

YEMEK HİZMETİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Amaç ve Kapsam

MADDE 1- (1) Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığınca ihalesi yapılacak olan çevre ilçelerin mevcut kampüslerinde öğrenci ve personele, yüklenici tarafından verilecek öğle ve akşam yemeği işidir.

a) 1.Grup yemek: Çorba çeşitleri

2.Grup yemek: Kırmızı ve Beyaz Etli Yemekler

Et yemekleri
Parça etli yemekler
Köfteler
Etli Sebze yemekleri
Etli Dolmalar ve Sarmalar
Tavuk yemekleri
Balıklar

3.Grup yemek: Tahıldan yapılanlar

Pirinç Pilavı
Makarna ve Kuskus
Erişte Pilavı
Bulgur Pilavı

Salatalar, Zeytinyağlılar, Börekler, Zeytinyağlı Sarmalar ve Dolmalar

Zeytinyağlı Sebze yemekleri
Zeytinyağlı Barbunya Pilaki
Fasulye Piyazı
Börek
Zeytinyağlı Dolmalar
Yoğurtlu ve Soslu Kızartmalar

4.grup yemek:

Taze meyveler
Hoşaf ve kompostolar
Turşular
Helvalar
Sütlü ve şerbetli tatlılar
Yoğurt, Cacık, ayran
Salata vb. Yemekler

Öğle ve akşam yemeklerinde 1.grup yemeklerin her gün, 2. 3. ve 4. grup yemeklerin seçmeli olarak yer aldığı tabldotun sunumu ve servisi,

b) İdarenin yemekhanesinde sunulan seçmeli menülerde yer alan tüm yemek çeşitlerinin, idarece belirlenecek servis saatlerinde sürekliliğinin sağlanması, bu süre içinde çeşitlerde tükenme olmaması,

c) Sunulan yemeklerin yüklenicinin bu amaçla ilgili mevzuata uygun olarak oluşturduğu mutfağında pişirilmesi (idare yemek pişirmeye uygun yer olması halinde yüklenici firmaya yer gösterebilir) ve idare yemekhanesinde servisi yapılacak yemeklerin idare yemekhanesine taşınmasında yemek taşımaya uygun, üstü kapalı panelvan ya da minibüs türü servis araçları kullanılması, taşıma işinin hijyen kurallarına azami ölçüde riayet edilerek yapılması,

d) İdarenin yemekhanesinde yemek sonrası bulaşıkların yıkanması, yemek salonlarının temizlenmesi, yemek hazırlığı ve yemek sonrası oluşan çöplerin hijyenik şartlara uygun tedbirler alınarak (gerekirse uygun şartlarda muhafaza edilerek) binanın dışına taşınması, toplanmasının takip edilmesi ve bununla ilgili yerlerin hijyenik temizliği ve ilaçlanması iş ve işlemlerinde teknik şartları belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

Verilecek Yemeğin Şekli

MADDE 2- (1) Öğrenci ve personele **öğle 11:30-13:00 saatleri** arası ve **akşam yemeklerinde (ikili öğretim varsa) 17:30-19:00 saatleri** arası, hijyenik şartlarda taze ekmek (**ekmekler dilimlenmiş olarak ağız kapalı ekmekliklerde servise sunulacaktır, ekmek tüketimi için sınırlama olmayacaktır**), **cam sürahilerde doğal kaynak suyu (Sağlık Bakanlığı'ndan onaylı doğal kaynak suyu, hizmetten yararlanacaklar için cam bardak olacaktır ve su tüketimi için sınırlama olmayacaktır.)** ve 4 (dört) çeşit yemek verilir. İdarenin yemekhanesinde sunulan tabldot hizmetinde çorba hariç 2. 3. ve 4. grup yemeklerde seçmeli menü istenecektir. İdarenin yemekhanesinde sunulan yemeklerin servis saatleri idarece değiştirilebilir. Servis saatleri içinde verilen hizmette sürekliliğin sağlanması ve çeşitlerde tükenme olmaması esastır.

(2) Yüklenici firma yemeklerin hazırlanmasında hijyenik koşullara uymak zorundadır. Hijyen kurallarına uyulmaması ve/veya yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olmaması nedeniyle meydana gelebilecek herhangi bir olumsuzlukta her türlü sorumluluk yüklenici firmaya ait olup , sözleşme hükümlerine göre işlem yapılacaktır.

