



Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20232346

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

TEKLİF ALMA SURETİYLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 26/04/2023 TARİHİ, SAAT 16:00 'E/A KADAR

EN SON FİYAT TEKLİFLERİNİ İÇEREN KAPALI TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

BAYRAM ŞAKAR

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

ALIM KONUSU MALZEMELER	MİKTAR
1 SERVİSE HAZIR TASIMALI OĞLE YEMEĞİ HİZMETİ ALIMI (PORSİYON)	81.000,00 ADET

TEKLİF NO : 20232346
NOT : ÖDEME VADESİ 30 GÜNDÜR
İLGİLİ KİŞİ : CEREN KURT
TEL :
E-MAIL : ceren.kurt@deu.edu.tr
FAX : 0 232 412 24 27 - 412 21 93 - 412 21 99

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

1/2



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

24/04/2023 14:19:00

TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bu Teknik Şartname ile birlikte aşağıdaki malzeme(ler) alınacaktır.

511.0519.000	SERVİSE HAZIR TAŞIMALI OĞLE YEMEĞİ HİZMETİ ALIMI (PORSİYON)	ADET	81000
--------------	-------------------------------------------------------------	------	-------

1.GENEL ÖZELLİKLER

2.DETAY JENERİK ÖZELLİKLER

Detay özellikleri bulunan malzemeler aşağıda belirtilmiştir.

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
ÖĞLE YEMEĞİ HAZIRLANMASI HİZMET ALIMI İHALESİ (81.000 PORSİYON) TEKNİK
ŞARTNAMESİ

Madde 1) - İŞİN KONUSU

Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi personeline verilecek olan 2 (iki) çeşit öğle yemeğinin pişirilmesi hizmetleri kapsamaktadır.

İdare: Bu teknik şartnamede Yemek Yönetim Kurulu bundan böyle "idare" olarak adlandırılacaktır.

Firma: İhaleye katılmak isteyenlerin her biri "Yüklenici Firma" olarak tanımlanacaktır.

Kontrol Teşkilatı ve Muayene Komisyonu: Firmanın çalışmalarını kontrol etme hak ve yetkisine sahip idarece görevlendirilen komisyon üyeleridir.

Madde 2) – HİZMETİN TANIMI VE MİKTARI

30 Günlük

A) Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi Personeline günlük öğlen yemeği işi

B) Hizmet gün sayısı 30 (otuz) gündür. Sadece hafta içi ve mesai günleri geçerlidir (resmi ve dini bayramlarda hizmet alınmayacaktır). Günlük porsiyon sayısı 2700 olacaktır.

YEMEK MENÜSÜ

GÜN	1.YEMEK	2.YEMEK
1.	Patlıcan Kebabı	Pirinç Pilavı
2.	Fırın Tavuk+Patates Kızartması	Ezogelin Çorba
3.	Etli Kuru Fasulye	Şehriyeli Pirinç Pilavı
4.	Terbiyeli Köfte	Zeytinyağlı Türlü
5.	Patlıcan Musakka	Şehriyeli Pirinç Pilavı
6.	Etli Nohut	Sebzeli Bulgur Pilavı
7.	Ankara Tava	Havuç Kızartma
8.	Tavuk Bonfile+Patates Kızartması	Kaşarlı Domates Çorbası
9.	Kabak Kalye+Yoğurt	Fırın Makarna
10.	Dalyan Köfte+Patates Püresi	Düğün Çorba
11.	Orman Kebabı	Şehriyeli Pirinç Pilavı
12.	Talaş Böreği	Zeytinyağlı Taze Fasulye
13.	Etli Kuru Fasulye	Pirinç Pilavı
14.	Hasanpaşa Köfte	Ezogelin Çorba
15.	Tavuk Elbasan	Domates Çorba
16.	Patlıcan Musakka	Şehriyeli Pirinç Pilavı
17.	Etli Nohut	Sebzeli Bulgur Pilavı
18.	Kuru Köfte+Patates Salatası	Mercimek Çorba
19.	Mantarlı Tavuk Sote	Soslu Makarna
20.	Ankara Tava	Havuç Kızartma
21.	Kabak Kalye+Yoğurt	Fırın Makarna
22.	Etli Kuru Fasulye	Pirinç Pilavı
23.	Dalyan Köfte+Patates Püresi	Domates Çorba
24.	Talaş Böreği	Zeytinyağlı Taze Fasulye
25.	Fırın Tavuk+Patates Kızartması	Ezogelin Çorba
26.	Etli Nohut	Şehriyeli Pirinç Pilavı
27.	Et Sote+Bulgur Pilavı	Zeytinyağlı Barbunya
28.	Patlıcan Musakka	Şehriyeli Pirinç Pilavı
29.	Tavuk Elbasan	Domates Çorba
30.	Etli Biber Dolma+Yoğurt	Mercimek Çorba

Gösteren Alan Başak Akıntur
Bilimsel
Doris Runcuk

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst.
Diploma No: 9508104

Yemek listesine göre üretilecek yemekler, şartnamede yer alan gıda gramaj listesine uygun olacaktır (İdarenin onayı alınmadan yemek listesinde değişiklik yapılmayacaktır).

Üretilecek yemeklerde kullanılan malzemelerin, kişi başına düşecek gramajı üretilmiş veya satın alınmış hazır yemek gramajı asgari miktarlar olarak belirtilmiş olup; gramajlar arasında pişirme veya hazırlama tekniğinden kaynaklanan gramaj uyumsuzluklarında, üretilmiş yemek gramajları esas alınır.

Ancak, İdarenin uygun görmesi halinde; uyumsuzluğun giderilmesi için Yüklenici firma yetkililerinin de katılımı ile yapılacak Kontrol Teşkilatı tespit (tutanak) çalışması neticesinde; şartnamede belirtilen esasların alınması koşulu ile değişiklik yapılabilir.

Yemek listesinde yer alan yemeklere ait bir malzeme veya malzemeler, gramaj listelerinde yer almamış ise; gramajların tespiti için kontrol teşkilatınca örnek üretim yapılarak, tutanakla tespit edilecektir.

Üretilecek yemeklerde, et katkı maddeleri (Et bulyon, Tavuk bulyon vb.) kullanılmayacaktır. Diğer katkı maddelerinden ise sadece Kontrol Teşkilatı'nın kullanımına izin verdiği katkı maddeleri kullanılabilir.

Hazır olarak üretilmiş et ve tavuk ürünleri (Köfte, Nugget, Döner, Sosis, Salam v.b) kullanılmayacaktır.

a)-BİRİNCİ YEMEK: Yemek listesinde belirtilen yemekler verilecektir. İdarece gerek görülmesi ve yüklenici firmanın da muvafakat etmesi halinde menülerin verilme günleri, birbiri ile değiştirilebilir.

Yemek listesinde "BİRİNCİ YEMEK" olarak adlandırılan grupta yer alan yemeklerden bazılarının aynı gün birlikte verilmesi gereken garnitürleri bulunmaktadır.

b)-İKİNCİ YEMEK: Yemek listesinde belirtilen yemekler verilecektir. İdarece gerek görülmesi ve yüklenici firmanın da muvafakat etmesi halinde menülerin verilme günleri, birbiri ile değiştirilebilir.

Çeşitli çorbalar, pilavlar-makarnalar, kızartma ve sulu yemeklerdir. Çorbalarda, yaz aylarında salça yerine domates kullanılacaktır (bu yemeklerden makarna ve çorbalarda Taze Kaşar kullanılacaktır).

