

**KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SOSYAL HİZMETLER DAİRE BAŞKANLIĞI**

**HACI RUKİYE GAZİOĞLU HUZUREVİ - YADES HİZMETLERİ – MALZEME DAHİL ,
YEMEK HAZIRLAMA VE DAĞITIMI HİZMETİ ALIMINDA UYGULANACAK
TEKNİK ŞARTNAME**

MADDE 1: İŞİN TANIMI VE KONUSU

1.1-) Bu işin konusu; Kayseri Büyükşehir Belediyesi Hacı Rukiye Gazioğlu Huzurevinde kalan yaklaşık 200 kişi ve aşağıda maddelerde sıralanan, belediyemizce hizmet verilen birimlerin ihtiyacı olan (sabah , öğle ve akşam yemekleri ile ara öğünleri), yüklenici tarafından idarenin mutfaklarında yemek pişirme yoluyla mamul yemek alımı, dağıtımı ve servis hizmetleridir.

1.2-) İdarenin öngördüğü,yaklaşık 40 kişiye kimsesiz ve ihtiyaç sahibi yaşlılara, yemek hazırlanması hizmetleridir.

MADDE 2: YÜKLENİCİNİN SORUMLULUKLARI

2.1-) Yüklenici, İdare yemekhanesinde yemeğin pişirilmesi, yemeğin sunulması ile servis sonrası temizlik, bulaşık işleri hizmetlerinin yürütülmesi mutfak yemek için 3 kişi , en az 1 aşçı , 2 aşçı yardımcısı olacak, servis için 5 garson / komi , 2 bulaşıkçı / temizlik personeli, 1 Gıda mühendisi , 1 idareci / sorumlu personel olmak üzere toplam 12 kişi bulundurmak zorundadır.

Çalışanların maaşları, SGK, vergi ve tazminat gibi diğer tüm özlük hakları yüklenici firmaya aittir.

2.2-) Firma bünyesinde çalıştırdığı elemanlarının kıyafetlerinin günlük temizliği ile yemekhanelerdeki masa örtüsü, perde vb. malzemelerin bakım, temizlik ve ütüsünü yapmak zorundadır. Masa örtüleri her servisten sonra günlük olarak değiştirilecektir.

2.3-) İşyerinde çalışacak personellerin sağlık raporu, hijyen belgesi ve adli sicil kaydı olması zorunludur. Tüm Resmi evrakların takibi ve sorumlulukları yüklenici firmaya aittir.

2.4-) Çalışan tüm personelin sağlık taramaları, kanuna göre alacağı eğitimler (yangın eğitimi, iş sağlığı, ilk yardım eğitimleri vb.) sertifika ve kurslar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

2.5-) Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.

2.6-) Yemekler , malzeme yükleniciye ait olmak üzere idarenin yemekhanesinde hazırlanacaktır. Yüklenici yemeklerin iş yerinde pişirilmesi için Büyükşehir Belediyesi mutfagını , kullanabilecektir. İdare ,yükleniciden mutfak veya yemekhane tahsisi dolayısıyla bir ücret veya kira talebinde bulunmayacaktır. Ancak her türlü mutfak malzeme ve mutfak ocaklarında kullanılacak doğalgaz yükleniciye ait olacaktır. Bu iş için kullanılacak elektrik, su ve kalorifer giderleri ise idareye aittir.



MADDE 3:YEMEK ÇEŞİTLERİ VE ÖĞÜN SAYILARI:

Hacı Rukiye Gazioğlu Huzurevi Müdürlüğü'nde 60 yaş üstü yaşlılar için hazırlanacak kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünlerin (ikindi ve gece) örnek yemek çeşitleri aşağıda yer alan listedeki gibi uygulanacaktır.

