

ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

2017-2018 YILI YEMEK HİZMETİNİN SAĞLANMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

İÇİNDEKİLER

TANIMLAR	1
İŞİN MAHİYETİ	1
DEMİRBAŞLAR	2
HİZMETİN YAPILMA YERİ	2
MENÜ VE YEMEKLER	2
SERVİS	3
FİRMANIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ	4
TAŞIMA	7
DEPOLAMA	7
GIDA MADDELERİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER	8
PERSONELLE İLGİLİ HÜKÜMLER	10
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	14
ZARARLI MÜCADELESİ	16
YEMEĞİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER	16
BAZI MEYVE VE SEBZELER İÇİN MENÜDE	
KULLANILACAKLARI VE BOL BULUNDUKLARI DÖNEMLER	21
TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ'NİN 10. BÖLÜMÜNE	
GÖRE GIDALARIN TAŞIMA VE DEPOLANMASI	39
PİŞMİŞ ÜRÜNLERLE İLGİLİ ÖZELLİKLER, ORGANOLEPTİK VE	
TEKNİK ŞARTLAR	40
EKLER	
Ek 1:Yemek gramaj listesi.	
Ek 2: Bir haftalık örnek menü.	
Ek 3:Mutfak malzeme listesi	

ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
2017-2018 YILI YEMEK HİZMETİNİN SAĞLANMASINA AİT TEKNİK
ŞARTNAME

TANIMLAR

FİRMA: Yemek ihalesine katılmak isteyen müteahhitlerin her birine denilecektir.

HİJYEN: Gıda üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarda sağlık güvenilirliğini 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 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.

İŞİN MAHİYETİ

Madde 1: Bu teknik şartname, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi öğrenci ve personeline verilen öğlen ve ikinci öğretim öğrencilerine verilen akşam yemeğinin üniversitemiz mutfaklarında hazırlanarak servis edilmesi ve servis sonrası temizlik hizmetlerini kapsamaktadır.

Madde 2: Öğlen yemek saatleri 11.30 ile 14.00, akşam 16.00 ile 18.00 saatleri arasında devam edecektir. Belirtilen yemek saatleri ve sayı takip sistemleri (Akıllı Kart ve Fiş) gerektiğinde idare tarafından değiştirilecektir.

Madde 3: Firma yiyecek malzemelerinin 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.

Ekrem BUDAK
SKS Dai. Başkanı

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

DEMİRBAŞLAR

Madde 4: Demirbaş listesi (Mutfak malzeme listesi) Ek-3'te yer almaktadır. Mevcut firma sözleşme süresinin bitiminin son haftası demirbaşları idarenin uygun gördüğü yetkili servisi çağırarak ekipmanların muayenesini yaptıracaktır. Bu doğrultuda firma, bozuk olan demirbaşların tamir, bakım ve onarımını yaptırmakla yükümlüdür.

Madde 5: Firma tarafından, eksik demirbaşlar satın alınarak veya bozulmuş demirbaş tamir edilerek ya da gerekirse yerine yenisi alınarak idareye teslim edilecektir. Aksi halde firma bu malzemelerin ücretini idareye ödemekle yükümlüdür.

HİZMETİN YAPILMA YERİ

Madde 6: Yemekler günlük olarak Meşelik Kampüsü ana mutfakta hazırlanacak ve Meşelik Kampüsü dışındaki yerleşkelere de dağıtım yapılacaktır.(Mevcut koşullar altında 5 noktaya; (Bademlik Kampüsü, Organize Sanayi Eskişehir Meslek Yüksek Okulu yemekhanesi, Ziraat Fakültesi yemekhanesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi yemekhanesi, Meşelik Sosyal Tesisleri Öğrenci ve Akademik-İdari Yemekhanesi araç ile ortalama 60 km yemek taşıma işlemi gerçekleştirecektir). Yeni yemekhane açılması durumunda firma herhangi bir ilave fiyat artışı talep etmeksizin teklif edilen fiyat üzerinden yemek hizmeti sunmakla yükümlü olacaktır.

MENÜ VE YEMEKLER

Madde 7: Her ayın 20'sinde (tatil ise izleyen ilk iş günü) bir sonraki ayın yemek menüsü idare tarafından hazırlanarak firmaya bildirilecektir. Firma hazırlanan menüye uymak zorundadır. Yemek menüsü belirlenirken aylık olarak gösterilen yemek grupları üzerinden değerlendirme yapılacaktır Firma günlük üreteceği yemek miktarını idarenin tutacağı üretim defterine 1 gün önceden imza ile beyan edip, üretimini bu beyanına göre yapacaktır. Firmanın hak edişi hesaplanırken, günlük yenen yemek mevcudu esas alınacak olup; eğer bu satış yapılan üretimden fazla ise aradaki fark firmaya ödenmeyecektir. Personel ve öğrenciye yemek için kart doldurulma işi idarece yapılacaktır. Firma yemekhane salonlarında bulunan post cihazlarının kontrolünü kendisi yapacaktır.

Madde 8: Bir haftalık (hafta içi 5 gün) düzenlenecek olan menü; bir büyük parça et yemeği, bir küçük parça et yemeği, bir köfte yemeği, bir etli sebze yemeği veya kuru baklagil yemeği, bir beyaz et yemeği bulunacak şekilde düzenlenecek balık ise menüde (mevsiminde) 15 günde bir verilecektir.

Ekrem BUDAK
SAS Dal Başkanı

ESOGÜ YURUM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
Öğretim Görevlisi
Duran CANKÖL
Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen
2

Madde 9: Öğle ve akşam yemeklerinde aynı menü kullanılacaktır. Menüde yapılacak değişiklikler en az 1 (bir) gün öncesinden gerekçesiyle birlikte idare onayına sunulacaktır.

Madde 10: Günlük olarak pişirilen yemeklerden ağzı kapalı steril kaplara 500'er gramlık 2 ayrı numune alınarak 72 saat saklanacaktır. Kaplar üzerine yemek isimleri ve numunenin alındığı tarih yazılacaktır. Steril kapların temini firmaya aittir. İdarenin gerekli görmesi halinde bu numunelerin kontrol ve muayene edilmeleri sağlanacaktır. Laboratuvar giderleri tamamen firmaya ait olacaktır.

SERVİS

Madde 11: 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 yüklenicinin iznine gerek kalmaksızın servis şeklinde değişiklik yapabilecektir.

Madde 12: Hazırlanan yemekler servis alanlarına üstü kapalı olarak firma tarafından temiz şekilde götürülecektir. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler soğuk olarak uygun ağız ısısında dağıtılacaktır. Yemeklerin sıcaklığı probthermometre dereceleri ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir. Yemeklerin her türlü hijyen sorumluluğu firmaya aittir.

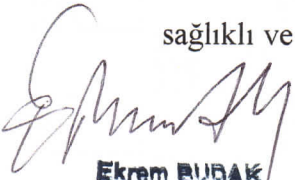
Sıcak yemekler 65 °C – 70 °C' de 3 saati geçmemek koşulu ile soğuk yemekler 7 °C'nin altında tercihen 3 °C – 7 °C arasında muhafaza edilmesi gerekmektedir; bunun için gerekli olan tüm sarf ve demirbaş malzemeler firma tarafından temin edilecek olup belli aralıklarla veya gerek görüldüğünde sayısı artırılabilceği gibi yenilenmesi de istenecektir.

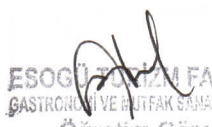
Madde 13: Yemekhanelerde, yemek saatlerinden önce bütün masalar servise hazır durumda olacak ve her kullanımdan sonra temizlenerek tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.

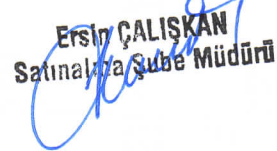
Madde 14: Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan malzemelerle gıda üretimi ve servisi yapılmayacaktır.

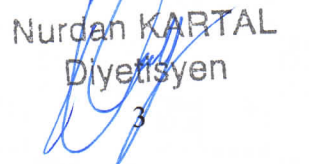
Madde 15: Su 250 ml' lik, meyve suları ve ayran 200 ml'lik tek kişilik ambalajlarda kişi başı bir adet verilecektir. Sütlaç, muhallebi vb. diğer tatlılar ve salatalar gibi bazı 4. kap yemekleri tek kullanımlık ve ortalama 200 ml'lik kapaklı şeffaf kaselerde servis edilecektir.

Madde 16: Yemek servisinde kullanılan çatal, kaşık, bıçak vb. malzemeler, tek kullanımlık sağlıklı ve hijyenik kağıt ambalajlar içinde set halinde bulundurulacaktır.


Ekrem BUDAK
SKS Böl. Başl.


ESOGÜ TİC. VE İ. FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Fatma KAYA
Duran CANKUL Şube Müdürü


Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü


Nurdan KARTAL
Diyetisyen
3

Madde 17: Firma tüm yemekhanelerde bulunan her bir masa için idarenin onayladığı kalitede masa örtüsü ve koruyucu şeffaf örtü tedarik edecek (şeffaf naylon örtü, 2mm kalınlığında), masaların üzerinde poşetli kürdan, roll ekmek, pet su, çeşnilikler (tuz, karabiber, kırmızı biber), cam kaplarda limon sosu, zeytinyağı, sirke, acı biber/biber turşusu hazır ve eksiksiz olarak bulundurulacaktır.

FİRMANIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Madde 18: 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 firma tarafından karşılanacaktır.

Madde 19: İdare firmadan yemek ücretini ödemek koşulu ile düzenlenecek bilimsel, sosyal ve kültürel faaliyetler kapsamında (açılış ve mezuniyet törenleri, bahar şenlikleri, öğrenci gezileri, kongre, sempozyum vs.) özel toplu yemek talebinde bulunabilecektir. Oluşan talepler hafta sonu, akşam ve/veya hafta içi ayrımı yapılmaksızın gerekli tedbirler alınarak teklif edilen fiyat üzerinden karşılanacaktır. Ayrıca 2 adet kumanya 1 yemek bedeli, etli pilav ve ayran menüleri yarım yemek bedeli olarak belirlenmiştir. Kumanya ve etli pilav içeriği ekteki gramaj listesinde yer almaktadır. İdare, bu şartnamede yazılı olan herhangi bir menüyü belirlemekte serbest olup firma, bu menüye uymak zorundadır.

Madde 20: Firma tarafından kullanılan cihaz, demirbaş malzeme ve mekanlarda bir arıza veya hasar meydana gelmesi halinde en geç 5 iş günü içerisinde firma tarafından giderilecektir. Meydana gelen teknik veya diğer problemler yemek imalatı ve servisini engelleyecek unsurlardan sayılmayacak olup, firma idarenin görüş ve onayı doğrultusunda ilave tedbirler almakla mükellef olacaktır. Bu gibi durumlarda idarenin tedbir alması halinde, oluşan maddi giderler idarece firmanın ilk hak edişinden kesilecektir. Ancak uzun süreli kullanımdan dolayı amortisman süresi dolan ve yetkili servis tarafından tamiri mümkün olmadığı raporla belirtilen ve tamir bedeli edinim bedeline yakın veya yüksek olan demirbaşların Komisyon kararıyla terkin edilmesi mümkündür.

Madde 21: Firma, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi amacıyla teknolojik yenilikleri bünyesine katması halinde söz konusu araçları kendi demirbaşı olarak idarenin izniyle mutfak ve yemekhane alanlarında kullanabilecektir.

Ekram BUDAK
SKS Daire Başkanı

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğr.Gör.Dr.
Duran CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Erşin ÇALIŞKAN
Satın Alma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen
4

Madde 22: İşin yapılışı esnasında mutfak ve yemekhanelerde kullanılacak elektrik, su ve doğalgaz tüketim bedelleri firmaya ait olacaktır. (Bir aylık tüketim miktarları ortalama; doğalgaz 3500 kwh, elektrik 6500 kWh'tır). Kullanılan miktarlar pişirme yöntemlerine göre farklılık gösterebilir.

Madde 23: İhaleye katılacak olan firmalar, fiyat teklif ederken şartnameyi, mutfak ve yemekhaneleri inceleyerek mevcutları (paslanmaz çelik kaplar, yemeklerin sıcak ve soğuk servislerini sağlayacak cihazlar vb.) göz önünde bulundurarak teklif verecektir. Hizmetin gereği diğer malzemeler firma tarafından sağlanacaktır.

Madde 24: Firmanın her türlü mal ve hizmet alım satım işlerinden doğacak bütün borçlanmalar kendisine aittir. İdare hiçbir yükümlülük ve sorumluluk altında değildir.

Madde 25: Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan mekanların ve çevresinin temizliği, personelin hijyen kurallarına uygun giyinip çalışması ve besin sanitasyonu en üst seviyede tutulacaktır.

Madde 26: 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 nedeni ile oluşan kazalarda meydana gelen maddi ve/veya manevi zararların telafisi firma tarafından sağlanacaktır.

Madde 27: Firmanın tutanak ile teslim aldığı bina sabit tesisleri, hareketli eşyalar ve demirbaşların tümü Eskişehir Osmangazi Üniversitesi'nin malıdır. Bunlar idare tarafından firmaya bir komisyon huzurunda sayılarak teslim edilecek, yine komisyon huzurunda sayılarak teslim alınacaktır. Zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedelleri, güncel fiyatlara göre firmanın hak edişinden kesilecektir.

Madde 28: Mevcut demirbaş ve müstemilat dışında yemeğin imalatı, nakliyesi, dağıtımı ve temizlik için gerekli olacak taşıt ve ekipman (thermoboxların sığabileceği ölçülerde yemek taşıma aracı (hijyenik), Thermobox, 60'lık Thermobox Gastronom, 100'lük Thermobox Gastronom, donmuş gıdalar için deepfreez vb.) yüklenici firma tarafından temin edilecektir.

Madde 29: Firma, mutfak ve yemekhanelerde idarenin onayını almadan hiçbir şekilde değişiklik yapamaz.

Madde 30: Firma mutfak ve yemekhaneleri sözleşme süresinin bitiminde idarenin kontrolünde kendi malzemelerini alarak idareye teslim edecektir. Aksi takdirde firmaya ait

Ekrem BUDAK
Şube Müdürü

ESOGÜ TİCARET FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SAHİPLERİ BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANIKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

malzemeler tüm masraflar sonradan firmanın hak edişinden veya teminatından kesilmek şartı ile depoya kaldırılacak ve iki ay sonra tasfiye edilecektir. Firma bu nedenle idareden tazminat dahil hiçbir hak talebinde bulunmayacaktır.

Madde 31: Firma faaliyette bulunacağı idareye ait mutfak ve yemekhanelerdeki demirbaş malzemelerin temizlik, bakım, onarım ve muhafazasından sorumlu olacaktır. Ayrıca kullanılan malzemelerin periyodik bakımları ve kalibrasyonları firma tarafından yaptırılacaktır.

Madde 32: Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından firma sorumludur.

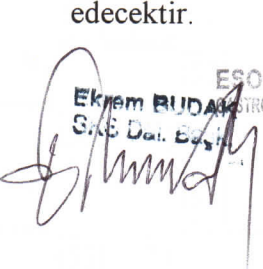
Madde 33: Firma öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup; yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi, teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez.

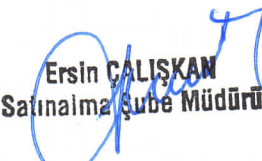
Madde 34: Kullanılacak malzemelerin tamamının üretim izni belgeleri ve gıda sicil belgeleri yüklenici tarafından idareye dosya halinde sunulacaktır. Malzemelerin farklı markalardan temin edilmeye başlanması halinde değişiklikler idareye bildirilecek olup idarenin kullanılmasını uygun bulmadığı özellikte ürünler kullanılmayacaktır. Üretim izin belgeleri ve gıda sicil belgeleri yüklenici tarafından muhafaza edilecek olup; idare gerekli gördüğünde denetleyebilecek ve/veya isteyebilecektir. Bu durumda yüklenici en geç bir iş günü içerisinde idarenin talebini yerine getirecektir.

Madde 35: Ters ozmos su arıtma cihazı düzenli olarak; karbon filtre, çelik meplan filtre, UV lamba vb değiştirilmesi bakım onarım ve su tahlilinin yaptırılması firmaya ait olacaktır. Yüklenici işe başlamadan önce ana bakım ve tüm filtre değişimlerini yapacaktır.

Madde 36: Yüklenici firma Merkez Yemekhane ve Mühendislik Mimarlık Fakültesi Yemekhanesinde bulunan 8 lt ve 4 lt kapasiteli yağ tanklarının vidanjör yardımıyla temizliğini 2 ayda 1 sağlayacaktır.

Madde 37: Firma tabldot yemek üreten kurum ve şirketlerde olması gereken işletme kayıt belgesini hem üniversite adına hem de eğer yoksa firma için İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden sözleşme tarihinden itibaren en geç bir ay içerisinde alıp idareye teslim edecektir.


ESOGÜ YERİM FAKÜLTESİ
Ekrem BUDAK
S.İ.S. Dal. B.Ş.İ.
Öğretim Görevlisi
Duran ÇANKUL
Fatma KAVAK
Şube Müdürü


Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü


Nurdan KARTAL
Diyetisyen
6

TAŞIMA

Madde 38: 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 dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalıdır.

Madde 39: Araçlar ve/veya konteynırlar gıda maddelerinden başka bir şeyin veya farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında gerekli temizleme ve dezenfeksiyon işlemi yapılmalıdır.

DEPOLAMA

Madde 40: Gıdalar, ürün grubu bazında ilgili mevzuatlarda belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmelidir.

Madde 41: Tüm gıda ürünleri böcek veya haşere istilasından uzak ortamlarda temiz şekilde muhafaza edilmelidir.

Madde 42: Soğuk ve/veya dondurulmuş ortamda depolanması gereken gıda maddeleri bekletilmeden uygun depolara aktarılmalıdır.

