/5 lt), Meyve
 - Pazar: Tavuk Nugget Sandviç, Meyve Suyu (1/5 lt), Meyve
- Snack menüsü yatakhane amirleri ile görüşülerek bu menü çerçevesinde çeşitlendirilebilir
Yatılı öğrenciler için yaş pasta istenildiği günlerde snacks olarak sadece meyve suyu verilecektir.
Her akşam 150 kişilik çay

V. GÜVENLİK ve TEMİZLİK PERSONELİNE VERİLEN KUMANYA MENÜSÜ (takribi 30 adet)

- Kaşar Peyniri 150 gr.,
- Barbunya Pilaki (200gr)/ Ton Balığı (80gr)/Sucuk (50gr) / Salam (50gr) / Kavurma (65gr),
- Meyve Suyu, 1/5 lt,
- Domates 1 ad.,
- Salatalık 1 ad.,
- Meyve 1 ad.,
- Piknik Bal,
- Piknik Tereyağ,
- Piknik Reçel / Çikolata

Okul'un ani gelişebilecek, servis saat değişikliği ya da ilave yemek talepleri uygulanan günlük menüye paralel olarak, hazır yemek ürünleri de kullanılacak şekilde ve mücbir sebepler hariç olmak üzere en geç 2 saat içinde karşılanacaktır.

Yemek menüleri diyetisyen uzmanı tarafından aylık hazırlanıp, Yemek Komitesi tarafından onaylanacaktır..

- Öğle ve akşam yemekleri ayrı menü olarak hazırlanacaktır.
- Kahvaltı servisi her gün saat 7:00 – 8:00 arası, öğle yemeği servisi 11: 00-14:00 arası, akşam yemeği ise saat 17:00-19:00 arası yapılacaktır.. Çalışma şartları nedeni ile yemek servis saatlerinde yapılacak değişiklik Okul tarafından Yüklenici' ye bildirilecektir
- Yemekler kaliteli, lezzetli ve doyurucu olacak ve kalori esası üzerinde bir öğünde asgari 1300 kaloriyi ihtiva edecektir.
- Komisyon isterse gelen gıdaların kalite kontrolünü yapabilecektir. İstenilen niteliğe uymayan ürünler iade edilerek, uygun malzeme Yüklenici tarafından temin edilecektir.

Servis yapılacak yemeklerde bulunması gereken et veya et türevlerinin porsiyon miktarları aşağıdaki gibi olacaktır.

| YEMEK ÇEŞİDİ | ET MİKTARI (Çiğ) | PORSİYON MİKTARI |
|-----------------------------------|---------------------|------------------|
| Et yemekleri (Kemiksiz) | 100 gr. | 150 gr |
| Köfteli yemeklerde | 100 gr | 200 gr |
| ızgara ve kızartma köfteler | 120 gr. | 200 gr |
| Et/ tavuk döner | 120 gr | 200 gr |
| Ciğer | 120 gr | 200 gr |
| Tavuk ızgara (Kemiksiz) | 120 gr. | 200 gr |
| Fırın tavuk yemekleri (kemikli) | 200 gr | 250 gr |
| Haşlama tavuk yemekleri (kemikli) | 200 gr | 250 gr |
| Balık (kılçıksız) | 120 gr. | 200 gr |
| Etli Sebze yemeklerinde | 40 gr. | 200 gr |
| Elli Bakliyat yemeklerinde | 40 gr. | 200 gr |

7.f. Diğer yemeklerin miktarları aşağıdaki gibi olacaktır.

| YEMEK ÇEŞİDİ | PORSİYON MİKTARI |
|-------------------|------------------------|
| Çorbalar | 200 gr. |
| Pilavlar | 150 gr. |
| Soslu Makarnalar | 150 gr. |
| Fırın Makarnalar | 150 gr. |
| Börekler | 150 gr. |
| Mantı | 150 gr (yoğurt dahil) |
| Zeytinyağlılar | 150 gr |
| Kızartmalar | 150 gr (yoğurt dahil) |
| Hamurlu tatlıları | 150gr. |

| | |
|--|-----------------|
| Meyve tatlıları <i>ayva</i> , elma, kabak vb | 200 gr |
| Süt tatlıları Muhallebi, puding vb. | 200 gr |
| Sütlaç, aşure vb | 170 gr |
| Dondurma | 100 gr |
| Salata | 15 gr |
| Yoğurt, Ayran, Cacık vb | 120 gr |
| Adetli meyveler | 180 gr. |
| Komposto (taze <i>meyve</i> 100 gr) | 180 gr |
| Hoşaf (kuru <i>meyve</i> 40 gr) | 180 gr |
| Karpuz (kabuksuz) | 350 gr |
| Kavun (kabuksuz,çekirdeksiz) | 200 gr |
| Meyve suyu/meşrubat | 1/5 tetra paket |
| *Kaymak (<i>Ayva ve Ekmek Kadayıfı</i> gibi tatlılar) için) | 10 gr |