BİRİNCİ KAP YEMEKLER	İKİNCİ KAP YEMEKLER	ÜÇÜNCÜ KAP YEMEKLER	DÖRDÜNCÜ KAP YEMEKLER
Mercimek Çorba	A) ET YEMEKLERİ		
Ezogelin Çorba	Çoban Kavurma, Kuzu fırın	Sebzeli Börek	Meyveler
Düğün Çorba	Et Sote, Kayseri tava	Peynirli Börek	Ayran
Yayla Çorba	Kuzu külbastı, tandır, kapama	Kıymalı Börek	Yoğurt
Domates Çorba	Et Haşlama – Saç Kavurma	Patatesli Börek	Cacık
Sebzeli Çorba	Et döner - Kıyma sote	Ispanaklı Börek	Sütlaç - Puding
Şehriye Çorba	Dana rosto - Fırın ağzı	Karışık Kızartma	Muhallebi
Un Çorbası	B) KEBAPLAR	Zeytinyağlı Taze Fasulye	Şekerpare
Mantar Çorba	Bahçıvan Kebabı – Patlıcan K	İmambayıldı	Baklava
Tarhana Çorba	Tas Kebabı	Zeytinyağlı Pırasa	Kuru Fasulye Piyazı
Kesme Çorba	Orman Kebabı	Patlıcanlı Bulgur Pilavı	Patates Piyazı
Yüzük Çorba	İslim kebabı	Şehriyeli Pirinç Pilav	Kabak Tatlısı
Soğuk Çorba	C) KÖFTELER	Nohutlu Pirinç Pilav	Kadayıf
Közde Biber Çorba	Terbiyeli Sulu Köfte	Bezelyeli Pirinç Pilav	Çoban Salata
Tavuk Çorba	Sebzeli Fırın Köfte	Domatesli Pirinç Pilavı	Havuç Salata
	İzmir Köfte	Sebzeli Bulgur Pilavı	Marul Salata
	Dalyan Köfte	Mercimekli Bulgur Pilavı	Karnabahar Salata
	Çiftlik Köfte	Peynirli Makarna	Üzüm Komposto
	Kuru Köfte	Kıymalı Makarna	Ayva Komposto
	Kadınbudu Köfte	Soslu Makarna	Elma Komposto
	Rosto Köfte	Barbunya Pilaki	Mevsim Salata
			Aşure
	D)BEYAZ ET ÇEŞİTLERİ		
	Haşlama Tavuk- Tavuk But		
	Tavuk Sote – Tavuk kanat		
	Sebzeli Fırın Tavuk		
	Tavuk döner		
	Balık çeşitleri		
	E) ETLİ SEBZE YEM.		
	Sebzeli Güveç		
	Etlı Biber Dolma		
	Patates Musakka		
	Kuru Fasulye		
	Nohut Yahni		
	Pırasa		
	Kıymalı Ispanak		
	Kıymalı Taze Fasulye		
	Karnıyarık		
	Patlıcan Musakka, Bezelye		

İÇEÇEKLER	KAHVALTI	ARA ÖĞÜN
Çay	Siyah Zeytin	Kek Çeşitleri
Süt	Çizik Zeytin	Bisküvi Çeşitleri
Konsantre Meyve Suları	Salamura Biberli Yeşil Zeytin	Sandviç Çeşitleri
Kolalı Meyve Suları	Kokteyl Zeytin	Hamburger
Taze Sıkılmış Meyve Suları	Beyaz Peynir	Börek Çeşitleri
Ayran	Kaşar Peyniri	Tost Çeşitleri
Kutu içecekler	Tulum Peyniri	Sütlü tatlı çeşitleri
	Dil Peyniri	Kurabiye
	Beyaz Eritme Peynir	Kuruyemiş Çeşitleri
	Yumurta	Kurutulmuş Meyve-Fındık
	Omlet Çeşitleri	Kurutulmuş Meyve-Ceviz
	Tereyağı-Reçel veya Bal	Meyve, mevsimine göre
	Patates Kızartma	Yoğurt
	Domates-Biber Söğüş	Süt
	Domates-Salatalık Söğüş	
	Sucuk – Salam- Sosis	
	Menemen	
	Fındık Ezmesi	
	Tahin - Pekmez	
	Kete – Puaça – Simit - Katmer	

