

**ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ**  
**ÖZEL ESKİŞEHİR OSB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**YERİNDE ÜRETİM YEMEK HİZMETİ ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**TANIMLAR:**

**İŞVEREN:** Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi Müdürlüğü (EOSB)

**YÜKLENİCİ FİRMA:** Yemek ihalesine katılmak isteyen yüklenicilerin her birine denilecektir.

**HİJYEN:** Gıda üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarda sağlık güvenilirliğini ve kalitenin korunmasını sağlamak için alınan gerekli önlemlerdir.

**SANİTASYON:** Gıda üretiminin temizliğinin ve üretilen gıdaların tüm bulaşma etmenlerinden ve zararlı mikro organizmalardan uzak tutulması için yapılan prosedürlerdir.

**KONTROL EDEN:** İşveren **YÜKLENİCİ FİRMA**'nın çalışmalarını kontrol etme hak ve yetkisine sahip olacak ve **İŞVEREN**, bunun için konu ile ilgili personel görevlendirecektir.

**İŞİN MAHİYETİ:**

**Madde 1:** Bu teknik şartname, **ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ, ÖZEL ESKİŞEHİR OSB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ** öğrenci ve personeline ve **TÜM İŞTİRAKLERİNE, ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ, ÖZEL ESKİŞEHİR OSB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ** 'ndeki mutfakta hazırlanarak servis edilmesi, dağıtılması ve servis sonrası temizlik hizmetlerini kapsamaktadır.

**Madde 2:** Yemek saatleri ve günleri, **ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ VE İŞTİRAKLERİNİN** çalışma günlerine ve saatleri ile **MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**'nın belirleyeceği eğitim – öğretim yılı çalışma günlerine göre belirlenecek olup, eğitim öğretim günlerinde öğrenci ve personel yemek sayısı yaklaşık 1470 kişi, eğitim öğretim olmadığı günlerde ise yaklaşık 425 kişi olacaktır. Personel ve öğrenci sayılarının değişmesi konusunda **İŞVEREN, YÜKLENİCİ** firmaya bilgi verecektir.

**Madde 3:** **YÜKLENİCİ FİRMA** yiyecek malzemelerinin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak mutfak ve yemekhanelere getirilmesi, uygun koşullarda, yiyeceklerin hijyenik şartlarda yemeğin servisi ve dağıtımını gerektiğinde bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması, mutfak-yemekhane ve çevresinin temizliği ile kullanılan alt yapı sistemlerinin temizliğinden sorumludur.

**HİZMETİN YAPILMA YERİ**

**Madde 4:** Yemekler günlük olarak **YÜKLENİCİ** tarafından **ÖZEL ESKİŞEHİR OSB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ** 'nde teklif edilen fiyat üzerinden yemek hizmeti sunmakla yükümlü olacaktır.

**DEMİRBAŞLAR:**

**EK:1** listede yer alan demirbaş malzemeler Eskişehir Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü'ne ait olup **YÜKLENİCİ** Firma gerekli diğer malzemelerin temininden sorumlu olacaktır.

## **MENÜ VE YEMEKLER**

**Madde 5:** Her ayın 20'inde (tatil ise tatilden önceki ilk iş günü) bir sonraki ayın yemek menüsü **YÜKLENİCİ** tarafından hazırlanarak **İŞVEREN**'e bildirilecektir. **YÜKLENİCİ** firma hazırlanan menüye uymak zorundadır. Yemek menüsü belirlenirken aylık olarak gösterilen ilgili kişiler üzerinden değerlendirme yapılacaktır. Firma günlük yemek miktarını haftalık olarak verilecek olan sayılardan beyan edip üretimi bu beyana göre yapacaktır. Firmanın hakkedışı hesaplanırken günlük yenen yemek miktarı esas alınacaktır. Personel ve öğrenci için kart doldurma işi **İŞVEREN** tarafından yapılacaktır. Meslek Lisesine gün içinde verilen yemek sayısının %3'ü opsiyon olmak kaidesi ile turnikeden gün içinde geçiş yapan öğrenci ve personel sayısına göre hesaplanarak her ay sonu yüklenici tarafından işveren ve iştiraklerine fatura edilecektir.

**Madde 6:** Bir haftalık düzenlenecek olan menü; bir büyük parça et yemeği, bir küçük parça et yemeği, bir köfte yemeği, bir sebze yemeği, kuru baklagiller yemeği, bir beyaz et yemeği bulunacak şekilde düzenlenecek şekilde balık ise menüde (mevsiminde) ayda bir verilecektir. Akşam yemeği ve kahvaltı menüsü farklı bir menü yapılacaktır.

**Madde 7:** Menüde yapılacak değişiklikler en az 1 (bir) gün öncesinden gerekçesiyle birlikte **İŞVEREN** 'in onayına sunulacaktır.

**Madde 8:** Günlük olarak pişirilen yemeklerden ağzı kapalı steril kaplara 250 gr gramlık 2 ayrı numune alınarak 72 saat saklanacaktır. Kaplar üzerine yemek isimleri ve numunenin alındığı tarih yazılacaktır. Steril kapların temini **YÜKLENİCİ** 'ye aittir. **İŞVEREN** gerekli görmesi halinde bu numunelerin kontrol ve muayene edilmeleri sağlanacaktır. Laboratuvar giderleri tamamen **YÜKLENİCİ** 'ye ait olacaktır.

## **SERVİS**

**Madde 9:** Öğrencilere ve personele verilecek hizmet self servis yöntemiyle porselen tabaklarda veya tabldotlarda verilecektir. 4 Kişiye kadar yemek gidecek noktalarda yemekler soğumaması için terhomobox ile gönderilecektir. Sadece istenilen noktalarda yemek servisi yemek dağıtıcı tarafından yapılacaktır. Tabldotlar, Tepsiler, Çatal-Kaşık-Bıçak servisi eksiksiz ve temiz olacaktır. **İŞVEREN** 'in uygun bulacağı yemek masaları ve sandalyeler **YÜKLENİCİ** tarafından bu sözleşme kapsamında sağlanacaktır.

**Madde 10:** Hazırlanan yemekler servis alanlarına üstü kapalı olarak **YÜKLENİCİ** tarafından temiz şekilde götürülecektir. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler soğuk olarak uygun ağız ısısında dağıtılacaktır. Yemeklerin sıcaklığı termometre dereceleri ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir. Yemeklerin her türlü hijyen sorumluluğu **YÜKLENİCİ** 'ye aittir. Sıcak yemekler 65 °C – 70 °C de 3 saati geçmemek koşulu ile soğuk yemekler 7°C 'nin altında tercihen 3°C – 7 °C arasında muhafaza edilmesi gerekmektedir; bunun için gerekli olan tüm sarf ve demirbaş malzemeler **YÜKLENİCİ** tarafından temin edilecek olup belli aralıklarla veya gerek görüldüğünde sayısı arttırılabileceği gibi yenilenmesi istenecektir.

**Madde 11:** Yemekhanelerde, kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan malzemelerle gıda üretimi ve servisi yapılmayacaktır.

**Madde 12:** Meyve suları ve ayran ortalama 200 ml'lik gramajlarda tek kişilik ambalajlarda kişi başı bir adet verilecektir. Sütlaç, muhallebi vb. diğer tatlılar ve salatalar gibi bazı 4. kap yemekleri tek kullanımlık ve kapaklı şeffaf kaselerde servis edilecektir.

**Madde 13:** Yemek servisinde gerektiğinde kullanılan çatal, kaşık, bıçak vb. malzemeler tek kullanımlık ya da sağlıklı ve hijyenik ambalajlar içinde set halinde bulundurulacaktır.

**Madde 14:** Yemekhanede yemek saatlerinden önce bütün masalar servise hazır durumda olacak ve her kullanımdan sonra tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir. Masaların üzerinde poşetli kürdan, roll ekmekek, pet su, tek kullanımlık çeşnilikler (tuz, karabiber, kırmızı biber), cam kaplarda liman sosu, zeytinyağı, sirke,

acı biber/biber turşusu hazır ve eksiksiz olarak bulundurulacaktır.

## **YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

**Madde 15:** Yemek servisinde kullanılan kepçe, verzalit tepsi, porselen tabak, bardak, çatal-kaşık-bıçak vb. malzemeler **İŞVEREN** onayı alındıktan sonra **YÜKLENİCİ** tarafından getirilecek ayrıca gıda maddeleri, temizlik ve sarf malzemeleri, hizmeti yürütecek olan gerekli sayıdaki personel yine **YÜKLENİCİ** tarafından karşılanacaktır.

**Madde 16:** **İŞVEREN, YÜKLENİCİ** 'den yemek ücretini ödemek koşulu ile düzenlenecek bilimsel, sosyal ve kültürel faaliyetler kapsamında özel toplu yemek talebinde bulunabilecektir. Oluşan talepler hafta sonu, akşam ve/veya hafta içi ayrımı yapılmaksızın gerekli tedbirler alınarak teklif edilen fiyat üzerinden karşılanacaktır. **İŞVEREN**, bu şartname yazılı olan herhangi bir menüyü belirlemekte serbest olup **YÜKLENİCİ**, bu menüye uymak zorundadır.

**Madde 17:** **YÜKLENİCİ**, yemekhanelerde **İŞVEREN** 'in onayını almadan hiçbir şekilde değişiklik yapamaz.

**Madde 18:** **YÜKLENİCİ** öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi, teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için **İŞVEREN** 'den ek bir hak talep edemez.

**Madde 19:** İşin yapılışı esnasında mutfak ve yemekhanelerde kullanılacak elektrik, su ve doğalgaz tüketim bedelleri **İŞVEREN'E** ait olacaktır.

**Madde 20:** **YÜKLENİCİ**'nin her türlü mal ve hizmet alım satım işlerinde doğacak bütün borçlanmalar kendisine aittir. **İŞVEREN** hiçbir yükümlülük ve sorumluluk altında değildir.

**Madde 21:** İhaleye katılacak olan firmalar, fiyat teklif ederken şartnameyi, mutfak ve yemekhaneyi inceleyerek mevcutları (EK:1) göz önünde bulundurarak teklif verecektir. Hizmetin gereği diğer gerekli malzemeler **YÜKLENİCİ** tarafından karşılanacaktır.