Madde 3)- VERİLECEK ÖĞLEN YEMEĞİNİN ÇEŞİTLERİ VE GRAMAJLARI

YEMEKLERDE KULLANILACAK GIDA MADDELERİNİN KİŞİ BAŞINA (ÇİĞ OLARAK) GRAMAJ LİSTESİ

1.	ETLER	DANA KIYMASI (ÇİĞ)	KÖFTELERDE	115 gr
		DANA KIYMASI (ÇİĞ)	KIYMALI YEMEKLERDE	60 gr
		DANA ETİ	ETLİ DİĞER (sulu ve sebzeli et)YEMEKLERDE	80gr
		DANA ETİ (Haşlamada ve Kızartmada) (ÇİĞ)	KEMİKSİZ NET ET MİKTARI	140 gr
		TAVUK ETİ KEMİKLİ TAZE PİLİÇ (ÇİĞ)		200 gr
		TAVUK ETİ KEMİKSİZ FILETO TAZE PİLİÇ (ÇİĞ)	ÇORBADA	40 gr
		TAVUK ETİ KEMİKSİZ FILETO TAZE PİLİÇ (ÇİĞ)	Sebze yemeklerinde	120 gr
		TAVUK ETİ KEMİKSİZ FILETO TAZE PİLİÇ (ÇİĞ)		120gr
2.	KURU GIDA MADDELERİ	PİRİNÇ	PILAVDA	70 gr
		PİRİNÇ	ÇORBADA	20 gr
		BULGUR (çorbada 20 gr)	PILAVDA	50 gr
		KURU FASÜLYE (Yemek ve Piyazda 8ml)	TEMİZLENMİŞ	50 gr
		BARBUNYA (KURU)	TEMİZLENMİŞ	50 gr

Gökhan YALGIN

Barış AKKUTLAR
Bluzulu

Diy. Barış Demirek
Bm

Kâmil ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve A.İ.S. Hst.
E-posta No: 95061055@

		NOHUT (8 ml) (PİLAVDA ve GARNİTÜR 15 gr)	TEMİZLENMİŞ	50 gr
		KIRMIZI MERCİMEK	ÇORBADA	30 gr
		ARPA ŞEHİRİYE	ŞEHİRİYELİ PİLAVLARDA	10 gr
		ARPA ŞEHİRİYE	PİLAVINDA	80 gr
		ARPA ŞEHİRİYE	ÇORBADA	10 gr
		MAKARNA ÇEŞİTLERİNİN HEPSİ		60 gr
3.	SEBZE TÜRLERİ	TAZE SEBZELER	TEMİZLENMİŞ	175 gr
			TAZE FASULYE NET	150 gr
			PATLICAN	140 gr
4.	SIVI YAĞLAR		ZEYTİNYAĞI	10 gr
		YEMEKLERDE	AYÇİÇEK YAĞI	10 gr
5.	BAHARATLAR	YEMEK TUZU		1 gr
		KIRMIZI TOZ BİBER		2 gr
		KARABİBER, TARÇIN (YEMEGİNE GÖRE)		2 gr
6.	SALÇALAR	DOMATES SALÇASI + BİBER SALÇASI	YEMEK ÇEŞİTLERİNE GÖRE	6 gr
8.		SALATALAR		25 gr
		YEMEKLER		20 gr
	LİMON	SÜT	SOSLARDA	80 gr
		PATATES		75 gr
		YEŞİLLİK TÜRLERİ (maydanoz, roka, marul, nane, kıvırcık,		50 gr
10.	DİĞERLERİ	YUMURTALI YEMEKLERDE(terbiyelerde ¼)	YUMURTA	1 adet
		PEYNİR (KAŞAR VE BEYAZ)	MAKARNA	15 gr
		PEYNİR (KAŞAR VE BEYAZ)	BÖREKTE	25 gr
		MİLFÖY HAMURU	BÖREKLERDE	100 gr
		SÜT	PÜREDE	30 gr
		TEREYAĞ	PÜREDE	15 gr
		TEREYAĞ	PİLAVDA	10 gr
		Havuç (garnitür olarak ve yemeklerde yardımcı olarak 25 gr)	Salatada	30 gr
		Mantar (çorba ve yemeklerde yardımcı olarak 40gr)	Ana yemeklerde	160 gr
		Domates	Yemeklerde ve söğüş	100 gr
		Yeşil Biber	Yemeklerde	10 gr
		Roka ve tere gibi yeşillikler (Garnitür 30 gr) temizlenmiş net gramajı	Salatalarda	80gr
		Marul (garnitür ve cacıkta 50 gr)	Salatalarda	80gr
		Maydanoz (musakka da 5gr)	Salata ve garnitürde	10gr
		Patates (yemeklerde yardımcı olarak kullanıldığı da 40 gr örn: çiftlik köfte gibi	Garnide	75 gr
		Patates	Yemeklerde	140 gr
		Patlıcan (garnitürde ve yardımcı olarak kullanıldığı yemeklerde 40 gr)	Ana yemek olarak kullanıldığı yerde	140 gr
		Kabak (garnitür ve yardımcı olarak 40 gr)	Yemeklerde	140gr
		Kuru soğan (garnitür olarak ve piyaz da 50 gr)	Yemeklerde	15 gr
		Sarımsak	Yemeklerde	2 gr

Gökdeniz YALGIN

Buse AKUTER

D. BARIS DUMANCIK

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst.
Diploma No: 95061040

YEMEK ÇEŞİTLERİ VE SERVİS EDİLECEK GRAMAJLARININ LİSTESİ

1. YEMEK ANA YEMEK GARNİTÜR	BİR ÇEŞİT YEMEK	YEMEKTEKİ KEMİKSİZ VE PIŞMIŞ ET GRAMAJI (EN AZ)	TOPLAM GRAMAJ (GRAM)
	ET YEMEKLERİ Dana Rosto, Çoban Kavurma, Tas Kebabı, Orman Kebabı, Patlıcan Kebap, Kavurma, Et Sote, Mantarlı Et Sote, Şehriyeli Güveç	80-90 gr	180 gr
	PÜRELİ KÖFTE VE KEBAPLAR Patlıcan Beğendi, Pürel Rosto (60 gr püre)	80 gr	140 gr
	PILAVLI KEBAPLAR Ankara Tava	80 gr	180 gr
	KÖFTE ÇEŞİTLERİ Dalyan Köfte, Ekşili Köfte, Saray Köfte, Izgara Köfte, Fındık Köfte, İzmir Köfte, Fırın Köfte, İslim Köfte, Terbiyeli Köfte, Sebzeli Köfte, Rosto Köfte, Şiş Köfte, Sahan Köfte, Çiftlik Köfte, Kuru Köfte, İnegöl Köfte, Hasanpaşa Köfte vs.	80 gr	180 gr
	TAVUK YEMEKLERİ Piliç Çöp Kebabı, Piliç Roti, Tavuk Krokot, Tavuk Nuget, Tavuk But, Tavuk Şnitzel, Tavuk Kavurma, Mantarlı Tavuk Kavurma, Fırın Tavuk, Tavuk Sote, Tavuk Kızartma, Tavuk Haşlama, Tavuk Şiş, Tavuk Sarma, Tavuk Şnitzel vs.	100 gr	Garnitürle 200 gr
	Sebzeli tavuk	(Tavuk eti) 70	(200)
	Tavuk ızgara, Tavuk Pirzola, Tavuk Bonfile (40 gr, garnitür)	130 gr	160 gr
	ETLİ SEBZE YEMEKLERİ Etlü Türlü (Yaz-Kış), Etlü Taze Fasulye, Etlü Bezelye, Etlü Bamya, Tavuk Etlü Mevsim Türlü, Etlü Patates, Etlü Semizotu vs.	40 gr	200 gr
	KIYMALI SEBZE YEMEKLERİ (Karnıyarık, Fırında Karnabahar, Kıymalı İspanak, Kaşarlı Karnabahar, Patlıcan Musakka, Fırın Patates, Kapuska, Kıymalı Yeşil Mercimek vs.)	40 gr	200 gr
	BAKLİYAT YEMEKLERİ (Etlü Kuru Fasulye, Etlü Nohut)	40 gr	200 gr
	DOLMALAR Biber Dolma, Kabak Dolma,	30 gr	200 gr
	SULU SALÇALI YEMEKLER, TERBİYELİ SEBZELİ KÖFTELER	80 gr	160 gr