(3) Yüklenici firma, OMÜ Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Merkez Mutfağı'nda uygulanmak üzere hazırlanıp **web sitesinde yayınlanan yemek listelerine uymakla yükümlüdür.** İdare aylık yemek listesinde değişiklik yapabilir. Yüklenici üretimden en az bir gün önce listeyi mutlaka kontrol edecektir.

(4) Yüklenici firma, idare sorumlusu ile sürekli diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ile yemekhanelerin sağlık politikasını doğru yorumlamak, öğrenci ve personel için optimum beslenme standartlarının devam etmesini sağlamakla yükümlüdür.

Yemek Üretiminde Kullanılacak Malzemeler

MADDE 3- (1) Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü **Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici firma, tüketilmek üzere alacağı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalardan temin edecektir. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici miksler kullanılmayacaktır. Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.

(2) Yemek üretiminde kullanılacak etler sadece dana eti olacaktır, kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, yüklenici eti kendi mutfağındaki kıyma makinesinde kıyarak kıyma haline getirecektir. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak etler mühürlü olacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

(3) Yemek üretiminde kullanılacak tavuk etleri ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde tavuk etlerinin üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak tavuk etleri taze olacak, donuk olmayacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

(4) Yemeklerde kullanılan beyaz et ve kırmızı etlerin “**Helal Kesim Sertifikasına**” haiz olması gerekmektedir. İdare bu belgeleri istediğinde ibraz edilecektir.

(5) Yemek üretiminde kullanılacak kuru gıdalar, yeni sene mahsulü, yeterli derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak, buruşmuş olmayacak, yabancı bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler içermeyecek, küf kokulu, böcekli, yenikli olmayacak, piyasanın en iyisi, kolay pişen ve lezzetli cinsinden olacaktır.

(6) Yemek üretiminde kullanılacak yağlar yemeklik ayçiçeği yağı olacak, salatalar ve sebze yemekleri için yemeklik zeytinyağı kullanılacaktır. Tereyağı hariç katı yağ kesinlikle kullanılmayacaktır.

(7) Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz şurubu kullanılmayacaktır. Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde hijyene dikkat edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda , tatta ve homojen yapıda olacaktır.

(8) Tüm sebze ve meyveler, her mevsime ait taze, olgun, normal irilikte ve kalitede olacaktır. Tüm sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alınacaktır.

(9) Yüklenici firma aşağıda yazılı gramajlara uymakla yükümlüdür.

<u>ETLİ YEMEK ÇEŞİTLERİ</u>	<u>ÇİĞ ET MİKTARI</u>	<u>PİŞMİŞ ET MİKTARI</u>
KÖFTELER	80-90 GR	80-90 GR
PARÇA VEYA KUŞBAŞI ET YEM.	100-120 GR	80-100 GR
ETLİ SEBZE YEMEKLERİ	30-40 GR	15-20 GR
ETLİ KURUBAKLAGİLLER	30-40 GR	15-20 GR
ETLİ DOLMA VE SARMALAR	30-40 GR	15-20 GR
ET DÖNER	120 GR	100 GR
<u>TAVUKLU YEMEK ÇEŞİTLERİ</u>	<u>ÇİĞ TAVUK ETİ MİKTARI</u>	<u>PİŞMİŞTAVUK MİKTARI</u>
TAVUK HAŞLAMA	300-350 GR	280-330 GR
FIRIN TAVUK	300-350 GR	280-330 GR
TAVUK PANE	100 GR	80 GR
TAVUK ŞİNİTZEL	150 GR	125 GR
TAVUK SOTE	100 GR	80 GR
AKDAĞ KÖFTE	100 GR	80 GR

<u>BALIK YEMEKLERİ</u>	<u>ÇİĞ BALIK MİKTARI</u>	<u>PİŞMİŞ BALIK MİKTARI</u>
-------------------------------	---------------------------------	------------------------------------

USKUMRU FİLETO	125-150 GR	110-130 GR
----------------	------------	------------

DiĞER GIDALAR**GRAMAJ**

MEYVELER	150-200 GR
YOĞURT	200 GR
CACIK	200 GR
KABUKLU MEYVELER	250 GR
TULUMBA TATLISI	90-100 GR
BAKLAVA	90-100 GR
ŞEKERPARE	90-100 GR
KADAYIF	150 GR
REVANİ,İRMİK TATLISI	150 GR
TURŞU	80-100 GR
KOMPOSTO	200 GR
PUDİNG,SÜTLAÇ,AŞURE	120-150 GR
KABAK TATLISI	150-200 GR