**Madde 22:** Mutfak ve Yemekhanelerde kullanılan mekanların ve çevresinin temizliği, personelin hijyen kurallarına uygun giyinip çalışması ve besin sanitasyonu en üst seviyede tutulacaktır

**Madde 23:** **YÜKLENİCİ** mutfak ve yemekhanede ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini sağlamak zorundadır. **İŞVEREN** 'ce teslim edilen mutfak, yemekhane ve bağlı alanlarda firmanın tedbirsizliği nedeni ile oluşan kazalarda meydana gelen maddi ve/veya manevi zararların telafisi **YÜKLENİCİ** tarafından sağlanacaktır.

**Madde 24:** Kullanılacak malzemelerin tamamının üretim izin belgeleri ve gıda sicil belgeleri **YÜKLENİCİ** tarafından **İŞVEREN'e** dosya halinde sunulacaktır. Üretim izin belgeleri ve gıda sicil belgeleri **YÜKLENİCİ** tarafından muhafaza edilecek olup; **İŞVEREN** gerekli gördüğünde denetleyebilecek ve/veya isteyebilecektir. Bu durumda yüklenici en geç bir iş günü içerisinde **İŞVEREN** 'nin talebini yerine getirecektir.

**Madde 25:** **YÜKLENİCİ** firmanın tutanak ile teslim aldığı bina sabit tesisleri, hareketli eşyalar ve demirbaşların tümü (EK:1) **ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ; ÖZEL ESKİŞEHİR OSB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ'** nin malıdır. Bunlar **İŞVEREN** tarafından görevlendirilen personeller (en az 2 kişi) tarafından teslim edilecek, yine görevlendirilen personellerin huzurunda sayılarak teslim alınacaktır. Zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedelleri, güncel fiyatlara göre hak edişinden kesilecektir.

**Madde 26:** Mevcut demirbaşların dışında yemeğin imalatı, nakliyesi, dağıtımı ve temizlik için gerekli olacak taşıt ve ekipman (gerektiğinde thermoboxların sığabileceği ölçülerde yemek taşıma aracı (hijyenik),

Thermobox, donmuş gıdalar için deepfreez vb.) **YÜKLENİCİ** firma tarafından temin edilecektir.

**Madde 27:** **YÜKLENİCİ** firma, mutfak ve yemekhanelerde **İŞVEREN** 'in onayını almadan hiçbir şekilde değişiklik yapamaz.

**Madde 28:** **YÜKLENİCİ** faaliyette bulunacağı **İŞVEREN**'e ait mutfak ve yemekhanelerdeki demirbaş malzemelerin temizlik, bakım, onarım ve muhafazasından sorumlu olacaktır. Ayrıca kullanılan malzemelerin periyodik bakımları ve kalibrasyonları **YÜKLENİCİ** tarafından yaptırılacaktır.

**Madde 29:** Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından **YÜKLENİCİ** firma sorumludur.

**Madde 30:** **YÜKLENİCİ** firma eğer yağ tankları varsa, okulun yemekhanesinde bulunan Yağ tanklarının temizliğini 2 ayda 1 sağlayacaktır.

**Madde 31:** Firma tabldot yemek üreten kurum ve şirketlerde olması gereken işletme kayıt belgesini **ÖZEL ESKİŞEHİR OSB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ** adına hem de eğer yoksa firma için İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden sözleşme tarihinden itibaren en geç bir ay içerisinde alıp **İŞVEREN**'e teslim edecektir.

**Madde 32:** Yemeklerde kullanmış olduğu suyun tahlilinin yaptırılması **YÜKLENİCİ** 'ye ait olacaktır. **YÜKLENİCİ** düzenli olarak 3 ayda bir suyun analizini yaptıracak ve sonuçlarını Eskişehir Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü'ne bildirecektir.

**Madde 33:** **YÜKLENİCİ**, taahhüdü çerçevesinde kusurlu veya standartlara uygun olmayan malzeme seçilmesi, verilmesi veya kullanılması, tasarım hatası, uygulama yanlışlığı, denetim eksikliği, taahhüdün sözleşme ve şartname hükümlerine uygun olarak yerine getirilmemesi ve benzeri nedenlerle ortaya çıkan zarar ve ziyandan doğrudan sorumludur. Bu zarar ve ziyan genel hükümlere göre **YÜKLENİCİ**'ye ikmal ve tazmin ettirilecektir.

## **TAŞIMA**

**Madde 34:** Gıda maddelerinin taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıda maddelerini bulaşmadan korumak için temiz tutulacak, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilecek ve gerektiğinde yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalıdır.

**Madde 35:** Araçların gıda maddelerinden başka bir şeyin veya farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında gerekli temizleme ve dezenfeksiyon işlemi yapılmalıdır.

## **DEPOLAMA**

**Madde 36:** Gıdalar, ürün grubu bazında ilgili mevzuatlarda belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmelidir.

**Madde 37:** Tüm gıda ürünleri böcek veya haşere istilasından uzak ortamlarda temiz şekilde muhafaza edilmelidir.

**Madde 38:** Soğuk ve/veya dondurulmuş ortamda depolanması gereken gıda maddeleri bekletilmeden uygun depolara aktarılmalıdır.

**Madde 39:** Hazırlık alanları sadece ürün hazırlama amacıyla kullanılmalıdır. Buralarda kesinlikle ürün depolanmamalıdır.

**Madde 40:** Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir nitelikte paletler kullanılmalıdır. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, zemin ve duvarla temasını engellenerek uygun bir şekilde muhafazası sağlanmalıdır.

**Madde 41:** Soğuk hava depolarında, klima altında ürün depolanmamalıdır.

**Madde 42:** Depodaki ürünlerin duvarlardan uzaklığı ve yerden yüksekliği en az 15 cm olmalıdır.

**Madde 43:** Depodaki stok yönetimi ve yerleşimi ilk giren ürün ilk çıkar kuralına göre yapılmalıdır. Depolarda istifleme yapılırken depo kapasitesi ve soğuk hava sirkülasyonu göz önüne alınmalıdır.

**Madde 44:** Depo sıcaklığı sürekli kontrol edilmelidir ve kayıt altında tutulmalıdır.

**Madde 45:** Depoda kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açamayacak özellikte olmalıdır.

**Madde 46:** Depoda pişmiş yemek kesinlikle depolanmayacaktır.

## **GIDA MADDELERİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER**

**Madde 47:** Yemek yapımında kullanılmak için satın alınan gıda malzemeleri; mesai günlerinde 08:00-16:00 arasında **YÜKLENİCİ** firmanın proje müdürü ve diyetisyeni/gıda mühendisi ile beraber **ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ** tarafından görevlendirilen personel tarafından kabul edilip bundan sonra depolara yerleştirilecektir.

**Madde 48:** Yemek yapımında kesinlikle soya ve soyalı ürünler kullanılmayacaktır. Aksi durumda idare tarafından ceza-i işlem uygulanacaktır.

**Madde 49:** Servise sunulan ve/veya yemek yapımında kullanılan hiçbir gıda maddesi “light ürün” olmayacaktır. (“Light ürün” şekerden veya yağdan kısıtlama yapılarak enerjisi düşürülmüş üründür. Örneğin; yarım yağlı ayran, tatlandırıcıların tümü, yağsız süt gibi.)

**Madde 50:** Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. **İŞVEREN** ‘in yetkili personeli ve **YÜKLENİCİ** ‘nin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı veya trans yağ içeriği %1’den az olan margarin kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.

Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacaktır.

**Madde 51:** Yemeklerde ve salatlarda kullanılacak sebze ve meyveler çok iyi şekilde yıkanacaktır. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenilen nitelikte olacaktır.

**Madde 52:** Mutfak içerisinde yemek hazırlamada arıtma su kullanılacaktır. **YÜKLENİCİ** firma düzenli olarak 3 ayda bir bu suyun analizini yaptıracak ve sonuçları **İŞVEREN**’e verecektir.

**Madde 53:** Yemekhanelerde ilave su ihtiyacı su matiklere orijinal (ilk kez açılacak) damacana ile konacak içme suyundan sağlanacaktır. (Su matiklere **YÜKLENİCİ** firma tarafından temin edilecek, yemekhane için tek kullanımlık plastik bardak ve yeterli su matik yanında hizmetin aksamaması için hazır bulundurulacaktır.)

**Madde 54:** Yemek hazırlamada veteriner hekim kontrolünde kesilmiş 1.sınıf kalite de ve menşei belgesi olan et ve te ürünleri kullanılmalıdır. Etler işlenmiş olarak değil gövde et olarak getirilerek soğuk hava depolarına konulacaktır. Soğuk hava depolarına uzun süreli et stoku yapılmayacaktır.

**Madde 55:** Yemek hazırlamada kullanılan balık, tavuk ve tavuk ürünleri belirli firmalardan alınacak ve ürün temin edilen firmalar **TÜRKAK** dan akrediteli kuruluşların ISO 22000, ISO 9001 belgelerine sahip olacaktır. Söz konusu belgelere haiz olmayan veya menşei belli olmayan et, balık, tavuk ve tavuk ürünleri kesinlikle kabul edilmeyecek ve **YÜKLENİCİ** firma tarafından kullanılacaktır.

**Madde 56:** Kullanılacak her türlü süt ve süt ürünleri kesinlikle pastörize olacaktır.

## **PERSONELLE İLGİLİ HÜKÜMLER**

**Madde 57:** **YÜKLENİCİ** işin aksamadan yürütülebilmesi için en az aşağıda detayları bulunan personelleri çalıştırmak ile yükümlü olacaktır.