2.YEMEK (YARDIMCI YEMEK)	ANA YEMEĞE UYUMLU OLARAK BİR ÇEŞİT	İLAVE MADDESİ	TOPLAM GRAMAJ
	PILAV Sebzeli Pilav, Salçalı Pilav, Nohutlu Pilav, Şehriyeli Pilav, Sade Pirinç Pilavı, Meyhane Pilavı, Sade Bulgur Pilavı, Salçalı Bulgur Pilavı, Bezelyeli Pirinç Pilavı, Saray Pilavı		140 gr
	MAKARNA Sezeli Makarna, Salçalı Makarna, Fırın Makarna, Boncuk Makarna, Spagetti Makarna, Mantı Makarna, Fiyonk Makarna, Sade Makarna, Peynirli Makarna, Kıymalı Makarna vs		140 gr
	ÇORBA Mercimek Çorba, Et Tavuk Suyu Çorba, Tarhana Çorbası, Dügün Çorbası, Sebze Çorbası, Domates Çorba,		200 gr

Gökhan YALGIN

Bülent AKUTLAR
Bülent

Diyadin Barış Demirel
B

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst.
Diploma No: 950610140

	İşkembe Çorbası, Mantar Çorbası, Yayla Çorba, Ezogelin Çorba, Şehriye Çorba, Pirinç Çorbası, Ispanak Çorba, Toyga Çorba vs.		
	ZEYTİNYAĞLILAR (Barbunya Pırlakı, Yaprak Dolma, Biber Dolma, Pazı Kavurma, Kereviz, Enginar, Taze Fasulye, Kabak, Pırasa, Karnabahar vs.)		200 gr
	ZEYTİNYAĞLI TAVALAR (Kabak, patlıcan, havuç, şakşuka, biber kızartma soslu veya yoğurtlu vs.)	50 gr yoğurt	200 gr

Gramajlar Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi baz alınarak hazırlanmıştır. Et, tavuk, balık gibi et ürünlerinin pişme esnasındaki kaybı % 30 olarak esas alınacaktır.

Yemek listesine göre çıkarılacak yemekler, şartnamede yer alan yemek gramaj listesine uygun olacak, yemek listesinde olup, gramaj listelerinde yer almayanların gramajları idarece tespit edilecektir. Ayrıca, Tarım ve Orman Bakanlığı veya diğer kamu kuruluşları tarafından gramaj değişikliği yapıldığı takdirde Tarım ve Orman Bakanlığı veya diğer kamu kuruluşları tarafından belirlenen gramajlar dikkate alınacaktır.

Öğünlerde 1 adet birinci grup yemek, 1 adet ikinci grup yemek olacaktır.

Yüklenici Firma yemek listelerine uygun olarak yemek vermek zorundadır.

Yüklenici Firma, üretilecek olan günün menüsünde bulunan çeşitlerden herhangi birini servis öncesinde tedarik edemeyecek veya üretim için malzemesini bulamama durumunda; menü değişimini bir gün öncesinden idarenin onaylayacağı bir çeşitle değiştirilerek firma yetkilileri ve kontrol teşkilatı tarafından imzalayacağı tutanakla günlük raporlara eklemeleri halinde yapılabilecektir.

Yüklenici Firma, idaremiz ile sürekli diyalog halinde bulunarak, uygun beslenme standartları ve özellikleriyle yemekhanelerin yiyecek ve sağlık politikasını doğru yorumlamak ve bütün akademik personel memurlar için optimum beslenme standartlarının devam etmesini sağlamaktan sorumludur.

Yemekler pişirme usullerine uygun pişirilmelidir usule uygun pişirilmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır. Örneğin: tavuk sotenin sulu tavuk yemeği yapılması gibi.

Yüklenici Firma sağladığı bütün yiyecek ve içecek gıda maddelerinin Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni almış olması gerekmektedir. Kullanılacak olan gıda maddelerinin tümü Türk Gıda Kodeksine, Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun (TSE ve TSEK,) "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ile "Gıda Mevzuatı" ndaki kurallara ve ISO standartlarını sağlayacak, verilen yiyecek-içecek teknik şartnamesine uygun olarak hazırlayacaktır. Ayrıca kullanılan ürünlerin ambalajlarının üzerinde TSE standartlarında ambalajlanması ve amblemi bulunması zorunludur. Günde kaç kişilik yemek pişirilecekse kişi başına gramaj listesine göre malzeme kullanılacaktır.

Kullanılan malzemelerin (süt ve süt ürünleri hariç) kullanım sürelerinin bitmesine en az iki ay (2 ay) kalmış olması gerekmektedir.

Sebzeler mevsimine göre taze olarak, mevsim dışı zamanlarda dondurulmuş olarak kullanılacaktır.

Yüklenici Firma yemek hazırlamadan önce idareye yemek sayısı ile ilgili bilgi verecektir.

Madde 4) - YEMEKTE KULLANILACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ

1)-Etler: Yemeklerde; ithal, dondurulmuş, şoklanmış, doğranmış veya mamul hale getirilmiş kırmızı et kullanılmayacaktır.

Etler, Tarım ve Köy işleri Bakanlığında izin almış kombinalardan alınacak olup, etlerin alınacağı kombinaya ilişkin izin yazısı idareye ibraz edilecektir.

Etler; taze, kokusuz, temiz, orta yağlı, veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzıssıhha kararları ile gıda maddeleri tüzüğüne uygun ve etlerin kesimi ile teslim tarihi arasındaki fark en çok 3 gün olacaktır.

Etler tüketilene kadar kapalı yerlerde muhafaza edilecek, kıyma kullanılmasına yakın hazırlanacaktır.

Tavuk eti, tavuk but veya göğüs olarak; taze ve çok iyi temizlenmiş şekilde getirilecek ve aynı şekilde verilecektir.

Gökhan YALÇIN

Bosch AKUTLAR
B. Akutlar

Diy. Başar Derman
B. Derman

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Dıyg. ve Arş. Hst.
Diplom No: 9906 1070

KEMİKSİZ DANA ETİ: (TS.669)

Beslenme tarzı ve yaşa göre **süt danası** ve **dana** diye adlandırılan her ırktan kasaplık danaların usulüne uygun olarak, kesilmiş, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrekleri, üreme organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu 4'üncü omurundan kesilmiş ve gövde dörde bölünmüş olarak teslim edilmelidir. Gövdelerin kesintideki renk soluk pembeden kırmızıya kadar olacaktır. Yağının rengi ise beyazdan koyu kreme kadardır. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayıp, gövde eti kemiği %15-20 arasında olmalıdır. Etler, kendine has görünümde, cüssede, kokuda ve renkte olmalı, kan, pislik ve yabancı maddelerle kirlenmiş bulunmamalıdır. Lifleri ince ve mermer görünüşte olmalıdır. Etler, zayıf, kemikli, çok yağlı, kokmuş olmamalıdır. Et Balık Kurumunca veya belediyenin uygun gördüğü kombinalarda kesilip, zararsız mavi renkli boya ile bozulmayacak, silinmeyecek şekilde grup işaretinin devamı olarak sınıf işareti ve TS işareti ile damgalanmalıdır. Satın alınan etler, pişirilecek olan mutfağa frigorifik araçlarla getirilmiş olmalıdır

TAVUK GÖĞÜS (SIRTSIZ) ETİ; (TS. EN. 13427)

Piyasada satılan en iyi cins göğüs tavuk eti ayarında olmalıdır. İçeri temizlenmiş, kendine has renkte olmalıdır. Gövde üzerinde morartılar, kan pıhtıları, istenmeyen deri parçaları ve tüy kalıntıları bulunmamalıdır. Satın alınan etler, pişirilecek olan mutfağa frigorifik araçlarla getirilmiş olmalıdır. Tavuk etinin kesimi ile teslim tarihi arasındaki fark en çok 2 gün olacaktır.