TAHİLDAN YAPILAN YEMEKLER**GRAMAJ(ÇİĞ)**

PİRİNÇ	60-70 GR
BULGUR	50-60 GR
MAKARNA-KUSKUS	50-60 GR

Yemek Üretimini Gerçekleştirdiği Yer

MADDE 4- (1) Yüklenici, yemek üretiminin gerçekleştirildiği mutfak için, **Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nden** İşletme Kayıt Belgesi almış olacaktır.

(2) Mutfakta kullanılan araç ve gereçler paslanmaz çelik krom malzemeden olacak, temiz ve bakımlı olacaktır.

(3) Mutfakta kullanılan gıda malzemelerinin saklandığı kuru gıda depoları, soğuk hava depoları gözle görülür şekilde temiz olacak; düzenli olarak sıcaklık ve nem kontrolleri yapılacaktır.

(4) Mutfakta kullanılan gıda malzemelerinin cinsine göre depolanması esnasında; yaş sebze ve meyvelerin (4-7°C), süt ve süt ürünlerinin (2-4°C), et ve tavuk gibi ürünlerin (0-2°C) sıcaklıklarda muhafaza edilmesine dikkat edilecektir.

(5) Et ve tavuk gibi gıdalar ile çiğ ve pişmiş gıdalar ayrı depolarda muhafaza edilecektir.

(6) Mutfak personelinin çalışma kıyafetleri tek tip olacak; çalışma esnasında kep, eldiven, maske ve terlik kullanılacaktır.

(7) Mutfak yeterince aydınlatılmış olacak, pencerelerde sineklik olacak, havalandırma sistemi yeterli düzeyde olacaktır.

(8) Mutfak; haşere ve kemirgenlere karşı düzenli olarak ilaçlanacaktır.

(9) Kontrol teşkilatı, zaman zaman üretim yapılan yeri denetleme yetkisine sahip olacaktır.

(10) Yüklenici, istenildiğinde, **Tarım ve Orman İl/İlçe Müdürlüğü** tarafından yapılan mutfağa ait denetim raporlarını kontrol teŐkilatına ibraz edecektir.

Servis

MADDE 5- (1)Yüklenici firma, personel ve öğrenciye yemek servisini idarenin yemekhanesinde veya idarenin uygun gördüğü yerlerde yapacaktır.

(2) Yemek servisi öğrenciye tabldot, personele ise porselen tabak ve kaselerde yapılacaktır.

(3)  Ğrenci ve personelin yemek yedikleri yemekhanedeki tabldot, tabak, kase,  atal, kaŐık ve bıçak, personel tarafından belli bir yerden alınacak, yemek dağıtımı self servis olarak yapılacaktır. **Sular cam s rahilere doldurulmuŐ  şekilde yemek masalarında bulundurulacaktır. Masalarda suların servisi için cam bardaklar bulunacaktır. Yüklenici, masalar üzerindeki kullanılmıŐ  cam bardakları temizleri ile; i leri boŐalmıŐ  sürahiler doluları ile deĐiŐtirecektir.** Yemek sonrası herkes kendi tabldotunu gösterilen yere bırakacaktır. Masaların temizlenmesi yükleniciye ait olacaktır. Masalarda, baharat, tuz, peçete ve sargılı k rdan daima hazır bulundurulacak, yemek servisi devam ettiği sürece masalardaki eksiklikler sorumlu garson tarafından tamamlanacaktır.

(4) Ekmekler, toz, nem ve diğer dıŐ etmenlerden korunacak şekilde servis edilecek; yemek saatine kadar olan hazırlık aŐamasında salata, tatlı, yoğurt, ekmek, baharat vb. gıda maddelerinin üstü kapalı olarak muhafaza edilmesi sağlanacaktır.

(5) Yemekler, yemek saatinde servise hazır olacak, pişen yemekler 65 C'nin üzerindeki sıcaklıklardaki benmarilerde ısısı muhafaza edilerek hijyenik şartlarda servis yapılacaktır.

