

ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ
ÖZEL ESKİŞEHİR OSB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
YERİNDE ÜRETİM YEMEK HİZMETİ ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ
(Yerinde Üretim Yemek Hizmeti Alım Sözleşmesi EK-1)

BÖLÜM I – GENEL HÜKÜMLER

Madde 1 – Amaç ve Kapsam

İşbu Teknik Şartname; Özel Eskişehir OSB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (“Lise”) mutfağında yerinde üretim esasıyla üretilecek ve Lise ile Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi (“İŞVEREN”) ve İştiraklerine sunulacak yemek hizmetinin; üretim, servis, taşıma, depolama, temizlik, atık yönetimi, personel ve denetim standartlarına ilişkin teknik usul ve esasları düzenler.

Madde 2 – Hukuki Nitelik ve Belge Hiyerarşisi

İşbu Teknik Şartname, Taraflar arasında imzalanan Yerinde Üretim Yemek Hizmeti Alım Sözleşmesi’nin (“Sözleşme”) EK-1’i ve ayrılmaz parçasıdır. **Sözleşmenin süresi, bedeli, fiyat güncellemesi, hakediş ve ödeme, teminat, cezai şartlar, fesih, tasfiye, sigorta, gizlilik ve kişisel verilerin korunmasına ilişkin hususlar münhasıran Sözleşme ile düzenlenmiş olup işbu Şartnamede bu konulara ilişkin hüküm bulunmaz; işbu Şartname ile Sözleşme arasında çelişki hâlinde Sözleşme esas alınır (Sözleşme Madde 4.2).**

Madde 3 – Tanımlar

İŞVEREN: Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi. Metinde geçen “idare” ve benzeri ifadeler kullanılmaz; tek terim İŞVEREN’dir.

YÜKLENİCİ: Sözleşmeyi imzalayan ve hizmeti ifa eden firma.

İSTEKLİ: İhale aşamasında teklif veren firma. İşbu Şartnamede yükümlülük doğuran hükümler, aksi açıkça belirtilmedikçe YÜKLENİCİ’ye yöneliktir; teklif hazırlığına ilişkin hükümler İSTEKLİ’ye yöneliktir.

İştirakler: İŞVEREN tarafından yazılı olarak bildirilen hizmet noktaları.

Hijyen: Gıdanın üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarda sağlık güvenilirliğinin ve kalitenin korunması için alınan önlemler bütünü.

Sanitasyon: Üretim ortamının ve gıdaların bulaşma etmenlerinden ve zararlı mikroorganizmalardan arındırılmasına yönelik prosedürler.

Kontrol Görevlisi: İŞVEREN’in, hizmeti denetlemek üzere görevlendirdiği personel veya uzman üçüncü kişi (Sözleşme Madde 16).

Madde 4 – Hizmetin Yeri

Yemekler, Lise mutfağında günlük olarak üretilir; Lise’de servis edilir ve İŞVEREN ile İştiraklerin teslim noktalarına taşınmalı olarak dağıtılır. Mutfağın hazır hâle gelmesine kadarki geçiş döneminde hizmet, Sözleşme Madde 3.3 uyarınca taşınmalı olarak verilir. İSTEKLİ, teklif vermeden önce mutfak, yemekhaneyi ve EK-A’daki mevcut demirbaşları yerinde incelemiş sayılır.

Madde 5 – Hizmet Günleri, Öğünler ve Yemek Sayıları

Hizmet; kahvaltı, öğle ve akşam öğünlerini kapsar ve Sözleşme Madde 3.2’de belirtilen günlerde verilir. Yemek saatleri; Lise bakımından eğitim-öğretim programına, İŞVEREN ve İştirakler bakımından vardiya düzenine göre İŞVEREN tarafından bildirilir. Günlük yemek sayıları, EK-D’deki tabloya ve Sözleşme Madde 6 ile 8’deki bildirim ve mutabakat düzenine göre belirlenir. Yemekler, günlük kalori ihtiyacı hesabına ve yeterli-dengeli beslenme ilkelerine uygun planlanır.

BÖLÜM II – MENÜ

Madde 6 – Menü Planlama İlkeleri

Menüler; yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri, öğrenci yaş grupları, mevsim koşulları ve gıda çeşitliliği esas alınarak YÜKLENİCİ’nin gıda mühendisi/diyetisyeni tarafından hazırlanır. Haftalık menüde en az; bir büyük parça et yemeği, bir küçük parça et yemeği, bir köfte yemeği, bir sebze yemeği, bir kuru baklagil yemeği ve bir beyaz et yemeği bulunur; balık, mevsiminde ayda en az bir kez menüye alınır. Akşam yemeği ve kahvaltı menüleri, öğle menüsünden farklı planlanır. EK-E’deki örnek menü, çeşitlilik düzeyi bakımından asgari standarttır.

Madde 7 – Menü Onayı ve Değişiklikler

Aylık taslak menünün hazırlanması, onayı ve onaylı menüde değişiklik usulü Sözleşme Madde 10.2’de düzenlenmiştir. Onaylı aylık menü, yemekhanelerde görünür şekilde asılır. Zorunlu hâller dışında onaylı menü dışına çıkılamaz; her değişiklik gerekçesiyle birlikte en az 24 saat önceden İŞVEREN’in yazılı onayına sunulur.

Madde 8 – Menü İçerikleri

8.1. Lise menüsü (öğle/akşam – 4 çeşit):

- Çorba
- Ana yemek (et, tavuk, balık veya et yerine geçen ürünlerle)
- Yardımcı yemek (pilav, makarna, börek vb.)
- Meyve / tatlı / içecek / salata / yoğurt (dönüşümlü 4’üncü kap)
- 2 adet roll ekmek (50 g) veya yarım ekmek

Lise’de ambalajlı su verilmez; su ihtiyacı Madde 51 uyarınca su sebilleriyle karşılanır.