TAVUK BUT ETİ; (TS. EN. 13427)

Piyasada satılan en iyi cins tavuk eti ayarında olmalıdır. Gövde üzerinde morartılar, kan pıhtıları, istenmeyen deri parçaları ve tüy kalıntıları bulunmamalıdır. Satın alınan etler, pişirilecek olan mutfağa frigorifik araçlarla getirilmiş olmalıdır. Tavuk etinin kesimi ile teslim tarihi arasındaki fark en çok 2 gün olacaktır.

TAVUK ETİ; (TS. EN. 13427)

Piyasada satılan en iyi cins tavuktan elde edilmiş incik eti olmalıdır. Zayıf olmayan, hastaliksız, bozulmamış kendine has renk ve görünüşte olmalıdır. Morartılar bulunmamalıdır. Satın alınan etler, pişirilecek olan mutfağa frigorifik araçlarla getirilmiş olmalıdır. Tavuk etinin kesimi ile teslim tarihi arasındaki fark en çok 2 gün olacaktır.

2)-Kuru Gıdalar: Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgunlukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacaktır. Bu özelliği taşımayan kuru gıda maddeleri kullanılmayacaktır.

BULGUR:

Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. Rutubet miktarı %13' den, zararsız madde miktarı %0,5' den, taş, toprak ve çöp miktarı ise %1'den fazla olmamalıdır. Kâfi derecede kurumuş olmalı ve her ne sebeple olursa olsun ıslanmış olmamalıdır. Son sene mahsulü olup taneleri normal büyüklükte olmalıdır. Suni olarak beyazlatılmış, küçültülmüş boyanmış veya diğer herhangi bir maksatla kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmamalıdır. Küflenmiş, küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik olmamalı, canlı ve cansız parazitler veya bunların parçacıkları ve yumurtaları bulunmamalıdır. Ambalajlanması kendi sınıfına uygun TSE'ye uygun olmalı ve üzerinde KN-ISO 9001-2000 belgesi bulunmalıdır.

YEMEK ÜRETİMİNDE KULLANILAN BAHARATLAR:

Piyasada satılan kendi sınıfına ait en iyi cinsten olup, gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacak şekilde ambalaj içinde yabancı maddelerden arınmış, rutubet oranı en çok %13, kül miktarı en çok 58 olmalıdır. Sınıfına uygun TS KN-ISO 9001 belgesi ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

KURU FASULYE, KURU BARBUNYA, NOHUT:

Son sene mahsulü dermason fasulye, koçbaşı nohut, barbunya olup, taneleri iri ve dolgun olup normal vasıflarda, yeteri derecede kurumuş, mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olmalıdır. Taneler dolgun olup, buruşmuş olmayacaktır. Taneler küflü, küf veya fena kokulu, bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş çürük, kurt ve böceklili, yenikli olmamalıdır. İçindeki yabancı maddeler %2' den, taş, toprak gibi maddeler ise %1'den fazla olmamalıdır. Rutubet miktarı her cinste %15'i geçmemelidir. Taneler aynı zamanda pişen cinsten olmalı ve ıslatılmadan pişirildiğinde 3 saat içinde pişmiş olmalıdır. Boyalı herhangi bir kimyevi madde ile karışmış olmamalıdır. Kuru fasulye ve kuru barbunya TS. 141, nohut ise TS.142'e göre ambalajlanmış ve hepsinin de üzerlerinde TSE kalite damgası ve KN-ISO 9001 belgesi bulunmalıdır.

KIRMIZI VE YEŞİL MERCİMEK:

Son sene mahsulü olup, çürük, küflü, boyalı, yağlı, ıslak ve kokulu olmayacaktır. Yabancı maddeler %2'den, toprak, kum gibi maddeler ise %1' den fazla olmayacaktır. Sağlam, bütün ve iyi kurtulmuş olan taneler kısa süre içinde pişmelidir. TS. 143'e göre ambalajlanmalı ve TSE kalite damgası üzerinde bulunmalıdır.

Gökhan YALGIN

Başkan AKUTLU
Bilimsel

Doç. Dr. Cahit Demirel

Nâmiye ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Araş. Hst.
Diploma No: 95061023

PİRİNÇ (BALDO):

Pirinçler kirlenmiş, acımış, küflü, canlı veya cansız kurtlu, böcekli olmamalıdır. Trakya, Osmancık veya Gönen Baldo, berzah, basmati, Karacadağ cinsinden, kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır. Taş, kum, çöp, saman gibi zararsız tane miktarı %1' den çeltik miktarı %1-2' den, kırık tane miktarı ise %10 ' dan fazla olmamalıdır. Rutubet oranı % 14' ü geçmemelidir. Son sene mahsulü olup ve üzerinde TSE kalite damgası ve KN-ISO 9001 belgesi bulunmalıdır. Pişirildiğinde kendi ağırlığının iki katı kadar su çekmeli ve lezzetli olmalıdır.

KIRMIZI PUL BİBER:

Kendine özgü renk, tat ve aromada olmalı, küflenmiş, yabancı tat ve koku olmamalı, içinde canlı veya ölü böcek, böcek kalıntıları görülmemeli, içinde boya, nişasta vb. maddeler katılmamalıdır. Rutubeti %24 'ü, kendinden olan sap ve kılçık parçaları %1,5'u, tuz oranı %6'yı, yağı ise %8'i geçmemelidir. TS:3706'ya uygun, taşıma ve depolama süresince pul biberleri iyi koruyacak zarar vermeyecek ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalaj üzerinde TSE kalite damgası bulunmalıdır.

KURU KEKİK NANE:

Kendine özgü renk, tat ve aromada olmalı, küflenmiş yabancı tat ve kokuda olmamalıdır. İçinde canlı veya ölü böcek kalıntıları bulunmamalıdır. İçinde, boya, nişasta vb. gibi maddeler katılmamalıdır. Rutubeti %24'ü, kendinden olan sap ve kılçık parçaları ise %1.5 geçmemelidir. Ambalajı standartlara uygun olup, üzerinde TSE kalite damgası bulunmalıdır.

3)-Sebzeler: Mevsimine göre; taze (ıspanak v.b. sebzeler hariç), olgun ve normal büyüklükte olacak; ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacak, aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir.

YAŞ SEBZELERİN ÖZELLİKLERİ

Sebzeler yapısına uygun ambalajlarda ambalajlanmış getirilmelidir

KIRMIZI VE BEYAZ LAHANA:

Bütün, sağlam, çürüme ve bozulma göstermeyen, taze, yaprakları gevşemiş, açılmamış, donmuş, çürümüş ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş olmalıdır. Top halinde ve yaprakları dağıtılmış olan bir lahananın bir tanesinin ağırlığı 1 kg. dan az olmamalıdır.