(6) Yemeğin piŐirilip hazırlanması ile servisi ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması firmaca sağlanacaktır. ÖĞlen servis edilen yemeklerden artan kısmın akşam servis edilmesinin gerektiği durumlarda artan yemekler hijyenik koŐullarda ve buzdolabı veya soğuk depoda muhafaza edilecektir. Yüklenici firma, günlük yemek çeşitlerinin tümünden steril kaplara numuneler alacak ve bu numuneler 72 saat süreyle idare mutfağı bünyesinde dondurulmadan, buzdolabı bölümünde saklanacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde bu numunelerin analizlerini resmi bir laboratuara yaptırarak ve masrafını yüklenici firmanın hak ediŐinden kesilecektir. Bu konuda sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

(7) Yemekhane de bulunan yemek masalarında idarenin uygun gördüğü renklerde masa örtüsü kullanılacak masa örtüleri yedekli olup, firma tarafından temin edilecek, daima temiz ve lekesiz bulundurulacaktır.

(8)  Ğrenci ve personel farklı yemekhanelerde yemek yiyebilecektir. Ancak uygun fiziki alan olmadığı veya yüklenici firmanın teklifi ve idarenin de uygun görmesi ile  Ğrenci ve personel için aynı yemekhane kullanılabilir.

Temizlik

MADDE 6- (1) Servis yapılan tabldot ve tüm diğer malzemelerin bulaŐıĐı yüklenici firma personelleri tarafından toplanacak, idarenin yemekhanesinin temizliği yapılarak tekrar servise hazır hale getirilecektir. Temizlikte kullanılan her türlü malzemenin Sağlık Bakanlığı'ndan üretim izni olması gerekmektedir.

(2) Temizlik hizmeti bir bütün olup, idarenin bir başka amaçla kullandığı bölümler hariç diğer kısımların tümü (salon, mutfak, lavabo vb.) yüklenici firma tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Her gün yapılan temizliğe ilave olarak haftada bir gün bu yerleri kapsayan genel temizlik yapılacaktır. Hijyenin sağlanabilmesi için dezenfektanlı temizlik malzemeleri kullanılacaktır.

(3) Yüklenici firma, yemek atıklarının sızdırmaz poşetler içerisinde çöp konteynirlarına atılmasını temin edecektir.

(4) Yüklenici firma, salon, mutfak, lavabo vb yerleri ayda bir haşere ve kemirgene karşı *Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik* hükümlerine uygun olarak ilaçlatılacaktır.

Personel Hizmetleri

MADDE 7- (1) Yüklenici firma çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri yazılı olarak işe başlamadan ve değişiklik öncesi idareye bildirecektir ve ilgili Bakanlık onaylı Hijyen Eğitim Belgesi idareye sunulacaktır.

Yüklenici firma tifo, paratifo, diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlara ve cilt hastalıklarına yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. **Yüklenici, İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu gereği çalıştırmakta olduğu personelin sağlık kontrollerini yaptırmak zorundadır.** İdare sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini yüklenici firmaya bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.

(2) Yüklenici firma, serviste çalışan personelin giyeceği kıyafeti temin edecek ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Tüm mutfak ve bulaşıkhaneye personeli beyaz mutfak kıyafeti, beyaz bone, eldiven ve maske kullanacaktır. Yemek servisi yapan kişiler bone, eldiven, maske ve kolluk giyecektir. Kılık kıyafet ve hizmetin sunumu sağlık koşullarına uygun, hijyenik, temiz ve yakalarında isimlik olacaktır.

(3) Yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar yüklenici firmaya tazmin edilecektir.

(4) Yüklenici firma, sözleşme imzalandıktan sonra ihale konusu işi yerine getirmek için uygun nitelikte en az iki personel çalıştıracaktır.

(5) Yüklenici firmanın çalıştırdığı personelin kampüs alanına gidiş gelişi firma tarafından sağlanacaktır.

(6) Yüklenici firma, bu iş için çalıştırdığı personelin bir önceki aya ait maaş bordrolarını, SGK prim ödeme cetvellerini her hak ediş öncesi idareye verecektir. Personelin maaşlarını banka aracılığıyla ödeyecektir. Personelin maaş, fazla süreli ve fazla çalışma ücretleri, SGK primleri, (SGK prim ödemeleri bu ihale için açılacak iş yeri numarası üzerinden yürütülecektir.) ihbar ve kıdem tazminatı ile İş Kanunu, diğer mevzuat ve yargı organlarınca işçi lehine verilecek tüm hak ve tazminatlardan yüklenici firma sorumlu olacak, ihale teklifini buna göre verecektir.