- 1 Proje Müdürü
- 1 Kalite Müdürü
- 1 Ustabaşı
- 2 Aşçı
- 2 Aşçı Yardımcısı
- 1 Aşçı Yardımcısı (Gececi)
- 8 Kepçeci
- 8 Bulaşıkçı
- 1 Şoför
- 1 Şoför Yardımcısı (Yemek Dağıtım Personeli)

**Madde 58:** İstihdam edilecek personel görev tanımları şu şekilde olacaktır;

-Yemek pişirilmesi ve servise sunulması

-Servis malzemelerinin; yemek tabakları, çatal, kaşık, bıçak, su bardağı, tepsi vb. servise hazır hale getirilmesi, masalara su ve ekmek servisi

-Kirlenmiş servis malzemelerinin toplanması, bulaşıkhaneye taşınması, yıkanması

-Mutfak ve yemekhanenin (dış alanlar da dahil) çöplerinin ve geri dönüşüm malzemelerinin uygun şekilde ayrılarak gerekli depolama alanına uygun şekilde taşınması ve temizlenerek bir sonraki servise hazır hale getirilmesi

**Madde 59:** Aşçı, aşçıbaşları, yardımcıları ve teknik personel için çalıştırılacak personelin, yeterlilikleri konusunda gerekli belgeleri **YÜKLENİCİ, İŞVEREN'**e teslim etmelidir

**Madde 60:** **YÜKLENİCİ**, koşulları bu şartnamede belirtilen nitelikteki işi bir bütün olarak yapmak zorundadır. İşin yapılması sırasında İş Kanunu'nun İşçi sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. **YÜKLENİCİ** firma Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerinin yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. İş ve hizmetlerin görülmesinde çalışacak işçiler tamamen **YÜKLENİCİ** firmanın emir ve sorumluluğu altında olup işçilerin ve diğer üçüncü kişilerin vereceği her türlü zararda işveren sıfatı ile **YÜKLENİCİ** firma sorumludur. **YÜKLENİCİ** firma işveren sıfatı ile çalıştırdığı işçileri iş yasası ve diğer yasalarla hizmet sözleşmesinden ve bunlara ilişkin olarak doğan haklarından doğabilecek her türlü yasal zorunluluklardan doğrudan sorumludur. Bu hususlardan doğan zararlardan hiçbir şekilde ve şartta **İŞVEREN** sorumlu değildir. Sözleşme tarihinden itibaren **İŞVEREN** hiçbir mali ve hukuksal sorumluluk yüklenemez. Bu işin niteliği ve yürütümü yönünden **YÜKLENİCİ** firma asıl işverendir.

**Madde 61:** YÜKLENİCİ çalıştırdığı personeline yemek sektöründe çalışmak için istenen zorunlu sağlık raporlarını (Akciğer grafisi, Gaita kültürü, Gaitada parazit bakışı, Boğaz kültürü, Burun Kültürü, HbsAg, Anti HBs, Hepatiti A, B, C, taraması yaptıracaktır ve Hepatit A, B geçirmemiş ve aşısız olanlara Hepatit A ve B aşısının uygun aşılama programı dahilinde yaptırmak zorundadır.) yaptırmak zorundadır. Grip, nezle, ishal vs. hastalığı olan personel hastalık süresince yemek üretim, hazırlık, depolama ve servis alanlarında çalıştırmayacaktır.

YÜKLENİCİ HIV, tifo, paraf tifo ve diğer bağırsak enfeksiyonlarına, amipli ve basili dizanteri gibi gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonlara ve cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştırmaz. İŞVEREN, sağlık kontrolüyle ilgili isteklerini YÜKLENİCİ 'ye bildirdiğinde YÜKLENİCİ firma yerine getirmekle yükümlüdür. Yapılan sağlık kontrollerinin bedeli firma tarafından ödenir.

\*Yeni işe başlayacak her personel için aynı işlemler yaptırılacaktır.

\*Yeni işe başlayacak her personelden kanunda öngörüldüğü gibi ilgili kuruluşlardan alınmış hijyen eğitimi belgesi İŞVEREN'e teslim edilecektir.

**Madde 62:** Çalışacak bütün personelin kılık kıyafeti YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır. Kılık kıyafeti uygun olmayan veya kirli ve ütüsüz giyinen personelin çalışmasına izin verilmeyecektir. Her bir personele ad-soyad ve unvanı yazılı yaka kartı firma tarafından temin edilecektir. Ve personel mutfak ve yemekhane alanlarında bu kartı taşımakla yükümlü olacaktır.

**Madde 63:** Çalışan Personeller aşağıdaki kurallara uymak zorundadır.

A-Üretim aşamasında ve yemek dağıtımını yaparken;

Tüm çalışan personelin kıyafetleri aynı olacaktır.

Bone, Maske, Kolluk ve eldiven takılma zorunluluğu vardır.

B-Tırnaklar kesilmiş olacaktır.

C-Kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik vb. takılar takılmayacaktır.

D-Erkekler günlük sakal tıraşı olacaktır. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.

E-Yemek yeme, sakız çiğneme, içecek içme, sigara içme gibi gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerin dışında yapılmalıdır. "Tütün ürünlerinin zararlarının önlenmesi ve kontrolü hakkında kanun" hükümlerine uyulacaktır.

F-Günlük giysiler ve diğer eşyalar gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerde bulunmamalıdır.

**Madde 64:** İŞVEREN hal ve davranışları itibari ile çalışma şartlarına uygun olmayan personelin değiştirilmesini YÜKLENİCİ 'den isteyebilecek ve bu istek firmaca yerine getirilecektir.

**Madde 65:** Mutfakta görevli olmayan firma mensubu ve çalışanların yanına gelen ziyaretçi kişiler mutfağa girmeyecektir.

## **TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON**

**Madde 66:** Yemek ekipmanlarının, yerlerin, camların, kapıların, yan duvarların, lavaboların, tuvaletlerin, yemekhanenin, mutfağın, kuru ve soğuk hava depolarının, koridorların, yemekhane deki asansör ve merdivenlerin, yemekhane camları ve balkonlarının temizliği YÜKLENİCİ firma tarafından yapılacaktır.

**Madde 67:** Temizlik cihaz ve malzemeleri (bulaşık deterjanı, sıvı sabun, tuvalet kağıtları, kâğıt havlu, fırçalar, çöp kovaları, çöp poşetleri vb.) YÜKLENİCİ firma tarafından temin edilecek, her zaman hizmete hazır bulundurulacaktır.

**Madde 68:** Yemek yendikten sonra yemek tepsileri taşıma arabalarında biriktirilip etrafı kirletmeden toplanıp götürülecektir. Tabldotlar ve diğer malzemeler kurallara uygun şekilde yıkanacaktır. Bu aşamalarda oluşan kırılma, kaybolmalar vb. YÜKLENİCİ firma sorumluluğundadır.

**Madde 69:** YÜKLENİCİ firma tuvalet ve lavabolarda sıvı sabun ve tuvalet kâğıdı bulunduracaktır. El

kurulamada kurulamak üzere dispanser el havlusu veya el kurutma makineleri sürekli kullanıma hazır halde tutulacaktır. Eksik olan sabunluk, havlu makinesi, fırça gibi temizlik aparatları eksik olması durumunda uygun kalitede olacak şekilde yüklenici firma tarafından tamamlanacaktır.

**Madde 70:** **YÜKLENİCİ** firma, mutfak kanalizasyonunu tam randımanlı çalışacak şekilde temizlemekle yükümlüdür. (Bulaşık yıkama noktasından dış logara kadar her noktada gerekli tedbirleri almak ve tıkanmalarına müdahale edecektir.) Sözleşme sonunda firma söz konusu kanalizasyonu **İŞVEREN**'e aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

**Madde 71:** Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

**Madde 72:** Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin kullanılan malzemelerin ayırımı yapılmalıdır.

**Madde 73:** Gıda hazırlama alanı giriş ve çıkışlarında ve tuvalet kapı önlerinde dezenfektanlı paspas veya dezenfektan işlevi bulunan tertibat bulunmalıdır.

**Madde 74:** Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.

**Madde 75:** Yeterli sayı ve büyüklükte, ağızları kapalı ve sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, madeni veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır. Kullanılan çöp kovaları kolay temizlenmeye ve gerektiğinde dezenfeksiyona uygun olmalı üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemleri Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği'ne uygun bir şekilde yapılmalıdır.

**Madde 76:** Sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.

**Madde 77:** Firma rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır.

**Madde 78:** **YÜKLENİCİ** el kurulamada kurulamak üzere dispanser el havlusu veya el kurutma makineleri sürekli kullanıma hazır halde tutulacaktır. Gerektiğinde ellerde kullanılacak dezenfektan maddesinin de hazır halde tutulacaktır.

**Madde 79:** Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar oluşturmayacak şekilde toplanarak kontrol altına tutulmasından **YÜKLENİCİ** firma sorumludur. Bu konuda T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı 2872 sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. **YÜKLENİCİ** firma fiilen işe başladığı andan itibaren yemek ihalesi sürecinde atık yağlar toplama lisanslı geri kazanım tesisleriyle geçici depolama izni almış toplayıcılarla sözleşme yaparak gerekli kayıtları tutacak ve bir nüshasını **İŞVEREN**'e verecektir. Bunun dışında gerçek ve tüzel kişilere atık yağlar teslim edilmeyecek ve satılmayacaktır. Yüklenici firma geri kazanım mümkün olmayan atık yağları, 29378 sayılı Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Hükümleri Yönetmeliği doğrultusunda bertaraf edecektir.

**Madde 80:** Her türlü temizlik dezenfeksiyon işleri **İŞVEREN** tarafından denetlenir ve **İŞVEREN** 'in kabul edebileceği hijyen kurallarına uygun, temizlik ve bulaşık yıkama maddeleri ile yapılır. Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi **YÜKLENİCİ** firma tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzemeler sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak şekilde; malzeme yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgesi, İthal ise ürünün CE, üretici firmanın ISO Belgeleri (ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi) olacaktır. Kullanılacak her türlü malzemeleri **İŞVEREN** tarafından uygun görüldüğü



taktirde kullanılacaktır. İŞVEREN temizlik malzemelerinin uygun olup, olmadığını, depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahiptir. Temizlik işleri, İŞVEREN 'in belirlediği program çerçevesinde yapılacaktır.

**Madde 81:** Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.

**Madde 82:** Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir. YÜKLENİCİ firma tarafından temin edilecek temizlik sarf malzemelerinin (el sabunu, yüzey temizleyiciler, bulaşık deterjanları vb.) mikrobiyolojik kontrolünün İŞVEREN 'ce istenmesi halinde, masraflar YÜKLENİCİ firmaya ait olmak üzere yetkili bir laboratuvarında tahlil ettirilecektir.