Madde 43: Hazırlık alanları sadece ürün hazırlama amacıyla kullanılmalıdır. Buralarda kesinlikle ürün depolanmamalıdır.

Madde 44: Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir nitelikte paletler kullanılmalıdır. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, zemin ve duvarla temasını engellenerek uygun bir şekilde muhafazası sağlanmalıdır.

Madde 45: Soğuk hava depolarında, klimaların altında ürün depolanmamalıdır.

Madde 46: Depodaki ürünlerin duvarlardan uzaklığı ve yerden yüksekliği en az 15 cm olmalıdır.

Madde 47: 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 48: Depo sıcaklığı sürekli kontrol edilmelidir ve kayıt altında tutulmalıdır.

Madde 49: Depoda kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.

Ekrem RUDAK
Sıhhiye ve Tıbbi Hizmetler
Doktor

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
İKTİSADİ VE İDARİ BİLİMLER FAKÜLTESİ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

Madde 50: Depolarda pişmiş yemek kesinlikle depolanmayacaktır.

GIDA MADDELERİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER

Madde 51: 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 firmanın proje müdürü ve diyetisyeni/gıda mühendisi ile beraber Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı diyetisyeni ve yemekhane sorumlusu tarafından kabul edilip bundan sonra depolara yerleştirilecektir. Bu mesai günleri ve belirtilen saatler dışında malzeme kabulü kesinlikle olmayacaktır. Firma, standarda uygun olmayan veya kalitesiz olduğu tespit edilen malzemeyi hemen değiştirmek ile yükümlüdür.

Madde 52: Mutfak içinde ve yemekhanelerde sıklıkça kullanılan tuz, şeker, baharatlar, un gibi yardımcı malzemeleri, kullanımı 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 firma tarafından yapıştırılacaktır.

Madde 53: Yemek yapımında kesinlikle soya ve soyalı ürünler kullanılmayacaktır. Aksi durumda idare tarafından ceza-i işlem uygulanacaktır.

Madde 54: Servise sunulan ve/veya yemek yapımında kullanılan hiçbir gıda malzemesi “light ürün” olmayacaktır. (“Light Ürün”: Şekerden veya yağdan kısıtlama yapılarak enerjisi düşürülmüş üründür. Örneğin; yarım yağlı ayran, tatlandırıcıların tümü, yağsız süt gibi...)

Madde 55: Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin yetkili personeli ve 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 kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacaktır.

Madde 56: Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler çok iyi şekilde yıkanacaktır. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenen nitelikte olacaktır.

Madde 57: Mutfak içerisinde yemek hazırlamada arıtma su kullanılacaktır. Firma düzenli olarak 3 ayda bir bu suyun analizini yaptıracak ve sonuçları idareye verecektir.

Ekrem BUDAK
SKS Daire Başkanı

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK UZMANLIĞI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

Madde 58: Yemekhanelerde ilave su ihtiyacı su matiklere orijinal (ilk kez açılacak) damacana ile konacak içme suyundan sağlanacaktır. (Su matikler firma tarafından temin edilecek, her yemekhane için yeterli su matik ve yanında tek kullanımlık plastik bardak hizmetin aksamaması için hazır bulundurulacaktır.)

Madde 59: 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 60: Yemek hazırlamada kullanılan balık, tavuk ve tavuk ürünleri belirli 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, tavuk ve tavuk ürünleri kesinlikle kabul edilmeyecek ve firmaca kullanılmayacaktır.

Madde 61: Kullanılacak her türlü süt ve süt ürünleri kesinlikle pastörize olacaktır.

Ekrem BUDAK
SKS Daire Başkanı

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MÜTEFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğr.Gör.Dr.
Duran CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALISKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

PERSONELLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 62: Firma, teknik işçi olarak aşçı ile diyetisyen veya gıda mühendisi çalıştıracaktır.

Madde 63: Yemek hizmet alma süresi her yıl için 2 dönem halinde belirlenmiş olup;

- 1. Dönem:** Temmuz, Ağustos, (2017), Haziran(2018)
- 2. Dönem:** Eylül, Ekim, Kasım, Aralık, Ocak, Şubat, Mart, Nisan, Mayıs aylarını kapsayacaktır. 2015 ve 2016 yılları belirtilen aylık yemek sayıları ortalaması şu şekildedir. (Belirtilen ortalamalar Üniversitemiz Akıllı Kart Merkezi verileri esas alınarak hesaplanmıştır.)

	2015	2016
1. DÖNEM	17512	21874
2. DÖNEM	72146	76631

A. İhale süresi kapsamında dönemlere göre (1. ve 2. Dönem) istihdamı sağlanacak minimum personel sayıları şu şekilde olacaktır:

1.Dönem	Sorumlu Yetkili veya Proje Müdürü:	1
	Baş Aşçı:	1
	Baş Aşçı Yardımcısı:	1
	Gıda Mühendisi/Diyetisyen:	1
	Aşçı:	3
	Aşçı Yardımcısı	7
	Garson:	8
	Bulaşıkçı:	10
	Teknisyen:	1
	Şoför:	2 +
	Genel Toplam:	35

Ekrem BUDAK
SKS Daire Başkanı

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğr.Gör.Dr.
Duran CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin CALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

2.Dönem

Sorumlu Yetkili veya Proje Müdürü:	1
Baş Aşçı:	1
Gıda Mühendisi/Diyetisyen:	1
Teknik Personel:	1
Baş Aşçı Yardımcısı:	3
Aşçı:	9
Aşçı Yardımcısı	17
Garson:	25
Bulaşıkçı:	30
Şoför:	2 +
Genel Toplam :	90

B. Yukarıda verilen personel sayısı minimum olarak belirlenmiş olup; ihtiyaç halinde firma gerekli tedbirleri almak zorundadır.

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
- 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

C. Aşçı, aşçıbaşları, yardımcıları ve teknik personel için çalıştırılacak personelin, yeterlilikleri konusunda idare gerekli gördüğü belgeleri yüklenici firmadan isteme hakkına sahiptir.

D. 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası hükümlerine göre yüklenici çalıştıracığı işçilere ait aylık pirim ve bordrolarının, bu pirim ve bordrolara ait ödemenin

Ekrem BUDAK
SKS Daire Başkanı

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğr.Gör.Dr.
Duran CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Fatinalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

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 64: 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. 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 firmanın emir ve sorumluluğu altında olup işçilerin ve diğer üçüncü kişilerin vereceği her türlü zararda işveren sıfatı ile firma sorumludur. 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 yüklenemez. Bu işin niteliği ve yürütümü yönünden firma asıl işverendir.

Madde 65: Firma işi teslim alacağı personele Akciğer Grafisi, Gaita kültürü, Gaitada parazit bakısı, Boğaz kültürü, Burun Kültürü, HbsAg, Anti HBs, Hepatit A, B,C taraması yaptıracaktır ve Hepatit A, B geçirmemiş ve aşısız olanlara 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.

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 firmaya bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür. Yapılan sağlık kontrollerinin bedeli 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.

Ekrem BUDAK

ESOGU TIBBİ FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SAĞLIĞI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran ÇANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurcan KARTAL
Diyetisyen

Madde 66: Firma (63.maddedeki toplam işçi ve personel sayısı kadar) işçi ve diğer personelin alımını kendisi yapacak olup, idare gerek gördüğünde bu kişilere ait her türlü belgeyi görebilecektir.

Madde 67: Çalışacak bütün personelin kılık kıyafeti 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 firma tarafından temin edilecektir ve personel mutfak ve yemekhane alanlarında bu kartı taşımakla yükümlü olacaktır.

Madde 68: Çalışan personel aşağıdaki kurallara uymak zorundadır.

A. Üretim aşamasında ve yemek dağıtımını 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 v.b.takılar takılmayacaktır.

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 ürünlerinin 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 69: İdare hal ve davranışları itibari ile çalışma şartlarına uygun olmayan personelin değiştirilmesini firmadan isteyebilecek ve bu istek firmaca yerine getirilecektir.

Madde 70: Firma çalıştıracığı personellerin işe alınma ve işten çıkartılma işlemlerinde 66.maddede belirtilen kurallara uyacaktır.

Madde 71: Mutfakta görevli olmayan firma mensubu ve çalışanların yanına gelen ziyaretçi kişiler mutfaka girmeyecektir.

Ekrem RUDAK
Gıda Kontrol
ESOGU T.C. ZEM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKUL
Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen
13

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

Madde 72: Yemek ekipmanlarının, yerlerin, camların, kapıların, yan duvarların, lavaboların, tuvaletlerin, yemekhanenin, mutfağın, kuru ve soğuk hava depolarının, koridorların, asansör ve merdivenlerin, yemekhane camları ve balkonlarının temizliği firma tarafından yapılacaktır.

Madde 73: Temizlik cihaz ve malzemeleri (bulaşık deterjanı, sıvı sabun, tuvalet kağıtları, kağıt havlu, fırçalar, çöp kovaları, çöp poşetleri vb.) firma tarafından temin edilecek, her zaman hizmete hazır bulundurulacaktır.