8.2. İŞVEREN ve İştirakler menüsü (4 çeşit + salatabar):

- Çorba, ana yemek, yardımcı yemek, dönüşümlü 4’üncü kap (meyve/tatlı/içecek)
- 4 çeşit salatabar (yoğurt, yeşil salata, zeytinyağlı, yoğurtlu meze vb.)
- 2 adet roll ekmek veya yarım ekmek (kişi başı 100 g esaslı)
- 0,5 lt ambalajlı su

8.3. Kahvaltı (10 çeşit):

Yumurta/omlet çeşitleri; beyaz peynir; kaşar peyniri; siyah zeytin; yeşil zeytin; reçel/bal; tahin-pekmek/findık ezmesi; tereyağı; poğaç/simit; söğüş sebze (domates-salatalık) ve 250 ml meyve suyu veya süt. Kahvaltı içeriği, bu çerçeve içinde kalmak kaydıyla Sözleşme Madde 7.1(c) uyarınca Taraflarca birlikte belirlenir ve mevsime göre çeşitlendirilebilir.

8.4. Ekmek arası (kumanya):

Tam ekmek arası köfte/döner/tavuk vb. + garnitür + içecek.

Madde 9 – Özel Menü

Özel etkinlikler ve ramazan ayı menüleri, Sözleşme Madde 7.4 uyarınca her talep için ayrıca kararlaştırılır.

BÖLÜM III – SERVİS

Madde 10 – Servis Düzeni

Servis; self servis yöntemiyle porselen tabak veya tabldotlarda yapılır. 4 (dört) kişiye kadar yemek gönderilen noktalara yemekler thermobox ile gönderilir. İŞVEREN'in belirlediği noktalarda servis, YÜKLENİCİ'nin yemek dağıtım personeli tarafından yapılır. Tabldot, tepsi ve çatal-kaşık-bıçak servisi eksiksiz ve temiz olur. Yemekler, servis saatinden en az yarım saat önce servise hazır bulundurulur.

Madde 11 – Servis Sıcaklıkları ve Süreleri

Sıcak yemekler 65–70 °C aralığında ve pişirmeden itibaren en çok 3 saat içinde; soğuk yemekler 7 °C'nin altında (tercihen 3–7 °C) muhafaza edilerek servis edilir. Yemek sıcaklıkları, pişirme sıcaklığını ölçebilen problu termometrelerle kontrol edilir ve kayıt altına alınır. 5–63 °C tehlikeli sıcaklık aralığındaki ürün servis edilmez.

Madde 12 – Servis Ekipmanı Standartları

Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş veya gıda ile temasa uygun olmayan malzemelerle üretim ve servis yapılamaz. Teknik Şartname standartlarına uygun olmadığı tespit edilen ekipman derhâl değiştirilir. Tek kullanımlık çatal-kaşık-bıçak, hijyenik ambalajlı set hâlinde bulundurulur.

Madde 13 – Ambalajlı İçecekler ve Kapalı Kaplar

Meyve suyu ve ayran; 200 ml'lik tek kişilik orijinal ambalajlarda, kişi başı bir adet verilir. Sütlaç, muhallebi gibi tatlılar ile salatalar; tek kullanımlık, kapaklı, gıda ile temasa uygun şeffaf kaselerde servis edilir.

Madde 14 – Masa Düzeni

Yemek saatlerinden önce bütün masalar servise hazır olur ve her kullanımdan sonra yeniden hazırlanır. Masalarda; poşetli kürdan, tek kullanımlık çeşnilikler (tuz, karabiber, kırmızı biber), cam kaplarda limon suyu, zeytinyağı, sirke ve acı biber/biber turşusu eksiksiz bulundurulur.

Madde 15 – Şahit Numune

Şahit numune alma ve saklama yükümlülüğü Sözleşme Madde 10.4'te düzenlenmiştir: her yemekten 250'şer gramlık 2 ayrı numune, ağzı kapalı steril kaplarda, üzerinde yemek adı ve tarih yazılı olarak 72 saat saklanır.

BÖLÜM IV – GIDA MADDELERİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER

Madde 16 – Genel İlkeler ve Mal Kabul

Kullanılan tüm gıda maddeleri; Türk Gıda Kodeksi'ne, ilgili tebliğlere ve mevzuata uygun, izlenebilirliği sağlanmış ve yasal üretim izinlerine sahip olur. Satın alınan gıda malzemeleri; mesai günlerinde 08:00–16:00 arasında, YÜKLENİCİ'nin proje müdürü ve gıda mühendisi/diyetisyeni ile İŞVEREN'in görevlendirdiği personelin katılımıyla kabul edilir ve kabulden sonra depolara yerleştirilir. Teslimatlarda tedarikçi temsilcisi hazır bulunur.

Madde 17 – Yasaklı Ürünler

Yemek yapımında soya ve soyalı ürünler kesinlikle kullanılmaz; İŞVEREN gerekli gördüğünde analiz yaptırabilir. Servise sunulan ve üretimde kullanılan hiçbir ürün “light” (şeker veya yağ kısıtlamasıyla enerjisi düşürülmüş) olamaz; tatlandırıcılar ve yağsız süt bu kapsamdadır. Ayrıca Madde 29.3’teki asgari %1,8 süt yağı oranı aranır; bu oran “light ürün” sayılmaz. Son tüketim tarihi geçmiş veya ambalaj bütünlüğü bozulmuş ürün tesiste bulundurulamaz.

Madde 18 – Yağlar ve Kızartma Kuralları

Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı ve pamuk yağı kesinlikle kullanılmaz. Zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı; diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü), tereyağı veya trans yağ içeriği %1’den az margarin kullanılır. Kızartma yağı yalnızca bir kez kullanılır; kullanılmış yağ hiçbir şekilde üretime döndürülemez ve Madde 46 uyarınca bertaraf edilir.

