**T.C**

**İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ**

**YEMEK HİZMETİNİN SAĞLANMASINA AİT**

**TEKNİK ŞARTNAME**

**TANIMLAR**

**YÜKLENİCİ FİRMA:** Bu ihaleye katılan isteklilerden üzerinde sözleşme imzalanan gerçek veya tüzel kişilik

**HİJYEN:** Gıda üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarda sağlık güvenirliği ve kalitenin korunmasını sağlamak için alınan gerekli önlemlerdir.

**SANİTASYON:** Gıda üretiminin temizliğinin ve üretilen gıdaların tüm bulaşma etmenlerinden ve zararlı mikro organizmalardan uzak tutulması için yapılan prosedürlerdir.

**KONTROL TEŞKİLATI:** İdare yüklenici firmanın çalışmalarını kontrol etme hak ve yetkisine sahip olacak ve idare, bunun için konu ile ilgili komisyon oluşturarak görevlendirecektir. İdarenin mutfak, yemekhaneler ( yemek salonları) ve muayene konusunda yönetmelik ve yönerge düzenleme hakkı saklıdır. Yemek menüleri aylık ya da 2 haftalık sürelerde Komisyon onayına belirli bir süre öncesinden sunulacak ve komisyon onayı ve gerekli düzeltmelerle ilgili uyarılı dikkate alınarak hareket edilecektir.

**İŞİN NİTELİĞİ**

**Madde 1:** Bu teknik şartname, idari şartname ve sözleşme tasarısında belirtilen alanlarda verilecek iaşe işleriyle ilgili hizmetleri kapsamaktadır.

**Madde 1/1**: Tepekent Kemal Gözükara yerleşkesi öğle yemeği, pişirme ve servis hizmetleri

**Madde 1/2**: Cevizlibağ kampüsü ve Sefaköy D blok taşımalı öğle yemeği tedariki ve servis hizmeti

**Madde 1/3**: Yurt ve Lojman pişirme, sabah kahvaltısı ve akşam yemeği hizmeti. (kahvaltı hizmeti alakart olacaktır.) İdare verilen kahvaltı hizmeti için yüklenici firmaya ödeme yapmayacaktır.

Fakat idare yüklenici firmadan alakart kahvaltı talep etmesi durumunda kahvaltı hizmetini satın alabilir. Kahvaltı için ödenecek ücret, fiyat teklifindeki bedel üzerinden ödenecektir.

**Madde 1/4**: Kurum içi ve dışı yemek hizmeti ile kumanya hizmetleri.

**Madde 1/5**: Kurum içi ikram hizmetlerinde kullanılmak üzere her ayın beş’ inde; 30 kg çay, 5 kg şeker, 3 kg Türk Kahvesi, 1 kg granül kahve, 1 kg kahve beyazlatıcı, 2 kutu ahşap karıştırıcı tedariği.

**HİZMETLER**

**Madde 2/1:** Öğlen yemek saatleri 1/1, maddesinde belirtilen yerleşkede 11.30 ile 14.00 saatleri arasında, 1/2 maddesinde belirtilen yerleşkede 12.00 ile 14.00 arasında devam edecektir. İlgili birimde düzenlenecek akşam yemeği saati 18.00 ile 20.00 arasındadır. Belirtilen yemek saatleri ve sayı takip sistemleri gerektiğinde idare tarafından değiştirilecektir.

**Madde 2/2**: İşin niteliği bölümünde belirtilen 1/5 numaralı hizmetler teklif fiyatının içinde değerlendirilecektir.

**Madde 3:** Yüklenici firma yiyecek malzemelerin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak mutfak ve yemekhanelere getirilmesi, uygun koşullarda depo edilmesi, yiyeceklerin hijyenik şartlarda hazırlanıp pişirilmesi, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması çöplerin kaldırılması, mutfak- yemekhane ve çevresinin temizliği ile kullanılan cihaz, demirbaşların ve altyapı sistemlerinin bakım- onarım ve temizliğinden sorumludur.

**DEMİRBAŞLAR**

**Madde 4:** Bu ihalede servis hizmetlerinin yürütülebilmesi için gerekli olan demirbaş malzemeler yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Yüklenici firma tarafından karşılanacak olan bu malzemelerin cins ve sayıları hizmetin yürütülmesine ve bu şartnamede yazılı hususlara uygun olarak hazırlanıp İdarenin onayına sunulur.

**HİZMETİN YAPILMA YERİ**

**Madde 5:** Yemekler günlük olarak Tepekent yerleşkesinde ve Yurt/lojman mutfaklarında hazırlanacaktır. Yeni yemekhane açılması durumunda Yüklenici firma herhangi bir ilave fiyat artışı talep etmeksizin teklif edilen fiyat üzerinden yemek hizmeti sunmakla yükümlü olacaktır.

Yeni açılacak yemekhanelerin demirbaşları yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

**MENÜ VE YEMEKLER**

**Madde 6:** Günlük çıkartılacak yemek miktarı yüklenici firma tarafından belirlenecektir. Yüklenici firma artan yemekler konusunda İdareden herhangi bir ilave ücret talebinde bulunamaz. Yüklenici firmanın hak edişi hesaplanırken, günlük yenen yemek mevcudu esas alınacaktır. Personel ve öğrenciye yemek için kart doldurulma işi idarece yapılacaktır.

**Madde 7:** Bir aylık düzenlenecek olan menüde; iki çeşit çorba, üç çeşit ana yemek (bir kırmızı et yemeği, bir beyaz et yemeği ve bir vejetaryen sebze yemeği.) , iki çeşit yardımcı yemek, üç çeşit tamamlayıcı yemek (Tatlı, meyve, yoğurt ve salata olarak her birinden bir çeşit) verilecektir.