Madde 74: Yemek yendikten sonra yemek tepsileri taşıma arabalarında biriktirilip etraflı kirletmeden toplanıp götürülecektir. Self servis tepsileri kurallara uygun şekilde yıkanacaktır. Bu aşamalarda oluşan kırılma, kaybolmalar vb. firma sorumluluğundadır.

Madde 75: Firma tuvalet ve lavabolarda sıvı sabun ve tuvalet kağıdı bulunduracaktır. El kurulamada kurulamak üzere dispenser el havlusu veya el kurutma makineleri sürekli kullanıma hazır halde tutulacaktır. Eksik olan sabunluk, havlu makinesi, fırça gibi temizlik aparatları eksik olması durumunda uygun kalitede olacak şekilde yüklenici firma tarafından tamamlanacaktır.

Madde 76: Firma, mutfak kanalizasyonunu tam randımanlı çalışacak şekilde temizlemekle yükümlüdür. (Bulaşık yıkama noktasından dış logara kadar her noktada gerekli tedbirleri almak ve tıkanma-arızalara müdahale edecektir.) Sözleşme sonunda firma söz konusu kanalizasyonu idareye aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

Madde 77: 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 78: 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 79: Gıda hazırlama alanı giriş ve çıkışlarında ve tuvalet kapı önlerinde dezenfektanlı paspas veya dezenfektan işlevi bulunan tertibat bulunmalıdır.

Madde 80: Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.

Ekrem R. İsmail
SAS Den. Bey.

ESOGÜ TIRAK FANÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİTAN SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

Madde 81: 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 temizlenmeye ve gerektiğinde dezenfeksiyona 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 82: Sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.

Madde 83: Firma rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanmalıdır.

Madde 84: Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar oluşturmayacak şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından firma sorumludur. Bu konuda T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. 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. Firma geri kazanımı mümkün olmayan atık yağları, 29378 Sayılı Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Hükümleri Yönetmeliği doğrultusunda bertaraf edecektir.

Madde 85: 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 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 İdare 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 86: Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin,

Ekrem BUDAK
Genel Müdür

ESÜSÜ TİCARET FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Üyesi
Duran ÇANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

işlemlerle 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 87: Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir.

Firma tarafından temin edilecek temizlik sarf malzemelerinin(el sabunu, yüzey temizleyiciler, bulaşık deterjanları vb.) mikrobiyolojik kontrolünün idarece istenmesi halinde, masraflar firmaya ait olmak üzere yetkili bir laboratuarda tahlil ettirilecektir.

ZARARLI MÜCADELESİ

Madde 88: 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 89: 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 90: 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 veya dolaplarda saklanmalıdır.

YEMEĞİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 91: Yemeklerin pişirilmesinde içine konulacak malzemelerin standart gramaj miktarları Ek-1'de sunulduğu gibi olacaktır. Firma yemeklerin hazırlanması için mutfağı kullanacağı saatleri, çalışma koşullarına ve yemeğin çeşitliliğine göre idareden alacağı izin doğrultusunda belirleyebilecektir.

Ekrem RUDAK
Sağ. D. E. B.

ESOGÜ TIBBİ FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKÜZ

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

Madde 92: Yemek hazırlamada kullanılacak gıda malzemelerinin tümü ilgili mevzuat standartlarına uygun olacaktır. Özellikler Madde 94'te verilmiştir.

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 firmaya ait olmak üzere mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizleri yapılacaktır. Firma bedelini ödemek suretiyle idarenin isteği doğrultusunda bu analizleri yaptırmakla ve gıda analiz raporlarını idareye sunmakla yükümlüdür.

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

Madde 93: Pişirme işi, beslenme ilkeleri çerçevesinde, gerekli alet, araç ve ekipmanlar ve kalifiye aşçı/aşçılarla hijyenik kurallara uygun olarak yapılacaktır.

Madde 94: Yemeklerde kullanılacak olan gıdalar, aşağıda öngörülen hükümlere uygun olarak getirilecek ve gıdalarla ilgili bu maddede belirtilen servis ve kullanım şartlarına uygun hareket edilecektir.

Madde 94/1: Dana/Koyun Etleri İçin Hükümler:

1. Firmaca alınacak etler, pancar küspesi, hormonla beslenme yapılmış veya zayıf bünyeli hayvan eti olmayacaktır.
2. Alınacak etler taze olacak, günlük kesim olmayacak ve kesiminden sonra 24 saat uygun koşullarda dinlendirilmiş olacaktır. Dondurulmuş etler kesinlikle alınmayacaktır. Etlerin kıvamı sert olacaktır. Adale kesitindeki renk kırmızıdan koyu kırmızıya yakın olacaktır. Gövdelerin üstü kirli, kıllı, kan artıkları ile pislenmiş olmayacaktır. Böbrek, böbrek üstü yağları, kavran yağı ve diğer fazla olan yağlardan temizlenmiş olacaktır.
3. Etler kefenlenmiş (file beziyle), soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla(frigofrik) teslim edilecektir. 0-4 °C sıcaklık aralığında getirilmeyen etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.

Ekrem BİLAL
Gıda Denetçisi

ESOGÜ TUSİF FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTLAK SAHATLERİ BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

4. Etlerde hiçbir suretle hastalık belirtisi görülmeyecek, her teslimat sırasında Veteriner Raporu ve araç dezenfeksiyon raporu getirilecektir. Gerekli görüldüğü durumlarda etlerin TSE şartlarına göre numuneleri alınıp İdarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulacaktır.
5. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Etler Türk Gıda Kodeksine ve Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği'ne (Tebliğ 2012-12 Yayın Tarihi 28488 sayılı Resmi Gazete) uygun olarak üretilcektir.
6. Etlerin üzeri mor mavi mürekkepli damga ile mühürlenmiş olması, damgaların etin üzerinde 1,5 cm çapında daire olması ve hayvanın nem-i, kesim yerinin ismi, kod numarası, bakanlıkça verilen sıra numarası olması gerekmektedir. Tarım Bakanlığı'ndan izni verilmiş mezbahası olan yerlerde kesilmiş hayvan etleri olması, hayvan sağlık zabıtası ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.
7. Etler kol ve but şeklinde bütün halde getirilecek sıyırma ve doğrama işi mutfakta komisyon görevlisi huzurunda yapılacaktır. Kemik ve yağ oranları TSE standartlarının altında olmayacaktır. Kabul edilen etler kancalı et arabasına asılarak et soğuk deposuna taşınacaktır.
8. Teslimat sırasında tedarikçi firmayı temsil eden kişi hazır bulunacak ve üzerinde temiz, uzun kollu, uzun önlük bulunacaktır.
9. Kurumumuza getirilen etlerin yanında; etlere ait sağlık raporu (hükümet tarafından yetkilendirilmiş veteriner hekimi tarafından onaylanmış) ve etin taşındığı frigofrik araca ait dezenfeksiyon raporu idareye teslim edilecektir. Dezenfeksiyon; Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu (3285) ve Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği'nde belirtildiği üzere, Bakanlıkça belirtilen şekilde yapılacak ve dezenfeksiyon yapıldığına dair hazırlanan rapor da idareye teslim edilecektir. Temizlik ve dezenfeksiyon belgesi bulunmayan nakliye vasıtası ile getirilmiş hiçbir et kurumumuza kabul edilmeyecektir.

Madde 94/2: Tavuk Eti İçin Genel Hükümler:

1. Tavuk usulüne göre kesildikten sonra temizlenmiş, tüyleri yolunmuş ve ütülenmiş, baş, ayaklar kursak, kuyruk üstü yağ guddeleri, solunum borusu, yutak, bağırsaklar, böbrekler, döllenme organı, akciğeri, karaciğer ve taşlığı çıkarılmış olacaktır.

Ekrem RUDAK
GNE DA Başk.

ESOGÜ Tıp Fakültesi
GASTROENTEROLOJİ VE MİTFAK SAĞLIK BİLİMİ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

2. Kırık, çıkık, organlarda kopma, derin kas yaralanmaları olmamalı; yüzeyde hematoma(kan pıhtısı) ve hemorajiler(kanamalar) bulunmamalıdır. Likalanma, çürük ve ekşi kokuda veya yeşilimsi-mor-mavi renkte olmamalıdır.
3. Siparişler firma tarafından bir gün önceden temin edilecek firmaya telefonla veya faksla bildirilecektir.
4. Tedarikçi, etleri kuruma ertesi gün en geç saat 10.00'a kadar teslim eder. Geri çevrilen etler aynı gün saat 11.30'a kadar gelmelidir.
5. Günlük kesim olmalıdır. Dondurulmuş tavuk eti olmamalıdır. Tüm tavuk ağırlığı ortalama 1200-1400 gr. olmalıdır.
6. Kurumumuza getirilen etlerin yanında; etlere ait sağlık raporu (hükümet tarafından yetkilendirilmiş veteriner hekimi tarafından onaylanmış) ve etin taşındığı frigofrik araca ait dezenfeksiyon raporu idareye teslim edilecektir. Dezenfeksiyon; Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu (3285) ve Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği'nde belirtildiği üzere, Bakanlıkça belirtilen şekilde yapılacak ve dezenfeksiyon yapıldığına dair hazırlanan rapor da idareye teslim edilecektir. Temizlik ve dezenfeksiyon belgesi bulunmayan nakliye vasıtası ile getirilmiş hiçbir et kurumumuza kabul edilmeyecektir. Bütün tavuk eti, ürünün dıştan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde, üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Kasalardaki tavuk etlerinin içerisinde su olmayacaktır.
7. Tavuk etleri, soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı 0- 4 °C'de frigofrik araçlarla getirilmelidir.
8. Menüye göre şartnamede belirtilen gramajlarda but, göğüs, bonfile, şinitzel veya nugget vb. olarak da sipariş verilebilecektir. Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 2409 ve ayrıca Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dâhilinde olacak, bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak kanun, tebliğ, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
9. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 10. bölümündeki gibi olacaktır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.