YEMEKLERDE KULLANILACAK GRAMAJLAR VE ADETLER

ANA YEMEKLER	ET GRAMAJ
ET YEMEĞİ	200 GR
KIYMALI SEBZE YEMEĞİ	150 GR
ETLİ SEBZE YEMEĞİ	50 GR
ETLİ FIRIN SEBZE YEMEĞİ	100 GR
KÖFTE YEMEĞİ	150 GR
KEBAP YEMEKLERİ	150 GR
TAVUK KEMİKLİ- FLATO	250-300GR
BAKLİYAT	50 GR
PİŞMİŞ TAVUK DÖNER	150 GR
ŞİNİTZEL	100 GR
CORDON BLUE	120 GR
ET DÖNER	150 GR

KAHVALTI	GRAMAJ
Siyah Zeytin	50 GR
Çizik Zeytin	50 GR
Salamura Biberli Yeşil Zeytin	50 GR
Kokteyl Zeytin	50 GR
Beyaz Peynir	50 GR
Kaşar Peyniri	50 GR
Tulum Peyniri	50 GR
Dil Peyniri	50 GR
Beyaz Eritme Peynir	50 GR
Yumurta	1 ADET
Omlet Çeşitleri	1 ADET
Tereyağı-Reçel veya Bal	50 GR
Patates Kızartma	100 GR

PİLAVLAR MAKARNALAR	GRAMAJ
PİRİNÇ PİLAVI	50 GR
BULGUR PİLAVI	50GR
MAKARNA	50GR

TATLILAR	GRAMAJ
SÜTLÜ TATLILAR	150 GR
BAKLAVA	100 GR
ŞEKERPARE	100 GR
KALBURA BASTI	100 GR
TEL KADAYIF	100 GR
EKMEK KADAYIF	100 GR
TULUMBA	100 GR
HALKA TATLI	100 GR
ŞÖBYET	100 GR
AŞURE	100 GR
İRMİK HELVA	100 GR
TAHİN HELVA	80 GR

İÇEÇEKLER	
Çay - kahvaltı için	Sınırsız
Süt	200ML
kutu içecekler	330ML
Asitli içecekler	330ML
Taze sıkılmış meyve suyu	200 ML
Ayran	300ML
Bardak su	200ML

Domates-Biber Söğüş	100 GR
Domates-Salatalık Söğüş	100 GR
Sucuk	50 GR
Salam	50 GR
Sosis	50 GR
Fındık Ezmesi	50 GR
Tahin-Pekmez	50 GR

DİĞERLERİ	GRAMAJ
BAKLİYAT	50 GR
BÖREK	90 GR

SEBZE	GRAMAJ
DONUK SEBZE	150 GR
TAZE SEBZE	250 GR

MEYVELER	GRAMAJ
ARMUT	1 ADET
ÇİLEK	200 GR
ELMA	1 ADET
ERİK	200 GR
PORTAKAL	1 ADET
MANDALİNA	2 ADET
YENİDÜNYA	200 GR
KARPUZ	300 GR
KAVUN	300 GR
ÜZÜM	200 GR
NEKTARİ-ŞEFTALİ	1 ADET
MUZ	100-150 GR

3.1-KAHVALTILAR:

Kahvaltı 08.00-09.00 saatleri arasında verilecektir. Kahvaltı, yukarıda belirtilen çeşitlerden veya benzerlerinden en az beş çeşit İdare Tarafından seçilerek oluşturulacaktır. Haftada en az iki defa süt olması şartıyla içecek ve yeteri kadar ekmek verilecektir. Listede belirtilen ürünler haftalık yapılan menüye göre verilecektir.

