

TÜRK EĞİTİM VAKFI İNANÇ TÜRKİŞ ÖZEL LİSESİ İKTİSADİ İŞLETMESİ

YEMEK TEKNİK ŞARTNEMESİ

İŞVEREN: Bu teknik şartname de Türk Eğitim Vakfı İnanç Türkiş Özel Lisesi İktisadi İşletmesi '**İŞVEREN**' olarak adlandırılacaktır.

YÜKLENİCİ: Üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan istekliyi belirtir. İhalesi uhdesi kalan hizmet sunucusu bundan böyle '**YÜKLENİCİ**' olarak adlandırılacaktır.

OKUL : Türk Eğitim Vakfı İnanç Türkiş Özel Lisesi, okul olarak adlandırılacaktır.

GENEL HÜKÜMLER

1. Türk Eğitim Vakfı İnanç Türkiş Özel Lisesi yatılı okuldur. Bu şartnamenin konusu, öğrenci ve personele verilecek yemeğin **YÜKLENİCİ** tarafından **İŞVEREN**'nin mutfağında, üç ana öğün ve üç ara öğün olacak şekilde üretilmesi ve personel ve öğrencilere servis yapılmasıdır.
2. **İŞVEREN** tarafından teslim edilen, yemek pişirilmesi ve servisi ile ilgili demirbaş ve malzemelerin veya kendisinin temin ettiği, cihaz, teçhizat ve ekipmanın, sağlam, çalışır ve hijyenik olarak bulundurulması ile kullanımdan dolayı meydana gelebilecek arızaların giderilmesi, bakımlarının yapılması, **YÜKLENİCİ** ye ait olacaktır. Mutfakta bulunan ocak sistemlerinin gaz ikaz sensörleri ile diğer bütün ekipmanların İş Sağlığı ve Güvenliği çerçevesinde bakımlı ve faal olmasından **YÜKLENİCİ** sorumludur.
3. Yemekhanede kullanılan Elektrik, Su, Doğalgaz vb. giderler **YÜKLENİCİ**'ye aittir
4. Yemek salonlarının yemek öncesi ve yemek sonrası günlük temizliği, masa örtülerinin periyodik yıkanması ve yenilenmesi, servis tepsisi, tabak, kaşık, çatal, bıçak, bardak, sürahi ve diğer ekipmanlarının temizlik işleri **YÜKLENİCİ** ye ait olacaktır.
5. Yemek servisinden kaynaklanan çöp ile yemek ve bulaşık artıkları **YÜKLENİCİ** tarafından, **İŞVEREN** in tesisinde bulunan çöp toplama mahalline, kendi imkanları ile bildirilen çöp atma saatlerinde nakil edilecek, gerek çöplerin gerek diğer artık madde ve pis suların çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecek şekilde ambalajlanması sağlanacaktır. Lavabolarda yağ filtreleri bulunduracak ve 15 günde bir temizliği yaptırılacaktır.
6. Artık yağlar usulüne uygun şekilde toplanacak, Sağlık Bakanlığı'nın akredite ettiği bir firma ile yapılacak sözleşme çerçevesinde tahliyesi sağlanacaktır. Yapılacak sözleşmenin bir nüshası **İŞVEREN** de bulundurulacaktır.
7. Yemekhanede görevli personelin iş kıyafetleri bir örnek olarak **YÜKLENİCİ** tarafından temin edilecektir. Bu kıyafetler her zaman temiz olacak şekilde **YÜKLENİCİ** tarafından yenilecektir. **YÜKLENİCİ** çalışanları, tek tip beyaz aşçı kıyafetleri giyeceklerdir.
8. **YÜKLENİCİ** çalıştırdığı personel için çalışma koşulları ve mevcut kanun, tüzük ve yönetmeliklere göre işverence alınması gereken İş Güvenliği tedbirlerini bizzat almakla yükümlüdür. Bu konuda **İŞVEREN** in sorumluluğu söz konusu değildir.
9. **YÜKLENİCİ** resmi tatil, hafta sonu tatili, ara tatiller, şubat tatili ve bayramları da dikkate alarak **İŞVEREN** tarafından hazırlanan programı aksatmamak için gerekli tüm tedbirleri alacak, gerekli araç ve personeli temin edecektir.
10. Mutfakta bulunan soğuk hava depolarının ısı dereceleri günlük olarak kontrol edilecek ve bir çizelge halinde dosyalanacaktır.
11. Soğuk hava depolarının bakımlı, emniyet sistemlerinin çalışır durumda olmasından (iç ve dış alarm ikaz sistemi), uygun depolama yapılmasından **YÜKLENİCİ** sorumludur.