**Madde 83:** Yemek pişirme ve dağıtımda kullanılan malzemelerin yıkanmasında kullanılan deterjan ve dezenfektanların MSDS (Güvenlik Bilgi Formları) olmalıdır.

## **ZARARLI MÜCADELESİ**

**Madde 84:** Haşerelerle mücadele için gerekli tedbirler alınıp, mutfak yemekhanelerin haşerelerden tamamen arındırılması sağlanacaktır. Gerek duyulan mutfak ve yemekhanelerde elektrikli sinek tutucular yerleştirilmeli ve haşereler için fiziksel önlemler alınmalı ve kullanılan bu alet ve ekipmanların düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmelidir.

**Madde 85:** Mutfak ve yemekhanelerin ilaçlanması için profesyonel bir ilaçlama şirketiyle Sağlık Müdürlüğünden ilaç uygulama izin belgesi olan) anlaşma sağlanıp, anlaşma İŞVEREN'e bildirilecektir. Zararlılarla mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı ilaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak en az 30 (otuz) günde bir yapılacaktır. İlaçlama sonrası raporların bir nüshası Eskişehir Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü'ne teslim edilecektir.

İŞVEREN tarafından gerekli görülmesi halinde belirlenen süreç dışında da ilave ilaçlama gerçekleştirilecektir.

**Madde 86:** Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.

## **YEMEĞİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER**

**Madde 87:** Yemeklerin pişirilmesinde içine konulacak malzemelerin standart gramaj miktarları Ek-2 'de sunulduğu gibi olacaktır. YÜKLENİCİ firma yemeklerin hazırlanması için mutfağı kullanacağı saatleri, çalışma koşullarına ve yemeğin çeşitliliğine göre İŞVEREN' den alacağı izin doğrultusunda belirleyebilecektir.

**Madde 88:** Yemek hazırlamada kullanılacak gıda malzemelerinin tümü ilgili mevzuat standartlarına uygun olacaktır. Servise hazır her türlü yiyeceklerin mikrobiyolojik özellikleri belirtilen Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olmalıdır. Gıda maddelerinin Eskişehir Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü'nün gerek görmesi durumunda tüm giderleri YÜKLENİCİ 'ye ait olmak üzere mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizleri yapılacaktır. YÜKLENİCİ bedelini ödemek suretiyle İŞVEREN isteği doğrultusunda bu analizleri yaptırmakla ve gıda analiz raporlarını Eskişehir Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü'ne sunmakla yükümlüdür.

Eskişehir Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü tarafından uygun görülmeyen gıda maddeleri uygun olanlar ile değiştirilecektir.

**Madde 89:** Pişirme işi, beslenme ilkeleri çerçevesinde, gerekli alet, araç ve ekipmanlar ve kalifiye aşçı/aşçılarla hijyenik kurallara uygun olarak yapılacaktır.

**Madde 90:** Yemeklerde kullanılacak olan gıdalar, aşağıda öngörülen hükümlere uygun olarak getirilecek ve gıdalarla ilgili bu maddede belirtilen servis ve kullanım şartlarına uygun hareket edilecektir.

### **Madde 91/1: Dana/Koyun Etleri için Hükümler:**

**YÜKLENİCİ** tarafından alınacak etler, hormonla beslenme yapılmış veya zayıf bünyeli hayvan eti olmayacaktır.

Alınacak etler taze olacak, günlük kesim olmayacak, kesiminden sonra 24 saat uygun koşullarda dinlendirilmiş olacaktır. Dondurulmuş etler kesinlikle alınmayacaktır. Etlerin kıvamı sert olacaktır. Adale kesitindeki renk kırmızıdan koyu kırmızıya yakın olacaktır. Gövdelerin üstü kirli, kıllı, kan artıkları ile pislenmiş olmayacaktır. Böbrek, böbrek üstü yağları, kavran yağı ve diğer fazla olan yağlardan temizlenmiş olacaktır.

Etler kefenlenmiş (file beziyle), soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (frigofrik) teslim edilecektir. 0-4 C sıcaklık aralığında getirilmeyen etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.

Etlerde hiçbir suretle hastalık belirtisi görülmeyecek, her teslimat sırasında veteriner raporu ve araç dezenfeksiyon raporu getirilecektir. Gerekli görüldüğü durumlarda etlerin TSE şartlarına göre numuneleri alınıp **İŞVEREN** belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri **YÜKLENİCİ** firma tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulacaktır.

Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Etler Türk Gıda Kodeksine ve Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği'ne (Tebliğ 2012-12 Yayın Tarihi 28488 sayılı Resmî Gazete) uygun olacaktır.

Etlerin üzeri mor mavi mürekkepli damga ile mühürlenmiş olması, damgaların etin üzerinde 1,5 cm çapında daire olması ve hayvanın nem-i, kesim yerinin ismi, kod numarası, bakanlıkça verilen sıra numarası olması gerekmektedir. Tarım Bakanlığı'ndan izni verilmiş mezbahası olan yerlerde kesilmiş hayvan etleri olması, hayvan sağlık zabıtası ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.

Teslimat sırasında tedarikçi firmayı temsil eden kişi hazır bulunacak ve üzerinde temiz, uzun kollu, uzun önlük bulunacaktır.

Okula getirilen etlerin yanında; etlere ait sağlık raporu (hükümet tarafından yetkilendirilmiş veteriner hekimi tarafından onaylanmış) ve etin taşındığı frigofrik araca ait dezenfeksiyon raporu **İŞVEREN**'e teslim edilecektir. Dezenfeksiyon; Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu (3285) ve Hayvan Sağlığı ve zabıtası Yönetmeliği'nde belirtildiği üzere, Bakanlıkça belirtilen şekilde yapılacaksa ve dezenfeksiyon yapıldığına dair hazırlanan rapor da **İŞVEREN**'e teslim edilecektir. Temizlik ve dezenfeksiyon belgesi bulunmayan nakliye vasıtası ile getirilmiş hiçbir et okulumuza kabul edilmeyecektir.

### **Madde 91/2: Tavuk Eti için Genel Hükümler:**

Tavuk etleri, soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı 0-4 °C'de frigofrik araçlarla getirilmelidir.

Okula getirilen etlerin yanında; etlere ait sağlık raporu (hükümet tarafından yetkilendirilmiş veteriner hekimi tarafından onaylanmış) ve etin taşındığı frigofrik araca ait dezenfeksiyon raporu **İŞVEREN**'e teslim edilecektir. Dezenfeksiyon; Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu (3285) ve Hayvan Sağlığı ve zabıtası Yönetmeliği'nde belirtildiği üzere, Bakanlıkça belirtilen şekilde yapılacaksa ve dezenfeksiyon yapıldığına dair hazırlanan rapor da **İŞVEREN**'e teslim edilecektir. Temizlik ve dezenfeksiyon belgesi bulunmayan nakliye vasıtası ile getirilmiş hiçbir et okulumuza kabul edilmeyecektir. Tavuk eti, ürünün dıştan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde, üzerinde firma adı, adresi üretim ve son kullanım tarihi belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Kasalardaki tavuk etlerinin içerisinde su olmayacaktır.

Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 10. bölümündeki gibi olacaktır. Teslimat sırasında **YÜKLENİCİ** firmasını temsil eden kişi hazır bulunacaktır.

### **Madde 91/3: Meyve ve Sebzeler için Genel Hükümler:**

Meyve ve sebzelerde mevsim normallerinin gerektirdiği meyve-sebze çeşitlerinin bildirilmesi esas olup idare çeşit bildiriminde serbesttir.

Meyve ve sebzeler piyasada bulunan birinci sınıf ürünlerden olacak, halden plastik kasalarda, çürük, ezik, tozlu, topraklı, kumlu olmayacaktır.

Uygun olmayan şartlarda getirilen meyve ve sebzeler kabul edilmeyecektir.

Kişi başına verilecek meyve miktarı gramaj listesinde gösterilmiştir.

Elma, armut, şeftali gibi adetli ürünlerde meyvelerin en büyüğü ile en küçüğü arasındaki fark gramajının %10' unu geçmeyecektir.

### **BAZI MEYVE VE SEBZELER İÇİN MENÜDE KULLANILACAKLARI VE BULUNDUKLARI DÖNEMLER**

#### **A. MEYVELER**

MALTA ERİĞİ (YENİ DÜNYA)	NİSAN-MAYIS
ERİK (KIRMIZI)	HAZİRAN-EKİM
ERİK (YEŞİL)	MAYIS-HAZİRAN
ÇİLEK	MAYIS-HAZİRAN
KIRAZ	HAZİRAN-TEMMUZ
KAYISI	HAZİRAN-AĞUSTOS
KARPUZ	HAZİRAN-EKİM
VIŞNE	TEMMUZ-AĞUSTOS
SEFTALİ	TEMMUZ-EKİM
ÜZÜM	TEMMUZ-EKİM
KAVUN	TEMMUZ-KASIM
ARMUT	TEMMUZ-KASIM
AYVA	EKİM-MART
MANDALİNA	KASIM-ŞUBAT
ELMA	EKİM-MAYIS
MUZ	KASIM-MART
NAR	ARALIK-OCAK
PORTAKAL	KASIM-MART
LİMON	HER AY

## B.SEBZELER

TAZE BAKLA	NİSAN-HAZİRAN
SEMİZOTU	NİSAN-HAZİRAN
BEZELYE	MAYIS-HAZİRAN
BAMYA	TEMMUZ-EYLÜL
ÇARLİSTON BİBER	MAYIS-EKİM
KIVIRCIK	EYLÜL-MAYIS
TAZE FASULYE	MAYIS-EKİM
NANE(TAZE)	HAZİRAN-EYLÜL
MARUL	NİSAN-HAZİRAN
SALATALIK	MAYIS-EKİM
KABAK(KIŞ)	KASIM-ŞUBAT
KABAK(TAZE)	MAYIS-EKİM
DOLMALIK BİBER	NİSAN-EKİM
SIVRI BİBER	HAZİRAN-EKİM
TAZE FASULYE	HAZİRAN-EKİM
PATLICAN	HAZİRAN-KASIM
DOMATES	HAZİRAN-KASIM
HAVUÇ	EKİM-MAYIS
KEREVİZ	KASIM-MART
LAHANA (BEYAZ)	KASIM-MART
LAHANA (KIRMIZI)	KASIM-MART
TURP(KIRMIZI)	KASIM-MART
PIRASA	KASIM-MART
PAZI	ARALIK-NİSAN
İSPANAK	KASIM-MART
KARNABAHLAR	KASIM-MART
DERFOTU	HER AY
SARINSAK(TAZE VE KURU)	HER AY
MAYDANOZ	HER AY
SOĞAN(TAZE)	HER AY
SOĞAN(KURU)	HER AY
PATATES	HER AY

Not: Sebze ve meyveler piyasada uygun miktarda bulunduğu takdirde, süreye bağlı kalmaksızın **YÜKLENİCİ**, bu sebze ve meyveleri sağlamakla yükümlüdür.