3.2-ARA ÖĞÜNLER:

Ara öğünler öğleden sonra 15.00 ve akşam 21.00 saatlerinde verilecektir. Ara öğünler yukarıda belirtilen çeşitlerden en az bir tanesi veya çeşitleri seçilerek oluşturulacaktır. Yanında mutlaka içecek verilecek olup ekmek gerektiğinde verilecektir. Haftada bir defa narenciye, havuç, elma, üzüm, nar sularından biri veya karışımları taze sıkılmış olarak verilecektir. Listede Belirtilen Ürünler Haftalık Yapılan menüye göre verilecektir. Günlük yaklaşık 150 adet ara öğün servis edilecektir.

3.3-ÖĞLE VE AKŞAM YEMEKLERİ:

Öğle yemeği saat 12.00- 13.00 arasında, akşam yemeği 18.00 – 19.00 arasında verilecektir. Ana yemeklerde her öğünde yukarıda belirtilen şekilde birinci kap yemeklerden en az bir çeşit, ikinci ve üçüncü kap yemeklerden her birisi mutlaka bulunacaktır.50 gr'lık paketlerde 2 adet ekmek verilecektir. Ayrıca en az haftada iki defa listede yer alan içeceklerden (ayran, kola, gazoz vs.) verilecektir.

Not: Kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerinde huzurevinde kalan yaşlılarımıza kişi başı 200 ml bardak su verilecektir.

Porsiyon Ölçüleri: Yemekler 4 gruptan oluşacak olup, yemek gruplarının porsiyon ölçüleri veya gramajları (çiğ malzemeler üzerinden) listede belirtildiği şekilde olacaktır.

Birinci Kap Yemekleri: Her gün öğle ve akşam yemeklerinde verilecektir. Toplam 14 öğün verilecektir. Mercimek çorbası, ezogelin çorba, düğün çorbası, yayla çorbası, pirinç çorba, sebze çorba, arap aşısı çorba, brokoli çorba, terbiyeli tavuk çorba, tarhana, kesme,yüzük, mantar,un, domates çorba, v. b..

İkinci Kap Yemekleri 5 gruba ayrılır.

A) Et Yemekleri : Haftada 6 öğün verilecektir.

Çoban Kavurma, Et Sote, Fırın Ağzı, Et Haşlama, Kayseri Tava , Dana Rostu ,Et Döner, kuzu tandır, kuzu kapama, kuzu fırın, saç kavurma vb..

B) Kebaplar : Haftada iki öğün verilecektir.

Bahçıvan Kebap , Tas Kebabı , Orman Kebabı, Çiftlik Kebap, İslim Kebap ,patlıcan kebab vb.

C) Köfteler : Haftada iki öğün verilecektir.

İzmir Köfte, Dalyan Köfte, Kadınbudu köfte, Kuru köfte, Sulu köfte, Rostu Köfte , İzmir köfte vb.

D)Beyaz Et Yemekleri: Haftada İki Öğün verilecektir. Tavuk Haşlama, Tavuk sote, Tavuk Döner, Fırında Tavuk, Şnitzel, Balık ; (Alabalık, Çupra ,Levrek, Uskumru, Palamut vb.)

E) Etli Sebze Yemekleri : Haftada İki Öğün verilecektir.

Baklagiller, sebze yemekleri Kuru fasulye, Nohut, Bezelye, Etli taze fasulye, Patlıcan musakka, Karnıyarık, Etli biber dolma, Etli kabak dolma, Etli karnabahar, Patates oturtma, Güveç, vb.

Üçüncü Kap yemekleri : Her gün öğle ve akşam yemeklerinde verilecektir.

Pilavlar ve Makarnalar: Pirinç pilavı, bulgur pilavı, iç pilav, peynirli makarna , Yoğurtlu makarna vb.

Börekler: Tandır böreği, Su böreği, kol böreği vb.