**Madde 7.1**: Eylül – Nisan ayı içerisinde (balık avlama yasağı olmayan aylarda) ayın iki günü beyaz et yerine balık verilecektir.

**Madde 7.2:** Verilen ana yemeklerden en az iki çeşidi servis hizmeti bitene kadar bulundurulmak zorundadır.

**Madde 7.3:** İdare yemekhanelerde alakart açık büfe salata bar servisi hizmeti isteyebilir. İstemesi durumunda, yüklenici firma gerekli düzenlemeleri yaparak hizmet verecektir. İçerik ve ücretlendirmesi idare ile yapılacak protokolle belirlenecektir.

**Madde 8:** Menüde yapılacak değişiklikler en az 2 (iki) gün öncesinden gerekçesiyle birlikte idare komisyon onayına sunulacaktır.

**Madde 9:** Günlük olarak pişirilen yemeklerden ağzı kapalı steril kaplara 250’şer gramlık 2 ayrı numune alınarak 72 saat saklanacaktır. Kaplar üzerine yemek isimleri ve numunenin alındığı tarih yazılacaktır. Steril kapların temini yüklenici firmaya aittir. İdarenin gerekli görmesi halinde bu numunelerin kontrol ve muayene edilmeleri sağlanacaktır. Laboratuvar giderleri tamamen yüklenici firmaya ait olacaktır.

**Madde 10:** Öğrencilere ve personele verilecek hizmet self servis yöntemiyle porselen tabaklarda verilecektir. Yemek servisi aşçı ve aşçı yardımcıları tarafından yapılacaktır. Tabaklar, tepsiler, çatal-kaşık-bıçak servisi eksiksiz ve temiz olacaktır. İdare gerekli gördüğü takdirde yüklenici firmanın iznine gerek kalmaksızın servis şeklinde değişiklik yapabilecektir.

**Madde 11:** Hazırlanan yemekler servis alanlarına üstü kapalı olarak yüklenici firma tarafından temiz şekilde götürülecektir. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler soğuk olarak uygun ağız ısısında dağıtılacaktır. Yemeklerin sıcaklığı probthermometre dereceleri ile ( yemeklerin pişirme sıcaklıkları kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir. Yemeklerin her türlü hijyen sorumluluğu yüklenici firmaya aittir. Sıcak yemekler 65 ℃ - 70 ℃ ‘ de 3 saati geçmemek koşulu ile soğuk yemekler 7 ℃’ nin altında tercihen 3 ℃ -7 ℃ arasında muhafaza edilmesi gerekmektedir; bunun için gerekli olan tüm sarf ve demirbaş malzemeler yüklenici firma tarafından temin edilecek olup belli aralıklarla veya gerek görüldüğünde sayısı arttırılabileceği gibi yenilenmesi istenecektir.

**Madde 12:** Yemekhanelerde, yemek saatlerinden önce bütün masalar servise hazır durumda, masa örtüleri lekesiz ve temiz olacak ve her kullanımdan sonra temizlenerek tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.

**Madde 13:** Kirli, kırık, paslı çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan malzemelerle gıda üretimi ve servisi yapılmayacaktır.

**Madde 14:** Su 250 ml’lik, meyve suları ve ayran 200 ml’lik tek kişilik ambalajlarda kişi başı bir adet verilecektir. Sütlaç, muhallebi vb. diğer tatlılar ve salatalar gibi bazı tamamlayıcı yemekleri tek kullanımlık ve ortalama 200 ml’lik kapaklı şeffaf kaselerde servis edilecektir.

**Madde 15:** Yüklenici firma tüm yemekhanelerde bulunan her bir masa için idarenin onayladığı kalitede masa örtüsü masaların üzerinde poşetli kürdan, roll ekmek, pet su, çeşnilikler (tuz, karabiber, kırmızı biber), cam kaplarda limon sosu, zeytinyağı, sirke, acı biber/biber turşusu, tek kullanımlık ıslak mendil hazır ve eksiksiz olarak bulundurulacaktır.

**FİRMANIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

**Madde 16:** Yemek pişirmede ve servisinde kullanılan kepçe, verzalit tepsi, porselen tabak, bardak, çatal-kaşık-bıçak vb. malzemeler idarenin onayı alındıktan sonra yüklenici firma tarafından getirilecek ayrıca gıda maddeleri, temizlik ve sarf malzemeleri, hizmeti yürütecek olan gerekli sayıdaki personel yine yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

**Madde 17:** İdare yüklenici firmadan yemek ücretini ödemek koşulu ile düzenlenecek bilimsel, sosyal ve kültürel faaliyetler kapsamında (açılış ve mezuniyet törenleri, bahar şenlikleri, öğrenci gezileri, kongre, sempozyumu vs.) özel toplu yemek talebinde bulunabilecektir.

Oluşan talep hafta sonu, akşam ve/ veya hafta içi ayrımı yapılmaksızın gerekli tedbirler alınarak teklif edilen fiyat üzerinden karşılanacaktır.

**Madde 18:** Yüklenici firma tarafından kullanılan cihaz, demirbaş malzeme ve mekanlarda bir arıza veya hasar meydana gelmesi halinde en geç 5 iş günü içerisinde Yüklenici firma tarafından giderilecektir. Meydana gelen teknik veya diğer problemler yemek imalatı ve servisini engelleyecek unsurlardan sayılmayacak olup, yüklenici firma idarenin görüş ve onayı doğrultusunda ilave tedbirler almakla mükellef olacaktır. Bu gibi durumlarda idarenin tedbir alması halinde, oluşan maddi giderler idarece yüklenici firmanın ilk hak edişinden kesilecektir.

**Madde 19:** İşin yapılışı esnasında mutfak ve yemekhanelerde kullanılacak elektrik, su ve doğalgaz tüketim bedelleri yüklenici firmaya ait olacaktır.