İdarenin yemekhane binası

MADDE 8- (1) Yüklenici firmanın kullanımından kaynaklanan sebeplerden ötürü meydana gelen hasarlar için, idare gerek gördüğünde yüklenici firmadan

yemekhanelere badana ve/veya yağlı boya yaptırmasını ve hasarlı bölümleri onarmasını talep edebilecektir.

(2)) İdare, yüklenici firmaya yemek pişirmek üzere uygun yer göstermişse elektrik, su ve kira bedeli talep etmeyecek, doğal gaz ve/veya LPG giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. İdare yüklenici firmaya yemek pişirmek üzere uygun yer göstermemişse, yüklenici taşıma usulü yapıyorsa bina içerisinde sadece temizlik yapıp bulaşık yıkıyorsa elektrik ve su gideri yükleniciden talep edilmeyecektir. Ancak elektrik ve su sarfiyatının tasarruflu kullanılıp kullanılmadığı idare tarafından kontrol edilecektir.

(3) Yüklenici firma idare binasında yemek pişirmesi halinde buradan Üniversitenin birimleri dışındaki yerlere yemek çıkarmayacaktır.

(4)İdarenin yemekhanesinde yüklenici tarafından yapılmak istenen değişiklikler veya ilaveler için önce okul idaresinin izninin alınması gerekmektedir. Ayrıca yemekhane teçhizatına yapılacak ilaveler ve yer değişiklikleri de idarenin iznine tabidir.

(5)İdarenin yemekhanesinde bulunan ve firmaya idare tarafından tutanakla sağlam ve çalışır halde teslim edilen her türlü ekipmanın bakım ve onarımı yüklenici firmaya aittir. Malzeme ve ekipmanda eksiklik olması halinde söz konusu malzeme idarece depolarından temin edilir, temin edilemezse yüklenici firma tarafından tedarik edilecektir. İdare bozuk ve eksik malzemenin bir an önce tamir ve teminini talep eder. Yüklenici en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorundadır. İdarenin yemekhanesindeki kanalizasyon ve alt yapısında gelişebilecek arızaların bakım ve onarımı ile doğal afet ve binanın inşasından kaynaklanan arızaların giderilmesindeki sorumluluk idareye ait olacaktır.

Yüklenicinin diğer yükümlülükleri

MADDE 9- (1) Yüklenici firma, hizmet kalitesini arttırmak amacıyla gerekli gördüğü eksiklikleri gidermesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katması halinde idareden ek bir hak talep edemez.

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

(3) Yüklenici firma tarafından yapılan ve servis edilen yemeklerden dolayı oluşabilecek toplu bir zehirlenme veya hastalık halinde, idarenin uğrayacağı her türlü zarar ile öğrenci ve personelin tedavi giderleri ile onların bu yüzden şahsen maruz kalabilecekleri maddi, manevi her türlü zarar yüklenici firmadan tazmin edilir ve sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.

İş emniyeti ve sağlık tedbirleri

MADDE 10- (1) İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvar tarafından çalıştığı mekan, araç-gereç, kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve gıda tüzüğüne uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.

(2) Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve personelin eğitimini vermek zorundadır.

(3) Yüklenici firma hiçbir ihtarla gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.

(4) Kendi mutfağında üretim yapacak yüklenici firmalar, sözleşme imzalandıktan sonra idare tarafından ilgili il ve ilçe **Tarım ve Orman İl Müdürlüğüne** bildirilecektir.

(5) Yemek üretimini Üniversitemiz birimlerinin mutfaklarında yapacak yükleniciler Gıda Mühendisi çalıştırmak zorundadır.

Son hükümler

MADDE 11- (1) İşbu şartname bu madde de dahil olmak üzere 11 maddeden ibarettir.