Ekrem RUDAK
Satınalma Şube Müdürü

ESOGÜ TURİZM ENKÜTESİ
GASTRONOMİ VE MİLLİETLER KÜLTÜRÜ
Öğretim Görevlisi
Duran SANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

Madde 94/3: Meyve ve Sebzeler İçin Genel Hükümler:

1. Meyve ve sebzelerde mevsim normallerinin gerektirdiği meyve-sebze çeşitlerinin bildirilmesi esas olup idare çeşit bildiriminde serbesttir.
2. Meyve ve sebzeler piyasada bulunan birinci sınıf ürünlerden olacak, halden plastik kasalarda teslim edilecek ve asla karton kutularda getirilmeyecektir. Çürük, ezik, tozlu, topraklı, kumlu olmayacaktır.
3. Uygun olmayan şartlarda getirilen meyve ve sebzeler kabul edilmeyecektir.
4. Kişi başına verilecek meyve miktarı gramaj listesinde gösterilmiştir.
5. Elma, armut, şeftali gibi adetli ürünlerde meyvelerin en büyüğü ile en küçüğü arasındaki fark gramajının % 10' unu geçmeyecektir.

Ekrem BUDAK
SNE D. AA

ESOGÜ TİCARET FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKOL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

**BAZI MEYVE VE SEBZELER İÇİN MENÜDE KULLANILACAKLARI VE BOL
BULUNDUKLARI DÖNEMLER**

A. MEYVELER

MALTA ERİĞİ (YENİ DÜNYA)	NİSAN-MAYIS
ERİK (KIRMIZI)	HAZİRAN-EKİM
ERİK (YEŞİL)	MAYIS-HAZİRAN
ÇİLEK	MAYIS-HAZİRAN
KİRAZ	HAZİRAN-TEMMUZ
KAYISI	HAZİRAN-AĞUSTOS
KARPUZ	HAZİRAN-EKİM
VİŞNE	TEMMUZ-AĞUSTOS
ŞEFTALİ	TEMMUZ-EKİM
ÜZÜM	TEMMUZ-EKİM
KAVUN	TEMMUZ-KASIM
ARMUT	TEMMUZ-KASIM
AYVA	EKİM-MART
MANDALİNA	KASIM-ŞUBAT
ELMA	EKİM-MAYIS
MUZ	KASIM-MART
NAR	ARALIK-OCAK
PORTAKAL	KASIM-MART
LİMON	HER AY

Ekrân BUDAK
Öğretim Görevlisi

ESOGÜ TİCARET FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SAHİTLERİ BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran ÇANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

B.SEBZELER

TAZE BAKLA	NİSAN-HAZİRAN
SEMİZOTU	NİSAN-HAZİRAN
BEZELYE	MAYIS-HAZİRAN
BAMYA	TEMMUZ-EYLÜL
ÇARLISTON BİBER	MAYIS-EKİM
KIVIRCIK	EYLÜL-MAYIS
TAZE FASULYE	MAYIS-EKİM
NANE(TAZE)	HAZİRAN-EYLÜL
MARUL	NİSAN-HAZİRAN
SALATALIK	MAYIS-EKİM
KABAK(KIŞ)	KASIM-ŞUBAT
KABAK(TAZE)	MAYIS-EKİM
DOLMALIK BİBER	NİSAN-EKİM
SİVRİ BİBER	HAZİRAN-EKİM
TAZE FASULYE	HAZİRAN-EKİM
PATLICAN	HAZİRAN-KASIM
DOMATES	HAZİRAN-KASIM
HAVUÇ	EKİM-MAYIS
KEREVİZ	KASIM-MART
LAHANA (BEYAZ)	KASIM-MART
LAHANA (KIRMIZI)	KASIM-MART
TURP(KIRMIZI)	KASIM-MART
PIRASA	KASIM-MART
PAZI	ARALIK-NİSAN
ISPANAK	KASIM-MART
KARNABAHAAR	KASIM-MART
DEREOTU	HER AY
SARIMSAK(TAZE VE KURU)	HER AY
MAYDANOZ	HER AY
SOĞAN(TAZE)	HER AY
SOĞAN(KURU)	HER AY
PATATES	HER AY

Ekrem BILGAK
Göç Daire Başkanı

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİLLİ KİRAZCILIK BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANIKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

Not: Sebze ve meyveler piyasada uygun miktarda bulunduğu takdirde, süreye bağlı kalmaksızın firma, bu sebze ve meyveleri sağlamakla yükümlüdür.

Not: Sebze ve meyveler halden, her tarafı kapalı(yağış ve soğuk almayan, güneş görmeyen), temiz araçlarda; plastik kasaların içinde getirilmeli ve sebze-meyve soğuk deposunda firmanın temin edeceği halden getirilen kasalardan farklı plastik kasalarda, yerle-duvarla temas etmeden depolanmalıdır. Halden karton kutu, çuval vb. kasa harici malzemelerle getirilen yiyecekler, muayene ve kontrole elverişli olmadığı için kabul edilmeyecektir.

Not: Tüm malzemeler saat 10.00'dan önce mutfağa getirilecek, Muayene ve Kabul Komisyonu'nun onayıyla depolara taşınacaktır.

- Armut (TS 184)
- Balkabağı (TS 1897)
- Dolmalık Biber (TS 1205)
- Taze Fasulye (TS 797)
- Üzüm (Çekirdekli-Çekirdeksiz) (TS 101)
- Patlıcan (TS 1255)
- Semizotu (TS 2124)
- Beyaz Lahana (TS 1075)
- Çarliston Biber (TS 1205)
- Dereotu (TS 1814)
- Domates (TS 794)
- Elma (TS 100)
- Havuç (TS 1193)
- Kereviz (TS 1206)
- Kırmızı Lahana (TS 1075)
- Kivırcık –Aysberg (TS 1194)
- Kuru Soğan (TS 796)
- Mantar (TS 2410)
- Limon (TS 34)
- Mandalina (Çekirdeksiz) (TS 34)
- Marul (TS 1194)
- Maydanoz (TS 1816)

Ekrem R. DAK
Genel Müdür

ESOGÜ TİCARET KÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİMARİ KURULU
Öğretim Görevlisi
Duran ÇANKAL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

- Muz (TS 1802)
- Patates – Kumpirlik Patates - Taze Patates (TS 1222)
- Pazı (TS 1916)
- Pırasa (TS 795)
- Portakal (Dört Yol – Washington – Sıkmalık) (TS 34)
- Salatalık (TS 1253)
- Sarımsak (TS 1131)
- Sivri Biber (TS 1205)
- Taze Kabak (TS 1898)
- Taze Soğan (TS 2121)
- Kavata Biber (TS 1205)
- Karpuz (TS 1132)
- Kiraz (TS 793)
- Kırmızı Erik (TS 792)
- Çilek (TS 185)
- Kavun (TS 1073)
- Taze Kayısı (TS 791)
- Üzüm (Çekirdeksiz) (TS 101)
- Şeftali (TS 42)
- Mürdüm Eriği (TS 792)

Yukarıda listelenen sebze ve meyvelerin mutfağa kabul özellikleri Türk Standartları Enstitüsü'nün belirlemiş olduğu hükümlere uygun olacaktır. Roka için aşağıdaki özellikler dikkate alınacaktır.

Roka:

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz demetler halinde bağlanmış olmalıdır.
2. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır.
3. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, fena koku ve tatta tohuma kaçmış olmamalıdır. İçinde yabancı otlar bulunmamalıdır.

Ekrem RÜZDAK
SİMS Dış. Etk. B.