Zeytinyağlılar: zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı dolma, sarma, Enginar, zeytinyağlı kereviz

Sebze kızartmaları: biber kızartma, patlıcan kızartma, patates kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma vb. (yoğurtlu veya domates soslu)

Dördüncü kap Yemekleri: Her Gün Öğle ve Akşam yemeklerinde verilecektir.

Sütlü Tatlılar: Sütlaç, keşkül, sup dondurma vb.

Şerbetli tatlılar: Baklava, kadayıf, tulumba tatlısı, şekerpare, un helvası, yaz helvası, tahin helvası

Taze mevsim meyveleri

Salatalar: Patates salatası, yeşil salatası, mevsim salata, vb.

Kompostolar:Üzüm ,Vişne, ayva, erik, elma vb.

Paket Ayran, paket yoğurt, cacık vb.

Ara Öğünler : Günlük iki sefer verilecek şekilde , haftada on dört öğün verilecektir.

3.4. Kimsesiz ve ihtiyaç Sahibi Yaşlılara Evde Yemek :

- İdarenin öngördüğü, kimsesiz ve yaşlılara yemek yapılacaktır.
- Cumartesi ve Pazar günleri hariç haftanın beş günü olacaktır.
- Huzur evine verilen öğlen yemeğinin aynısı olacaktır.
- Et yemeği, Kebap yemeği, Köfte yemeği, Beyaz et yemeği, Etli sebze yemeği olacak şekilde verilecektir.
- Günlük yemek sayısı ortalama 40 kişidir.
- Yemeklerde, yukarıda belirtilen şekilde birinci kap yemeklerden en az bir çeşit, ikinci ve üçüncü kap yemeklerden her birisi mutlaka verilecektir. 200 gr'lık 2'şer adet ekmek verilecektir. Ayrıca en az haftada iki defa listede yer alan içeceklerden (ayran, veya 330 ml kutu meşrubat) verilecektir.
- Yemek kapları ve yemeklerin nakliyesi idare tarafından sağlanacaktır.
- Yemekler Saat 11.00 da idare tarafından teslim alınacaktır.

MADDE 4- HİZMETE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER

4.1-Yemek servis saatleri, Kahvaltı için 08:00 – 09:00, öğle yemeği için 12:00 – 13:00, akşam yemeği için 18:00 –19:00, ara öğünler için 15.00 ve 21:00 olarak uygulanacaktır. Bu saatler dışında kesinlikle yemek servisi yapılmayacaktır. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir. Yemek saatlerinde, yeteri kadar yemek çıkarılmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır. Fazla kalan yemekten idare sorumlu olmayacaktır.

4.2-Aylık yemek listeleri Şartname çerçevesinde her ayın 25'ine kadar İdare tarafından hazırlanacaktır. Yüklenici, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapmak istediğinde İdarenin onayını alacaktır. Onaylanan listeler İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez. Yemek günlük olarak hazırlanacaktır.

4.3-Yemekhanede yemek hizmetinde kullanılan tabak, çatal, kepe ve yemek dağıtımında kullanılan her türlü araç gereçlerin yıkanması ve kurutulması yükleniciye aittir

4.4-Yüklenici; belirtilen saatler içerisinde düzenli ve kaliteli yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür.

4.5-Yüklenici yemek hizmeti ve gıda konularında halen yürürlükte bulunan veya ihale süresince çıkarılacak kanun, yönetmelik, tüzük vb. mevzuatına uygun tedbirleri almak zorundadır.

4.6-Yemekhanelerde olabilecek her türlü kaza yangın vb. sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde yüklenici firma bu hizmeti idareye göstereceği kendi işyerlerinde diyetisyen, gıda mühendisi veya gözetmen aşçı gözetiminde üretim hizmetin devamlılığını sağlamakla yükümlüdür.