- Hiçbir şekilde miktar ve gramajlar yukarıda listelenen miktarların altında olmayacaktır. Yapılan kontrollerde tespit edilen gramaj eksiklikleri için cezai yaptırımlar uygulanacaktır.
- Yukarıdaki gramaj listesinde yer almayan yemeklerin gramajları Okul tarafından tespit edilecektir.
- Yemekler az tuzlu, az yağlı ve az baharatlı olacak, ana yemekler ve pilav/makarna türü yemekler günlük olarak sabahları pişirilerek tazeliğine gereken özen gösterilecek, daha önce pişirilen bayat, evsaf ve niteliğini kaybetmiş yemekler kesinlikle servis edilmeyecektir. Zeytinyağlılar ve tatlılar bir önceki gün öğleden sonra pişirilerek uygun ortamda saklanacaktır.
- Akşam Yemekleri aynı gün öğleden sonra pişirilecek, benmaride en fazla 2 saat bekletilecek, 2 saatten fazla süre benmaride bekleyen yemek servis edilmeyecektir.
- Ekmekler poşetli ve rol ekmek olacak, dilimli ekmek servisi maşa ile servis edilecektir.
- Sebze ve meyveler birinci sınıf, mevsimine uygun, taze ve iyi görümlü olacaktır.
- Yemek yapımında kullanılacak yoğurt, TSE belgeli en fazla 10-40 kg.lık orijinal ambalajında, taze üretilmiş ve son kullanma etiketi üzerinde olacaktır.
- Yemeklerde kullanılacak olan yağlar, sıcak yemeklerde kaliteli mısırözü, ayçiçek yağı, zeytinyağı yemeklerde ise Riviera zeytinyağı, kızartmalarda birinci kalitede

mısırözü, ayçiçek yağı, börek, makarna, pilav gibi yemeklerde tereyağı kullanılacaktır. Hiçbir sebeple margarin yağı kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar TSE belgeli olacaktır.

- Salatalara hazırlama ve servis esnasında tuz, yağ, sirke veya benzeri soslar konulmayacaktır. Bu tür malzemeler salata barda hazır bulundurulacaktır.
- Yüklenici, yemeklerde kullanacağı ve masalardaki sürahilere koyacağı içme suyunu okulun kullandığı filtre edilmiş sudan kullanacaktır.
- Servise hazır her tür yiyeceğin mikrobiyolojik ve toksikolojik özellikleri, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik-Tebliğindeki—ÖZEL HÜKÜMLERE haiz olacaktır.....
- İş Yeri Hekimliğinin vereceği yazılı rapora istinaden, talep eden personele diyet yemek menüsü verilecektir.

Madde 12 - NUMUNE ALMA

- Yapılan tüm yemeklerin numuneleri Yüklenici tarafından hijyen koşullarına uygun olarak steril numune kaplarına etiketli bir şekilde günlük olarak alınarak (+4°C' de) en az 72 saat muhafaza edilecek ve formları günlük olarak tutulacaktır.
- Okul servise konulacak yemeklerden numune alarak, TSE ve TÜRKAK tarafından akredite bir laboratuarda analiz yaptırabilecek, analiz sonuçlarının temiz çıkması durumunda analiz bedeli Okul'a, sonuçların uygun çıkmaması (mikrobiyolojik açıdan) durumunda analiz bedeli Yüklenici' ye ait olacak ayrıca cezai yaptırımlar uygulanacaktır.

Madde 13 - KONTROL

Yüklenici'nin ihale konusu hizmete göre vereceği yemek üretim, servis hizmetleri ve yemek yapımında kullanılacak tüm malzemelerin kalite kontrolü ile diğer süreçlerinde Okul adına görevlendireceği Yemek Komisyonu yetkilidir. Komisyon, her safhada gerekli her türlü kontrolü, yönlendirmeyi ve müdahaleyi yapmakta yetkilidir. Okul ayrıca, dışarıdan tutacağı yetkili firma veya firmalara istediği zaman her türlü kontrolü yaptırmaya yetkilidir.

Duyusal ve fiziksel muayene Komisyon tarafından tadılarak, bakılarak, koklanarak, tartılarak yapılacaktır.

Gıdadan kaynaklanan herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde numunelerden 72 saat içerisinde gıdanın Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğindeki özellikler dikkate alınarak analiz ettirilecektir.

Yüklenici her 3 ay da en az bir kez kendi iç denetleme mekanizması ile; yılda en az bir kez de bağımsız bir denetçi firma ile denetleme yaptıracak ve sonuçlarını yazılı olarak Okul'a bildirecektir.