**Madde 20:** İhaleye katılacak olan firmalar, fiyat teklif ederken şartnameyi, mutfak ve yemekhaneleri inceleyerek mevcutları göz önünde bulundurarak teklif verecektir. Hizmetin gereği diğer malzemeler firma tarafından sağlanacaktır.

**Madde 21:** Yüklenici firmanın her türlü mal ve hizmet alım satım işlerinden doğacak bütün borçlanmalar kendisine aittir. İdare hiçbir yükümlülük ve sorumluluk altında değildir.

**Madde 22:** Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan mekanların ve çevresinin temizliği, personelin hijyen kurallarına uygun giyinip çalışması ve besin sanitasyonu en üst seviyede tutulacaktır.

**Madde 23:** Yüklenici firma; mutfak ve yemekhanede ısıtma, pişirme aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini sağlamak zorundadır. İdarece teslim edilen mutfak, yemekhane ve bağlı alanlarda firmanın tedbirsizliği nedeniyle oluşan kazalarda meydana gelen maddi ve/veya manevi zararların telafisi firma tarafından sağlanacaktır.

**Madde 24:** İdare tarafından yüklenici firmaya bir komisyon huzurunda sayılarak teslim edilecek taşınır ve taşınmazlar, yine komisyon huzurunda sayılarak teslim alınacaktır. Zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedelleri, güncel fiyatlara göre firmanın hak edişinden kesilecektir.

**Madde 25:** Yemeğin imalatı, nakliyesi, dağıtımı ve temizlik için gerekli olacak taşıt ve ekipman (thermoboxların sığabileceği ölçülerde yemek taşıma aracı (hijyenik)i thermobox, 60’lık thermobox gastronom, 100’lük thermobox gastronomi donmuş gıdalar için deepfreez vb.) yüklenici firma tarafından temin edilecektir.

**Madde 26:** Yüklenici firma, mutfak ve yemekhanelerde idarenin onayını almadan hiçbir şekilde değişiklik yapamaz.

**Madde 27:** Yüklenici firma mutfak ve yemekhaneleri sözleşme süresinin bitiminde idarenin kontrolünde kendi malzemelerini almakta serbesttir.

**Madde 28:** Yüklenici firma faaliyette bulunacağı mutfak ve yemekhanelerdeki demirbaş malzemelerin ve yapının (fayans, seramik, temiz ve pis su tesisat v.b.) temizlik, bakım, onarım ve muhafazasından sorumlu olacaktır. Ayrıca kullanılan malzemelerin periyodik bakımları ve kalibrasyonları firma tarafından yaptırılacaktır.

**Madde 29:** Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından yüklenici firma sorumludur.

**Madde 30:** Yüklenici firma öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup; yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek ücret talep edemez.

**Madde 31:** Kullanılacak malzemelerin tamamının üretim izni belgeleri ve gıda sicil belgeleri yüklenici firma tarafından idareye dosya halinde sunulacaktır. Malzemelerin farklı markalardan temin edilmeye başlanması halinde değişiklikler idareye bildirilecek olup idarenin kullanılması uygun bulmadığı özellikte ürünler kullanılmayacaktır. Üretim izin belgeleri ve gıda sicil belgeleri yüklenici firma tarafından muhafaza edilecek olup; idare gerekli gördüğünde denetleyebilecek ve/ veya isteyebilecektir. Bu durumda yüklenici firma en geç bir iş günü içerisinde idarenin talebini yerine getirecektir.

**Madde 32:** Su arıtma cihazları kullanılacak ise Ters ozmos su arıtma cihazı düzenli olarak; karbon filtre, çelik mebran filtre, UV lamba vb değiştirilmesi bakım onarım ve su tahlilinin yaptırılması yüklenici firmaya ait olacaktır. Yüklenici firma işe başlamadan önce ana bakım ve tüm filtre değişimlerini yapacaktır.

**Madde 33:** Yüklenici firma yemekhanedeki bulaşık makinesinde ve ön yıkama lavabosunda yağ tutucu bulundurmak zorundadır. Yağ tanklarının vidanjör yardımıyla temizliğini 2 ayda 1 sağlayacaktır.

**Madde 34:** Yüklenici firma tabldot yemek üreten kurum ve şirketlerde olması gereken işletme kayıt belgesini hem üniversite adına hem de eğer yoksa yüklenici firma için İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü’nden sözleşme tarihinden itibaren en geç bir ay içerisinde alıp idareye teslim edecektir.

**TAŞIMA**

**Madde 35:** Gıda maddelerinin taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıda maddelerini bulaşmadan korumak için temiz tutulacak, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilecek ve gerektiğinde yeterli temizlik ve dezenfeksiyon izin verecek şekilde olmalıdır.

**Madde 36:** Araçlar ve/ veya konteynırlar gıda maddelerinden başka bir şeyin veya farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmaları durumunda, buluşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında gerekli temizleme ve dezenfeksiyon işlemi yapılmalıdır.

**DEPOLAMA**

**Madde 37:** Gıdalar, ürün grubu bazında ilgili mevzuatlarda belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmelidir.

**Madde 38:** Tüm gıda ürünleri böcek veya haşere istilasından uzak ortamlarda temiz şekilde muhafaza edilmelidir.

**Madde 39:** Soğuk ve/veya dondurulmuş ortamda depolanması gereken gıda maddeleri bekletilmeden uygun depolara aktarılmalıdır.

**Madde 40:** Hazırlık alanları sadece ürün hazırlama amacıyla kullanılmalıdır. Buralarda kesinlikle ürün depolanmamalıdır.

**Madde 41:** Depolarda gıda taşımasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir nitelikte paletler kullanılmalıdır. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, zemin ve duvarla temasını engelleyerek uygun bir şekilde muhafazası sağlanmalıdır.

