

## YEMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1- Günlük yemek listesi 4 çeşit “çorba - etli yemek - pilav (makarna, salata, cacık) -tatlı” olarak hazırlanacaktır.
- 2- Verilecek 1 öğün öğle yemeği aşağıdaki şekilde belirlenecektir :
  - a- **Çorba** :Hazır paket çorba kesinlikle kullanılmayacaktır. Mevsimsel şartlara göre hazırlanacaktır. Çorba tereyağı veya kemik sulu olacaktır.
  - b- **Etli yemek** :Kişi başına düşen kemikli pişmiş et 250 gr. Kemiksiz pişmiş et 200 gr. olacaktır.
  - c- **Bakliyat** :Mercimek, nohut, barbunya, kuru fasulye vb. ürünlerden oluşacaktır. Baklagillerden yapılan yemek kişi başına 100 gr. üzerinden verilecek ve içersinde en az 50 gr. pişmiş et olacaktır.
  - d- **Sebze yemekleri** :Kıymalı karnabahar, kıymalı ıspanak; pişmiş 50 gr. kıyma 100 gr. sebze. Patlıcan musakka, kabak musakka, taze fasulye; pişmiş net 50 gr. kıyma, 100 gr. sebze olacaktır.
  - e- Haftada 3 gün et yemeği verilecektir.
  - f- Haftada 1 gün sebze yemeği, baklagiller yemeklerde kişi başına düşen pişmiş et oranı 50 gr. olacak, yaş sebze oranı 200 gr. üzerinden hesaplanacaktır.
  - g- Haftada 1 gün kıymadan yapılan köfte çeşitleri pişirmiş olarak kişi başına 150gr.’dan az olmayacaktır.
  - h- Üçüncü yemek prinç pilavı, bulgur pilavı, makarna, börek veya zeytin yağlı soğuk yemek olacaktır.(Prinç, bulgur : 100gr. kuru halde, un, irmik:40 gr. kuru halde içerecektir.)
  - i- Dördüncü yemek mevsimine göre salata, tatlı, helva, revani, aşure ve benzeri olacaktır.Yoğurt ve ayran kapalı kapta olacaktır.Tatlılarda kesinlikle glikoz ve benzeri tatlandırıcılar kullanılmayacaktır.Taze meyve verilmesi halinde verilen ürünler kişi başına en az 300 gr. olacaktır.
  - j- Verilecek yemeklerde kesinlikle hazır dondurulmuş ürünler kullanmayacaktır. Yemekler günlük taze ürünlerden hazırlanacaktır.
  - k- Yemeklerde kullanılacak yağlar TSE garanti belgeli, kolesterolsüz ve vinterize olacaktır.
- 3- Yemek servisinde araç ve gereçler (Kazan, tepsi, kepçe, su kabı, bardak, çatal, kaşık, bıçak, tuzluk vb.) yüklenici firma tarafından temin edilecektir.
- 4- Yemeklerde belirtilen saatlerde, cinsine göre sıcak veya soğuk olarak zamanında servise hazırlanacaktır.Fırınlanması gereken yemekler mutlaka fırınlanacaktır. Salatalık sebzeler ile meyveler iyice temizlenip yıkanacak, ekmekler servise yeteri kadar bulunacaktır.
- 5- Yüklenici firma tarafından yemek yapımı için alınacak gıda maddeleri sağlık şartlarına, Hıfzısıhha ve Belediye nizamlarına uygun olacaktır.İdarece uygun bulunmayan gıda maddeleri derhal ret edilecektir.Et, balık, tavuk mamullerinde idarece veteriner raporu istendiğinde yüklenici vermek zorundadır.
- 6- Yüklenici firma yetkilileri ve çalışanları Belediye personeli ile bir sorun olması halinde hiçbir şekilde münakaşaya ve tartışmaya girmeyecek, yazılı bir rapor halinde İnsan Kaynakları ve Eğitim Müdürlüğüne bildirilecektir.
- 7- Yüklenici işlerin yürütülmesinde, işinde ve mesleğinde uzman eğitimli sertifikalı veya diplomalı elemanları çalıştıracaktır.
- 8- İdarenin koyduğu kural ve kaidelere uymayan disiplinsiz, kusurlu davranışlarda bulunmak personeli idarenin bildirmesi halinde derhal değiştirecektir.
- 9- Yemek imalatında kullanılacak malzemelerin tamamı yükleniciye aittir.
- 10- Gıda malzemelerinin tümü taze, hijyenik koşullara uygun olacaktır.

- 11-** Servis hizmetleri ve servis için gerekli olan tüm malzemeler (peçete,baharat,tuz vb.) yükleniciye aittir.
- 12-** Servis hizmetleri kaliteli, temiz ve gerekli itina gösterilerek yapılacaktır.
- 13-** Yemeklerin pişirilip hazırlanması ile servis ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması yüklenici tarafından sağlanacaktır.Bu konuda sorumluluk yükleniciye aittir.
- 14-** Yüklenici çalıştıracağı personelin portör muayenelerini 6 ayda bir yaptıracak ve personeli saç, sakal, kıyafetlerin temizliği ve gerekli temizlik şartlarına uymalarını sağlayacaktır.Bu şartları sağlamayan personelin çalışmasına idarece izin verilmeyecektir.
- 15-** İdare gerek gördüğü takdirde yemek numunelerini ve gıda maddelerini yetkili kuruluşlara tahlil için gönderecek ve tahlil ücretlerini yüklenici ödeyecektir.Ayrıca steril kaplarda günlük olarak alınacak yemek numuneleri 48 saat saklanacaktır.
- 16-** Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak uygulamak ve personelin eğitimini yapmak zorundadır.
- 17-** İdare gıda kontrolü ile ilgili isteklerini ve tereddütlerini yükleniciye bildirdiğinde yerine getirmekle yükümlüdür.
- 18-** Üretimde kullan yaş sebze ve meyveler taze olacak, çürük ezik olmayacak.
- 19-** Sebze ve meyveler mevsimine uygun zamanda kullanılacaktır.
- 20-** Gıdalar TSE standartlarına ve Sağlık Bakanlığı gıda kodeksine uygun üretilip ambalajlanmış olmalıdır.
- 21-** Gıdalar çürük, küflü olmamalıdır.Kendine has renk tad ve kokuda olmalıdır.