TAZE YEŞİL VE DOLMALIK BİBER:

Bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, taze görünüşlü olmalı, yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yaraları bulunmamalıdır. Biberler çarliston, sivri ve dolmalık olarak isteğe göre belirtilecektir. İyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde iyi gelişmiş ve özürsüz olmalıdır. Çürük, buruşuk, ezik parçalanmış, vakti geçmiş olmamalıdır.

DOMATES:

Bütün, sağlam, taze, temiz, olgun ve kızarmış olmalıdır. Piyasada satılan malın en iyisinden olması gereken domatesler, kuruma temiz, kuru ve uygun kasalarda getirilmelidir. Domateslerin bir tanesinin ağırlığı en az 100 gr. olmalıdır.

LİMON:

Piyasada satılan malın en iyi cinsten olup, kendine has tabii kokusunda olmalıdır. Sararmış ve zamanında koparılmış olmalıdır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, donmuş ve suyu çekilmiş olmamalıdır. Kalın kabuklu bir tanesini ağırlığı 100 gr. ince kabuklu olanın ise 80 gr. dan aşağı olmamalıdır.

TAZE KABAK:

İyi nitelikte, tazeliğini kaybetmemiş, çekirdeklenmemiş ve düzgün şekilli olmalıdır. Bütün sağlam görünüşte, çeşidin kendine özgü renkte, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış olmalıdır. Çamurlu, ıslak, küflü, çürük, ezik, donmuş, buruşmuş, kartlaşmış ve sararmış olmamalıdır.

KURU SARIMSAK:

Piyasada satılan en iyi cins olup, taneleri dolgun, sıkı, don ve güneşten zarar görmemiş bütün (baş) halinde olmalıdır. Sapları tamamen kesilmiş, kabukları küflenmiş, sararmış, kirli, benekli, taneleri boşalmış, başları dağılmış, ezik, çürük, donmuş, yumuşamış, kararmış ve filizlenmiş olmamalıdır. Taşıma ve saklama süresince sarımsakları iyi durumda tutacak temiz, kokusuz mukavva veya kutu, sandık, file veya torba içinde kuruma getirilecektir (TS.1131). Taşköprü sarımsağı tercih edilir.

PATATES:

Son sene mahsulü olup piyasanın en iyisi olan ve piştiğinde dağılmayan sarı patateslerden olacaktır. Ezik, çürük, kesik, buruşuk, yumuşak, küflü, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak ve filizlenmiş olmamalıdır.

Gökhan KALIN

Basim AKINTILAR
Bluzeri

Diyadin Demirel

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Belirleme ve Dijital Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst.
Diploma No: 959/1040

PATLICAN:

Piyasada satılan en iyi cins kemer patlıcan olup, kemale ermiş, taze temiz, sıkı yapılı, körpe, tabii rengini almış olmalıdır. Çürük kesilmiş, gevşek, sararmış içi tohumlu, acı, çamurlu, ezik, pörsük, don vurmamış olmalıdır. Patlıcanların her birinin ağırlığı 150 gr az olmamalıdır.

KURU SOĞAN:

Piyasada satılan en iyi cins soğan olacaktır. Bütün, sağlam, temiz, don vurmamış, en azından iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır. Filizlenmemiş ve çürük olmayacaktır. Doğun tıktır bir halde olacaktır.

YEŞİL SOĞAN: Dış etkenlerde zarar görmemiş, sağlam temiz, taze, körpe tohuma kaçmamış, çamursuz ve sararmamış olmalıdır. Piyasanın en iyilerinden olması gereken soğanların üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla, gübre, toprak, ilaç atıkları ve aşırı nem bulunmamalıdır.

TAZE DEREOTU, FESLEĞEN, ROKA:

Piyasada satılan malın en iyisi olup, koyu yeşil renginde ince saplı ve yoğun yapraklı olmalıdır. Sararmış, ıslak çamurlu, topraklı, çürük, bayat ve kirli olmamalıdır.

TAZE MAYDANOZ – NANE:

Piyasada satılan malın en iyisi, taze irice saplı, normal yapraklı olmalıdır. Demetlerin içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Sararmış, ıslak, çamurlu, topraklı, çürük, bayat ve kirli olmamalıdır.

TAZE FASULYE:

Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Kılıksız olmalıdır. Çamurlu, topraklı, ıslak, buruşuk, sararmış, taneleri ayrılmış, iri tohumlu ve kabukları pişmeyecekmiş gibi kartlaşmış olmamalıdır. Piyasada satılan en iyi cins fasulyelerden olup, içine yabancı madde karışmamış olmalıdır.

YEMEKLİK KÜLTÜR MANTARI:

Mantar, mycota şubesi eumycotina alt şubesine ait basidiomycetes sınıfından, agaricaga takımından, agaricacea familyasının agaricud cinsinden kültürü yapılan isap, şapka ve kökleri olan beyaz kapalı hibrit olmalıdır. Ekstra sınıf olmalıdır.

Mantar şapkasından yatay kesiti daire, dikey kesiti elips şeklinde, içinde lameller bulunmalıdır, kapalı şapka mantarlar olmalıdır. Hasat esnasında üzerinde parmakla ezikler oluşturulmuş olmamalıdır. Lekeli (kahverengi görünüm) şapka çapı 15-35 mm sap uzunluğu en çok 20mm. Düzgün şekil usulüne uygun yıkanmış olmalıdır. Alt sınıfa ait mantarların ambalaja karışma oranı 0/0,5 i geçmemelidir. Sap uçlarında kökleri kesilmiş olmalıdır. Mantarların sap ve şapka kısmında böcek kanalları olmamalıdır. Mantarlar yapışık olmamalıdır. Mantarların üzerinde veya içerisinde gözle görülebilen taş, toprak, çöp, sap, canlı veya cansız böcek olmamalıdır. Bu şartname yalnız kültür mantarını kapsar. Yenilebildiği halde kültürü yapılmayan mantarlar kesinlikle kuruma alınamazlar. Taze mantarlar TS.2410/T1 standartlarında olmalıdır. Ambalaj malzemesi mantarların dışarıdan görünmesini engellemeyen nitelikte tabak, kutu, poşet vb. olmalıdır. 1000 gr ambalajlar kuruma alınır. Ambalaj kapları birkaç yerden delinerek mantarların kararması engellenebilir. Mantarlar kuruma soğuk hava sistemli taşıma aracıyla soğuk zinciri bozulmadan getirilmelidir.

4)-Yoğurt: Kapalı ambalajda olacak Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, (TSE'li vakumlu ve en iyi kalitede olacak) yoğurt ve ayranın kalitesi, kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

PASTÖRİZE KOVA YOĞURT:

Yoğurtlar, kendine has bir kokuda olmalı, kesinlikle hoşla gitmeyen kokularda olmamalıdır. Ekşi, kirli, kabarcıklar oluşturulmuş, az yağlı sütlerden yapılmış, serumu ayrılmış yoğurtlar, kuruma kesinlikle kabul edilemez. Pastörize süttten imal edilmiş olarak alınan yoğurt, kuruma getirilen kaplarda mayalanmış olmalıdır. Kullanılan süt 1. sınıf olmalıdır. Kaptan kontrol amacıyla alındığı zaman, yoğurt parçalanarak dağılmamalıdır. Kuruma soğutuculu araçlarla getirilerek teslim edilen yoğurtlar ISO-9001 belgeli firma tarafından üretilmiş olmalıdır. Ambalaj üzerinde malın imal ve son kullanma tarihi net okunabilir bir şekilde belirtilmiş olmalıdır. Yoğurtlar kuruma getirildiklerinde dinlendirme aşamasını geçmiş ve yemeğe hazır halde olmalıdır.