**Madde 42:** Soğuk hava depolarında, klimaların altında ürün depolanmamalıdır.

**Madde 43:** Depodaki ürünlerin duvarlardan uzaklığı ve yerden yüksekliği en az 15 cm olmalıdır.

**Madde 44:** Depodaki stok yöntemi ve yerleşimi ilk-giren ürün ilk-çıkar kuralına göre yapılmalıdır. Depolarda istifleme yapılırken depo kapasitesi ve soğuk hava sirkülasyonu göz önüne alınmalıdır.

**Madde 45:** Depo sıcaklığı sürekli kontrol edilmelidir ve kayıt altında tutulmalıdır.

**Madde 46:** Depoda kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmış temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.

**Madde 47:** Depolarda pişmiş yemek kesinlikle depolanmayacaktır.

**GIDA MADDELERİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER**

**Madde 48:** Yemek yapımında kullanılmak için satın alınan gıda malzemeleri; güz ve bahar dönemleri için; mesai günlerinde 08:00-16:00, yaz ve ara tatil dönemleri için; mesai günlerinde 08:00-16:00 saatleri arasında yüklenici firmanın yetkilisi ile beraber kontrol tarafından kabul edilip bundan sonra depolara yerleştirilecektir. Bu mesai günleri ve belirtilen saatler dışında malzeme kabulü kesinlikle olmayacaktır. Yüklenici firma, standarda uygun olmayan veya kalitesiz olduğu tespit edilen malzemeyi hemen değiştirmek ile yükümlüdür.

**Madde 49:** Mutfak içinde ve yemekhanelerde sıklıkça kullanılan tuz, şeker, baharatlar, un gibi yardımcı malzemeleri, kullanımını kolaylaştırmak için orijinal paketlerinden çıkartılıp özel servis arabalarına veya kapaklı büyük kaplara yerleştirilebilir. Bu durumda bu araba ve kapların üzerine içine konulan malzemelerin seri/parti numarası, son kullanma tarihi, üretim tarihi gibi bilgileri içeren orijinal etiketleri yüklenici firma tarafından yapıştırılacaktır.

**Madde 50:** Yemek yapımında kesinlikle soya ve soyalı ürünler kullanılmayacaktır. Aksi durumda idare tarafından ceza-i işlem uygulanacaktır.

**Madde 51:** Servise sunulan ve/ veya yemek yapımında kullanılan hiçbir gıda malzemesi “light ürün” olmayacaktır.(“light ürün”: Şekerden veya yağdan kısıtlama yapılarak enerjisi düşürülmüş ürünüdür. Örneğin yarım yağlı ayran, tatlandırıcıların tümü, yağsız süt gibi…)

**Madde 52:** Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin yetkili personeli ve yüklenici firmanın sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı veya trans yağ içeriği %1’ den az olan margarin kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.

Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartmalık yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacaktır.

**Madde 53:** Sebze ve meyveler çok iyi şekilde yıkanacaktır ve gıda için uygun olan dezenfektan kullanılacaktır. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenen nitelikte olacaktır.

**Madde 54:** Mutfak içerisinde yemek hazırlamada UV filtreli arıtma su kullanılacaktır. Yüklenici firma düzenli olarak 3 ayda bir bu suyun analizini yaptıracak ve sonuçları idareye verecektir.

**Madde 55:** Yemekhanelerde ilave su ihtiyacı su matiklere orijinal (ilk kez açılacak) damacana ile konacak içme suyundan sağlanacaktır. (su matikler yüklenici firma tarafından temin edilecek, her yemekhane için yeterli su matik ve yanında tek kullanımlık plastik bardak hizmetin aksamaması için hazır bulundurulacaktır.)

**Madde 56:** Yemek hazırlamada veteriner hekim kontrolünde kesilmiş 1.sınıf kalitede ve menşei belgesi olan et ve et ürünleri kullanılmalıdır. Etler işlenmiş olarak değil gövde et olarak getirilerek soğuk hava depolarına konulacaktır. Soğuk hava depolarına uzun süreli et stoku yapılmayacaktır.

**Madde 57:** Yemek hazırlamada kullanılan balık, tavuk ve tavuk ürünleri firmalardan alınacak ve ürün temin edilen firmalar TSE veya ISO 22000, ISO 14001, ISO 9001 belgelerine sahip olacaktır. Söz konusu belgelere haiz olmayan veya menşei belli olmayan et, balık ve tavuk ürünleri kesinlikle kabul edilmeyecek ve yüklenici firma tarafından kullanılmayacaktır.

**Madde 58:** Kullanılacak her türlü süt ve süt ürünleri kesinlikle pastörize olacaktır.

**PERSONELLE İLGİLİ HÜKÜMLER**

**Madde 59:** İstihdam edilecek personel görev tanımları şu şekilde olacaktır;

Yemek pişirilmesi ve servise sunulması,

Servis malzemelerinin; yemek tabakları, çatal, kaşık, bıçak, su bardağı, tepsi vb. servise hazır hale getirilmesi, masalara su ve ekmek servisi.

Tepsi arabalarında birikmiş olan kirlenmiş servis malzemelerinin toplanması, bulaşıkhaneye taşınması, yıkanması.

Mutfak ve yemekhanenin (dış alanlar da dahil) çöplerinin ve geri dönüşüm malzemelerinin uygun şekilde ayrılarak gerekli depolama alanına uygun şekilde taşınması ve tüm mahallerin temizlenerek bir sonraki servise hazır hale getirilmesi

Aşçı, aşçıbaşıları, yardımcıları ve teknik personelin, yeterlilikleri konusunda idare gerekli gördüğü belgeleri yüklenici firmadan isteme hakkına sahiptir.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası hükümlerine göre yüklenici firma çalıştıracağı işçilere ait aylık pirim ve bordrolarının, bu pirim ve bordrolara ait ödemenin yapıldığına dair makbuz ve tahakkuk fişlerinin ayrıca işçi ücret bordrolarının ve bu işçilerin aylık ücretlerinin ödendiğine dair banka dekontu veya banka ekstrelerinin onaylı birer suretlerini idareye vermekle yükümlüdür.