Madde 19 – Dana/Koyun Eti

Etler; veteriner hekim kontrolünde kesilmiş, birinci sınıf, menşei belgeli, günlük kesim olmayıp kesiminden sonra en az 24 saat uygun koşullarda dinlendirilmiş ve taze olur; dondurulmuş et kabul edilmez. Etler gövde et olarak, kefenlenmiş (file bezli) hâlde, 0–4 °C soğuk zinciri koruyan frigorifik araçlarla teslim edilir; her teslimatta veteriner sağlık raporu ve araç dezenfeksiyon belgesi ibraz edilir. Etlerin üzerinde mevzuata uygun mühür/damga bulunur; yetkili mezbaha kesimi olmayan et kabul edilmez. Uzun süreli et stoku yapılmaz. İŞVEREN gerek gördüğünde, giderleri Sözleşme Madde 12 ve 17 çerçevesinde olmak üzere numune olarak analiz yaptırabilir.

Madde 20 – Tavuk Eti

Tavuk ve tavuk ürünleri; Bakanlık onaylı üreticilerden, ISO 22000 ve ISO 9001 belgeli tedarikçilerden alınır. Ürünler; 0–4 °C frigorifik araçlarla, üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi bulunan etiketli ambalajlarda teslim edilir; kasalarda su bulunmaz. Her teslimatta sağlık raporu ve araç dezenfeksiyon belgesi ibraz edilir.

Madde 21 – Balık

Balıklar mevsiminde, taze (gözleri parlak, pulları ve yüzgeçleri diri, kendine has kokuda) olur ve frigorifik araçlarla getirilir. Menşei ve tedarikçi belgeleri Madde 20’deki koşullara tabidir.

Madde 22 – Meyve ve Sebze

Meyve ve sebzeler; piyasadaki birinci sınıf ürünlerden, plastik kasalarda, çürük, ezik, tozlu, topraklı ve kumlu olmaksızın teslim alınır. Adetli meyvelerde (elma, armut, şeftali vb.) en büyük ile en küçük arasındaki fark, gramajın %10’unu geçemez. Mevsim çeşitliliği esastır; kişi başı meyve miktarı EK-C’de gösterilmiştir.

Madde 23 – Kuru Bakliyat ve Tahıllar

Ürünler; yabancı madde içermeyen, ambalaj tebliğine uygun, üretim ve son kullanma tarihli, üretim izin bilgilerini taşıyan ambalajlarda teslim alınır. Filizlenmiş, böceklenmiş veya dağılmış bakliyat kullanılmaz.

Madde 24 – Ekmek

Ekmekler; uygun undan, iyi pişmiş, kabarmış, homojen yapıda olur. Roll ekmekler 50 gramlık, gıdaya uygun poşetlerde, üzerinde son tüketim tarihi basılı olarak günlük teslim edilir. Ekmek miktarı kişi başı 100 gram üzerinden hesaplanır. Ekmekler temiz plastik kasalarda, yer ve kasa ile doğrudan temas etmeyecek

şekilde taşınır; bulaşık alanları, soyunma odaları ve tuvalet yakınlarında istiflenemez. Lise'ye roll ekmek, diğer birimlere normal ekmek verilir.

Madde 25 – Meyve Suyu

Meyve suları; %100 meyve suyu (nektar değil), tatlandırıcısız ve “şeker ilavesiz” ibareli, 200 ml (kahvaltıda 250 ml) tetrapak kutularda, etiket bilgileri tam olarak ve soğuk teslim edilir. Üretici; TSE belgesine ek olarak ISO 22000 veya HACCP belgelerinden birine sahip olur.

Madde 26 – Hazır Tatlılar

Hazır alınan tatlılar birinci sınıf imalathane ürünü olur. Şerbette glikoz şurubu, yapay tatlandırıcı ve trans yağ kullanılamaz. Tatlılar; acılaşmış, ekşimiş, bayat, küf kokulu, yanık veya hamur olamaz; içinde yabancı madde bulunamaz. Cevizli ürünlerde ak ceviz kullanılır; ceviz yerine başka ürün kullanılmış tatlılar kabul edilmez. Tepsiler streç filmle kapatılmış ve sızdırmaz olur; istiflemede ahşap malzeme kullanılmaz. Porsiyon gramajı EK-C'ye uygun olmayan ürünler kabul edilmez.

Madde 27 – Dondurulmuş Gıdalar

Ambalajlar üzerinde firma bilgileri, ürün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi ile net ağırlık bulunur. Teslimde ürün sıcaklığı problu termometre ile ölçülür; frigorifik araçta iç sıcaklık göstergesi bulunur. Çözülmüş veya renk-koku değişikliği görülen ürünler YÜKLENİCİ tarafından değiştirilir. Derin dondurucuların bakımı ve arıza hâlinde ürünlerin yenilenmesi YÜKLENİCİ'ye aittir.

Madde 28 – Konserve Gıdalar

Konserveler; üzerinde üretici bilgileri, içerik, net miktar, seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi bulunan, TSE ve ISO belgeli ürünlerden olur. Kutu açıldığında gaz çıkışı olmaz; içerik koku, lezzet ve görünüm yönünden doğal olur. Bombeli, kırık veya hasarlı ambalaj kabul edilmez. Salçada konserve şartları geçerlidir.

Madde 29 – Süt ve Süt Ürünleri

29.1. Süt:

Pastörize veya UHT işlemlili, TS 1019'a ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun; hava almayan orijinal ambalajlarda, etiket bilgileri tam olarak, 0–4 °C'de kapalı frigorifik araçlarla teslim edilir.

29.2. Yoğurt:

TS 1018'e uygun, tam yağlı (süt yağı en az %3), homojen kıvamda, serum ayrılması ve gaz oluşumu bulunmayan; el değmeden doldurulmuş, alüminyum folyo kapaklı tek kullanımlık kaplarda (200 g) veya menüye göre kova ambalajda, günlük teslim edilir.

29.3. Ayran:

TS 3810'a uygun, pastörize yoğurttan, süt yağı oranı en az %1,8 olan, el değmeden doldurulmuş 200 ml'lik tek kullanımlık ambalajlarda, 0–4 °C'de teslim edilir. Ambalaj üzerinde üretici bilgileri, TS numarası, üretim/son kullanma tarihi, net miktar ve tuz bilgisi bulunur.