- 4.7-Yüklenici; yemek servisi yapılan salonlarda porsiyon gramajlarına uygun şekilde hazırlanmış günün menüsünü örnek olarak hazırlayıp, yemekhaneye gelen herkesin görebileceği şekilde sergilemek zorundadır.
- 4.8-Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde personelin uğradığı maddi manevi bütün zararlar ve tazminatlar yasal faizleri ile birlikte yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 4.9-İdare gerektiğinde teknik şartnamede belirtilen koşulların gerçekleşip gerçekleşmediği hususunda denetimler yapabilir. Yükleniciye teslim edilen mutfak veya yemekhanelerde kullanılan araç gereçleri denetleyerek, bozuk olanların tamirini talep eder hizmetin aksamaması ve devamlılık arz etmesi nedeniyle; yüklenici bozuk olan malzemenin tamirini hemen yaptıracaktır. Aksi takdirde idare tarafından yaptırılarak bedeli hak edişinden düşülecektir.
- 4.10-Piştirilen Yemeklerin Kalite Kontrolü Yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonu na ve besin maddeleri kayıplarının en az düzeyde olmasına dikkat edilecektir. Yemeklerin kalite kontrolü, idarenin ve yüklenicinin diyetisyeni veya gıda mühendisi ve İdarenin gözetmen aşçısı tarafından yapılacaktır. Kontrolü yapılan yemek türleri uygun görüldüğü takdirde servise sunulacaktır. Muayene kabulü yapılırken yüklenici idareye karşı teknik şartnamede belirtilen tüm yükümlülüklerini yerine getirmek zorundadır.
- 4.11-Mutfaklarda pişirilen ve yemekhanelere dağıtılan yemeklerin taşınmasında ısı koruyucu özellikte yemek taşıma kabı (thermobox) ve paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Günlük sıcaklık kontrolleri yapılarak, kayıtları yüklenici tarafından tutulacaktır.
- 4.12-Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır. Her birimdeki Muayene ve Denetim Komisyonları yemekhanelerin her alanında denetim yapabilir.

MADDE 5 - YEMEKLİ İLGİLİ GENEL HÜKÜMLER

A.GIDA GÜVENLİĞİ

Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.

Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.

Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.

Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.

B-SATIN ALMA:

Kahvaltı, ara öğünler ile öğle ve akşam yemekleri, ekmek ve içecekler, normal ve diyet yemeklerinin yiyecek malzemeleri, yüklenici tarafından satın alınacaktır.

C-PİŞİRME:

1-Kahvaltı ve yemeklerin pişirilmesi İdarenin mutfaklarında gerçekleştirilecektir.

2-Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi Ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına uygun olacaktır.

3-Yüklenici, idare tarafından hazırlanan aylık yemek listesine göre yemek çıkarmak zorundadır. Aylık yemek listesinde değişiklik yapma yetkisi idarenin onayı ile mümkündür.

4-Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar ekte belirtilen Gıda Rasyonu'na uygun olacak ve belirtilen gramajlardan aşağı olmayacaktır.

5-Örnek yemek listesinde olmayan, idare ve firma temsilcisi tarafından uygun bulunarak listeye yazılan yemekler, benzer yemeklerin gramajları esas alınarak hazırlanacaktır.

6-Her öğüne ait yemek örnekleri idarenin belirleyeceği buzdolabı veya soğuk odada steril kaplarda 72 saat süreyle saklanacaktır.

D-TAŞIMA:

1-Piştirilen yemekler, yemekhaneler ve kat mutfaklarına; ısıyı uzun süre muhafaza eden dökülmeyi önleyecek şekilde ısı üreten kapalı arabalarla, çelik kaplarda firma personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler firma tarafından temin edilecektir. Yiyeceklerin taşınmasında kapak strech alüminyum folyo gibi gereçler mutlaka kullanılacaktır.

2-Yemek taşıma esnasında yemeklerin kalite ve görüntüsünde bozulmalara sebep olunmayacaktır.

E-DAĞITIM:

1-Yemekler Yüklenici personeline, idarece görevlendirilecek personelin denetiminde ısıtılmalı yemek istasyonunda uygun ısıda, sağlığa uygun koşullarda servis yapılacaktır.