**Madde 60:** Yüklenici firma, koşulları bu şartnamede belirlenen nitelikteki işi bir bütün olarak yapmak zorundadır. İşin yapılması sırasında İş Kanunu’nun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici firma Umumi Hıfzıssıhha Kanunu’nun İşçi Sağlığı ve Güvenliği Yasası ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. İş ve hizmetlerin görülmesinde çalışacak işçiler tamamen yüklenici firmanın emir ve sorumluluğu altında olup işçilerin ve diğer üçüncü kişilerin vereceği her türlü zararda işveren sıfatı ile yüklenici firma sorumludur. Yüklenici firma işveren sıfatı ile çalıştırdığı işçileri iş yasası ve diğer yasalarla hizmet sözleşmesinden ve bunlara ilişkin olarak doğan haklarından doğabilecek her türlü yasal zorunluluklardan doğrudan sorumludur. Bu hususlardan doğan zararlardan hiçbir şekil ve şartta İdare sorumlu değildir. Sözleşme tarihinden itibaren İdareye hiçbir mali ve hukuksal sorumluluk yüklemez. Bu işin niteliği ve yürütümü yönünden yüklenici firma asıl işverendir.

**Madde 61:** Yüklenici firma işe alacağı personele Akciğer Grafisi, Gaita kültürü, Gaita parazit bakısı, boğaz kültürü burun kültürü, HbsAg, Anti HBs, hepatit A ve B aşısını uygun aşılama programı dahilinde yaptırmak zorundadır. Grip, nezle, ishal vs hastalığı olan personel hastalık süresince yemek üretim, hazırlık, depolama ve servis alanlarında çalıştırılmayacaktır.

Yüklenici firma, HIV, tifo, paratifo ve diğer bağırsak enfeksiyonlarına, amipli ve basili dizanteri gibi gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonlara ve cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. İdare, sağlık kontrolüyle ilgili isteklerini Yüklenici firmaya bildirdiğinde yüklenici firma yerine getirmekle yükümlüdür. Yapılan sağlık kontrollerinin bedeli yüklenici firma tarafından ödenir.

* Yeni işe başlayacak her personel için aynı işlemler yaptırılacaktır.
* Yeni işe başlayacak her personelden kanunda ön görüldüğü gibi ilgili kuruluşlardan alınmış hijyen eğitimi belgesi istenecektir.
* Besin zehirlenmesi, Atık yönetimi, Gıdalardan numune alınması, yiyecek ve içecek servis yöntemleri, kurum içi oryantasyon, kalite gibi eğitimlerin yılda en az iki defa yapılarak, eğitim dokümanları idare ile paylaşılacaktır.

**Madde 62:** Çalışacak bütün personelin kılık kıyafeti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Kıyafetlerin tamamı sözleşme tarihini takiben en geç 5 gün içinde personele dağıtılacaktır. Kılık kıyafeti uygun olmayan veya kirli ve ütüsüz giyinen personelin çalışmasına izin verilmeyecektir. Her bir personele ad- soyad ve ünvanı yazılı yaka kartı yüklenici firma tarafından temin edilecektir ve personel mutfak ve yemekhane alanlarında bu kartı taşımakla yükümlü olacaktır.

**Madde 63:** Çalışan personel aşağıdaki kurallara uymak zorundadır.

**A.** Üretim aşamasında ve yemek dağıtımı yaparken;

1- Tüm çalışan personelin kıyafetleri aynı olacaktır.

2- Bone, maske, kolluk ve eldiven takılma zorunluluğu vardır.

3- Tırnaklar kesilmiş olacaktır.

4-Kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik vb. takılar takılmayacaklardır.

**B.** Erkekler günlük sakal tıraşı olacaktır. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.

**C.** Yemek yeme, sakız çiğneme, içecek içme, sigara içme gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerin dışında yapılmalıdır. “tütün ürünlerin zararlarının önlenmesi ve kontrolü hakkında kanun” hükümlerine uyulacaktır.

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

**Madde 64:** İdare hal ve davranışları itibari ile çalışma şartlarına uygun olmayan personelin değiştirilmesini yüklenici firmadan isteyebilecek ve bu istek yüklenici firma tarafından yerine getirilecektir.

**Madde 65:** Yüklenici firma çalıştıracağı personellerin işe alınma ve işten çıkartılma işlemlerinde 66. Maddede belirtilen kurallara uyacaktır.

**Madde 66:** Mutfakta personeli olmayanların mutfaklara girişleri kayıt altına alınıp, uygun kıyafet ile içeri girmesi sağlanacaktır.

**TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON**

**Madde 67:** Yemek ekipmanlarının, yerlerin, camların, kapıların, yan duvarların, lavaboların, tuvaletlerin, yemekhanenin, mutfağın, kuru ve soğuk hava depolarının, koridorların ve merdivenlerin, yemekhane camları temizliği yüklenici firma tarafından yapılacaktır.

**Madde 68:** Temizlik cihaz ve malzemeleri yüklenici firma tarafından temin edilecek, her zaman hizmete hazır bulundurulacaktır.

**Madde 69:** Yüklenici firma, mutfak kanalizasyonunu tam randımanlı çalışacak şekilde temizlemekle yükümlüdür.( Bulaşık yıkama noktasından dış rögara kadar her noktada gerekli tedbirleri almak ve tıkanma- arızalara müdahale edecektir.) Sözleşme sonunda yüklenici firma söz konusu kanalizasyonu idareye aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

**Madde 70:** Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

**Madde 71:** Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalıdır.

**Madde 72:** Gıda hazırlama alanı giriş ve çıkışlarında hijyen bariyeri ( dezenfektanlı paspas gibi) bulunmalıdır.

**Madde 73:** Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.

**Madde 74:** Yeterli sayı ve büyüklükte, ağızları kapalı ve sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, madeni veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır. Kullanılan çöp kovaları kolay temizlemeye ve gerektiğinde dezenfeksiyon uygun olmalı üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği’ne uygun bir şekilde yapılmalıdır.