Süt ve süt ürünleri üreticilerinin TSE belgesine ek olarak ISO belgelerinden birine sahip olması zorunludur.

BÖLÜM V – TAŞIMA VE DEPOLAMA

Madde 30 – Taşıma Araçları

Yemek ve gıda taşımada kullanılan araçlar yalnızca gıda taşımacılığında kullanılır. Araç ve kaplar; gıdayı bulaşmadan koruyacak şekilde temiz, bakımlı ve gerektiğinde dezenfeksiyona uygun olur. Soğuk zincir gerektiren ürünlerde araçta sıcaklık ve nem ölçer bulunur; derin dondurulmuş ürünlerde araç sıcaklığı –18 °C’den yüksek olamaz.

Madde 31 – Araç Temizliği ve Kayıtları

Araçlar her sevkiyat öncesinde ve sonrasında temizlenir; farklı ürün taşımaları arasında dezenfekte edilir. Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kayıt altına alınır ve kayıtlar en az 1 (bir) yıl saklanır; İŞVEREN kayıtları her zaman inceleyebilir.

Madde 32 – Depolama Genel Kuralları

Gıdalar, ürün gruplarına göre Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen sıcaklıklarda ve haşere bulunmayan temiz ortamlarda muhafaza edilir. Hazırlık alanlarında kuru gıda, temizlik malzemesi, ambalaj malzemesi veya ekipman depolanamaz. Gıdalar; toksik maddelerle birlikte depolanamaz ve taşınmaz, birbirinin özelliğini bozacak ürünler bir arada bulundurulamaz.

Madde 33 – Depo Düzeni

Depolarda gıdaya uygun, kolay temizlenebilir plastik paletler kullanılır; ürünlerin duvarlardan uzaklığı ve yerden yüksekliği en az 15 cm olur. Stok yönetimi “ilk giren ilk çıkar” (FIFO) kuralına göre yapılır; istiflemeye depo kapasitesi ve soğuk hava sirkülasyonu gözetilir. Evaporatör ve klima çıkışları ile hava akışını engelleyecek bölgelerde ürün depolanamaz. Son tüketim tarihi geçmiş ürün tesiste bulundurulamaz.

Madde 34 – Sıcaklık Takibi

Depo sıcaklıkları sürekli izlenir; kayıtlar günlük tutulur ve talep hâlinde İŞVEREN’e sunulur. Depo ekipmanları temizlik ve dezenfeksiyona uygun olur; hasarlı, paslı veya hijyen riski oluşturan ekipman derhâl kullanım dışı bırakılır.

Madde 35 – Pişmiş Ürün ve Soğuk Zincir

Depoda pişmiş yemek depolanamaz; servis edilmeyen pişmiş ürünler yeniden değerlendirilemez ve mevzuata uygun şekilde bertaraf edilir. Pişmiş ürünün ertesi gün servise sunulması kesinlikle yasaktır. Soğuk zincirin kırıldığı tespit edilen ürünler kullanılmaz ve derhâl imha edilir. Soğuk depolama gereken ürünler bekletilmeden uygun depoya aktarılır.

BÖLÜM VI – PERSONEL

Madde 36 – Kadro ve Nitelikler

YÜKLENİCİ; hizmetin aksamadan yürütülmesi için asgari olarak 1 (bir) gıda mühendisi veya diyetisyen, 1 (bir) aşçıbaşı ile yeterli sayıda aşçı, servis, bulaşık ve temizlik personelini tam zamanlı istihdam eder; ayrıca hizmeti yönetecek bir proje sorumlusu belirler. Aşçı ve aşçıbaşılar ile teknik personelin mesleki yeterlilik belgeleri işe başlamadan önce İŞVEREN’e ibraz edilir. Personelin hukuki statüsü, SGK ve İSG yükümlülükleri Sözleşme Madde 12’de düzenlenmiştir.

Madde 37 – Görev Tanımları

Personelin görevleri asgari şunları kapsar: yemeğin pişirilmesi ve servise sunulması; servis malzemelerinin hazırlanması, masalara su ve ekmek servisi; kirli servis malzemelerinin toplanması, bulaşıkhaneye taşınması ve yıkanması; mutfak ve yemekhane (dış alanlar dâhil) çöplerinin ve geri dönüşüm malzemelerinin ayrıştırılarak depolama alanına taşınması ve alanların bir sonraki servise hazırlanması.

Madde 38 – Sağlık Kontrolleri

YÜKLENİCİ; personeline, yemek sektöründe çalışma için mevzuatın öngördüğü işe giriş ve periyodik sağlık kontrollerini (akciğer grafisi, gaita kültürü, gaitada parazit, boğaz ve burun kültürü, hepatit taramaları ve gerekli aşılama dâhil) yaptırır; bedelleri YÜKLENİCİ'ye aittir. Bulaşıcı hastalığı bulunan veya taşıyıcısı olan personel ile grip, ishal gibi geçici rahatsızlığı olan personel, rahatsızlık süresince üretim, hazırlık, depolama ve servis alanlarında çalıştırılmaz. Yeni işe başlayan her personel için aynı işlemler tamamlanır ve hijyen eğitimi belgesi işe başlamadan önce İŞVEREN'e ibraz edilir. Sağlık raporlarının ibrazı ve işlenmesinde Sözleşme Madde 15 (KVKK) hükümleri uygulanır.

Madde 39 – Kılık Kıyafet

Tüm personelin kıyafeti YÜKLENİCİ tarafından sağlanır ve aynı (tek tip) olur. Kirli veya düzensiz kıyafetli personel çalıştırılmaz. Her personele ad-soyad ve unvan yazılı yaka kartı verilir; personel mutfak ve yemekhane alanlarında bu kartı taşır.