2- Yüklenici tarafından görevlendirilen servis elemanları yemekhane ve katlarda ki yemek dağıtımını bizzat yapacaklardır. Yemek servisleri ve yemekhane düzeni, temizliği yüklenici tarafından yapılacaktır.

3-Yüklenici yemekhanedeki masaların üzerinde temiz ütülü örtüler, paket ekmek, içme suyu, bardak, sürahi, peçete, tuzluk, kürdan ve gerektiğinde ketçap, mayonez limon, sirke, çeşitli baharatlar v.s. gibi diğer benzer levazımı bulundurulacaktır. Bu malzemelere ait giderlerin tümü firmaya ait olacaktır.

4-Kahvaltı, ara öğünler ile öğle ve akşam yemekleri, yemek saatinden önce dağıtımına hazır şekilde bulundurulacaktır.

5-Hafta sonu, milli ve dini bayram tatillerinde hiçbir nedenle yemek servisi işlemi aksatılmayacaktır.

F. SUNUM

1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.

2. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır. Günlük 200 kişinin yemek ihtiyacını karşılayacak şekilde malzeme bulundurmaya zorundadır.

3. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı, ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır.

4. Servise sunulacak yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.

5. Yemeklerde iç yağı, domuz yağı, pamuk yağı kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.

6. Ekmek günlük taze ve ambalajlı (tuzlu, tuzsuz, kepekli vb.) olarak mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Hesaplamalarda genel ölçü kişi başı 100 gr ekmek bulundurulacaktır.

7. Yemekhane bulunan masa örtüsü ve perdelerin yıkanıp ve ütülenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan bardak, çatal, bıçak, kaşık, tabak, tepsi temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Cam malzemelerin kırılmaları durumunda yenisi ile derhal değiştirilecektir.

8. Yüklenici tarafından her masada temiz örtü, ekmek sepeti, tuzluk, biberlik, kürdan (her biri ambalajlı), peçete, cam sürahi dolu olarak bulundurulacaktır. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (ekmek, su, peçete, tuz vs.) hemen giderilecektir.

9. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin servisi uygun eldivenle yapılacaktır.

10. Yemekler, sıcak yemek, pilav, salata, çorba, tatlı tabağı ve alt servis tabağı ve kahvaltı tabağı ile servis yapılacaktır.

11.Özel günlerde idarenin bir gün öncesinden belirttiği sayı kadar fazladan yemek çıkartılacaktır. Çıkartılacak yemek sayısı kadar ödeme yapılacaktır.

12.Ramazan ayında idarenin öngöreceği sayıda iftar ve sahur için yemek hazırlanacak ve sunulacaktır.

G-DEPOLAMA

Kuruluşa alınacak tüm kuru gıdalar, işe ambarında uygun koşullarda depolanacaktır. Bunun dışında günlük olarak getirilmesi gereken malzemeler (süt, yoğurt, et, tavuk, sebze-meyve gibi) ile soğuk odalarda ve dolaplarda saklanması gereken malzemeler (peynir ve diğer kahvaltılık gibi) ısıları yiyeceğin cinsine göre ayarlanmış ısıda korunacaktır. Kuru gıda soğuk hava ve temizlik depolarıyla buzdolapları, idarenin her isteyeceği zamanda denetime hazır durumda bulunacaktır. Denetleme sonucu uygun şartları taşımayan ve kullanım süreleri dolmuş malzeme tespit edildiğinde imhası istenecektir.

H-TEMİZLİK:

1-Servis yapılan taşıma kapları ve diğer donanımlar ile mutfakta kullanılan tüm gereçler, uygun görülecek bulaşıkhanede temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır halde tutulacaktır. Temizliği yapılmayan taşıma arabaları serviste kullanılmayacaktır.