**Madde 75:** Sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.

**Madde 76:** Yüklenici firma rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler ( dreni rögar bakım ürünü yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanmalıdır.

**Madde 77:** Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar oluşturmayacak şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından yüklenici firma sorumludur. Bu konuda T.C Çevre ve Şehircilik Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. Yüklenici firma fiilen işe başladığı andan itibaren yemek ihalesi sürecinde atık yağlar toplama lisanslı geri kazanım tesisleriyle geçici depolama izni almış toplayıcılarla sözleşme yaparak gerekli kayıtları tutacak ve bir nüshasını idareye verecektir. Bunun dışında, gerçek ve tüzel kişilere atık yağlar teslim edilmeyecek ve satılmayacaktır. Yüklenici firma geri kazanımı mümkün olmayan atık yağları, 29378 Sayılı Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Hükümleri Yönetmeliği doğrultusunda bertaraf edecektir.

**Madde 78:** Her türlü temizlik dezenfeksiyon işleri idare tarafından denetlenir ve idarenin kabul edebileceği hijyenik kurallara uygun, temizlik ve bulaşık yıkama maddeleri ile yapılır. Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzemeler sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzeme yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgeli, ithal ise ürünün CE, üretici firmanın ISO belgeleri (ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi) olacaktır. Kullanılacak her türlü temizlik malzemeleri idare tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanılacaktır. İdare temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahiptir. Temizlik işleri, ,idarenin belirlediği program çerçevesinde yapılacaktır.

**Madde 79:** günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.

**Madde 80:** Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir. Yüklenici firma tarafından temin edilecek temizlik sarf malzemelerinin ( el sabunu, yüzey temizleyiciler, bulaşık deterjanları vb.) mikrobiyolojik kontrolünün idarece istenmesi halinde, masraflar yüklenici firmaya ait olmak üzere yetkili bir laboratuvarda tahlil ettirilecektir.

**ZARARLI MÜCADELESİ**

**Madde 81:** Haşerelerle mücadele için gerekli tedbirler alınıp, mutfak yemekhanelerin haşerelerden tamamen arındırılması sağlanacaktır. Gerek duyulan mutfak ve yemekhanelerde elektrikli sinek tutucular yerleştirilmeli ve haşereler için fiziksel önlemler alınmalı ve kullanılan bu alet ve ekipmanların düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmelidir.

**Madde 82:** Mutfak ve yemekhanelerin ilaçlanması için profesyonel bir ilaçlama şirketiyle (İl Sağlık Müdürlüğü’nden ilaç uygulama izin belgesi olan) anlaşma sağlanıp, anlaşma İdareye bildirilecektir. Zararlılarla mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik Kurallarına uygun olarak 30 (otuz) günde bir yapılacaktır. İlaçlama sonrası raporların bir nüshası İdareye teslim edilecektir. İdarece gerekli görülmesi halinde belirlenen süreç dışında da ilave ilaçlama gerçekleştirilecektir.

**Madde 83:** Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşımalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar ve dolaplarda saklanmalıdır.

**YEMEĞİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER**

**Madde 84:** Yemeklerin pişirilmesinde içine konulacak malzemelerin standart gramaj miktarları Ek de sunulduğu gibi olacaktır. Yüklenici firma yemeklerin hazırlanması için mutfağı kullanacağı saatleri, çalışma koşullarına ve yemeğin çeşitliliğine göre idareden alacağı izin doğrultusunda belirleyebilecektir.

**Madde 85**: Yemek hazırlamada kullanılacak gıda malzemelerinin tümü ilgili mevzuat standartlarına uygun olacaktır.

Servise hazır her türlü yiyeceklerin mikrobiyolojik özellikleri belirtilen Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’ne uygun olmalıdır. Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan yiyecek maddeleri kuru gıda, sebze-meyve, süt-yoğurt, et, tavuk eti, ekmek vb. gıda maddelerinin uygunluğu idarenin yemekhaneden sorumlu personeli tarafından yemeklerin pişirilmesinden önce muayene edilir. Duyusal ve fiziksel muayene ile muayenesi yapılamayan gıda maddelerinin idarenin gerek görmesi durumunda tüm giderleri yüklenici firmaya ait olmak üzere mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizleri yaptırmakla ve gıda analiz raporlarını idareye sunmakla yükümlüdür.

İdare tarafından uygun görülmeyen gıda maddeleri uygun olanlar ile derhal değiştirilecektir.

**Madde 86:** Pişirme işi, beslenme ilkeleri çerçevesinde gerekli alet, araç ve ekipmanlar ve kalifiye aşçı/aşçılarla hijyenik kurallara uygun olarak yapılacaktır.

**Madde 87:** Yemeklerde kullanılacak olan gıdalar, aşağıda öngörülen hükümlere uygun olarak getirilecek ve gıdalarla ilgili bu maddede belirtilen servis ve kullanım şartlarına uygun hareket edilecektir.

**MENÜ İÇERİKLERİ**

Muayene ve kabul komisyonunda kabul edilip uygun özellikte getirilen, depolanan besin maddeleri, idarece hazırlanan menüde kullanılacaktır, herhangi bir değişiklik durumunda idarenin uygun gördüğü grupta yer alan besin ile değiştirilecektir. Yüklenici firma, tek başına menüde değişiklik yapamaz. Yemeğin içine giren malzemeleri eksik ya da değiştirilmiş şekilde kullanamaz. Yüklenici firma, pişirme, hazırlama ve servis yöntemleri konusunda idarece belirtilen şartlara uymalı, yeterli ve dengeli beslenme ilkelerine uygun, besin güvenliğini en üst düzeyde tutacak şekilde hareket etmelidir.