Madde 40 – Davranış ve Hijyen Kuralları

Üretim ve dağıtımda bone, maske, kolluk ve eldiven kullanımı zorunludur. Tırnaklar kesilmiş olur; kolye, künye, bilezik ve benzeri takılar takılamaz; erkek personel günlük sakal tıraşı olur. Yeme-içme ve sigara, üretim ve servis alanları dışında ve ilgili mevzuata uygun yapılır; günlük giysi ve kişisel eşyalar üretim alanlarında bulundurulamaz. Mutfakta görevli olmayanlar ile ziyaretçiler mutfağa giremez. Kişisel temizliği yetersiz personel hakkında Sözleşme Madde 12.5 uygulanır.

Madde 41 – Bildirimler

Personel değişiklikleri Sözleşme Madde 12.4 uyarınca bildirilir. Yemek dağıtım araçlarında ve şoförlerinde değişiklik, en az 1 (bir) gün önceden İŞVEREN'e yazılı bildirilir.

BÖLÜM VII – TEMİZLİK, DEZENFEKSİYON VE ATIK YÖNETİMİ

Madde 42 – Temizlik Kapsamı ve Planları

Mutfak, yemekhane, bulaşıkhaneye, kuru ve soğuk depolar, koridorlar, asansör ve merdivenler, camlar, kapılar, duvarlar, lavabo ve tuvaletler ile çevre alanların temizliği YÜKLENİCİ'ye aittir. Günlük, haftalık ve aylık temizlik planları oluşturulur; tüm temizlik faaliyetleri kayıt altına alınır ve denetimlerde ibraz edilir. Tespit edilen uygunsuzluklar en geç 24 saat içinde giderilir. Günlük çalışma bitiminde zemin, kanallar, alet-ekipman ve duvarlar temizlenip dezenfekte edilir; zemin ve ekipman temizlik malzemeleri ayrı tanımlanır.

Madde 43 – Temizlik Malzemeleri

Tüm temizlik cihaz ve malzemeleri (deterjan, sıvı sabun, tuvalet kâğıdı, kâğıt havlu, fırça, çöp kovası ve poşetleri vb.) YÜKLENİCİ tarafından temin edilir ve her zaman hazır bulundurulur. Malzemeler; yerli ise TSE/TSEK, ithal ise CE belgeli olur ve üretici ISO 9001/ISO 14001 belgelerine sahip olur; deterjan ve dezenfektanların Güvenlik Bilgi Formları (MSDS) bulundurulur. Temizlikte bulaşık teli kullanılmaz; fırça,

sünger ve bezler her gün dezenfekte edilir. İŞVEREN'in istemesi hâlinde temizlik malzemelerinin mikrobiyolojik kontrolü, giderleri YÜKLENİCİ'ye ait olmak üzere yetkili laboratuvarında yaptırılır.

Madde 44 – El Hijyeni

Tuvalet ve lavabolarda sıvı sabun ve tuvalet kâğıdı; el kurutmada dispenser havlu veya el kurutma makineleri sürekli kullanıma hazır tutulur. Gıda hazırlama alanı giriş-çıkışları ile tuvalet kapı önlerinde dezenfektanlı paspas veya dezenfektan tertibatı bulundurulur.

Madde 45 – Kanalizasyon ve Yağ Tankları

YÜKLENİCİ; mutfak kanalizasyonunu bulaşık yıkama noktasından dış röğara kadar tam randımanlı çalışır durumda tutar, tıkanma ve arızalara müdahale eder ve sözleşme sonunda tutanakla temiz teslim eder. Yağ tankları en az 2 (iki) ayda bir temizlenir; rögar yağ filtrelerinde koku ve tıkanmayı önleyecek bakım ürünleri kullanılır.

Madde 46 – Bitkisel Atık Yağlar

Bitkisel atık yağlar; 2872 sayılı Çevre Kanunu ve Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği'ne uygun olarak, lisanslı geri kazanım tesisleri veya geçici depolama izinli toplayıcılarla yapılacak sözleşme kapsamında toplanır; sözleşmenin bir örneği İŞVEREN'e verilir. Atık yağ teslim tutanakları aylık olarak İŞVEREN'e sunulur. Atık yağlar bunlar dışında hiçbir gerçek veya tüzel kişiye verilemez ve satılamaz.

Madde 47 – Katı ve Sıvı Atıklar

Yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı çöp kovaları ve içlerinde çöp torbaları bulundurulur; kovalar üretimle ilgili işlerde kullanılamaz. Katı atıklar ilgili mevzuata uygun toplanıp uzaklaştırılır; sıvı atıklar kokuya ve bulaşmaya yol açmayacak şekilde depolanır ve uzaklaştırılır. Yemek artıkları ve boşlar, taşıma yapılan noktalardan aynı gün alınır.

BÖLÜM VIII – ZARARLI MÜCADELESİ

Madde 48 – İlaçlama

YÜKLENİCİ; Sağlık Müdürlüğü'nden ilaç uygulama izin belgesi bulunan profesyonel bir haşere kontrol firmasıyla sözleşme yapar ve sözleşmeyi İŞVEREN'e bildirir. İlaçlama; ilgili yönetmeliğe uygun olarak en az 30 (otuz) günde bir yapılır ve raporların bir örneği İŞVEREN'e teslim edilir. Haşere tespiti hâlinde düzeltici faaliyetler derhâl uygulanır ve gerektiğinde ilave ilaçlama yapılır. Mutfak ve yemekhanelerde elektrikli sinek tutucular ile fiziksel önlemler bulundurulur ve bakımları düzenli yapılır.

Madde 49 – İlaçların Saklanması

Zararlı mücadele ilaçları ve sağlığı tehlikeye sokabilecek maddeler; toksik etkileri ve kullanımlarını gösteren uygun etiketleri taşır ve yalnızca bu amaca ayrılmış kilitlenebilir oda veya dolaplarda saklanır.

BÖLÜM IX – SU YÖNETİMİ

Madde 50 – Üretim Suyu

Mutfakta yemek hazırlamada arıtılmış su kullanılır. Yemeklerde kullanılan suyun ve arıtma suyunun analizleri 3 (üç) ayda bir YÜKLENİCİ tarafından yaptırılır ve sonuçları İŞVEREN'e sunulur. Uygunsuz sonuç hâlinde düzeltici faaliyetler derhâl uygulanır; tüm giderler YÜKLENİCİ'ye aittir.