Madde 14 - KANTİN / KAFETERYA İŞLETİLMESİ

Bu hizmetin verilmesi için Okul tarafından Yüklenici'ye ayrı bir ücret ödenmeyecek, çalıştırılacak personel sayı veya tüm giderleri ile yürürlükteki kanunlardan kaynaklanan her türlü vergi veya diğer giderler ve sorumluluklarYüklenici'ye ait olacak ve işletme tesisleri için yer kira bedeli alınmayacaktır.

- Okul'un Tesislerinde kantin/ kafeteryaların işletilmesi kapsamında; MEB tebliğine ve Okul'un onayladığı ürünler ve içecekler ile temel ihtiyaç maddelerinin satışı yapılacaktır.

Burada ihtiyac duyulan tüm ekipmanlar (masa, sandalye, ızgara, davlumbaz) Yüklenici tarafından karşılanacak ve Okul'un onay verdiği ekipmanlar kullanılacaktır.

- Okul tarafından uygun görülecek alana, yaz döneminde de istifade edilmek üzere kantin/kafeterya düzeni kurularak onaylanan ürünler ve içecekler ile temel ihtiyaç maddelerinin satışı yapılacaktır,
- Çay olarak dökme çay kullanılacaktır,
- Şekerler kağıda sarılı veya şekerlikle maşa ile sunulacak, istendiğinde servis edilmek üzere meyve çayı ve kahve çeşitleri de bulundurulacaktır,
- Sıcak içeceklerde şebeke suyu kullanılmayarak Okul tarafından onaylanmış filtre edilmiş su kullanılacaktır.
- Soğuk içecekler (Soğuk gazsız içecekler, meyve suyu çeşitleri, maden suyu vb.) servis edilmek üzere bulundurulacaktır.
- Sıcak-Soğuk tost/sandviç çeşitlerinin servisi yapılacaktır,
- Tost olarak; "kaşar peynirli", "sucuklu" ve "kaşar peynirli-sucuklu (karışık)" tost çeşitleri, Sandviç olarak; "kaşar peynirli", "beyaz peynirli" sandviç çeşitleri domates salatalık ve marul vb. ile servis edilecek,
- Üretilen tost ve sandviç muaddel listeleri(Reçeteler) hazırlanarak Okul'a sunulacaktır.
- Kuru ve yaş pasta çeşitleri ile börek çeşitleri Yüklenici tarafından kendi tesislerinde üretilen ve kantin / Kafeteryalarda satışı yapılacaktır.
- Pasta ve börek cinsleri Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde üretilerek günlük olarak getirilecek/imal edilecek ve uygun saklama koşullarında bulundurulacak, Kantin/Kafeteryalarda satışı yapılacak Pasta ve Pasta Çeşitleri Yüklenici tarafından kendi tesislerinde üretilen ve kantin / Kafeteryalarda satışı yapılacaktır

Madde 15 - ÇALIŞMA GÜN VE SAATLERİ:

- Kantin ve Kafeterya hizmeti Okul'un izin verdiği belirtilen gün ve saatlerde hizmet verilecek, farklı gün ve zamanlarda hizmet ihtiyacı olması halinde Yüklenici'ye ayrıca bildirilecektir.

Madde 16 - BULUNDURULACAK YİYECEK VE İÇECEKLERDE ARANAN ŞARTLAR:

- Bulundurulacak ürün cinsleri ve markaları her sene başında Okul'a onaylatılacaktır.
- Yüklenici, kantin/kafeterya hizmetinde Okul'un uygun görmediği ve onaylamadığı türden hiçbir yiyecek ve içecek malzemesini bulundurmamıştır.
- Her türlü yiyecek ve içecek maddesi uygun saklama koşullarında muhafaza edilecek, ürünlerin muhafaza edildiği dolap vb. yerlerin kontrol formları bulunacak ve sıcaklık dereceleri kaydedilecektir.
- Bulundurulacak/üretilen yiyecek ve içecek maddeleri Gıda üretim Sertifikalı ve tüketim tarihleri geçmemiş, Türk Gıda Kodeksi ve bu kapsamdaki tebliğ şartlarına uygun üretilmiş olacaktır.

- Okul, Yüklenici tarafından kantin/kafeterya da satılmak için getirilen her türlü yiyecek ve içecek maddesini kendi bünyesinde teşkil edeceği denetim heyeti ile denetleyebilecek ve gerek gördüğünde yetkili kuruluşlarda analiz yaptırılabilir.
- Analiz sonucunun uygun olmaması durumunda, Okul sözleşmenin feshi dahil olmak üzere diğer yaptırımları uygulama hakkına sahip olacaktır.
- Günlük üretilen ürünlerden analiz için uygun miktarda numune alınarak 72 Saat (3Gün) muhafaza edilecektir.