#### **Madde 91/4: Kuru Bakliyat ve Tahıllar için Genel Hükümler Su Şekildedir:**

Tam ürünler 1.kalite olmalı ve TSE belgesi ile birlikte ISO kalite belgelerinden birisine de sahip olmalıdır (TSEK, TS EN ISO 9000, 9001: 2000, HACCP, ISO 22000 gibi)

Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.

Üretim ve son kullanma tarihleri olmalıdır.

İşlenmiş ürünlerde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Üretim iznini gösteren tarih ve sayı numarası bulunmalıdır.

Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.

#### **Madde 91/5: Ekmekler için Hükümler Su Şekildedir:**

Ekmekler Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksi' ne uygun undan pişmiş ekmekler halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.

Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında susam vb. maddeler bulunmayacaktır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır.

Teslimat sırasında **YÜKLENİCİ** firmasını temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Ekmekler ortam sıcaklığında olacaktır. Ekmeklerin teslimi plastik kasalar içerisinde, beyaz, kepekli ekmek olarak belirtilmiş şekilde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacak. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek şekilde, besine uygun poşetler içerisinde teslim edilecektir.

Ekmekler 50 gramlık besine uygun poşetler içerisinde paketlenmiş roll ekmeği şeklinde olmalıdır.

Mutfığa teslim alınırken ve yemekhanelere dağıtım sırasında ekmek kasaları ya da poşetleri kesinlikle yerle temas etmeyecektir. Bulaşık alanlarına ve soyunma odaları ile tuvalet yakınlarında istiflenmeyecektir. Gıda güvenliği ve ekmeklerin hijyeni en üst düzeyde tutulacaktır.

Getirilen ekmekler mutfak alanlarına ve yerleşkelere uygun servis arabalarında taşınacaktır, yerde sürüklenerek taşınmayacak ve yemekhane alanları dışında bekletilmeyecektir.

Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi 'nin 10'uncu maddesine uygun olarak yapılacaktır.

Kullanılan poşetler Türk Gıda Kodeksi ambalajlama maddelerine uygun olacaktır. Ekmek miktarı kişi başına 100 gram, üzerinden hesaplanacaktır. Servise çıkarılan ekmekler servis bankosunun sonunda hazır ve ekmek sepetlerinin içerisinde bulunacaktır.

#### **Madde 91/6: Meyve Suları için Hükümler şu Şekildedir:**

Türk Gıda Kodeksinde yer alan 2006/56 tebliğ numaralı Meyve Suyu ve Benzeri ürünler Tebliği' ne uygun olacaktır.

Getirilecek meyve sulan tatlandırıcı içermeyecektir ve üzerinde SEKER ILAVESİZ ibaresi yer alacaktır.

Meyve suyu nektar olmayacak % 100 meyve suyu olacaktır.

200 mililitrelik tetrapak kutularda teslim edilecek, üzerinde ürünün etiket bilgileri, T.C. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onay yazısı, firmanın adresi, ürünün üretim yeri, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır. 'Besine Uygundur' işareti kutuda yer alacaktır. Meyve suyu firması TSE belgesi ile birlikte ISO 22000 veya HACCP belgelerinden birisine de sahip olacaktır. Meyve suları soğuk teslim edilecektir.

Getirilen araç temiz olacaktır.

#### **Madde 91/7: Hazır- Satın Alınan Tatlılar için Genel Hükümler şu Şekildedir:**

Birinci sınıf tatlı imalathanelerinin ürünü olacaktır.

Şerbette tatlandırıcı, glikoz kullanılmayacak, şerbet sıcak verilmeyecek ve bolca emdirilmeyecektir.

Şerbetini çekmemiş, içi kuru tatlılar kabul edilmeyecektir.

Eskişehir Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü'nde belirtilen kişi başı porsiyon gramajına uygun olmayan ürünler kabul edilmeyecektir.

Tatlımın içinde kullanılan ceviz ak ceviz olacak, acı-bayat ceviz tadı saptanan, ceviz yerine yer fıstığı vb.

başka ürün kullanıldığı anlaşılan tatlılar kabul edilmeyecektir.

Tatlı üzerine konacak toz Antep fıstığı, fındık, Hindistan cevizi vb. gıda maddeleri kapalı ve Türk Gıda Kodeksine uygun ambalajlanmış şekilde alınmalıdır.

Tatlılar acılaşmış, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.

Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır.

Pişkin olacak, yanık veya hamur, beyaz görünümlü olmayacaktır.

Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır.

Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit **YÜKLENİCİ** tarafından nakliye ticareti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

Tatlıların getirildiği tepsilerin Üzeri streç filmle kapatılmış, sızdırmaz olmalıdır. Tepsilerin kapatılmasında alüminyum folyo vb. kullanılmamalıdır. İstiflemede asla ahşap çubuk, malzeme kullanılmamalıdır. Besine ve sağlığa zarar vermeyen malzemeler kullanılmalıdır.

Tatlıların taşındığı araç temiz, şerbet vb. madde dökülmemiş olmalıdır. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi 'nin 10'uncu bölümündeki gibi olmalıdır.

### **Madde 91/8: Dondurulmuş Gıdalar (Et ve Et Ürünleri, Balık, Sebze, Meyve, Unlu Mamuller) için Genel Hükümler Şu Şekildedir:**

Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkot numarası, urunun cinsi, ürünün adı üretim ve son kullanma tarihi ile net ağırlığı bulunacaktır.

Kullanım sırasında dondurulmuş sebze, meyve paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde ya da pişirme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş gıdalar **YÜKLENİCİ** tarafından değiştirilecektir.

Firma teslim alınmış olan dondurulmuş gıdaları muhafaza etmek amacıyla yeterli sayıda derin dondurucuların her türlü bakım ve onarımdan sorumludur.

Derin dondurucuların arızası ya da herhangi bir elektrik kesintisi nedeniyle dondurulmuş gıdaların çözülmesi halinde ürünler firma tarafından yeni ürünle değiştirilecektir.

Dondurulmuş gıdaların teslim alımı sırasında ürünün ısı derecesini ölçmek amacıyla, en az iki tane uygun amaçlı ısı ölçer (probe-termometre) cihazı bulundurulacaktır.

Frigofrik aracın üzerinde de araç içi sıcaklığını gösterir termometre bulunacaktır.

Dondurulmuş ürünler, dondurulmuş ürün deposunda veya derin dondurucularda cinsine göre, bulaşa neden olmayacak ve asla yerle-duvarla temas etmeyecek, temizliğe ve gerektiğinde muayene ve kontrole uygun şekilde depolanacaktır. Hiçbir ürün diğer ürünle bulaş oluşturacak, temas edecek, birbirlerinin bozulmasına olanak tanıyacak şekilde depolanmayacaktır.

Dondurulmuş et ve et ürünleri (tavuk döner, et döner...) Türk Gıda Kodeksine ve Türk Gıda Kodeksi Et ürünleri Tebliği'ne (Tebliğ 2012-12 Yayın Tarih 28488 Sayılı Resmî Gazete) uygun olarak üretilcektir.

### **Madde 91/9: Konserve Gıdalar için Genel Hükümler Şu Şekildedir:**

Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin kapları üzerinde üretici firmanın isim ve adresini, içindeki gıda maddesinin ismini asgari net miktarı ve içine katılmış olan diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasının, TS numarasının, üretim ve son kullanma tarihlerinin bildiri etiket taşıyacaktır.

Ürün, TSE belgesi ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olmak zorundadır.

Konserve kutuları açıldıkları zaman gaz olmayacak ve içeriğindeki sebzeler koku, lezzet, görünüm yönünden doğal olacaktır.

Kutuların üzerinde şu bilgiler yer almalıdır:

Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası Bu standardın işareti ve numarası

Malın adı

Üretim seri numarası

Süzme ve net ağırlığı

Üretim tarihi, son kullanma tarihi

Konserve hangi çeşitten yapılmışsa belirtilmelidir.

## **Madde 91/10: Süt ve Süt ürünleri için Genel Hükümler Şu Şekildedir:**

### **Süt:**

Süt bileşim özelliklerinin bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte, ağızları hava almayacak tetrapak kutularda veya alüminyum nonaseptik vakumlu ambalajlarda veya polimer astarlı karton kutularda getirilecektir.

İşaretleme: UHT süt ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve/veya basılır.

-Firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası

-Bu standardın işaret ve numarası (TS 1019),

-Seri /kod numarası,

-Malın adı,

-Sınıfı,

-Tipi,

-Net miktarı (en az litre olarak)

-İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)

Süt kaynatıldığında ya da %98 lik alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir.

Sütün tadı, yavan, acı, ekşi, tuzlu, balıgımsı, metalimsi olmayacaktır. Kendine özgü kokusu dışında koku olmayacaktır.

Sütün 0-4 C de saklanması ve kapalı, frigofrik araçlarla kuruma getirilmesi gerekir.

Üretim yapan firmanın TSE ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olması gerekmektedir. Gıda tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onayı mutlaka bulunmalıdır.

### **Yoğurt:**

Yoğurt TS 1018 ye 1019 standartlarına uygun homojenize edilmiş pastörize sütlerin Streptococcus thermophilus ye Lactobacillus bulgaricus'un etkisiyle laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak içeren bir süt ürünüdür.