Madde 51 – İçme Suyu

Lise’de su ihtiyacı, en az 4 (dört) adet su sebili ile karşılanır; sebillerin temini, periyodik kontrol ve bakımı YÜKLENİCİ’ye aittir ve kontrol kayıtları 3 (üç) ayda bir İŞVEREN’e sunulur (Sözleşme Madde 10.3). Yemekhanelerde ilave su ihtiyacı; su matiklere ilk kez açılacak orijinal damacanelerle konulan içme suyundan sağlanır; su matikler ve tek kullanımlık bardaklar YÜKLENİCİ tarafından hazır bulundurulur. İŞVEREN ve İştirakler menüsünde 0,5 lt ambalajlı su verilir.

BÖLÜM X – PİŞMİŞ ÜRÜN STANDARTLARI

Madde 52 – Kap Sınıflandırması

Menülerde kaplar şu şekilde sınıflandırılır: 1. Kap çorbalar; 2. Kap ana yemek (et, tavuk, balık ve et yerine geçen ürünler); 3. Kap yardımcı yemek (pilav, makarna, börek vb.); 4. Kap tatlı, meyve, 5. Kap yoğurt; içecek, 6. Kap yeşil salata; 7. Kap zeytinyağlı; 8. Kap yoğurtlu meze. Uygun şartlarda teslim alınıp depolanan besin maddeleri, Madde 7 uyarınca onaylanan menüde kullanılır; YÜKLENİCİ menüde tek taraflı değişiklik yapamaz, yemeğin içine giren malzemeleri eksiltmez ve değiştirmez.

Madde 53 – Ürün Grubu Standartları

Çorbalar:

Taneli çorbalarda taneler dağılmamış; süzme çorbalar homojen, topaksız ve pütürlü olur. Hazır paket çorba kesinlikle kullanılmaz; çorbalar tereyağlı veya kemik sulu hazırlanır.

Et yemekleri, kebaplar ve baklagiller:

Kuşbaşı doğranan etlerde tendon, fasya, kıkırdak, lenf yumruları ve büyük sinir damarları ayıklanmış; parçalar olabildiğince eşit olur. Kıymanın yağ oranı düşük olur ve yemek içinde homojen dağılır. Kemikli et kullanılan yemeklerde kemikler porsiyonlara eşit dağıtılabilecek şekilde bölünür. Yemekler çiğ, yarı pişmiş, aşırı pişmiş, dağılmış veya yanmış olamaz.

Köfte ve ızgaralar:

Homojen, bütün hâlde, kendine has renk ve tatta olur; birbirine yapışmış, dağılmış, çiğ veya yanmış olamaz; köfte hamuru yabancı madde içermez.

Balık yemekleri:

Menüde belirtilen yonteme (kızartma, ızgara, fırın, buğulama) uygun pişirilir; yanında roka, sumak ve maydanozla harmanlanmış kuru soğan servis edilir.

Sebzeler ve salatalar:

Sebzeler; uygun miktarda klor kullanılarak bol su ile yıkanır, önce temizlenir sonra doğranır; kesildikten sonra yıkanmaz. Salata, piyaz ve cacık taze hazırlanır, bekletilmeden dağıtılır; sebzeler sirkeli suda bekletilmiş ve eşit büyüklükte doğranmış olur.

Zeytinyağlılar ve kızartmalar:

Kendine has renk, koku ve tatta olur. Kızartmalarda bitkisel sıvı yağ kullanılır ve yağ tekrar kullanılmaz; kızartılmış ürünler fazla yağ çekmemiş olur.

Pilav ve makarnalar:

Taneleri birbirine yapışmamış, şeklini ve lezzetini korumuş olur. Pilavda kırık pirinç kullanılmaz; bulgur pilavında pilavlık bulgur kullanılır.

Komposto ve hoşafılar:

Kompostolar taze, hoşafılar kurutulmuş meyvelerden yapılır; meyveler lekесiz ve ezilmemiş, porsiyonlar eşit meyve içerikli olur.

Tatlılar ve hamur işleri:

Sütlü tatlılar su katkısız, yalnızca sütle yapılır. Taneli tatlıların taneleri dağılmamış, hamur tatlıları iyi pişmiş olur; üzerlerindeki çeşni her porsiyonda eşit dağıtılır. Hamur işlerinin iç malzemesi homojen ve iyi pişmiş olur.

Meyve ve ekmek:

Meyveler yıkanmış, taze ve olabildiğince eşit boyutlu; çürük, ezik ve tadı bozulmuş olmayan ürünlerden dağıtılır. Ekmek Madde 24'teki standartlara uygun servis edilir; servise çıkarılan ekmekler banko sonunda ekmek sepetlerinde hazır bulunur.

Garnitür ve soslar:

Aylık menüde belirtilen yemeğe uygun olarak yoğurt, söğüş sebze, kızartma, haşlanmış sebze, pilav veya salata garnitür olarak verilir; kendine has görünüş ve tatta, çiğ veya yanmış olmayacak şekilde hazırlanır.

BÖLÜM XI – GRAMAJ VE ÖLÇÜM**Madde 54 – Gramaj Esasları**

Yemeklerin hazırlanmasında kullanılacak malzemelerin standart gramajları EK-C'de gösterilmiştir. **EK-C'deki gramajlar, aksi açıkça belirtilmedikçe çiğ (pişirme öncesi) giriş gramajıdır;** pişmiş et miktarı öngörülen kalemelerde (bakliyat, etli sebze yemekleri) bu husus ayrıca belirtilmiştir. Porsiyonlar, onaylı menü ve reçeteye göre eşit paylaşılır.

Madde 55 – Gramaj Denetimi

Gramaj denetimi; kalibrasyonu yapılmış terazi ile, porsiyonlama noktasında, rastgele seçilen en az 3 (üç) porsiyonun ortalaması esas alınarak, YÜKLENİCİ temsilcisinin katılımıyla yapılır ve Sözleşme Madde 16'daki tutanak usulüne bağlanır. Pişmiş porsiyon üzerinde yapılan denetimlerde, çiğ gramaj üzerinden reçeteye göre hesaplanan beklenen porsiyon ağırlığı esas alınır.