12. Yemek listeleri, işbu sözleşme esaslarına uygun olarak **YÜKLENİCİ** tarafından aylık olarak diyetisyen kontrolünde hazırlanacak ve **İŞVEREN** temsilcisine onaylatılacaktır. Düzenlenmiş listelerdeki, zorunlu durumlarda yapılacak değişiklikler için **YÜKLENİCİ** tarafından **İŞVEREN'** e bir gün önceden haber verilecektir. **YÜKLENİCİ**, zorunlu haller dışında listeyi değiştirmeyecektir.
13. **YÜKLENİCİ'** nin yemek menüsü diyetisyen onaylı olacaktır.
14. **YÜKLENİCİ**, yemek servisi verdiği **İŞVEREN'** in tesislerinde yeterli sayıda personel çalıştıracaktır.
15. **YÜKLENİCİ'** nin yemek salonunda yemek servisine her gün 07:00 de başlayacak ve 22:00' a kadar devam edecektir. **İŞVEREN** okulda uygulanan ders programı, etüt ve etkinliklerin saatine göre ana ve ara öğün saatlerini **YÜKLENİCİYE** bildirecektir.
16. Hafta sonu evci çıkışları ve okul dışındaki etkinlikler nedeni ile okulda olmayan öğrenciler en az bir gün önce bildirilmek şartı ile yemek yiyen öğrenci mevcudundan düşülecektir. **YÜKLENİCİ** okulda olan öğrenci sayısı kadar yemek ve ara öğün fatura edecektir.
17. Masalarda tuz, karabiber, peçete, baharat, kürdan vb. sarf malzemeleri de **YÜKLENİCİ** tarafından tedarik edilerek, hazır bulundurulacak ve bu malzemelerin bedeli **YÜKLENİCİ'** ye ait olacaktır.
18. Yemek esnasında kullanılacak yeteri kadar ekmek **YÜKLENİCİ** tarafından sağlanacaktır.
19. **YÜKLENİCİ** bu şartnamede belirtilmiş markaların dışında kalan ürünleri piyasada tanınmış muteber firma ve markalar arasından seçtiği tedarikçilerden temin etmeyi kabul ve taahhüt eder.
20. **YÜKLENİCİ** her gün üretimini yaptığı ve servise çıkarttığı her çeşit yemekten alınan numuneleri, steril poşetlerde soğuk ortamda 72 saat muhafaza edecektir. Şahit numuneler gerektiğinde, bedeli **YÜKLENİCİ** tarafından ödenmek şartıyla laboratuvarında analiz edilecektir.
21. Yemeklerin kalori değerini gösterir bir tablo yemek salonunun uygun bir yerinde bulundurulacaktır.
22. Servisteki her türlü malzeme ayıklanmış, yıkanmış, işlenmiş (doğraması yapılmış) olacaktır. Meyveler aynı şekilde yıkanmış, servise hazır olarak gelecek tüm mevsim meyvelerinin dolgun ve kaliteli olanları seçilmiş olacaktır.
23. Okulda yapılan tören, tanıtım günü, konser, veli toplantısı, tiyatro, önemli gece, konferans gibi organizasyonlarda okula gelecek misafirlere ikram verilmektedir. **YÜKLENİCİ** firma bu ikramları ara öğün fiyatından kişi sayısına göre faturalandırılacaktır.
24. Kırmızı etler dana veya koyun dışında kullanılmayacak ve porsiyon hesabında gramajlar kemiksiz et üzerinden hesap edilecektir. Kırmızı ve kanatlı etlerin, balıkların veya diğer hayvansal ürünlerin taşınmasında soğuk hava zinciri kırılmadan güvenli taşıma yapılabilecek şekilde frigofirik taşıyıcı sistemlerin kullanılması şarttır. Tek tırnaklı hayvan etleri, ithal etler, domuz ürünleri ve mamulleri hiçbir şekilde kullanılmayacaktır.
25. Tüm gıda maddeleri ambalajlı/paketli olmalıdır. Raf ömrü bitmiş ürünler kullanılmayacaktır. Uygun şekilde muhafaza edilmemiş, bozulmuş, bombe yapmış, vakumu atmış, patlamış, delinmiş paket vb. ürünler raf ömürleri bitmemiş olsa bile kullanılmayacaktır. Kullanılan sıvı ve katı yağlar; çiğit (pamuk) yağı, kanola yağı, palm yağı ve bitkisel karışım yağı içermeyecek ve mutfakta hiçbir suretle kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar birinci sınıf kalitede ayçiçeği yağı, zeytinyağı ve margarin olacaktır. Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler, klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı veya sirke kullanılarak klorlama yapılacak ve çok iyi şekilde yıkanacaktır. Pişirilecek yemek, renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenilen niteliklerde olacaktır. Salata ve soğuk yemeklerde zeytinyağı, pilav ve makarnalarda ayçiçeği yağı veya margarin kullanılacaktır. Yemeklerin yapımında ve servis masalarında rafine edilmiş iyotlu tuz kullanılacaktır. Yemeklerde hiçbir şekilde kimyasal içerikli katkı maddeleri (örneğin lezzet artırıcılar, bulyonlar vb.) kullanılmayacaktır.