5)-Yağlar: Yemek, tatlı ve salatalarda kullanılan sıvı yağlar zeytinyağı veya en kaliteli ay çiçek yağı olacaktır. Yemeğin özelliğine göre zorunlu hallerde tereyağı kullanılacaktır. Kullanılan sıvı yağlar ve tereyağ TSE'li olacak, kalitesiz ve bozuk yağlar kullanılmayacaktır. Gerektiğinde yağ evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

6)-Salçalar: Yemeklerde kullanılan salça, yemeklerin reçetesine göre biber ve domates salçası olacak, imalatçısı, menşei ve kullanım süresi belirlenmiş, orijinal ambalajlarda ve TSE'li olacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde salça evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

7)-Dondurulmuş Ürünler: 10 kilogramlık poşetlerde, -18 derece (asgari) ısıda frigorifik arabalarda getirilmek ve aynı ısıda muhafaza edilmek koşulu ile sadece kullanımına izin verilen belli ürünlerden oluşacaktır.

Gökhan YALGIN

Basak AKUTLAR
B. Tuzulu

Diyadin Damarcı
B.

Kâmil ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Bst.
Diploma No: 969-1040

Bu ürünlerden; çözülmüş, yarı çözülmüş, hava almış veya bozulmuş ürünlerin kullanımına izin verilmeyecektir. Ayrıca; orijinal ambalajlarda ve TSE'li olacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde ürün evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE, BAMYA, TÜRLÜ, DOMATES, BEZELYE VE MILFÖY HAMURU

Dondurulmuş bezelye, bamya ve taze fasulyenin kılıçık ve kapçıkları ayrıldıktan sonra tane dondurulmuş olması gereklidir.

Tüm dondurulmuş sebzeler mevsiminde 1. kaliteden üretilmiş olmalıdır.

Kullanılan tüm gıda maddeleri günlük olarak işlenmiş ayıklanıp yıkanıp tekniğe uygun bir şekilde haşılandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek tek) sistemiyle dondurma işlemi sonucu elde edilmelidir.

Sebzelerde kendi doğal renkleri muhafaza edilmiş olmalıdır.

Dondurulmuş milföy hamuru un, su, tuz ve margarininden imal edilmiş olmalı, tüm milföy hamurlarının birbirine yapışmasını engelleyecek şekilde ambalajlanmış olmalıdır.

Dondurulmuş ürünlerde kesinlikle yabancı madde ve besin dışı katkı maddesi bulunmayacaktır. Dondurulmuş ürünler kendisine ait tat koku ve renkte olmalıdır.

Üzerinde HACCP kalite sistemi uygulanmış olmalıdır. Ürünlerin ambalajında işaretleme muhafaza ve nakliyesinde KN TSE ISO 9001 – 2000 şartlarına uygunluk aranacaktır.

Dondurulmuş ürünler kuruma soğuk zincir kırılmayacak şekilde çalışır konumda frigorifik araçlarla getirilmelidir.

8)TAZE KAŞAR: İnek, koyun, keçi sütlerinin veya bunların karışımlarının pastörize edildikten sonra imalat tekniğine göre işlenmesi ve gerektiğinde Türk Gıda Kodeksi' nin izin verdiği ölçüde katkı maddeleri ilavesi sonucu elde edilen, olgunlaştırmadan tüketilebilen kendine özgü koku ,renk, tat ve aroması olan sert yapılı süt mamulüdür.

- Taze kaşar pastörize süttten imal edilmiş, olgunlaşma işlemine tabi tutulmamış olmalıdır.

- Rengi; temiz, parlak, canlı saman sarısı ve de tipi tam yağlı olmalıdır.

- Kesit ve görünüşü; ufalanmayan, düz, pürüzsüz, parlak ve homojen görünümde olmalıdır.

- Kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalıdır.

-Rutubet miktarı taze kaşar peynirinde kütlece en çok %45 olmalıdır.

-Tuz miktarı katı maddede kütlece en çok %7 olmalıdır

-Bakır 1 mg/kg ,Kalay 250 mg/kg , kurşun 0,3 mg/kg ve civa 0,03 mg/kg'dan fazla olmamalıdır.

-Taze kaşar peynirinin süt yağ miktarı kütlece en az %45 olmalıdır.

Üretici Firma taze kaşar peynirine ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi" ve ISO 2200:2005 Gıda Güvenliği belgesine sahip olacaktır.

Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Madde 5) - VERİLECEK HİZMETİN CİNSİ

Yemekhanede verilecek öğle yemeğinin yapımında kullanılacak yiyecek malzemeleri Yüklenici Firma tarafından sağlanacaktır.

Verilecek hizmetin niteliği; Malzeme dâhil öğlen yemeğinin yapımı, yemeklerin ve servisinde kullanılacak yemek kaplarının 9 Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Öğrenci Yemekhanesine taşınması. Yemekler idarenin oluşturacağı Kontrol teşkilatı veya muayene komisyonu tarafından denetlenecektir.

A-PIŞIRME

Yemeklerin pişirilmesi Yüklenici Firma mutfaklarında gerçekleştirilecektir

B-TAŞIMA

1-Piştirilen yemekler yemekhaneye ısıyı uzun süre muhafaza eden dökülmeyi önleyen kapalı kaplarda (termobaks kaplarda) ve hijyenik şartlarda yemek taşımaya ve hava şartlarına uygun taşıma yapabilecek araç ya da araçlarla Yüklenici Firma tarafından taşınacaktır (bu malzemeler firma tarafından temin edilecektir).Yemekler en geç saat 11.30'da idarece bildirilecek yemekhaneye (öğrenci yemekhanesi) teslim edilecektir.

2- Yüklenici Firma tarafından yemeklerin servisinde kullanılacak

Gökhan YALÇIN

Başak AKKUTLAR
B. Tuzulu

Doç. Dr. Barış DUMANLI

NİMİLE ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.U. Uyg. ve Arz. Hst.
Diploma No: 9585/2010

- Kapaklı, tek kullanımlık, sıcak yemek taşımaya elverişli, sağlığa uygun malzemeden üretilmiş; günün menüsüne uygun ve yemek yiyen kişilere yeter sayıda yemek kapları teslim edilmelidir. Yemek kapları günün menüsünün tek kapta servis edilmesini sağlayacak şekilde olmalıdır.
- O günlük menüye ve kişi sayısına uygun tek kullanımlık çatal, kasık, bıçak yemeklerle birlikte teslim edilecektir

3- Yemeklerin yemekhaneye taşınması sırasında kullanılan aracın yemek taşınan bölümünde, gıda dışı herhangi bir şey taşınmayacaktır.

C-TEMİZLİK

Taşımada kullanılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici Firma personeli tarafından toplanarak kendi mutfaklarında temizlenecektir

Madde 6) - YÜKLENİCİ FİRMANIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

1-Şartnamede belirtilen yemek listesine göre hazırlanan yemekler, yemekhaneye ısıyı uzun süre muhafaza eden dökülmeyi önleyen kapalı kaplarda (termobaks kaplarda) ve hijyenik şartlarda yemek taşımaya ve hava şartlarına uygun taşıma yapabilecek araç ya da araçlarla taşınması Yüklenici Firma tarafından sağlanır.

2- Yüklenici Firma yemeklerin servisinde kullanılacak; kapaklı tek kullanımlık ve taşınmaya elverişli, insan sağlığını tehdit etmeyecek malzemeden üretilmiş, günün menüsüne ve yemek yiyen kişi sayısına uygun yemek kapları çatal, bıçak, kaşık yemeklerle birlikte teslim edecektir

3-Yemeğin pişirilip hazırlanması ve taşınması hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması firma tarafından sağlanır

4-Yüklenici Firma kullandığı tüm mekanların temizliğinden sorumlu olacaktır.