BÖLÜM XII – BELGELER, ANALİZLER VE DENETİM**Madde 56 – Zorunlu Belgeler**

YÜKLENİCİ; 5996 sayılı Kanun kapsamındaki geçerli İşletme Kayıt Belgesini ve mevzuat uyarınca zorunlu diğer izin ve belgeleri Sözleşme Madde 10.5 uyarınca temin eder ve geçerliliğini korur. Kullanılan malzemelerin üretim izin belgeleri ile gıda sicil belgeleri dosya hâlinde İŞVEREN'e sunulur; İŞVEREN'in talebi hâlinde belgeler en geç 1 (bir) iş günü içinde ibraz edilir.

Madde 57 – Analizler

Servise hazır yiyeceklerin mikrobiyolojik özellikleri, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olur. İŞVEREN gerek gördüğünde; gıda maddelerinin mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizlerini, giderleri YÜKLENİCİ'ye ait olmak üzere yetkili laboratuvarlarda yaptırır ve raporlar İŞVEREN'e sunulur. Analiz sonucu standartlara uygun olmayan gıda maddeleri, uygun olanlarla derhâl değiştirilir. Gıda zehirlenmesi şüphesinde şahit numune analizi ve giderleri, Sözleşme Madde 17.4'e tabidir.

Madde 58 – Denetim

İŞVEREN'in denetim yetkisi ile tutanak, savunma ve uyarı usulü Sözleşme Madde 16'da düzenlenmiştir. YÜKLENİCİ; denetimlerde üretim ve servis alanlarına, depolara, kayıtlara ve belgelere erişim sağlar. Denetimlerde işbu Şartnamedeki standartlar esas alınır.

Madde 59 – Son Hükümler

İşbu Teknik Şartname 59 (elli dokuz) madde ve aşağıdaki 5 (beş) ekten ibaret olup, Sözleşme ile birlikte hüküm ifade eder:

EK-A: Demirbaş Listesi (yer teslimi öncesinde Taraflarca düzenlenecektir)

EK-B: YÜKLENİCİ Tarafından Temin Edilecek Malzemeler Listesi

EK-C: Gramaj Listesi

EK-D: Yemek Sayıları Tablosu (hizmet noktaları ve öğünlere göre)

EK-E: Örnek Menü

EK-A – DEMİRBAŞ LİSTESİ

İŞVEREN'e ait demirbaşlar; yer teslimi sırasında, Sözleşme Madde 10.6 uyarınca en az 2 (iki) İŞVEREN görevlisinin huzurunda sayılarak işbu listeye işlenecek ve teslim tutanağı (Sözleşme EK-5) ile birlikte imzalanacaktır.

MALZEME LİSTESİ	MİKTAR
<u>PİŞİRME - 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
SOĞUK ODA - PANEL + KAPI + TABAN + SOĞUTMA GRUBU DAHİL	1

EK-B – YÜKLENİCİ TARAFINDAN TEMİN EDİLECEK MALZEMELER

Hizmetin gerektirdiği ve EK-A’da bulunmayan tüm makine, ekipman, araç-gereç ve sarf malzemeleri (thermobox, hijyenik yemek taşıma aracı, derin dondurucu, servis ekipmanları, İştirak servis alanları için masa-sandalye-tabldot-benmari vb.) YÜKLENİCİ tarafından temin edilir. Ayrıntılı liste, yer teslimi öncesinde Taraflarca düzenlenecektir.

BİRİM	MALZEME LİSTESİ	ADET
ESART	3 GÖZLÜ SALADBAR	1
	SULU SİSTEM ELEKTRİKLİ BENMARİE 3+1 (430KALİTE) 3LÜ KÜVERLİ	1
	SET ALTI BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI /DRENAJ POMPALI /DETERJAN POMPALARI DAHİLDİR.	1
	TEPSİ TAŞIMA ARABASI ÇİFTLİ	1
	SELFROM KAYMAZ TEPŞİ	30
	MASA	5
	SANDALYE	20
ENGELLİ MONTAJ	SET ÜSTÜ SULU SİSTEM BENMARİ 3 GÖZLÜ	1
PEYZAJ	SERVİS ARABASI	1
	NÖTR TEZGAH	1
ESBEM	MİKRO DALGA	1
	SERVİS ARABASI	1
MEGEM	SULU SİSTEM ELEKTRİKLİ BENMARİE 3+1 (430KALİTE) 3LÜ KÜVERLİ	1
	MİKRO DALGA	1
	SERVİS ARABASI	1
	MASA	7
	SANDALYE	28
İDARİ BİNA	3 GÖZLÜ SALADBAR	1
KAVİ	3 GÖZLÜ SET ÜSTÜ BENMARİ	1
DESTEK	3 GÖZLÜ SALADBAR	1
ELEKTRİK	3 GÖZLÜ SALADBAR	1
YAŞAM MERKEZİ	3 GÖZLÜ BENMARİ	1
	3 GÖZLÜ SALADBAR	1
MESLEK LİSESİ	MASA	141
	SANDALYE	564
	SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ	1
	BENMARİE - 5 GÖZLÜ	4
	VİTRİN TATLI DOLABI	2
	BENMARİE-TATLI DOLABI	2
	TARTI	2
	TEPSİ ARABASI	14
	TOST MAKİNESİ	1
	YER OCAĞI	2
	KAPAKLI ÇELİK DOLAP KASAP TİPİ	1
	TEZGAH	2
	BULAŞIK MAKİNESİ / TÜNEL TİPİ	1
	BIÇAK STERİLİZATÖRÜ	1
	SİNEK KOVUCU	2
	SICAK BANKET ARABASI	2
	PASLANMAZ KAZAN YIKAMA TEZGAHI	1

EK-C – GRAMAJ LİSTESİ

Aksi belirtilmedikçe gramajlar çiğ (pişirme öncesi) giriş gramajıdır (Madde 54).