26. Ekmekler 50'şer gramlık paketlerde ambalajlı şekilde, buğday unundan ve kepekli undan olmak üzere yeteri kadar verilecektir. Ayrıca idare tarafından talep edilmesi durumunda 50 gramlık paketlerde ambalajlı şekilde tuzsuz ekmek istenecektir.
27. Yemeklerde damacana su kullanılacak ve masalara sürahiler için de konulacaktır. Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda Kodeksine uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
28. Bütün ürünlerin üzerinde ürünlerle birlikte;
- "Tarım ve Orman Bakanlığı'nın" Gıda Sicil ve Üretim İzni" ibaresi ve belgesi,
 - "Bakanlığınıntarih vesayılı izni ile üretilmiştir." ibaresi ve belgesi,
 - İmal tarihi ve son kullanma tarihi,
 - Üretici firma adı ve açık adresi,
 - Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu belirtir ibare,
 - Depolama şartları ve besin içeriğine ait bilgiler bulunacaktır.
29. Üretim aşamasında ve yemek servisi yaparken
- Tüm çalışan personelin kıyafetleri aynı olacaktır.
 - Bone, maske ve kolluk takılma zorunluluğu vardır.
 - Eldiven kullanılacaktır.
 - Yemek dağıtımı sırasında bone ve maske takılacaktır.
 - Tırnaklar kesilmiş olacaktır.
 - Kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik vb. takılar takılmayacaktır.
 - Erkekler günlük sakal tıraşı olacaktır. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.
 - Gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı yerlerde yiyecek, içecek tüketilemez ve sigara içilemez.

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

30. Üç ana ve üç ara öğün için kullanılacak ürün ve ölçütler;
- Öğlen ve akşam yemekleri ayrı menüler olacaktır. **YÜKLENİCİ** günlük menülerinde tüm besin gruplarından oluşan yemekleri sunmakla yükümlüdür. Her öğünde dört çeşit yemek ve salatbar olacaktır. Salatbar en az dört çeşit olacak ve bir çeşidi zeytinyağlı olacaktır. Her yemek öğününde yoğurt, meyve veya tatlı olacaktır. Öğrencinin aldığı yemek ile doymadığı zaman ilave yemek talebi karşılanacaktır.