5- Yüklenici Firma gerekli görülen zamanlarda tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvara; çalıştığı mekân, kullandığı araç-gereç, yiyecek malzemeleri ve çalıştırdığı personelin temizlik ve gıda tüzüğüne uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz zorundadır.

6- Yüklenici Firma steril kaplarda günlük olarak en az 200-250 gr alınan öğlen yemek örneklerini 72 saat saklanmak üzere idare teslim edecektir. Üniversitemiz tarafından gerekli görüldüğünde yemek örnekleri tahlilleri yaptırılabilir. Bu testler için yapılan harcamalar Yüklenici Firma tarafından karşılanacaktır.

7-İdare gerekli gördüğü takdirde Yüklenici Firmanın yemek yapımında kullandığı kullanacağı yağ, et, bakliyat, sebze, meyve vb. malzemelerin gıda tahlilini yaptırabilir. Gıda tahlil raporlarının her türlü masrafı firmaya aittir.

8- Yüklenici Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemler almak, uygulamak personelin eğitimini yapmak zorundadır.

9- Yüklenici Firma çalıştırdığı personelin 6 ayda bir portör muayenelerini yaptıracak, sağlık muayene kartlarını düzenleyecek, sağlık kontrollerini yaptıracaktır. Ayrıca muayene sonuçlarını idareye bildirmek ve personel dosyasında bulundurmak zorundadır. Bununla ilgili masraflar firma tarafından karşılanacaktır.

Yüklenici Firma tifo, para tifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli veya basilli dizanteri gibi gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ve çift hastalıklarına yakalanmış veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. İdare gıda kontrolü ile ilgili isteklerini firmaya bildirdiğinde yerine getirmekle yükümlüdür.

10- Yüklenici Firma çalıştığı mekânlarda malzeme ve personelinin iş güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, idare sorumluluk kabul etmez.

11-Et ve süt ürünlerinde gıda bilgileri eksik, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmayan ürünlerin kullanılmaması gerekmektedir. Tesise alınan ürünlerden bu belgeler istenmeli ve dosyası tutulmalıdır.

12- Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünlerinin frigorifik soğuk araçlarla tesise intikal ettirilmesine dikkat edilmelidir.

13- Dondurulmuş gelen gıdaların, çözölmüş olanları alınmamalı ve tekrar dondurulmamalıdır.

Gölküf YALÇIN

Başak AKKUTLAR
B. Tuzcu

Diyarbakır İmamca
B.

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Aş. Hst.
Diyarbakır No: 950017/9

14-Bu hizmetin sağlanmasında çalışan tüm personele, gıda güvenliği ve hijyen konularında en az bir gün süreli eğitim verilmesi zorunludur. Yüklenici Firma kendi uzmanları veya dışarıdan uzmanlar tarafından her ay en az bir saat süreli tekrar eğitimini de yapmak ve kayıt altına almak zorundadır.

15- Gıda, alet ve ekipman ve personel ile ilgili laboratuvar analizleri idarenin isteği üzerine ve idarenin uygun göreceği uzman bir laboratuvar da ilgili Yüklenici Firma tarafından ücreti ödenerek yaptırılır. Laboratuvar örnekleri idare tarafından alınır ve laboratuvara gönderilir. Bu işlemler sırasında istekli olduğunda firma yetkilileri de katılabilir.

16- Yüklenici Firmanın görevlendirdiği uzman personelin (Gıda Mühendisi veya diyetisyen) tüm hizmetlerin gıda güvenliği, hijyen ve teknik şartnameye uygunluğunu sağlamak amacıyla yemek hazırlanması öncesi ve sırasında mutfakta, servis aşamasında ise yemekhanelerde bulunması, mutfaktan yemekhanelere yemek dağıtımını sırasındaki işlemlere refakat etmesi sağlanmalıdır.

17- Etler Veteriner kontrol damgalı, kesim raporu alınmış ve frigorifik araçlarla karkas gövde şeklinde alınacaktır. Veteriner raporunda kesilmiş hayvanların yaşları ve küpe numaralarının belirtilmesi gerekmektedir.

18- Tavuk etleri de veteriner hekim raporu ile birlikte ve frigorifik araçlarla taşınarak teslim alınacaktır.

22- Et, Süt ve bunların ürünlerinin Tarım ve Orman Bakanlığından ruhsatlı işletmelerden alınmış olması zorunludur. Bu ürünlerin son kullanma tarihlerinin geçmemiş olması ve soğuk muhafaza altında tutulması zorunludur.

23- Sebze ve meyvelerin hormon, kimyasal madde ve GDO içermediği satıcıdan alınan belge ile kanıtlanabilmelidir. İdare gerek gördüğü zaman bu gıdaların söz konusu tehlikeler yönünden analiz ettirilmesini talep edebilir.

24- Muayene komisyonu yemek için getirilen malzemeler ile yemeklerin hazırlanması ve servisi gibi tüm aşamalarda yemek, yemek malzemesi veya bunları etkileyebilecek personel, alet ekipman veya tüm faaliyetlerin şartnameye uygunluğunu denetlemeye, örnek almaya ve bunları analiz ettirmeye yetkilidir.

25- Gıda zehirlenmelerine karşı alınacak tedbirler ve bu durumda yapılacak işlemler bir sistem şeklinde önceden yazılı olarak belirlenmelidir. Hizmet verilen alanlarda kritik kontrol noktalarında tehlike analizleri (HACCP) kalite sisteminin gereklilikleri yerine getirilmelidir.

26-Yüklenici 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanuna ilgili yönetmelik ve tebliğlere uygun olarak üretim yapmak zorundadır.

Madde 7)-KURU ERZAK DEPOSU (KİLER)

a) Kiler içinde, ortam derecesi ve nem düzeyini gösteren termometre ve nem ölçer aletler bulundurulmalıdır

b) Kuru erzak deposu rafları krom çelikten olmalı ve gıdaların kullanım sirkülasyonuna göre depolanması gerekmektedir

c) Erzak deposunda malzemelerin altına havalandırılma için konulan paletler plastik olmalıdır.

Madde 8)-SOĞUK HAVA DOLAPLARI

a) Soğuk odalar tesisin büyüklüğüne göre her bir ünite için ayrı olmalıdır

b) Sebze dolabı, et dolabı, hazırlık dolapları mutlaka ayrı olmalıdır.

c) Şok dolaplarda saklanan ürünler ayrı raflara konulmalı ve raflar hava sirkülasyonu geçirecek şekilde krom çelik ve delikli olmalıdır.

d) Soğuk hava dolaplarında ısı göstergesi, alarm takılarak içten açılma tertibatlı olmalıdır.

e) Dolap içine konan malzemeler çiğ ve pişmiş olarak ayrı raflara ayrılmalı ve üstleri stretch rulo ile kapatılmalıdır.

f) Soğuk oda dolap motorları altlarına ürün konmamalıdır.

g) Yumurta saklama dolabı ürünlerin dışında, ayrı depolanmalıdır.

DOLAP DERECELERİ

Sebze & Meyve dolabı + 10°C Ön Hazırlık et Dolabı 0 °C

Salata ve şarküteri dolabı + 4 °C

Derin dondurucu – 18 °C olmalıdır.

Madde 9)- BULAŞIKHANE

a) Yıkama yapılan suyun 70 derece altında olmamasına dikkat edilmeli, 70 derece altında ise gerekli önlemler alınmalıdır.

b) Yıkama işlemleri bitirdikten sonra, kazan yıkama bölümü günlük olarak dezenfektanlı su ile yıkanarak temizlenmelidir.