EKLER _____ :

EK-1 : Kullanılmasına onay verilen gıda malzeme listesi

OKUL İDARESİ

YÜKLENİCİ FİRMA

İMZA / KAŞE

İMZA / KAŞE

KULLANILAN GIDA MARKALARI

EK-1

| ÜRÜN ADI | MARKALAR |
|-------------------------------|---|
| AYÇİÇEK YAĞI | OLİN,YUDUM,KIRLANGIÇ |
| UN | OVA TİP 1 |
| PİRİNÇ OSMANCIK, BALDO | NOBA,PIRLANTA |
| ZEYTİNYAĞI | KIRLANGIÇ,YUDUM,KOMİLİ |
| MERCİMEK KIRMIZI | NOBA,PIRLANTA |
| MERCİMEK YEŞİL | NOBA,PIRLANTA |
| NOHUT KOÇBAŞI 8,5-9 MM | NOBA,PIRLANTA |
| FASULYE KURU DERMASON | NOBA,PIRLANTA |
| BULGUR PİLAVLIK,KÖFTELİK | NOBA,PIRLANTA |
| MAKARNA | FİLİZ,BARİLLA |
| SALÇA DOMATES | TUKAŞ,TAT,TAMEK |
| SALÇA BİBER | ÖNCÜ,TAMEK |
| BAL | BALPARMAK |
| TEREYAĞ | PINAR,SÜTAŞ |
| PEYNİR KLASİK TENEBE | SÜTAŞ |
| SÜT 1 LT TAM YAĞLI | PINAR |
| SÜT 1/5 TETRA TAM YAĞLI | PINAR |
| KAHVALTILIK GRUBU | PINAR,KOSKA,NESTLE |
| HELVA GRUBU | KOSKA |
| BALIK | PANGA, MEZGİT,ÇUPRA,LEVREK (MARİNES) |
| SUCUK, SALAM, SOSİS GRUBU | PINAR,COŞKUN |
| BEYAZ ET GRUBU | ŞENPİLİÇ, LEZİTA,ERPİLİÇ,BEYPİLİÇ,BONCUK |
| HİNDİ GRUBU | BOLCA |
| KIRMIZI ET GRUBU | NAMET, ERŞAN ET,TEK ET,ETÇİİ |
| DONDURMA GRUBU | ALGİDA, İCEMAR |
| TURŞU GRUBU | BERRAK |
| AYRAN 200 ML | SÜTAŞ |
| PASTACILIK ÜRÜNLERİ ÜRETİM | ELİTE,PURATOS,MİLDO,OVALETTE,USTAM,FO |
| SICAK İÇECEK KAHVE GRUBU | NESTLE, EGRO |
| SICAK İÇECEK ÇAY GRUBU | LİPTON, DOĞADAN, ÇAYKUR FİLİZ |
| MANTI FIRINLANMIŞ | KARMATE PELİN, |
| DONUK ÜRÜN GRUBU | PINAR, SUPERFRESH,DOYPAT,FİNEFOOD |
| SOĞUK İÇECEK GRUBU | COCA COLA, FREŞA,ERİKLİ,PINAR,ULUDAĞ |
| BÖREK GRUBU | SİNİ |
| MANTAR | MÜPA |
| BAHARAT GRUBU | BAĞDAT,AYFER KAURR,ÖZTÜRK |
| SİRKE,LİMON SOS | VEFA,DOĞANAY |
| ÇEREZ GRUBU | TADİM |
| KURU MEYVE | ÇEREZPAZARI |
| KANTİN GRUBU | ÜLKER,ETİ,TADİM,COCA COLA,ALGİDA, ALDOY SNİCKERS,TABLERONE,NESTLE,MİLKA,MENTOS |
| İTHAL SOS GRUBU | DOLPHİNE, BARİLLA |
| SARF MALZEME GRUBU | İŞIK PLASTİK,ÖZGE PLASTİK, MARATON, HUHTAMAKİ |

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| ENDÜSTRİYEL TEMİZLİK ÜRÜNLERİ | ECOLAB,DİVERSEY |
| TATLI GRUBU,ŞERBETLİ | SİNİ,ŞERİFOĞLU |
| TOZ GIDA GRUBU | ÜNİLEVER,CHEFF |
| EKMEK VE UNLU MAMÜL GRUBU | UNO,İHE,ÖZMA,EFEN |
| ZEYTİN GRUBU | FORA,ERSOY,MARMARA BİRLİK |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

OKUL İDARESİ

YÜKLENİCİ FİRMA

İMZA / KAŞE

İMZA / KAŞE