- 2-Kuruluş mutfak ve yemekhaneleri ile tüm katlarda ki dağıtım ve yemek ısıtma bölümlerinin temizliği yüklenici tarafından yapılacaktır.
- 3-Yemekhanede çöp ve temizlik kovaları bulundurulacaktır.
- 4-Bulaşık ve her türlü temizlikte kullanılacak malzemeler sağlık kurallarına uygun özellikte olacaktır.
- 5-Yüklenici personeline, yemekhanedeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konularak kuruluş mutfağındaki çöp kovasına biriktirilerek, kendi imkanlarıyla çöp atık bölgesine taşınacak, çöpler, diğer atık maddeler ve pis suların, bahçe ve çevre kirlenmesine meydan verilmeyecektir.
- 6-Yanlış kullanım, çöp atıkları ve yemek atıklarından oluşan lavabo ve rögar tıkanıklığının açılması yüklenicinin sorumluluğundadır.

MADDE 6-DEMİRBAŞ MALZEME ARAÇ GEREÇLE İLGİLİ HUSUSLAR:

- 1-Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, dağıtımında çelik kaplar kullanılacak, alüminyum bakır, plastik v.b kaplar kullanılmayacaktır.
- 2-Yüklenici kat mutfaklarında ve yemeklerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazlar ile LPG ve elektrik kullanımı ve işletmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen emniyeti temin etmek görev ve sorumluluğundadır.

MALZEME ARAÇ GEREÇLE İLGİLİ HUSUSLAR:

- 1-Yüklenici bu iş kapsamında aşağıda yer alan malzemeleri alıp , huzur evi mutfağına yerleştirecek ve iş bitince malzemelerini geri alacaktır.

Not: Malzemeler yeni ve kullanılmamış olacaktır.

SIRA NO	MALZEME CİNSİ	TEKNİK ÖZELLİKLERİ	MİKTARI ADET
1	YER OCAĞI	600*800*500	4
2	KONVEKSİYONLU KOMBİ FIRIN KİT ARABALI	EN AZ 20 TEPİLİ OLACAK	1
3	DEVİRİLİR TAVA	1200*900*850 120 LİTRE	1
4	FİRİTÖZ	60*80 15 LİTRE	1
5	SET ÜSTÜ TAKIM SİLME MAKİNASI	3000/1 SAAT 42*60*60	1
6	HELVANE TENCERE	80CM 30 H	4
7	HELVANE TENCERE	90CM 30 H	4
8	HELVANE TENCERE	100CM 35 H	4
9	SİTERİL BİÇAK DOLABI	10 BİÇAK KAPASİTELİ	2
10	KAYMAZ SAPLI BİÇAK SETİ	2-3-4 NUMARA	3 ŞER ADET
11	KASAP MASAT	44MM EN	3
12	KAZAN TENCERE YIKAMA EVYESİ	YERİNDE ÖLÇÜ	1
	-DOLAP VE + DOLAP		
13	KAYNATMA TENCERESİ	800*-00*850 150 LİTRE	1
14	KEVGİR, KEPCE, YEMEK KAŞIĞI VB.		3 ER ADET
14	YEMEK İÇİN TABAK ÇEŞİTLERİ	Kahvaltı tabağı , Ana yemek, Çorba, pilav, salata ,tatlı vb	200 KİŞİLİK
15	ÇATAL ,BİÇAK,KAŞIK, TATLI KAŞIĞI ÇATALI, BİÇAĞI	200' ER ADET	200 KİŞİLİK
16	YEMEKLER İÇİN TEPİ	54*36 EBATI BÜYÜK OLABİLİR	
17	MENAJ TAKIMI		50 şer ADET
18	CAM SÜRAHİ		50 ADET
19	ÇAY BARDAĞI KULPLU VE SU BARDAĞI		200 'ER ADET

Hazırlayan
Huzurevi Şube Müdürü

Mehmet AKBAŞ
Huzurevi Müdürü