Görülebilir kirlilik ye renk değişikliği olmamalıdır.

Parlak süt renginde; serum ayrılması olmamış, çatlak ye gaz kabarcığı bulunmamalı, temiz ye homojen olmalıdır.

Kaşıkla alınan kesitte, dolgun kıvamda, düzgün yapıda olmalı, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalıdır.

Kendine has, hafif ekşimsi tatta ve hoş kokuda olacaktır. Rengi, kokusu, tadı, kıvam ve görünüşü doğal olacaktır.

Yoğurt düzgün kıvamlı, homojen kitle yapımında olacaktır, dipte tortu bulunmayacak, içinde veya kaymak tabakası altında ye üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmayacaktır.

Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacak, safi inek sütünden ve yağlı olarak imal edilecektir.

Yoğurtlar tam yağlı süttten yapılmış olacak ve 100 gr. da 3gr. süt yağı içerecektir. İçerisinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır.

Yoğurtlar, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmemiş, acımış, kıvamı bozuk olmayacaktır.

Ambalajlama: Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan ve su geçirmeyen özel PVC kaplarda (150g) alınır. Yoğurtların ağız kısmı sağlığa zarar vermeyecek nitelikte alüminyum folyo kapak ile vakumlanarak kapatılmış olmalı ve bu şekilde teslim edilmelidir.

İşaretleme: Yoğurt ambalajının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılır veya yazılır

Firmanın ticari unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası

Malın adı, tipi

İmalat tarihi, gün, ay olarak

Net ağırlığı (en az gram olarak)

Firmaca önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü

Yoğurt 0-4° C'de saklanmalı, kapalı ye frigofrik araçlarda taşınmalı, sipariş bir gün önceden verilmeli ve Türk Gıda Kodeksi' ne 10'uncu maddeye uygun olmalıdır.

Ambalajda patlak, yırtık, kırık ve bombe olmayacaktır.

Üretim yapan firmanın TSE ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olması gerekmektedir. Menüde ve ekteki gramaj listesinde **İŞVEREN** tarafından belirtildiği şekilde kutu yoğurt veya kova yoğurt uygun şart ve özelliklerde günlük olarak **YÜKLENİCİ** tarafından tedarik edilecektir.

### **Ayran:**

Ayran yapımında kullanılan su TSE'ye uygun olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Pastörize yoğurttan yapılmalıdır.

Yağ miktarı %1,8 olmalıdır. Enerji ve besin öğeleri bileşimi ambalaj üzerinde baskılı olmalıdır.

Yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemelidir.

Günlük olmalı, otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da tetrapak kaplar içinde olmalıdır.

Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı, adresi TS işaret ve numarası (TS 3810 şeklinde), adı, imal tarihi, son kullanma tarihi, net ağırlığı (170 ml), tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.

Ayran 0-4°C 'de saklanmalı, kapalı frigofrik araçlarda taşınmalı, ambalajın üzerinde delik, çatlak ve benzeri bozukluk olmamalıdır. Ambalajlar ile ilgili Bakanlığın izniyle üretilmiş olmalıdır.

TS 3810'a uygun olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünlerin kullanımına izin verilmeyecektir.

Üretim yapan firmanın TSE ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olması gerekmektedir.

**TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ' NİN 10. BÖLÜMÜNE GÖRE GIDALARIN TAŞIMA VE DEPOLANMASI**

**Gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili asgari teknik ve hijyenik kurallar aşağıdaki gibi olmalıdır:**

Gıda maddeleri depolama ve taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmalıdır.

Taşıma araçları ve depolarda havalandırma, sıcaklık ve rutubet ürün Özelliklerine uygun olmalı. Soğuk zincirdeki taşıma vasıtalarında da sıcaklık ve nemölçer cihazlar bulundurulmalıdır.

Depolar ve taşıma araçları ürün özelliği göz önüne alınarak, derin dondurulmuş ürünlerde —18 °C' den düşük sıcaklıkta olmalı ve ayarlandığı sabit dereceden ±0,5 °C' den fazla sapmaya izin vermeyecek sistemde olmalı, soğuk zincir bozulmamalıdır.

Taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.

Depolara gelen ürünler, istenildiği zaman, istenilen ürün gurubu veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.

Çöpler depo dışında tutulmalı, atılacak malzeme depodan uzaklaştırılmalıdır.

Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerine depolanmalıdır.

Depolama ve taşıma esnasında çevreye zarar verilmemelidir.

Depolama; ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif yapılmalıdır.

Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.

Gıda maddeleri toksik maddeler ile birlikte depolanmamalı ve taşınmamalıdır.

### **PIŞMIŞ ÜRÜNLERLE İLGİLİ ÖZELLİKLER, ORGANOLEPTİK VE TEKNİK ŞARTLAR**

Uygun özellikte getirilen, depolanan besin maddeleri, **İŞVEREN** 'ce hazırlanan menüde kullanılacaktır, herhangi bir değişiklik durumunda **İŞVEREN** uygun gördüğü grupta yer alan besin ile değiştirilecektir. **YÜKLENİCİ**, tek başına menüde değişiklik yapamaz. Yemeğin içine giren malzemeleri eksik ya da değiştirilmiş şekilde kullanamaz. **YÜKLENİCİ** firma, pişirme, hazırlama ve servis yöntemleri konusunda idarece belirtilen şartlara uymalı, yeterli ve dengeli beslenme ilkelerine uygun, besin güvenliğini en üst düzeyde tutacak hareket etmelidir.



- 1.Kap-Çorbalar
- 2.Kap- (Ana Yemek)- (Et-tavuk-balık ve ürünleri kullanılan ve et yerine gecen ürünlerden yapılan yemekler)
- 3.Kap-Yardımcı Yemek (Pilav, makarna, börek vb.)
- 4.Kap- Yoğurt
5. Kap - şerbet tatlı, sütlü tatlı, meyve, içecek vb.
6. Kap – Yeşil salata vb
7. Kap – Zeytinyağlı
8. Kap – Yoğurtlu meze

## **A-ÇORBALAR**

Taneli çorbalar: Taneleri dağılmış olmayacaktır. Kendine has kıvamda, görünüşte, tatta olacak, taze sebze, tahıl ve/veya bakliyalardan yapılacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır.

Süzme çorbalar: Kendine has kıvamda, tatta ve homojen yapıda olacaktır. Topaklanmış ve pütürlü olmayacak, yabancı madde içermeyecektir.

Hazır paket çorba kesinlikle kullanılmayacaktır. Mevsimsel şartlara göre hazırlanacaktır. Çorba tereyağı veya kemik sulu olacaktır.

## **B-YEMEKLER**

Kırmızı Et-Tavuk-Balık Etli Yemekler, Kırmızı ve Beyaz Etli Sebze Yemekleri ve Kebaplar ve Etli- Etsiz Kuru baklagil Yemekleri:

Dana etleri kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta, temizlik ve hijyen şartlarına uygun olacaktır.

Etlerin kuşbaşı olarak doğranması gereken yemek çeşitlerinde, et ve yağ dışındaki tendon, fascia, kıkırdak lenf yumruları ile büyük sinir damarları ayıklanmış olacaktır.

Kuşbaşı etlerin parçaları mümkün olduğunca eşit büyüklükte kesilecektir.

Kıyma olarak kullanılması durumunda, hazırlanacak dana kıymanın yağ oranı fazla olmayacak tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları içermeyecektir.

Kıyma, yemeklerin içinde homojen dağılmış olacak, topaklanmış şekilde olmayacaktır. Kemikli et kullanılan yemeklerde kemikler ufalanmış olmayacak, porsiyonlara eşit dağıtım yapılabilecek şekilde bölünmüş olacaktır.

Yemekler, çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır. Yapılan sıcaklık ölçümleri sonuca tehlikeli sıcaklık aralığında olmayan (5-63 ° C), cinsine ve yapışma göre uygun pişme sıcaklığında bulunan yemekler servis edilebilecek; eğer değilse is sıcaklığı uygun sıcaklığa gelene kadar pişirme işlemine devam edilecektir.

Yemeklerde, salatalarda, kızartmalarda, yemek yanında garnitür olarak kullanılacak sebzeler önce uygun miktarda klor kullanılarak bol su ile yıkanacak ve çamurundan, kirinden arındırılacaktır. Daha sonra kesme, rende, soyma vb. hazırlama işlemlerine tabii tutulacak ve pişirilecektir. Asla kesildikten sonra yıkanmayacaktır.

Sebzeler çeşitlerine göre iyi temizlenmiş, ayıklanmış ve görüntüleri irilik bakımından mümkün olduğunca eşit olacaktır.

Kullanılacak kuru bakliyatlar filizlenmiş, dağılmış ve böceklenmiş olmayacaktır. Yemeklerin içerisinde yabancı madde olmayacaktır. **İŞVEREN** 'in izni olmadan yemeklerin içine hiçbir soyalı ürün ilave edilmeyecektir.

Köfteler ve ızgaralar:

Homojen, kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve bütün halde olacaktır. Birbirine yapışmış, dağılmış, parçalanmış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kuru olmayacaktır. Ölçümleri sonuca tehlikeli sıcaklık aralığında olmayan (5-63 ° C), cinsine ve yapısına göre uygun pişme sıcaklığında bulunan yemekler servis edilebilecek; eğer değilse sıcaklığı uygun sıcaklığa gelene kadar pişirme işlemine devam edilecektir. Köfte

hamuru özelliklerinin dışında gıda ve yabancı madde içermeyecektir.

#### Balık Yemekleri:

Mevsimine uygun olarak taze, gözleri parlak ye lekesiz, kırmızımsı pembe, pullar ye Yüzgeçleri diri, kokusuz, kendine has koku ve görünüşte, frigofrik araçlarda, Türk Gıda Kodeksince belirtilen taşıma ve depolama ilkelerine uygun özellikte getirilen balıklardan pişirilmiş olacaktır. Pişirildikten sonra iç sıcaklık ölçümleri sonucu tehlikeli sıcaklık aralığında olmayan (5-63 ° C), cinsine ve yapısına göre uygun pişme sıcaklığında bulunan yemekler servis edilebilecek; eğer değilse iç sıcaklığı uygun sıcaklığa gelene kadar pişirme işlemine devam edilecektir. Menüde yer aldığı şekilde kızartma, ızgara, fırında, buğulama yöntemlerinden istenene uygun şekilde pişirilecektir. Yanında roka, sumak, maydanozla harmanlanmış kuru soğan ile servis edilecektir.