Belirtilen çeşitlerin belirlenmesinde yetkili olan İDARE’dir.

Yemeklerin gramajları Ek.1 de gösterildiği gibi olacaktır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sıra No** | **İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması** | \* Miktarı Yaklaşık | Ölçü Birimi |
| 1 | ÇORBA GRUBU | 180.000 | ADET |
| 2 | ANA YEMEK GRUBU | ADET |
| 3 | YARDIMCI YEMEK GRUBU | ADET |
| 4 | TAMAMLAYICI YEMEK GRUBU | ADET |
| 5 | KAHVALTI GRUBU (YURT, LOJMAN VE MİSAFİRHANE) | 30.000 | ADET |

**A-ÇORBALAR**

Anadolu Çorbası, Arpa Şehriye Çorba, Brokoli Çorbası, Bulgur Çorbası, Domates Çorbası, Domatesli Şehriye Çorba, Düğün Çorba, Erenler Çorba, Erzincan Çorba, Ezogelin Çorba, Fasulye Çorba, Havuç Çorbası, Köy Usulü Erişte Çorba, Kremalı Bezelye Çorba, Kremalı Ispanak Çorba, Kremalı Mantar Çorba, Kremalı Tavuk Çorbası, Mercimek Çorbası, Mısır Çorba, Naneli Yoğurt Çorba, Patates Çorbası, Pazı Çorbası, Pirinç Çorbası, Romen Çorbası, Sebze Çorbası, Şafak Çorbası, Taneli Sebze Çorbası, Tarhana Çorbası, Tavuklu Tel Şehriye Çorbası, Tel Şehriye Çorbası, Yayla Çorbası, Yoğurt Çorbası, Yoğurtlu Sebze Çorbası.

**B-ANA YEMEKLER**

Ev usulü Sulu Köfte, Orman Kebabı, Kuzu Tandır, Çin Usulü Et Sote, Terbiyeli Karışık Dolma, Püreli Et Sote, Hasanpaşa Köfte, Et Döner, Beğendili Köfte Izgara, Fesleğenli Dana Gulaş, Papaz Yahni, Çökertme Kebabı, Arnavut Ciğer, Karışık Pizza, Patlıcanlı Dizme Köfte, Karışık Pide, Püreli Dalyan Köfte, Çiftlik Kebabı, İzmir Köfte, Tavuk Döner, Terbiyeli Dana Haşlama, Cafe’de Paris Soslu Biftek, Mantar Soslu Dana, İslim Köfte, Beğendili Kebap, Misket Köfte, Patlıcan Kebap, Patlıcan Musakka, Sebzeli Rosto Köfte, Ankara Tavaf, Çoban Kavurma, Dalyan Köfte, Dalyan Köfte Püre ile Dana Biftek, Ekşili Köfte, Fırın Köfte, Fırında Mantarlı Köfte, Hamburger Köfte, İnegöl Köfte, Kadınbudu Köfte, Mengen Kavurma, Sahan Köfte.

Piliç Pane, Meksika Piliç, Soslu Piliç Kanatları, Piliç Köy Kavurma, , Fırın Tavuk, Köri Soslu Piliç, Mezgit Pane Soslu Piliç, , Fırın Tavuk, Zerdeçal Soslu Piliç Izgara, Başamelli Sebzeli Piliç, Terbiyeli Hindi Şiş, Kekikli Piliç But Izgara, Hint Usulü Piliç, Hindi Tandır, Zencefilli Piliç Şiş, Piliç Şinitzel, , Çipura Izgara, Ispanaklı Piliç Sarma, Piliç Beykoz Kebabı, Sebzeli Piliç İncik, Tavuklu Nohut, Tavuklu Mevsim Türlü, Piliç Roti, Piliç Baget, Tavuk Haşlama, Piliç Izgara Köfte, Piliç Topkapı, Piliç Pirzola, Piliç Şiş, Piliç Izgara But, Piliç Baget Haşlama, Mezgir Buğulama, Palamut Izgara.

Domatesli Bamya, Domatesli Taze Fasulye, Mevsim Türlü, Yogurtlu SemizOtu, Domatesli Brüksel Lahana, Kabak Graten, Ispanak Tarator, Ispanak Graten, Yogurtlu Patates, Brokoli Haşlama, Yogurtlu Taze Fasulye, Türlü Haşlama, Yoğurtlu Barbunya, Kabak Tarator, Sebze Graten, Yumurtalı Ispanak, Patatesli Brüksel Lahana, Gemici Usulü Kuru Fasulye, Fasulye Kavurma, Menemen.