ESOGÜ TİCARET FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK BİLİMLERİ BÖLÜMÜ
Şefliği Görevlisi
Duran ÇANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

4. Ambalajlar taşıma sırasında rokaların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.
5. Rokaların ve bunların içinde bulundukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

Madde 94/4: Kuru Bakliyat ve Tahıllar İçin Genel Hükümler Şu Şekildedir:

1. Tüm ürünler 1.kalite olmalı ve TSE belgesi ile birlikte ISO kalite belgelerinden birisine de sahip olmalıdır (TSEK, TS EN ISO 9000, 9001: 2000, HACCP, ISO 22000 gibi)
2. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
3. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
4. Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
5. Üretim ve son kullanma tarihleri olmalıdır.
6. Ürünlerin üretim tarihi kullanıldığı yıl olmalıdır. Henüz çıkmamış ürünler için tercihen 1 yıl önce olabilir.
7. İşlenmiş ürünlerde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznini gösteren tarih ve sayı numarası bulunmalıdır.
8. Piyasada satılan ürünün en iyisi olmalıdır.
9. Kurubaklagil ve tahıl vb. ürün tedarikçileri depo içlerine ve mutfak alanına girmeyecektir.
10. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
11. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

Ekrem RUDAK
Şube Müdürü

ESOGÜ TİCARET FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK UZMANLIĞI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran ÇANKÖL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin CALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

Kurubakliyat ve Tahıllar

- Aşurelik (Göce) Buğday (TS 2974)
- Böreklik Buğday Unu (TS 4500)
- Bulgur (TS 2284)
- İrmik (TS 2283)
- Küp Şeker (TS 861)
- Kırmızı Mercimek (TS 143)
- Fasulye Kuru (TS 141)
- Makarna Çeşitli Tipte (TS 1620)
- Nişasta (TS 2970)
- Nohut (TS 142)
- Pudra Şekeri (TS 861)
- Tahin Helvası (TS 2590)
- Tarhana (TS 2282)
- Toz Şeker (TS 861)
- Yaş Hamur Mayası (TS 3522)
- Yeşil Mercimek (TS 143)
- Çubuk Makarna (TS 1620)
- Yemeklik Kristal Rafine Tuz (TS 933)
- Yemeklik Tuz (TS 933)
- Çay (TS 4600)

Yukarıda listelenen kuru erzağın (bakliyat ve tahıllar) mutfağa kabul özellikleri Türk Standartları Enstitüsü'nün belirlemiş olduğu hükümlere uygun olacaktır. Arpa şehriye, tel şehriye ve mısır unu için aşağıdaki özellikler dikkate alınacaktır.

Arpa Şehriye:

1. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
2. İçinde canlı, cansız, kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekeli olmayacaktır.

Ekrem ERDOĞAN
Şube Müdürü

ESOGÜ TİCARET FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİLLÎ YEMEKLER BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Gürhan ÇANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

3. Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
4. Şehriyelerin rutubet miktarı % 13'ü geçmeyecektir.
5. Şehriyelerin teslim şekli temiz, standart, naylon ambalajlar içerisinde olacaktır. Ambalaj üzerinde cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici firma adı ve adresi yazılı olacaktır.
6. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
7. Son kullanma tarihinden önce bozulan şehriye müteahhit firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
8. İstenildiği takdirde arpa, yıldız şehriye şeklinde 5 kg lık paketlerde istenecektir.

Tel Şehriye :

1. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
2. İçerisinde canlı, cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekeli olmayacaktır.
3. Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak, pişirilerek denenip alınacaktır. 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
4. Şehriyelerin rutubet miktarı %13'ü geçmeyecektir.
5. Şehriyelerin teslim şekli temiz, standart, 5 kg.lık naylon ambalajlar içerisinde olacaktır. Ambalaj üzerinde cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici firma adı, adresi, son kullanma tarihi ve TS numarası yazılı olacaktır.
6. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
7. Son kullanma tarihinden önce bozulan tel şehriye, müteahhit firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

ESOGÜ TİCARET FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİLLİ EKONOMİ BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKÖL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

Mısır Unu:

1. Kendine özgü sarı renkte olacak. Acılaşma, kötü koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları kurt böcek vb. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
2. Hava geçirilmeyen, sağlam, insan sağlığına ve ürüne zarar vermeyen uygun ambalajlarda getirilmelidir.
3. Ambalaj üzerinde adı, adresi ürünün net ağırlığı üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır. 1 kg. lık ambalajlarda istenecektir.
4. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mısır unu, müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

Madde 94/5: Ekmekler İçin Hükümler Şu Şekildedir:

1. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksi'ne uygun francala unundan pişmiş ekmekler halinde olacaktır. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.
2. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında susam vb. maddeler bulunmayacaktır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır.
3. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Ekmekler ortam sıcaklığında olacaktır. Ekmeklerin teslimi plastik kasalar içerisinde, beyaz ve kepekli ekmek olarak belirtilmiş şekilde yapılacaktır.
4. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek şekilde, besine uygun poşetler içerisinde teslim edilecektir.
5. Ekmekler 50 gramlık besine uygun poşetler içerisinde paketlenmiş roll ekmeği şeklinde olmalıdır.

Ekrem RUDAK
SKS D. A.Ş.

ESOGÜ TÜRİZME KÜLTESİ
GASTRONOMİ VE HURD. MÜHÜRÜ
Öğretim Görevlisi
Duran ÇANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

6. Mutfağa teslim alınırken ve yemekhanelere dağıtımı sırasında ekmek kasaları kesinlikle yerle temas etmeyecektir. Bulaşık alanlarına ve soyunma odaları ile tuvalet yakınlarında istiflenmeyecektir. Gıda güvenliği ve ekmeklerin hijyeni en üst düzeyde tutulacaktır.
7. Getirilen ekmekler mutfak alanlarına ve yerleşkelere uygun servis arabalarında taşınacaktır, yerde sürüklenerek taşınmayacak ve yemekhane alanları dışında bekletilmeyecektir.
8. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi'nin 10'uncu maddesine uygun olarak yapılacaktır.
9. Kullanılan poşetler Türk Gıda Kodeksi ambalajlama maddelerine uygun olacaktır. Ekmek miktarı kişi başına 100 gram, üzerinden hesaplanacaktır. Servise çıkarılan ekmekler servis bankosunun sonunda hazır ve ekmek sepetlerinin içerisinde bulunacaktır.

Madde 94/6: Meyve Suları İçin Hükümler Şu Şekildedir:

1. Türk Gıda Kodeksi'nde yer alan 2006/56 tebliğ numaralı Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği' ne uygun olacaktır.
2. Getirilecek meyve suları tatlandırıcı içermeyecektir ve üzerinde ŞEKER İLAVESİZ ibaresi yer alacaktır.
3. Meyve suyu nektar olmayacak %100 meyve suyu olacaktır.
4. 200 mililitrelik tetrapak kutularda teslim edilecek, üzerinde ürünün etiket bilgileri, T.C. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onay yazısı, firmanın adresi, ürünün üretim yeri, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır. 'Besine Uygunudur' işareti kutuda yer alacaktır. Meyve suyu firması TSE belgesi ile birlikte ISO 22000 veya HACCP belgelerinden birisine de sahip olacaktır. Meyve suları soğuk teslim edilecektir.
5. Getirilen araç temiz olacaktır.

Madde 94/7:

- Yumurta (TS 1068)

Ekrem R. YILMAZ
SıG D. B. Ş. Y. A.
SOGU T. İ. M. FAKÜLTESİ
GIDA İNGİNOMİ VE MÜHÜR K. SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKÜL

F. Kavak
Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

Madde 94/8: Hazır Satın Alınan Tatlılar İçin Genel Hükümler Şu Şekildedir:

1. Birinci sınıf tatlı imalathanelerinin ürünü ve birinci sınıf ürün olacaktır.
2. Şerbette tatlandırıcı, glikoz kullanılmayacak, şerbet sıcak verilmeyecek ve bolca emdirilmeyecektir.
3. Şerbetini çekmemiş, içi kuru tatlılar kabul edilmeyecektir.
4. İdarece belirtilen kişi başı porsiyon gramajına uygun olmayan ürünler kabul edilmeyecektir.
5. Tatlının içinde kullanılan ceviz ak ceviz olacak, acı-bayat ceviz tadı saptanan, ceviz yerine yer fıstığı vb. başka ürün kullanıldığı anlaşılan tatlılar kabul edilmeyecektir.
6. Tatlı teslimi, aynı gün saat 8.30'a kadar yapılacak ve Muayene ve Kabul Komisyonunun onayından geçmeyen ürün kabul edilmeyecektir. Ürün reddi sonrasında, Firma uygun ürünü servis saatinden önce temin edemiyorsa gerekli açıklamayı idareye yapmak ve kendi tedarikçilerinden kaynaklanan bu sorundan dolayı özür dilemelidir.
7. Tatlı üzerine konacak toz antep fıstığı, fındık, hindistan cevizi vb. gıda maddeleri kapalı ve Türk Gıda Kodeksine uygun ambalajlanmış şekilde firma tarafından alınacak, Muayene ve Kabul Komisyonu'nun onayıyla kullanılacaktır.
8. Tatlılar acılaşmış, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.
9. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır.
10. Pişkin olacak, yanık veya hamur, beyaz görünümlü olmayacaktır.
11. Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır.
12. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır.
13. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
14. Üretim yapan tedarikçi firmanın TSE ile birlikte ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmektedir. Bu belgeler İdare'ye bir dosya halinde teslim edilmelidir.
15. Tatlıların getirildiği tepsilerin üzeri streç filmle kapatılmış, sızdırmaz olmalıdır. Tepsilerin kapatılmasında alüminyum folyo vb. kullanılmamalıdır. İstiflemede asla

Ekrem R. KAVAK
Şube Müdürü

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİMARLIK BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

ahşap çubuk, malzeme kullanılmamalıdır. Besine ve sağlığa zarar vermeyen malzemeler kullanılmalıdır.