1.Grup (çorba)Yemekler:

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

2. Grup Yemek (Ana Yemek) :Etli Yemekler

- Kebaplar ve Izgaralar.
- Parça etli yemekleri.
- Köfteler
- Etli sebze yemekleri.
- Kıymalı yemekleri.
- Beyaz Et Yemekleri.

Bu gruptaki yemeklerin çeşidine göre; sığuş sebze, haşlama sebze, püre, patates kızartması vb. garnitür verilecektir.

Haftanın bir günü;

Kebaplar (Dana ve kuzu) Barbekü ızgara et çeşitleri, döner, tas kebabı, orman kebabı, et sote, haşlama, beğendili kebab, islim kebabı, rosto et, kuzu kızartma, şehriyeli güveç vb.

Haftanın iki günü;

Köfteler; Kuru köfte, İzmir köfte, rosto köfte, fırın köfte, terbiyeli köfte, kadınbudu köfte, vb.

Haftanın iki günü;

Baklagiller, sebze yemekleri; kuru fasulye, nohut, bezelye, etli taze fasulye, patlıcan musakka, karnıyarık, etli biber dolma, etli kabak dolma, etli karnabahar, patates oturtma, etli türlü vb. veya beyaz etli yemekler.

Haftanın iki günü;

Beyaz etli yemekler; (Piliç, Hindi, Balık) Piliç haşlama, fırın piliç, şnitzel, piliç sote, piliç külbastı, piliç topkapı, hindi sote, hindi rosto, balık (mevsim balığı)

3. Grup Yemek:

- Pilavlar, Makarnalar, börekler, kızartmalar ve zeytinyağlılar.
Bu gruptaki yemekler çeşidine göre yoğurtla servis edilebilecektir. Haftanın her günü verilecektir.

4. Grup Yemek

- Her öğünde yoğurt standart verilecek. Yanına tatlılar veya meyveler.
Bu gruptaki yemekler çeşidine göre haftanın her günü verilecektir.

Kahvaltı:

Kahvaltı açık büfe olarak sunulacaktır.

20 gramlık ambalajlarda, Sütaş veya Pınar marka olmak üzere krem peynir, bal, tereyağı, reçel çeşitleri, üçgen peynir.

Koska marka tahin pekmez ve Nestle marka çikolata veya fındık ezmesi.

Sütaş veya Pınar marka olmak üzere kaşar, beyaz peynir, çeçil veya lor peynir.

Siyah ve yeşil zeytin, yumurta, domates, salatalık, roka, maydanoz, 2 çeşit mısır gevreği, çay, meyve suyu, süt ve poşetlenmiş ekmek verilecektir.

Ara Öğünler

Ara öğünlerde meyve, sandwich, mutfakta pişirilmiş poğaça ve kekler, paketli dondurma, kuruyemiş gibi atıştırma malzemeleri verilecektir.

Hiçbir öğünde gazlı içecek, ambalajlı çikolata, gofret, hazır kek, cips ve benzeri "ultra işlenmiş gıda" kategorisinden gıdalar verilmeyecektir. Öğrencilerin talep etmesi ve okul yönetiminin onay vermesi ile bazı öğünlerde istisnalar yapılabilir.

31. Yüklenici Firma Yemeklerde aşağıda belirtilen malzeme ve porsiyon gramajlarını uygulayacaktır.**ET YEMEKLERİ:**

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

Tas Kebabı gibi lop etlerde et oranı 120 gr (Çiğ)

Kıyma kullanılan dolmalarda kıyma miktarı brüt 40 gr (Çiğ)

Kıyma ile yapılan sebze yemeklerinde (musakka, oturtma) et brüt 60 gr (Çiğ)

Köftelerde et oranı 120 gr(Çiğ)

TAVUK YEMEKLERİ :

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

SEBZELİ ET veya TAVUK YEMEKLERİ :

Brüt 60 gr (çiğ) kırmızı veya beyaz et olacak şekilde en az 300 gramlık porsiyon

PİLAV, BÖREK, MAKARNA ve ÇORBA : Brüt 70 gr porsiyon

UNLU, SÜTLÜ TATLILAR ve KOMPOSTO : En az 120 gram Porsiyon

MEYVE (KAVUN KARPUZ): Brüt 450- 500 gram Porsiyon

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

32. ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

a) Yüklenici görevlendireceği personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak ve Okula vermek zorundadır. Yüklenici Okul tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda Yüklenici sorumlu olacaktır.