#### Bitkisel Sıvı Yağlı ve Zeytinyağlı Yemekler:

Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Yemekler, çiğ, yan pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır.

#### Kızartmalar:

Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Kızartılmış yiyecekler çiğ, yan pişmiş, çok dağılmış veya yanmış olmayacaktır. Kızartmalarda bitkisel sıvı yağ kullanılacak, kızartma yağları tekrar kullanılmayacaktır.

#### Pilav ye Makarnalar (Erişte, mantı dahil):

Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ye tatta olacaktır. Çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış, taneleri birbirine yapışmış, seklini ye lezzetini kaybetmiş olmayacaktır. Pilav yapımında kırık pirinç kullanılmayacak, bulgur pilavı yapımında pilavlık bulgur kullanılacaktır. **İŞVEREN** 'ce belirtilen makarna çeşitleri kullanılacaktır. Kullanılan pirinç, makarna vb. için şartnamede belirtilen, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca belirtilen Özellikler geçerlidir. Makarna ve pilavlarda kullanılan malzemeler için de aynı şartlar aranacaktır.

#### Salata- Piyaz- Cacık:

Sebzelerin hepsi taze, iyi yıkanmış, temizlenmiş, sirkeli suda bekletilmiş ve işleme şekline göre eşit büyüklükte doğranmış olacaktır. Hazırlanan salata, piyaz ye cacık bekletilmeden dağıtılacaktır. Cacık homojen yapıda olacaktır. Piyazlarda kullanılan bakliyatlar filizlenmiş ve dağılmış olmayacaktır. Salata, piyaz ve cacıklar yabancı madde içermeyecektir.

#### Komposto ve Hoşaf lar:

Kompostolar taze meyvelerden yapılacaktır. Kompostolardaki meyveler kendine has görünüşte ve iyi ayıklanmış olacaktır. Meyveler Ora, lekeli, rengi kararmış, pişmemiş ve ezilmiş olmayacaktır. Hoşaf lar kurutulmuş meyvelerden yapılacaktır. Kuru meyveler çürük, küflü ve böcekli olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecektir. Hoşaf ve kompostoların porsiyonları eşit miktarda meyve içerecek ye suyunun rengi meyve özelliği ile uygun olacaktır.

#### Dondurulmuş Gıdalar:

Soğutuculu araçlarla taşıyıp depolanacaktır. Dondurulmuş gıdalar taze hallerindeki vasıflara aynen sahip ye Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olacaktır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Dondurulmuş ürünlerin saklandığı derin dondurucularda termometre bulunacaktır.

#### Salça:

Konserve gıdalar için belirtilen ve aranan şartlar geçerli olup bu şartların dışında, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca belirtilen ve belirtilecek tüm şartlar geçerlidir. Türk Gıda Kodeksi 'ne uygunluk esas

alınacaktır.

### Tatlılar:

Sütlü tatlılar, sadece süt kullanılarak (su katkısız) yapılacaktır. Kendilerine has koku, tat ve kıvamda olacak, ekşimiş, sulanmış ve çatlamış olmayacaktır. Taneli tatlıların taneleri dağılmış olmayacak, kıvamında pişmiş olacaktır. Hamur tatlıları iyi pişmiş, hamurlaşmamış olacak, kızartılmış tatlılar kızartma yağı çekmemiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmayacaktır. Tatlıların üzerindeki çeşni maddeleri her porsiyonda eşit olacaktır.

### Hamur İşleri:

Kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta olacaktır. İç malzemesi olan hamur işlerinde, iç malzemeleri iyi pişmiş ve dağılımları homojen olacaktır. Hamurlaşmış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ye kurumuş bir yapıda olmayacaktır.

### Meyveler:

İyi yıkanmış, taze, boyutlan mümkün olduğunca eşit olacak, çürük, ezik, erimiş ve tatları bozulmuş olmayacaktır. Çeşitlerine göre tane, dilim, salkım, vb. olarak dağılacaktır.

### Ekmek:

Ekmeğin dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kabarmış, kendine has kokuda, görünüşte ve kabuktaki renk dağılımı olabildiğince homojen olacaktır. Basık ve yanık olmayacaktır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler homojen dağılmış olup; büyük hava boşlukları bulunmayacak, hamur ye yapışkan olmayacaktır. Ekmeğin içinde un, tuz, katkı maddeleri ye bunların topakları bulunmayacak, ekmeğin iç ve dış kısmında yabancı madde olmayacaktır.

Meslek Lisesine Roll Ekmek verilecek olup, diğer birimlere normal ekmek verilecektir.

\*EKMEK ÜRÜNLERİ GÜNLÜK OLARAK GÖNDERİLEREK PAKET ÜZERİ SKT BASILACAKTIR.

### Garnitür ve Soslar:

Aylık menüde belirtilen yemeğe uygun olarak yanında yoğurt, söğüş sebze, kızartma, haşlanmış sebze, pilav, salata garnitür olarak verilebilir. **YÜKLENİCİ** firma buna uymak zorundadır. Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Çiğ ve yanmış olmayacaktır. Kızartıldığı takdirde fazla yağ çekmemiş olacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır.

## **CEZAI İŞLEMLER:**

**Madde 92:** Yerinde yemek hizmeti sürecinde gün içinde yemek kalitesinde, hijyende, sevkiyatta vb. konularda yaşanan problem olması dahilinde gün içinde verilen yemek sayısı üzerinden kesilecek faturada %15 kesinti yapılarak cezai işlem uygulanacaktır.

**Madde 93:** **YÜKLENİCİ** şartnamede belirtilen şartlara uymayı ve uygulamayı taahhüt eder. **YÜKLENİCİ** şartnamedeki herhangi bir şartta uymadığı takdirde **İŞVEREN** tarafından tutulan tutanak sayısı toplam 4 adedi geçmesi halinde, aylık fatura bedeli üzerinden %25 oranında cezai işlem uygulanmasını kabul ve taahhüt eder. Fesih'e ilişkin diğer cezai şart hakları saklıdır.

**Madde 93:** Yemeğin bozuk olmasından dolayı öğrenci, öğretmen ve personelin sağlığının olumsuz etkilenmesi durumunda (zehirlenme vb. hallerde) **YÜKLENİCİYE** 1 günlük hak edışı ödenmez, bu konu ile ilgili işverene gelebilecek her türlü maddi ve hukuki cezalar **YÜKLENİCİYE** rücu edilir. %25'den fazla öğrenci, öğretmen ve personel şikâyet durumunda alınan şahit yemek numunesi analizi yaptırılarak analiz masrafları ve hukuki cezai bedelleri **YÜKLENİCİ** tarafından rücu edilecektir. İş sahibi **ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ** tek tarafı olarak fesh edebilecek, bu fesihden dolayı

yüklenicinin herhangi bir tazminat talebi olmayacaktır.

**Madde 94:** Yemek servisi yapılmadığı takdirde 3 günlük hakkedişin tamamı kesilir ve **YÜKLENİCİ** herhangi bir hak talebinde bulunmamayı kabul etmiş sayılır.

**Madde 95:** Şartnamede bulunmayan veya unutulmuş hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar **İŞVEREN** (Eskişehir Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü'nün) isteği doğrultusunda çözümlenecektir. Yemek hizmeti haftanın 7 günü (öğle yemeği/ akşam yemeği / kahvaltı ) olmak üzere EK -3' TE belirtilen personel sayılarına göre belirlenen noktalara günlük kalori ihtiyacı hesabına uygun olarak verilecektir.

**Madde 96:** Tekliflerin Menü 1, Menü 2, Kahvaltı ve Ekmek arası olarak 4 farklı şekilde verilmesi gerekmektedir.

## **ÖZEL MENÜ**

Sözleşmede belirtilen menü şartları dışında, özel etkinlikler ve ramazan ayı için ya da talep edilecek özel yemeklerin menüleri ve fiyatı karşılıklı olarak görüşülerek belirlenir

İş bu Teknik şartname 96 (doksan altı) madde ve Ek-1, Ek-2, EK-3 ve EK-4'den ibarettir.

EK-1: Mutfak malzeme listesi

EK-2: Gramaj Listesi

EK-3: Örnek Menü

EK-4: Yemek Sayıları

EK:1

MALZEME LİSTESİ	MİKTAR
<u>PIŞIRME – FIRIN</u>	
ORTA TİP DAVLUMBAZ - 480*275*50	1
YER OCAĞI 60*80*55	5
İKİLİ OCAK 90*50*85	1
KOMBİ KONVEKSİYONEL FIRIN 20GN 2/1	1
DUVAR TİPİ DAVLUMBAZ - 160*135*50	1
DEPO TİPİ TEK KAPAKLI BUZDOLABI - 64*89*200	1
ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN VE ARA RAFLI - 140*70*85	1
<u>MANGAL</u>	
ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN VE ARA RAFLI - 190*70*85	1
MANGAL - 150*50	1
MANGAL DAVLUMBAZI 170*50*135	1
ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN VE ARA RAFLI - 140*70*85	1
<u>HAMUR HAZIRLIK</u>	
MERMER ÇALIŞMA TEZGAHI 190*70*85	1
UN-ŞEKER ARABASI	2
HAMUR YOĞURMA MAKİNASI - 45 KG	1
<u>SEBZE HAZIRLIK</u>	
ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN VE ARA RAFLI - 105*70*85	1
SEBZE YIKAMA TEZGAHI - 140*70*85	1
POLİETİLEN TABLALI DOĞRAMA TEZGAHI TABAN RAFLI 190*70*85	1
ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN VE ARA RAFLI - 190*70*85	1
SOĞAN DOĞRAMA MAKİNASI	1
SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI	1
<u>ET HAZIRLIK</u>	
TEK EVYELİ TEZGAH 70*70*85	1
POLİETİLEN TABLALI DOĞRAMA TEZGAHI TABAN RAFLI 235*70*85	1
ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN VE ARA RAFLI - 115*70*85	1
KIYMA MAKİNASI 32LİK	1
<u>KİLER</u>	
İSTİF RAFI 4 RAFLIDÜZ TABANLI 190*55*155	5
<u>ET SOĞUK ODA</u>	2
İSTİF RAFI 4 RAFLIDÜZ TABANLI 190*55*155	4
İSTİF RAFI 4 RAFLIDÜZ TABANLI 160*55*155	2
<u>SEBZE SOĞUK ODA</u>	
İSTİF RAFI 4 RAFLIDÜZ TABANLI 190*55*155	3
SOĞUK ODA - PANEL + KAPI + TABAN + SOĞUTMA GRUBU DAHİL	1
SOĞUK ODA - PANEL + KAPI + TABAN + SOĞUTMA GRUBU DAHİL	1