16. Tatlıların taşındığı araç temiz, şerbet vb. madde dökülmemiş olmalıdır. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi'nin 10'uncu bölümündeki gibi olmalıdır.

Madde 94/9: Dondurulmuş Gıdalar (Et ve Et Ürünleri, Balık, Sebze, Meyve, Unlu Mamuller) İçin Genel Hükümler Şu Şekildedir:

1. Dondurulmuş gıdalar (40 mikron kalınlığında) (polietilen) mavi torba içerisinde 10 kg'lık karton kolilerde veya 3-5 kg'lık kapalı besin için uygun poşetlerde teslim edilecektir.
2. Dondurulmuş gıdalar -18 °C'nin altında ve %90-95 nisbi nem ortamında ve soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarda(frigofrig) teslim edilecektir. Bu araçlar dışındaki, araçlarla teslim edilecek gıdalar kabul edilmeyecektir.
3. Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme, renk değişikliği, karlanma ve ambalajın bozuk olması (ambalajın yırtılmış, delinmiş olması, hava alması vb.) durumlarında ürün teslim alınmayacaktır.
4. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkot numarası, ürünün cinsi, ürünün adı üretim ve son kullanma tarihi ile net ağırlığı bulunacaktır.
5. Kullanım sırasında dondurulmuş sebze, meyve paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde ya da pişirme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş gıdalar firma tarafından değiştirilecektir.
6. Firma teslim alınmış olan dondurulmuş gıdaları muhafaza etmek amacıyla yeterli sayıda derin dondurucuların her türlü bakım ve onarımdan sorumludur.
7. Derin dondurucuların arızası ya da herhangi bir elektrik kesintisi nedeniyle dondurulmuş gıdaların çözülmesi halinde ürünler firma tarafından yeni ürünle değiştirilecektir.
8. Dondurulmuş gıdaların teslim alımı sırasında ürünün ısı derecesini ölçmek amacıyla, en az iki tane uygun amaçlı ısıölçer (probe-termometre) cihazı bulundurulacaktır.
9. Frigofrik aracın üzerinde de araç içi sıcaklığını gösterir termometre bulunacaktır.

EKİM RÜHME
S.K.S. D. B.Ş.Ş.

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK UZMANI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

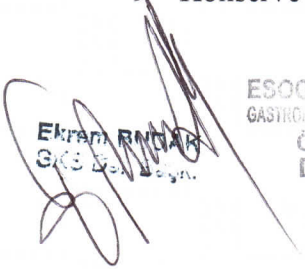
Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

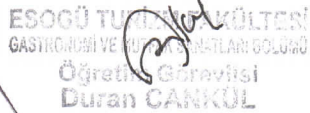
Murat KARTAL
Diyetisyen

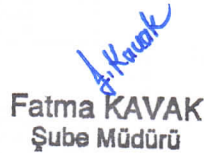
10. Dondurulmuş ürünler, dondurulmuş ürün deposunda veya derin dondurucularda cinsine göre, bulaşa neden olmayacak ve asla yerle-duvarla temas etmeyecek, temizliğe ve gerektiğinde muayene ve kontrole uygun şekilde depolanacaktır. Hiçbir ürün diğer ürünle bulaş oluşturacak, temas edecek, birbirlerinin bozulmasına olanak tanıyacak şekilde depolanmayacaktır.
11. Dondurulmuş et ve et ürünleri (tavuk döner, et döner...) Türk Gıda Kodeksine ve Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği'ne (Tebliğ 2012-12 Yayın Tarih 28488 Sayılı Resmi Gazete) uygun olarak üretilenlerdir.

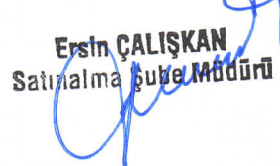
Madde 94/10: Konserve Gıdalar İçin Genel Hükümler Şu Şekildedir:

- 1- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konserve ürünlerin kapları üzerinde üretici firmanın isim ve adresini, içindeki gıda maddesinin ismini asgari net miktarını ve içine katılmış olan diğer maddelerin cinslerini ve konserve ürünün seri numarasının, TS numarasının, üretim ve son kullanma tarihlerinin bildiri etiket taşıyacaktır.
- 2- Ürün, TSE belgesi ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olmak zorundadır.
- 3- Konserve kutularının kapakları içe çökük veya düz olacaktır. Kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, eziklik, pas lekesi bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimli ve üst kapaklar makine ile kapatılmış olacaktır. Uygunsuz ürünler asla kabul edilmeyecek ve depolara sokulmayacaktır. Depolama sırasında ortaya çıkan zedelenme vb. bozulma olan ürünler asla kullanılmayacaktır.
- 4- Kutuların tamamı standart miktar içerecektir.
- 5- Daha önce herhangi bir sebeple kutuda oluşmuş olan gazı çıkarmak amacıyla delinerek lehimlenmiş olanlar kabul edilmeyecektir.
- 6- Konserve kutuları açıldıkları zaman gaz çıkışı olmayacak ve içeriğindeki sebzeler koku, lezzet, görünüm yönünden doğal olacaktır.
- 7- Konserve ürünler içine kimyevi veya herhangi bir yabancı madde katılmayacaktır.
- 8- Konserve kutuları daha önce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekelerde yapılmış olacaktır.
- 9- Konserve alımı net ağırlık üzerinden olacaktır.


Ekrem Rıdvan
Gıda İşleri Şube Müdürü


ESOGÜ TUDİNEV KÜLTÜRİ
GASTROKİŞİ VE KUTUKSANTLAR BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran CANKOL


Fatma KAVAK
Şube Müdürü


Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü


Nurdan KARTAL
Diyetisyen
32

10- Kutuların üzerinde řu bilgiler yer almalıdır:

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası
- Bu standardın işareti ve numarası
- Malın adı
- Üretim seri numarası
- Süzme ve net ağırlığı
- Üretim tarihi, son kullanma tarihi
- Konserve sultani çeşitten yapılmışsa belirtilmelidir.

Madde 94/11: Süt ve Süt Ürünleri İçin Genel Hükümler řu Şekildedir:

Süt:

1. Sütlerin bileşim özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte, Ağızları hava almayacak ve/veya akıtmayacak 1 litrelik tetrapak kutularda veya 10 lt lik alüminyum nonaseptik vakumlu ambalajlarda veya polimer astarlı karton kutularda getirilecektir.
2. İşaretleme: UHT süt ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve/ veya basılır.
 - Firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası,
 - Bu standardın işaret ve numarası (TS 1019),
 - Seri / Kod numarası,
 - Malın adı,
 - Sınıfı,
 - Tipi,
 - Net miktarı (en az litre olarak),
 - İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
3. Süt kaynatıldığında ya da %98'lik etil alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir.
4. Sütün tadı yavan, acı, ekşi, tuzlu, balığımsı, metalimsi olmayacaktır. Kendine özgü kokusu dışında koku olmayacaktır.

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİMARLIK BÖLÜMÜ
Öğretim Üyesi
Dursun ÇANKUL

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİMARLIK BÖLÜMÜ
Öğretim Üyesi
Dursun ÇANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

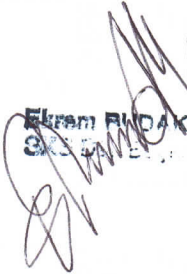
Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

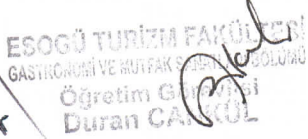
Nurdan KARTAL
Diyetisyen

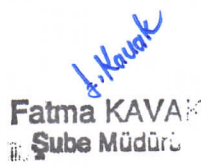
5. Ambalajlar sütün özelliğini, tadını ve kokusunu bozmayacak şekilde yapılacaktır.
6. Sütlere hiçbir katkı maddesi karıştırılmamalıdır.
7. Sütte fena koku, renkte bozukluk, gözle görülecek derecede pislik, tortu ve yabancı madde bulunmamalıdır.
8. Sütün özgül ağırlığı en az 1,028, kuru madde %10, yağsız kuru madde %7.5, yağ miktarı %3 olmalıdır.
9. Sütün 0-4°C de saklanması ve kapalı, frigofik araçlarla kuruma getirilmesi gerekir.
10. Üretim yapan firmanın TSE ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olması gerekmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onayı mutlaka bulunmalıdır.

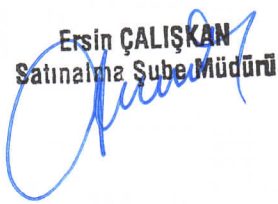
Yoğurt:

- 1- Yoğurt TS 1018 ve 1019 standartlarına uygun homojenize edilmiş pastörize sütün *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus bulgaricus*'un etkisiyle laktik asit fermentasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak içeren bir sütün ürünüdür.
- 2- Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
- 3- Parlak sütün renginde; serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmamalı, temiz ve homojen olmalıdır.
- 4- Kaşıkla alınan kesitte, dolgun kıvamda, düzgün yapıda olmalı, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalıdır.
- 5- Kendine has, hafif ekşimsi tat ve hoş kokuda olacaktır. Rengi, kokusu, tadı, kıvam ve görünüşü doğal olacaktır.
- 6- Yoğurt düzgün kıvamlı, homojen kitle yapımında olacaktır, dipte tortu bulunmayacak, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmayacaktır.
- 7- Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacak, safi inek sütününden ve yağlı olarak imal edilecektir. Asitlik oranı en az %0.8, en çok % 1.6 olacaktır.