Çalışacak personelden alınacak belgeler

- Nüfus cüzdanı sureti
- Adli sicil kaydı
- İkametgâh Belgesi.
- Öğrenim Diploması.
- 3 Adet vesikalık fotoğraf.
- 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununa uygun hazırlanmış sigortadan onaylı işyeri giriş bildirgesi.
- Yüklenici elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı,
- Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu,

b) **YÜKLENİCİ**, Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün mutfak hizmetlerinin modernizasyonu ve mutfak standartlarının belirlenmesi standartları doğrultusunda Hijyen eğitimi aldirmek zorundadır. Eğitim sertifikalarını İdareye vermek zorundadır.

c) **İŞVEREN'in** kapalı veya açık alanlarında Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.

d) **YÜKLENİCİ**, çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.

e) **YÜKLENİCİ**, İş Kanunun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzıssıhha Kanununun, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çareleri hakkında bilgiyi personeline vermekle yükümlüdür.

f) Sosyal Sigortalar Mevzuatının İşçi-İşveren hakkındaki yasalardan dolayı işçi alınması, işçi çıkarılması ve işçi haklarını ödemesi gibi sorumlulukları **YÜKLENİCİ'ye** aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.

g) **YÜKLENİCİ**, Yüklenici işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayarak işçilere her ay teslim edecektir. Her ay sigorta bildirimlerini **İŞVEREN'e** teslim edecektir.

h) Yemekhanede çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından **YÜKLENİCİ** sorumludur.

i) **YÜKLENİCİ'nin** çalıştırdığı tüm personelin özlük haklarını 5510 ve 4857 sayılı kanuna göre sağlamak zorundadır.

j) **YÜKLENİCİ'nin** yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracığı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasında tek başına sorumlu olacaktır.

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ	
Açıklama	Teklif Edilen Fiyat
Kahvaltı	
Öğlen / Akşam Yemeği	
Beslenme	

Üç ana öğün ve üç ara öğün yemek yiyecek öğrenci sayısı yaklaşık 245 kişidir.

Sadece öğlen yemek yiyecek personel sayısı yaklaşık 80 kişidir.

Yemek yiyecek kişi garantisi verilmeyecektir.

Yemekhane Demirbaş Listesi		
6	Ad	Soğuk hava ünitesi
3	Ad	Mermer tezgah
1	Ad	Kapaklı krom tezgah
2	Ad	Evyeli yıkama tezgahı
4	Ad	Düz çalışma tezgahı
2	Ad	Hamur yoğurma mikseri
1	Ad	Kıyma makinesi
1	Ad	Patates dilimleme el aparatı
1	Ad	Sebze doğrama aleti
1	Ad	Döner ocağı (Doğalgazlı)
1	Ad	Fırın (Doğalgazlı)
1	Ad	Izgara seti (Doğalgazlı)
6	Ad	Yer ocağı (Doğalgazlı)
1	Ad	El arabası
1	Ad	Benmari tezgahı
1	Ad	Salatbar tezgahı
1	Ad	Dolaplı tezgah
2	Ad	Servis tezgahı
1	Ad	Kahvaltı koyma tezgahı
1	Ad	Kazan yıkama tezgahı
2	Ad	Malzeme koyma tezgahı bulaşikhane
4	Ad	Bulaşikhane tezgahları takımı
4	Ad	Davlumbaz krom çelik
3	Ad	Malzeme koymak için raflı dolap
1	Ad	Ofis malzemeleri (2 masa, iki dolap)
1	Ad	Bardak yıkama makinası
1	Ad	Ekmek kızartma makinası