Ödhan YALGIN

Boside AYKUTLAR
Bilgin

Dyt. BAĞIŞ DUNMAK
Bu

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Araştırma Hst.
Diploma No: 952/1040

Madde 10)- YEMEKHANE SERVİS BÖLÜMÜ

a) Yemekler 9 Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Öğrenci Yemekhanesine getirildiğinde; sıcak yemekler en az 70 derece, soğuk yemekler en fazla 10 derecede teslim edilmelidir.

b) Yemeklerin servisinde kullanılacak; kapaklı tek kullanımlık ve taşınmaya elverişli, sağlığa uygun malzemeden üretilmiş; günün menüsüne ve yemek yiyen kişilere yeter sayıda yemek kapları ve o günkü menüye uygun tek kullanımlık çatal, kasık, bıçak yemeklerle birlikte teslim edilmelidir.

Madde 11) - PERSONELLE İLGİLİ HÜKÜMLER

a) Yemeklerin hazırlık aşamasında çalışacak yeterli sayıda personel bulundurmaktır.

b) Yüklenici Firma yapacağı hizmetle ilgili olarak, çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuatada uygun olarak işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasından tek başına sorumlu olacaktır. Aynı zamanda iş yeri hekimi ve iş güvenliği uzmanı bulundurmaktır.

c) Hizmeti sunacak personelin görev ünvanlarına uygun ve ayırt edici özellikte kılık kıyafet ve koruyucu ekipmanların kullanılması ilgili yüklenici tarafından sağlanacaktır.

Madde 12) - İŞ VE SAĞLIK EMNİYETİ

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Yüklenici 4857 sayılı İş Kanununun İş Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışmasına izin vermeyecektir.

Yüklenici 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre ilgili mevzuat ve hükümleri yerine getirmekle yükümlüdür. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu uyarınca iş yeri hekimi ve iş güvenliği uzmanı ücreti ile çalışanlara verilecek eğitim gideri yüklenici firmaya aittir.

İhale kapsamında çalışacak personeller için her türlü ücret, izin vb. sosyal hakları ve tazminat hakları ile ilgili yükümlülüklerin yerine getirilmesinde 4857 İş Kanunu ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve İş Güvenliği yasanın gerektirdiği her türlü tedbirin alınmasından yüklenici firma sorumludur.

Yüklenici imzalanacak sözleşmenin içeriğini ve bu sözleşme kapsamında İŞVEREN hakkında edindiği her çeşit bilgiyi gizli tutacaktır. Bu sır tutma yükümlülüğü sözleşmenin bitiminden sonra da devam edecektir.

Yüklenici firma iş kanunu, iş sağlığı ve iş güvenliği hükümlerine göre, işçilerin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık tedbirlerini alacak ve tehlikeli şartlar altında çalışmalarına izin vermeyecektir.

Sosyal Sigortalar mevzuatı her türlü işçi, işveren hakkındaki kanunlardan dolayı işçi alınması veya işçi ücretlerinin ve haklarının ödenmesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluklar yüklenici firmaya aittir.

Yüklenici firma herhangi bir grev ya da işi durdurma veya bırakma durumundaki hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

Çalışanların sağlık kontrolleri için;

- İş öncesi aylık periyodik portör kontrolleri
- Dışkıda parazit örneği (Entamoeba histolytica kistleri...)
- Gaiya kültürü (Salmonella Shigella...)
- Burun ve boğaz kültürü(6 ayda bir)(Staphylococcus aureus...)
- Dermatolojik inceleme (EI kültürü)
- Hepatit A incelemesi
- Hepatit B incelemesi
- PA Akciğer Grafisi

Gözetim

Basak AKKUTLAR

Diy. Barış Duman

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Araştırma
Diploması No: 959/2010

ALINMASI GEREKEN EĞİTİMLER

1. Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi
2. Kişisel Koruyucu Donanımların Kullanımı Eğitimi
3. Ergonomi Eğitimi

Madde 13)- DİĞER HUSUSLAR

Yüklenici Firma;

- Her türlü yemek malzemesi kendisi tarafından temin edilmek suretiyle, İdarenin günlük olarak bildirdiği yemek miktarına; çalıştırdığı personel ile sabit yeterli sayıda ve her öğünde iki çeşit yemek üretmek, talep sahiplerini yemek yetersizliği nedeniyle geri çevirmemek, İdarenin görüşü alınarak gerekirse aynı nitelikte ilave yemek üretmek
- Malzemeleri yüklenici tarafından temin edilmek suretiyle Yemek Hazırlama ve Dağıtım işi kapsamında ki yerlerin temizliğini yaptırmak ve bu mekânlarda ilaçlamanın halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaçlama usul ve esasları hakkındaki yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirmek.(Yüklenicinin halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaç uygulama izin belgesine sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından yapılacak; bu izin belgesine sahip olmaması durumunda izin belgesine sahip olan kişi veya firmalara yaptıracaktır)
- Yemekte kullanılacak gıda madde ve malzemeleri ile mamul ürün olarak alınanları 1. sınıf olarak temin etmek, üretmek veya satın almak suretiyle hazırlanan yemek ve garnitürlerini de 1. sınıf olarak servise sunmak zorundadır.
- Yüklenici tüm gıda ve gıda hammaddelerinin yürürlükte olan mevzuata uygun olduğunu; üretim izni olan işletmelerde üretildiğini garanti eder.
- Yüklenici gıda ve gıda hammaddelerinin tamamında antibiyotik veya hormon bulunmadığını garanti eder. Bununla ilgili tedbirleri alır, istenildiğinde kendisi veya tedarikçisinin resmi garanti yazısını kontrol teşkilatına teslim eder.
- Tüm kırmızı etlerde kesim yapılan yer, kesim tarihi, kesimi yapılan hayvanın yaşı, küpe numarası, tartım ağırlığı, muayeneyi yapan veteriner hekimin imzası, taşıma yapılan araç bilgileri ve araç koşullarının belirtildiği kesim raporunu her et tedarikinde dosyalamak ve kontrol teşkilatı istediğinde göstermek zorundadır
- Kanatlı hayvan etlerinde de kesim raporu ve ilk çıkış noktasından çıkış tarihini gösteren bilgi veya belgeler yüklenici tarafından sağlanacak ve dosyalanacaktır.
- Gıda numunelerinin analizleri İzmir İli Tarım Orman Müdürlüğü Gıda Kontrol Laboratuvarlarında yapılacaktır.
- Yüklenici firma analiz ücretini numunenin laboratuvara teslim edildiği tarihten itibaren en geç 2 gün içerisinde ilgili laboratuvara peşin olarak ödemek zorundadır. Firma tarafından ücretin yatırılmadığı durumlarda yasal faizi ile birlikte hak edişinden kesilecek ve laboratuvara ödenecektir.
- Zehirlenme, şikâyet veya yüksek şüphe uyandıran durumlarda kontrol teşkilatı ayrıca analiz yaptırma hakkını saklı tutar.
- Numune alımlarında şahit numune alımı da yapılmak zorundadır.

Yüklenici, gerek esas taahhüt süresi içinde, gerekse diğer sebepten dolayı taahhüdün feshine kadar, katma değer vergisi hariç vergi artışları veya yeni vergi konması, fiyatların yükselmesi, taşıma gibi sebeplerle fazla para verilmesi talebinde bulunamaz. Bu amaçla yemek gramajlarında eksiltme yapamaz.

Madde 14)- İş bu teknik şartname 14 maddeden ve 13 sayfadan oluşturulmuştur.

Ozdehan YALGIN

Basim ANKUTLAR
B. Karaveli

Dyt. Dr. Aris Demirel
BR

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D. S. Ü. Uyg. ve Araştır. Bst.
Diplom No: 9907/1140