ASIRI DÜŞÜK SORGUSU İÇİN DÜZENLENEN İKİ HAFTALIK MENÜ VE 1 PORSİYONDA YER ALAN ÇİĞ GİRDİ MİKTARLARI

Malzemeli yemek alımı ihalelerinde aşırı düşük tekliflerin açıklanmasının daha nesnel koşullar altında yapılmasının sağlanması amacıyla, Hizmet alımı İhaleleri Uygulama Yönetmeliği ile Mal Alımı İhaleleri Uygulama Yönetmeliği ve Kamu İhale Genel Tebliğinde yapılan ve 07.06.2014 tarih ve 29023 sayılı Resmi Gazete de yayımlanan değişikliklere göre, malzemeli yemek alımı ihalelerinde idarelerin *iki haftalık menü* düzenlemesi yapmaları zorunlu hale getirilmiş olup örnek iki haftalık menü aşağıda yer almaktadır.

BİRİNCİ HAFTA			
MERCİMEK ÇORBA	ETLİ TAZE FASULYE	MANTI	TATLI
SEBZE ÇORBA	PATLICAN KEBAP	BULGUR PİLAVI	CACIK
YARMA ÇORBA	TAVUK HAŞLAMA	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	MEVSİM SALATA
EZOGELİN ÇORBA	İZMİR KÖFTE	FIRIN MAKARNA	MEYVE
KR.DOMATES ÇORBA	FIRINDA USKUMRU FİLETO	PATATES SALATASI	TAHİN HELVA
İKİNCİ HAFTA			
KÖYLÜ ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	PİYAZ	KOMPOSTO
MERCİMEK ÇORBA	ETLİ TÜRLÜ	ŞEH.PİRİNÇ PİLAVI	YOĞURT
EZOGELİN ÇORBA	LAV. PİLAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER	MEVSİM SALATA	AYRAN
MISIR ÇORBA	ORMAN KEBAP	BULGUR PİLAVI	MEYVE
TAVUKSUYU ÇORBA	ETLİ NOHUT	PİRİNÇ PİLAVI	TURŞU KAVURMA

YEMEK ADI	MALZEMELER	MİKTAR	BİRİM
1. hafta			
1. gün			
KIRMIZI MERCİMEK ÇORBA	Kırmızı mercimek	30	gr.
	Kuru soğan	8	gr.
	Sıvı yağ	5	gr.
	Un	8	gr.
	Limon	30	gr.
	Havuç	10	gr.
	Pul biber	0,3	gr.
	Tuz	1	gr.
ETLİ TAZE FASULYE	Taze fasulye	200	gr.
	Dana eti (kemiksiz-çiğ)	75	gr.
	Domates	20	gr.
	Kuru soğan	10	gr.
	Salça	5	gr.
	Sıvı yağ	5	gr.
	Sivri biber	10	gr.
	Tuz	1	gr.
MANTI	Mantı (hazır)	70	gr.
	Tereyağ	10	gr.
	Yoğurt	100	gr.
	Sarımsak	5	gr.
	Salça	2	gr.
	Tuz	1	gr.
	Nane	1	gr.
REVANİ	Yumurta	0,37	adet
	Un	12,5	gr
	İrmik	5	gr
	Toz şeker	10	gr
	Kabartma tozu	0,4	gr
	Vanilya	0,1	gr
	Su	50	gr
	Toz şeker	50	gr
	Limon	2	gr

SU	Su (200 cc)		
EKMEK	Ekmek (50 gr)		
2. GÜN			
SEBZE ÇORBA	Domates	10	gr
	Taze fasulye	10	gr
	Patates	10	gr
	Kabak	10	gr
	Çarliston biber	10	gr
	Yumurta	1/10	adet
	Sıvı yağ	10	gr
	Limon	1/10	adet
	Un	10	gr
	Tuz	1	gr
PATLICAN KEBAP	Dana eti (kemiksiz-çiğ)	100	gr
	Patlıcan	200	gr
	Çarliston biber	20	gr
	Domates	25	gr
	Sıvı yağ	30	gr
	Salça	10	gr
	Kuru soğan	20	gr
	Tuz	1	gr
BULGUR PİLAVI	Bulgur	60	gr
	Kuru soğan	15	gr
	Domates	20	gr
	Salça	5	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Karabiber	1	gr
	Nane (kuru)	1	gr
	Maydanoz	1/10	demet
	Tuz	1	gr
CACIK	Salatalık	50	gr
	Yoğurt	150	gr