Yemek / Ürün	Gramaj
Köfte	100 g
Ciğer	100 g
Et döner	100 g
Çiftlik kebabı, orman kebabı vb.	80–90 g
Tas kebabı, kavurma, et sote vb. et yemekleri	110 g
Kemikli tavuk (piliç roti, incik vb.)	170 g
Parça tavuk etli yemekler (sote, baharat soslular)	80 g
Fileto balık ve tavuk göğüs fileto (şinitzel, ızgara vb.)	100 g
Balık (mevsiminde, kılçıksız)	120–130 g
Balık (mevsiminde, kılçıklı)	180–200 g
Bakliyat (30 g pişmiş et ile)	200 g
Etli-kıymalı sebze yemekleri (net 30 g pişmiş et/kıyma ile)	200 g
Pilav – makarna türü	200 g
Börekler (adet başına en az 30 g kıyma/peynir/patates/ıspanak içerikli)	125–130 g
Çorbalar	200 g
Zeytinyağlı yemekler	170 g
Yoğurtlu garnitür (tarator, ıspanak vb.)	80 g
Sütlü tatlılar	150–175 g
Baklava	3 adet
Tulumba	6 adet
Şöbiyet	2 adet
Tahin helva	1 adet (80 g)
Meyve (net)	170–200 g
Salata (1 porsiyon)	100–150 g
Yoğurt	200 g
Ayran (ambalajlı)	200 ml

•

EK-D – YEMEK SAYILARI TABLOSU

Hizmet noktaları ve öğünlere göre referans yemek sayıları (Sözleşme Madde 6.1'deki referans değerler esas alınarak) İŞVEREN tarafından doldurulacaktır.

	Okul Açıkken Yemek Sayıları / Hafta içi			
	Öğlen	Akşam	Gece	Lokasyon
Meslek Lisesi	1150	2	2	
EOSB İdari Bina	65	2	2	
EOSB Elektrik	14	4	4	
EOSB Peyzaj	34	2		Aynı Lokasyon
Bilişim	7	1	1	
EEE	5	1	1	
EOSB Lojistik	2	2	2	
EOSB İş Merkezi	2	2	2	
EOSB Kobi Güvenlik		2	2	
EOSB Kobi İtfaiye	2			
EOSB Destek	32	16	15	
EOSB Camii	1			
EOSB Kobi Camii	1			
Ana Şalt Merkezi	1	1	1	
Yaşam Merkezi	14	2	2	
Engelli Montaj	25			
Esart	22	3	3	
Atap	16	1	1	
Megem	14			
Esbem	4			Aynı Lokasyon
Kavi	11	14		
	1422	55	38	

	Okul Kapalıken Yemek Sayıları / Hafta içi			
	Öğlen	Akşam	Gece	Lokasyon
Meslek Lisesi	100	2	2	
EOSB İdari Bina	65	2	2	
EOSB Elektrik	14	4	4	
EOSB Peyzaj	34	2		Aynı Lokasyon
Bilişim	7	1	1	
EEE	5	1	1	
EOSB Lojistik	2	2	2	
EOSB İş Merkezi	2	2	2	
EOSB Kobi Güvenlik		2	2	
EOSB Kobi İtfaiye	2			
EOSB Destek	32	16	15	
EOSB Camii	1			
EOSB Kobi Camii	1			
Ana Şalt Merkezi	1	1	1	
Yaşam Merkezi	14	2	2	
Engelli Montaj	25			
Esart	22	3	3	
Atap	16	1	1	
Megem	14			Aynı Lokasyon
Esbem	4			
Kavi	11	14		
	372	55	38	

	Hafta Sonu Yemek Sayıları / Cumartesi			
	Öğlen	Akşam	Gece	Lokasyon
Meslek Lisesi	2	2	2	
EOSB İdari Bina	1	2	2	
EOSB Elektrik	14	4	4	
EOSB Peyzaj	34	2		Aynı Lokasyon
Bilişim	1	1	1	
EEE	1	1	1	
EOSB Lojistik	2	2	2	
EOSB İş Merkezi	2	2	2	
EOSB Kobi Güvenlik		2	2	
EOSB Kobi İtfaiye	2			
EOSB Destek	32	16	15	
EOSB Camii	1			
EOSB Kobi Camii	1			
Ana Şalt Merkezi	1	1	1	
Yaşam Merkezi	14	2	2	
Engelli Montaj				
Esart	5	3	3	
Atap	1	1	1	
Megem				Aynı Lokasyon
Esbem				
Kavi	11	14		
	125	55	38	

	Hafta Sonu Yemek Sayıları / Pazar			
	Öğlen	Akşam	Gece	Lokasyon
Meslek Lisesi	2	2	2	
EOSB İdari Bina	1	2	2	
EOSB Elektrik	4	4	4	
EOSB Peyzaj	2	2		Aynı Lokasyon
Bilişim	1	1	1	
EEE	1	1	1	
EOSB Lojistik	2	2	2	
EOSB İş Merkezi	2	2	2	
EOSB Kobi Güvenlik		2	2	
EOSB Kobi İtfaiye	2			
EOSB Destek	32	16	15	
EOSB Camii				
EOSB Kobi Camii				
Ana Şalt Merkezi	1	1	1	
Yaşam Merkezi	2	2	2	
Engelli Montaj				
Esart	5	3	3	
Atap	1	1	1	
Megem				Aynı Lokasyon
Esbem				
Kavi	11	14		
	69	55	38	

EK-E – ÖRNEK MENÜ

Madde 6'daki menü planlama ilkelerine uygun, asgari çeşitlilik düzeyini gösteren 4 (dört) haftalık örnek menü, ihale dokümanı ile birlikte verilecektir.

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	Etli Yemek	Etli 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	Etli Yemek	Etli 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 / Yoğurt	Salata / Yoğurt	Salata / Yoğurt	Salata / Yoğurt	Salata / Yoğurt	Salata / Yoğurt	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