EK:2

## GRAMAJ LİSTESİ

Köfte	100 gr
Ciğer	100 gr
Et Döner	100 gr
Çiftlik Kebap – orman kebabı gb.	80 gr / 90 gr
Tas kebabı-Kavurma-Et sote vb. et yemek çeşitleri	110 gr
Kemikli Tavuk (Piliç Roti, İncik vb.)	170 gr
Parça Etli Tavuk Yemekleri (Sote, Baharat Soslular)	80gr
Fleto Balık ve Tavuk Göğüs Fleto (Şinitzel, Izgara vb.)	100gr
Balık (mevsiminde)	120-130 gr(kılçıksız)
Balık (mevsiminde)	180-200 gr(kılçıklı)
Bakliyat	200 gr (30 gr pişmiş et ile)
Etli-kıymalı Sebze yemekleri (Net 30 gr. pişmiş Et ya da kıyma olacak şekilde)	200gr
Pilav – makarna türü	200gr
Börekler (1 adet için min. 30 gram Kıyma, Peynir, Patates veya Ispanak içermelidir.)	125-130gr
Çorbalar	200gr
Zeytin yağlılılar	170gr
Yoğurtlu Garnitür (tarator,ıspanak vb. için)	80gr
Sütlü Tatlılar	150/175 gr
Şerbetli Tatlılar	
Baklava	3 Adet
Tulumba	6 Adet
Şöbiyet	2 Adet
Tahin Helva	1 Adet (80gr)
Meyve	170-200gr (net)
Salata	1 porsiyon 100-150 gr
Yoğurt	150 gr
Ayran	170 gr

## MENÜ VE MENÜ İÇERİKLERİ

1. Menü: Çorba  
Ana yemek  
Yardımcı Yemek  
Meyve / Tatlı / İçecek / Salata / Yoğurt  
2 adet Roll Ekmek  
Su (0,50L)
2. Menü:  
Çorba  
Ana Yemek  
Yardımcı Yemek  
Yoğurt  
Meyve / Tatlı / İçecek  
Salata  
Zeytinyağlı soğuk meze  
Yoğurtlu Soğuk meze  
Ekmek (kişi başı ½ Ekmek)  
Su (0,50L)
3. Kahvaltı

4. Menü: Ekmek Arası

Tam Ekmek arası köfte/döner/tavuk vb

Garnitür

İçecek

## 1. Örnek Menü

1. Gün	2. Gün	3. Gün	4. Gün	5. Gün	6. Gün	7. Gün
Çorba	Çorba	Çorba	Çorba	Çorba	Çorba	Çorba
Tavuk Yemeği	Bakliyat	Köfte	Sebze	Etlî Yemek	Etlî Sebze	Kıymalı Sebze
Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek
Meyve / tatlı / İçecek	Meyve / tatlı / İçecek	Meyve / tatlı / İçecek	Meyve / tatlı / İçecek	Meyve / tatlı / İçecek	Meyve / tatlı / İçecek	Meyve / tatlı / İçecek
Salata	Salata	Salata	Salata	Salata	Salata	Salata
Zeytin Yağlı Meze	Zeytin Yağlı Meze	Zeytin Yağlı Meze	Zeytin Yağlı Meze	Zeytin Yağlı Meze	Zeytin Yağlı Meze	Zeytin Yağlı Meze
Yoğurtlu Meze	Yoğurtlu Meze	Yoğurtlu Meze	Yoğurtlu Meze	Yoğurtlu Meze	Yoğurtlu Meze	Yoğurtlu Meze
Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt
Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek
Su	Su	Su	Su	Su	Su	Su

## 2. Örnek Menü

1. Gün	2. Gün	3. Gün	4. Gün	5. Gün	6. Gün	7. Gün
Çorba	Çorba	Çorba	Çorba	Çorba	Çorba	Çorba
Tavuk Yemeği	Bakliyat	Köfte	Sebze	Etlî Yemek	Etlî Sebze	Kıymalı Sebze
Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek	Yardımcı Yemek
Meyve / Tatlı / İçecek	Meyve / Tatlı / İçecek / Salata / Yoğurt	Meyve / Tatlı / İçecek / Salata /	Meyve / Tatlı / İçecek / Salata / Yoğurt	Meyve / Tatlı / İçecek / Salata /	Meyve / Tatlı / İçecek / Salata / Yoğurt	Meyve / Tatlı / İçecek / Salata / Yoğurt
Roll Ekmek	Roll Ekmek	Roll Ekmek	Roll Ekmek	Roll Ekmek	Roll Ekmek	Roll Ekmek
Su	Su	Su	Su	Su	Su	Su

## Kahvaltı

1. Gün	2. Gün	3. Gün	4. Gün	5. Gün	6. Gün	7. Gün
Omlet Çeşitleri	Yumurta	Piliç Snitzel / Sucuk / Sosis	Yumurta	Kıymalı yumurta	Omlet çeşitleri	Yumurta
Reçel	Patates Kızartması	Bal	Fındık Kreması	Patates kızartma	Reçel	Patates Kızartması
Tereyağ	Bal	Tereyağ	Tereyağ	Reçel	Tereyağ	Bal
Siyah Zeytin	Tereyağ	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Tereyağ	Siyah Zeytin	Tereyağ
Yeşil Zeytin	Siyah Zeytin	Yeşil Zeytin	Yeşil Zeytin	Siyah Zeytin	Yeşil Zeytin	Siyah Zeytin
Beyaz Peynir	Yeşil Zeytin	Krem Peynir	Kaşar Peynir	Yeşil Zeytin	Beyaz Peynir	Yeşil Zeytin
Krem Peynir	Kaşar Peynir	Tahin-pekmez	Krem Peynir	Kaşar Peynir	Krem Peynir	Kaşar Peynir
Tahin-pekmez	Poğaç	Peynirli Poğaç	Açma	Peynirli Karaköy Poğaç	Tahin Pekmez	Zeytinli Poğaç
Poğaç	Süt	Meyve Suyu	Meyve Suyu	Süt	Peynirli Poğaç	Meyve Suyu
Meyve Suyu	Domates-salatalık	Domates sos	Domates-salatalık	Leziz sos	Meyve Suyu	Domates-salatalık

Not:

1. Örnek Menü, Dağıtım noktalarına

2. Örnek Menü: Meslek Lisesi Menüsüdür

Akşam Yemekleri; 1. Örnek Menü'nün Çorbası, Anayemeği ve yardımcı yemeği benzer olacak şekilde değişiklik yapılarak hazırlanacaktır



## EK:4 PERSONEL SAYILARI

	Okul Açıkken Yemek Sayıları / Hafta içi			
	Öğlen	Akşam	Gece	Lokasyon
Meslek Lisesi	1150	2	2	
EOSB İdari Bina	63	2	2	
EOSB Elektrik	13	3	3	
EOSB Peyzaj	30	3		Aynı Lokasyon
EOSB Köpek Bakım	1			
Bilişim	6	1	1	
EEE	4	1	1	
EOSB Lojistik	2	1	2	
EOSB İş Merkezi	2	2	2	
EOSB Kobi Güvenlik	1	2	2	
EOSB Kobi İtfaiye	2			
EOSB Destek	28	13	14	
EOSB Kobi Camii	1			
Ana Şalt Merzkezi	1	1	1	
Yaşam Merkezi	10	2	2	
Engelli Montaj	28			
Esart	25	3	3	
Atap	16	1	1	
Megem	13			Aynı Lokasyon
Esbem	3			
	1399	37	36	

	Okul Kapalıyken Yemek Sayıları / Hafta içi			
	Öğlen	Akşam	Gece	Lokasyon
Meslek Lisesi	100	2	2	
EOSB İdari Bina	63	2	2	
EOSB Elektrik	13	3	3	
EOSB Peyzaj	30	3		Aynı Lokasyon
EOSB Köpek Bakım	1			
Bilişim	6	1	1	
EEE	4	1	1	
EOSB Lojistik	2	1	2	
EOSB İş Merkezi	2	2	2	
EOSB Kobi Güvenlik	1	2	2	
EOSB Kobi İtfaiye	2			
EOSB Destek	28	13	14	
EOSB Kobi Camii	1			
Ana Şalt Merzkezi	1	1	1	
Yaşam Merkezi	10	2	2	
Engelli Montaj	28			
Esart	25	3	3	
Atap	16	1	1	
Megem	13			Aynı Lokasyon
Esbem	3			
	349	37	36	

	Hafta Sonu Yemek Sayıları			
	Öğlen	Akşam	Gece	Lokasyon
Meslek Lisesi	2	2	2	
EOSB İdari Bina	2	2	2	
EOSB Elektrik	4	3	3	
EOSB Peyzaj	30	3		Aynı Lokasyon
EOSB Köpek Bakım	1			
Bilişim	1	1	1	
EEE	1	1	1	
EOSB Lojistik	2	2	2	
EOSB İş Merkezi	2	2	2	
EOSB Kobi Güvenlik	1	2	2	
EOSB Kobi İtfaiye	2			
EOSB Destek	18	13	14	
EOSB Kobi Camii	1			
Ana Şalt Merzkezi	1	1	1	
Yaşam Merkezi	10	2	2	
Engelli Montaj				
Esart	3	3	3	
Atap	1	1	1	
Megem				Aynı Lokasyon
Esbem				
	82	38	36	