**C-YARDIMCI YEMEKLER**

Arpa Şehriye Pilavı, Bezelyeli Pilav, Boncuk Makarna, Buhara Pilavı, Burgu Makarna, Bulgur Pilavı, Cevizli Erişte Makarna, Çin Böreği, Domatesli Bulgur Pilavı, Domatesli Spagetti, Domatesli Şehriye Pilavı, Erişte Makarna, Erişte Pilavı, Fiyonk Makarna, Fırın Makarna, Havuçlu Pirinç Pilavı, Ispanaklı Milföy Börek, Ispanaklı TepsiBörek, İç Pilav, Kepekli Renkli Makarna, Kıymalı Tepsi Böreği, Kuskus Makarna, Lazanya, Makarna Ogreten, Mantarlı Pirinç Pilavı, Mantı, Mengen Pilavı, Meyhane Pilavı, Mısırlı Pirinç Pilavı, Nohutlu Kuskus, Nohutlu Pirinç Pilavı, Özbek Pilavı, Paçanga Böreği, Patatesli Tepsi Böreği, Patlıcanlı Pirinç Pilavı, Peynirli Erişte Makarna, Peynirli Milföy Börek, Peynirli Muska Böreği, Peynirli Salon Böreği, Peynirli Spagetti Makarna, Sebzeli Arpa Şehriye Pilavı, Sebzeli Erişte Makarna, Sebzeli Kuskus, Sebzeli Muska Böreği, Sebzeli Pirinç Pilavı, Sebzeli Sigara Böreği, Sebzeli Spagetti, Sebzeli Yufka Böreği, Sigara Böreği, Spagetti, Spagetti Bolonez, Spagetti Napolıten, Tel Şehriyeli Pirinç Pilavı, Tereyağlı Pilav, Yeşil Mercimekli Bulgur, Yüksük Makarna, Yoğurtlu Makarna, Zeytinli Makarna.

Zeytinyağlı; Barbunya Pilaki, Mercimek Köfte, Biber Dolma, Fasulye Pilaki, Soslu Patlıcan, Sebze Mücver, Patlıcan Dolması, Bamya, Kabak Kızartma, Kabak Bayıldı, Kabak Kalye, Taze Fasulye, Bakla Tava, İmam Bayıldı, Çılbır, Havuç Kızartma, Kızartma, Karnabahar Tava, Pırasa, Havuç Pilaki, Ispanak, Kereviz, Şakşuka, Bezelye Pilaki, Nohut Pilaki, Havuç Mücver, Yaz Türlüsü, Patlıcan Salatası, Yaprak Sarma, Taze Bakla, Mantar Sote, Brüksel Lahana, Semizotu, Mantar Pilaki, Yer Elması, Sandal Sefası, Lahana Sarma, Karnabahar, Brokoli, Domates Dolması, Karışık Dolma, Sultan Reşat, Soslu Biber, Börülce, Beyaz Lahana.

**D- TAMAMLAYICI YEMEKLER (TATLI, MEYVE, SALATA, YOĞURT )**

SALATALAR; Kıvırcık Salatası, Domates-Salatalık Salatası, Havuç Salatası, Kırmızı Lahana Salatası, Marul Salatası, Göbek Salata, Çamlıca Salata, Egzotik Salata, Tropikal Salata, Rus Salatası, Patates Salatası. Havuç Tarama, Beyaz Lahanalı Piyaz, Süzme Yoğurtlu Biber Kavurma, Yeşil Mercimek Köftesi, Deniz Börülcesi Salatası, Buğday Salatası, Tavada Patlıcan Izgara, Bamya Kavurma, Haydari, , Karnabahar pane, Domatesli Enginar, Kısır, Soya Filizi Salatası, Kırmızı Biber Salatası, Enginar Salatası.

TATLILAR; Revani, Çilekli Puding, Kalburabastı, Zerda, Krem Şokela, Sansa Tatlısı, Portakallı Muhallebi, Karamelli Pasta, Tel Kadayıf Cevizli, Krem Karamel, Tahinli Kemalpaşa, Sütlaç, Akdeniz Gülü, Aşure, Sakızlı Muhallebi, Susam Tatlısı, Muzlu Puding, Kazandibi, Tavuk Göğsü, Peynir Tatlısı, İrmik Helvası, Tulumba Tatlısı, Lor Tatlısı, Elma Tatlısı, Elmalı Tart, Hanım Göbeği, Bademli Keşkül, Lokma Tatlısı, Güllaç, Havuç Tatlısı, Kabak Tatlısı, Cevizli Bohça Tatlısı, Pembe Sultan, Çikolatalı Puding, Profiterol, İrmik Tatlısı, Kemalpaşa Tatlısı, Ayva Tatlısı, Çikolatalı Yaş Kek, Şekerpare, Çikolatalı Yaş Pasta, Ekler Pasta, Supangle, Meyveli Yaş Pasta, Vişneli Ekmek Tatlısı, , Kakaolu Puding, Elmalı Samsa Tatlısı, Şambaba Tatlısı, Vişneli Muhallebi, Frambuazlı Puding, Meyvalı Tart, Meyvalı Puding, Şeftalili Muhallebi, Armut Tatlısı, Ekmek Kadayıfı Porsiyon, Keşkül, Fırın Sütlaç, Vezirparmağı, Fıstıklı Keşkül, Haşhaşlı Şekerpare, Portakallı Puding, Badem Pare, Dilimli Kek, Dilber Dudağı, Fıstıklı İrmik Helvası, Un Helvası, Frambuazlı Pasta, Elmalı Pay, Mozaik Pasta, Kayısılı Muhallebi, Künefe, Su Muhallebisi, Çikolatalı Muhallebi, Sütlü Muhallebi , Sakızlı Vişneli Muhallebi, Fıstıklı Şekerpare, Kivili Muhallebi, , Çikolata Deryası, Baklava Havuç Dilimli, Böğürtlenli Puding, Çikolatalı Şekerpare, Şam Tatlısı, İnci Tatlısı.

MEYVELER; Armut, Üzüm (Çekirdeksiz), Şeftali, Erik (Kırmızı, Yeşil), Mandalina, Portakal, Kayısı, Kavun, Karpuz, Çilek, Kiraz, Yenidünya, Elma, Ayva, Muz, Kivi.

**E- KAHVALTI (AÇIK BÜFE)**

3 çeşit peynir, Haşlanmış yumurta, tereyağı, reçel/bal, 2 çeşit zeytin, mevsim yeşillikleri (domates, salatalık, sivri biber vb), ekmek, çay, süt, simit/poğaça

**F- KULLANILAN ÜRÜNLERİN MARKALARI**

Yüklenici firma kullandığı ürünlerin markalarını EK olarak sunacaktır.