	Dereotu	1/10	demet
	Nane (kuru)	1	gr
	Zeytinyağı	2	gr
	Sarımsak	0,5	gr
	Tuz	1	gr
SU	Su (200 cc)		
EKMEK	Ekmek (50 gr)		
3. GÜN			
YARMA ÇORBA (YOĞURTLU BUĞDAY ÇORBA)	Yoğurt	40	gr
	Yumurta	1/30	adet
	Buğday	10	gr
	Sıvı yağ	5	gr
	Un	10	gr
	Nane	1	gr
	Tuz	1	gr
	Limon	10	gr
	Sirke	5	gr
TAVUK HAŞLAMA (PİLİÇ HAŞLAMA)	Tavuk but	250	gr
	Patates	80	gr
	Yumurta	1/10	adet
	Un	2	gr
	Limon	1/10	adet
	Maydanoz	1/20	demet
	Sıvı yağ	5	gr
	Tuz	1	gr
	Kuru soğan	10	gr
NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI	Pirinç	60	gr
	Nohut	15	gr
	Tereyağ	2	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Tuz	1	gr
MEVSİM SALATA	Marul	1/4	adet
	Kırmızı lahana	50	gr
	Havuç	60	gr
	Limon	1/4	adet

	Maydanoz	0,01	demet
	Tuz	1	gr
	Zeytinyağı	5	gr
	Domates	50	gr
SU	Su (200 cc)		
EKMEK	Ekmek (50 gr)		
4. GÜN			
EZOGELİN ÇORBA	Kırmızı mercimek	25	gr
	Pirinç	3	gr
	Bulgur	3	gr
	Kuru soğan	2,5	gr
	Pul biber	0,3	gr
	Sıvı yağ	5	gr
	Karabiber	0,2	gr
	Kuru nane	0,15	gr
	Limon	30	gr
	Tuz	1	gr
İZMİR KÖFTE (4 ADET)	Dana eti (kemiksiz-çiğ)	100	gr
	Kuru soğan	15	gr
	Patates	90	gr
	Maydanoz	1/20	dmt
	Domates	20	gr
	Çarliston biber	15	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Yeni bahar	1	gr
	Kimyon	1	gr
	Karabiber	1	gr
	Tuz	1	gr
	Ekmek	10	gr
	Salça	5	gr
	Makarna	50	gr
FIRIN MAKARNA	Un	7	gr
	Süt	10	gr
	Tereyağ	2	gr
	Sıvı yağ	10	gr

	Kaşar peyniri	10	gr
	Yumurta	1/4	adet
	Tuz	1	gr
PORTAKAL	Portakal	180-200	gr
SU	Su (200 cc)		
EKMEK	Ekmek (50 gr)		
5. GÜN			
SÜTLÜ DOMATES ÇORBA	Salça	12	gr
	Süt	15	gr
	Un	13	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Tuz	2	gr
	Kuru nane	1	gr
	Kaşar peyniri	10	gr
Fırında Uskumru Fileto	Uskumru	170	gr
	Sıvı yağ	40	gr
	Un	15	gr
	Limon	1/4	adet
	Tuz	1	gr
	Roka	1/8	adet
Patates Salatası	Patates	200	gr
	Zeytinyağı	5	gr
	Taze soğan	1/4	dmt
	Kuru soğan	10	gr
	Maydanoz	1/20	dmt
	Pul biber	1	gr
	Limon	1/4	adet
	Zeytin	10	gr
	Tuz	1	gr
Tahin Helva	Tahin helva	110	gr
Su	Su (200 cc)		
Ekmek	Ekmek (50 gr)		
2. Hafta			
1. Gün			
Köylü Çorba	Yeşil mercimek	20	gr

	Pirinç	10	gr
	Erişte	10	gr
	Yoğurt	25	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Un	5	gr
	Kuru nane	1	gr
	Tuz	1	gr
Kadınbudu Köfte (2 adet)	Dana eti (kemiksiz-çiğ)	100	gr
	Pirinç	10	gr
	Yumurta	1/4	adet
	Kuru soğan	15	gr
	Ekmek	10	gr
	Sıvı yağ	40	gr
	Kimyon	1	gr
	Karabiber	1	gr
	Tuz	1	gr
	Yeni bahar	1	gr
Piyaz	Kuru fasulye	50	gr
	Taze soğan	1/4	dmt
	Zeytin	10	gr
	Havuç	20	gr
	Maydanoz	1/10	dmt
	Zeytinyağı	5	gr
	Limon	1/4	adet
	Tuz	1	gr
	Yumurta	1/4	adet
Kayısı Komposto	Kayısı (yaş)	70	gr
	Toz şeker	50	gr
Su	Su (200 cc)		
Ekmek	Ekmek (50 gr)		
2.gün			
Kırmızı Mercimek Çorba	Kırmızı mercimek	30	gr
	Kuru soğan	8	gr
	Sıvı yağ	5	gr
	Un	8	gr

	Limon	30	gr
	Havuç	10	gr
	Pul biber	0,3	gr
	Tuz	1	gr
Etli Türlü	Patlıcan	50	gr
	Dana eti (kemiksiz-çiğ)	75	gr
	Kabak (taze)	40	gr
	Patates	40	gr
	Taze fasulye	40	gr
	Kuru soğan	15	gr
	Çarliston biber	20	gr
	Domates	40	gr
	Sıvı yağ	40	gr
	Salça	5	gr
	Tuz	1	gr
Şehriyeli Pirinç Pilavı	Pirinç	60	gr
	Tereyağ	2	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Şehriye	10	gr
	Tuz	1	gr
Yoğurt	Paket yoğurt	200	gr
Su	Su (200 cc)		
Ekmek	Ekmek (50 gr)		
3.gün			
Ezogelin Çorba	Kırmızı mercimek	25	gr
	Pirinç	3	gr
	Bulgur	3	gr
	Kuru soğan	2,5	gr
	Pul biber	0,3	gr
	Sıvı yağ	5	gr
	Karabiber	0,2	gr
	Kuru nane	0,15	gr
	Limon	30	gr
	Tuz	1	gr
Lavaşta Pilav Üstü	Piliç döner (işlenmiş)	150	gr

Tavuk Döner	Sıvı yağ	5	gr
	Pirinç	60	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Tuz	1	gr
	Lavaş	100	gr
Mevsim Salata	Marul (kıvırcık)	1/4	adet
	Kırmızı lahana	50	gr
	Havuç	60	gr
	Limon	1/4	adet
	Maydanoz	0,01	dmt
	Tuz	1	gr
	Zeytinyağı	5	gr
	Domates	50	gr
Ayran	Paket ayran	200	gr
Su	Su (200 cc)		
Ekmek	Ekmek (50 gr)		
4.gün			
Kremalı Mısır Çorba	Ayçiçek yağı	5	gr
	Buğday unu	10	gr
	Maydanoz	2	gr
	Kuru soğan	5	gr
	Tuz	1	gr
	Krema	5	gr
	Süt	30	gr
	Mısır	30	gr
Orman Kebap	Dana eti (kemiksiz-çiğ)	100	gr
	Patates	50	gr
	Kuru soğan	10	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Domates	15	gr
	Çarliston biber	8	gr
	Havuç	15	gr
	Bezelye	15	gr
	Un	2	gr
	Kekik	1	gr

	Tuz	1	gr
Bulgur Pilavı	Bulgur	60	gr
	Kuru soğan	15	gr
	Domates	20	gr
	Salça	5	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Karabiber	1	gr
	Nane (kuru)	1	gr
	Maydanoz	1/10	dmt
	Tuz	1	gr
Muz	Muz	150	gr
Su	Su (200 cc)		
Ekmek	Ekmek (50 gr)		
Öğün maliyeti			
5.gün			
Tavuk Suyu Çorba	Tavuk eti	30	gr
	Şehriye (tel)	5	gr
	Maydanoz	1/20	dmt
	Un	5	gr
	Yumurta	1/8	adet
	Limon	1/8	adet
	Sıvı yağ	5	gr
	Tuz	1	gr
Etli Kuru Nohut	Kuru nohut	60	gr
	Dana eti	60	gr
	Kuru soğan	10	gr
	Sıvı yağ	5	gr
	Salça	5	gr
	Domates	15	gr
	Çarliston biber	8	gr
	Tuz	1	gr
Pirinç Pilavı	Pirinç	60	gr
	Tereyağ	2	gr
	Sıvı yağ	10	gr
	Şehriye	10	gr

	Tuz	1	gr
Turşu Kavurma	Taze fasulye turşusu	100	gr
	Kuru soğan	15	gr
	Ayçiçek yağı	15	gr
	Tereyağ	10	gr
	Sarımsak	5	gr
	Pul biber	1	gr
	Tuz	1	gr
Su	Su (200 cc)		
Ekmek	Ekmek (50 gr)		