Elvan Fındak
Öğretim Görevlisi


ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SİYEMİ BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran Çalıcı


Fatma KAVAK
Şube Müdürü


Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü


Nurdan KARTAL
Diyetisyen
34

- 8- Yoğurtlar tam yağlı sütün yapılmış olacak ve 100 gr.da 3gr. süt yağı içerecektir. İçerisinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır.
- 9- Yoğurtlar, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmayacaktır.
- 10- Güğümlerin üzerinde firmanın adı ve adresi yazılmış olacaktır. Firma, üretim izni ve gıda siciline sahip olmalıdır.
- 11- Ambalajlama: Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan ve su geçirmeyen özel PVC kaplarda (200g) alınır. Yoğurtların ağız kısmı sağlığa zarar vermeyecek nitelikte alimünyum folyo kapak ile vakumlanarak kapatılmış olmalı ve bu şekilde teslim edilmelidir.
- 12- İşaretleme: Yoğurt ambalajının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılır veya yazılır:
- a. Firmanın ticari ünvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası
 - b. Malın adı, tipi
 - c. İmalat tarihi, gün, ay olarak
 - d. Net ağırlığı (en az gram olarak)
 - e. Firmaca önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü
- 13- Yoğurt 0-4° C'de saklanmalı, kapalı ve frigrofrık araçlarda taşınmalı, sipariş bir gün önceden verilmeli ve Türk Gıda Kodeksi'ne 10'uncu maddeye uygun olmalıdır.
- 14- Ambalajda patlak, yırtık, kırık ve bombe olmayacaktır.
- 15- Üretim yapan firmanın TSE ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olması gerekmektedir.
- 16- Menüde ve ekteki gramaj listesinde İdare tarafından belirtildiği şekilde kutu yoğurt veya kova yoğurt uygun şart ve özelliklerde günlük olarak firma tarafından tedarik edilecektir.

Beyaz Peynir:

1. Beyaz peynir, pastörize süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir.

Ekrem KAVAK
Gıda Kontrolörü

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Dursun CANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satın Alma Şube Müdürü

Nurdañ KARTAL
Diyetisyen
35

2. Sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.(TS 591)
3. Tuz miktarı, katı maddede kütlece en çok %10 olmalıdır.
4. E.coli bulunmamalıdır. Patojen Staphylacoccus aureus bulunmamalıdır.
5. Ekşimsi, küfümsü, hayvansal yem ya da ot kokusu olmayacaktır.
6. Parlak beyaz, homojen bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır.
7. Düzgün, pürüzsüz, lekesiz, kesitli olmalı, fazla sert veya fazla yumuşak olmamalı, kendine has hoş kokuda ve tatta olmalıdır.
8. Ambalajlama; Beyaz peynirler hiç kullanılmamış, temiz, passız peynir oranını belirten rapor getirilecektir. Hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak biçimde kapatılmış olan TS 1234'e uygun tenekelerle alınacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak koşulu ile değiştirilecektir.
9. İşaretleme; Peynirlerin ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.
 - a. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, kısa adresi varsa tescilli markası
 - b. Standardın işaret ve numarası (TS 591)
 - c. Malın tipi, adı, sınıfı
 - d. En az net ağırlığı (salamura hariç kg olarak)
 - e. İmalat tarihi (ay, gün, yıl olarak) firmaca önerilen son kullanma tarihi
 - f. Parti veya seri numarası
10. Üretim yapan firmanın TSE ile birlikte ISO kalite belgelerinden birisine de sahip olması gerekmektedir.

Ayran:

- 1- Ayran yapımında kullanılan su TSE'ye uygun olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Pastörize yoğurttan yapılmalıdır.
- 2- Asitlik laktik asit cinsinden %0.6'dan az, % 1.6'dan fazla olmamalıdır. Yoğunluğu 1.020'den az olmamalıdır. Sofra tuzu en fazla % 1 oranında olmalıdır.

Ekrem FIDAK
Gıda Mühürü

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİLLÎ YEMLER BÖLÜMÜ
Öğretim Üyesi
Duran ÇANKÜL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satın Alma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen
36

- 3- Yağ miktarı %1,8 olmalıdır. Enerji ve besin öğeleri bileşimi ambalaj üzerinde baskılı olmalıdır.
- 4- Yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemelidir.
- 5- Günlük olmalı, otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da tetrapak kaplar içinde olmalıdır.
- 6- Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı, adresi TS işaret ve numarası (TS 3810 şeklinde), adı, imal tarihi, son kullanma tarihi, net ağırlığı (200 ml), tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.
- 7- Ayran 0-4°C 'de saklanmalı, kapalı frigofrig araçlarda taşınmalı, ambalajın üzerinde delik, çatlak ve benzeri bozukluk olmamalıdır. Ambalajlar ile ilgili Bakanlığın izniyle üretilmiş olmalıdır.
- 8- TS 3810'a uygun olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünlerin kullanımına izin verilmeyecektir.
- 9- Üretim yapan firmanın TSE ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olması gerekmektedir.

Kaşar Peyniri:

1. Piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak, kendine özgü tabii görünüm, koku ve lezzette birinci evsafda blok kaşar olacaktır.
2. Kaşar peyniri kalıbı iki kısma bölündükten sonra rengi beyaz, sarımtırak olacak ve siyah damarlar, benekler, hava boşluklarından ibaret delikler, ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır. Fare yenikli, fena kokulu, kurtlu, kirli, kabarık, ezik, kesik, dağılmış ve çatlaklı olmayacaktır. Yağ miktarı %45'den aşağı olmayacaktır.
3. Ambalajların üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla ücreti firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak koşulu ile değiştirilecektir.
4. Kaşar peynirleri vakumlu ambalajlarda getirilecektir. Teslimat 0-4°C frigofrik araçlarla olacaktır. Yavan ya da hafif yabancı tatta, ekşi ve acı olmamalıdır. Kaşar peyniri imal tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaşma süresini tamlandıktan sonra tüketime hazır hale gelmiş olmalıdır.

Ekrem RUDAK
Gıda Uzmanı

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİTÇİLİK BİLİMİ
Öğretim Üyesi
Duran ÇANKUL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen

5. Üretim yapan firmanın TSE ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olması gerekmektedir.

Lor Peyniri:

- 1- Piyasanın en iyi cins peynirinden olacak, kendine özgü tabii görünüm, koku ve lezzette olacaktır.
- 2- Gerekğinde tuzlu ya da tuzsuz temin edilmelidir.
- 3- Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış olacaktır. Ambalajların üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla ücreti firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak koşulu ile değiştirilecektir.
- 4- Üretim yapan firmanın TSE ile birlikte ISO belgelerinden birisine de sahip olması gerekmektedir.

Süt Tozu:

Rengi beyaz açık bej, kokusu ve tadı kendine özgü olacaktır. Nem oranı %4'ü geçmeyecektir. Nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde hiçbir canlı-cansız yabancı madde, bunların artıkları olmayacaktır. Nem ve koku geçmeyecek şekilde insan sağlığına uygun sağlam ve temiz ambalajlarda olacaktır. Ilık suda kolaylıkla eriyecektir. Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde; firma adı, adresi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan süt tozu müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

Madde 95: Mutfak girişinde Muayene Komisyonu'nun kontrolünden geçmiş ve istenen şartları taşıdığı için kabul edilen mal ve malzemeler taşıma arabalarıyla depolara getirilecektir. Yiyecekler cinsine ve raf ömrüne göre kuru depo veya soğuk hava depolarına uygun olarak kaldırılacaktır. Depolarda depolama ilkelerine uygun olarak depolanacaktır. Buna göre: depolarda üretim ve tüketim tarihi belirtilmemiş veya geçmiş hiçbir gıda maddesi bulundurulmayacaktır. Bu tür maddeler belirlendiğinde komisyonun kontrolünde imha edilecektir ve firma yazılı ve sözlü olarak uyarılacaktır. Depolar her gün ve kirlendiğinde temizlenecektir. Depolarda bulunan havalandırmalar hep çalışır durumda ve düzenli olarak bakımları yapılıyor olacaktır. Kuru depo, soğuk hava deposu(süt) ve şok depoda bulunan

Ekrem KAVAK
Şube Müdürü

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİLLÎ YEMEKLER BÖLÜMÜ
Öğretim Üyesi
Dilek ÇANKAL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin CALISKAN
Sakınmaz Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyarbakır

malzemelerin konulduđu rafların üzerinde yiyeceğın adı yazılı olacaktır. Kuru depoda bulunan malzemelerin üstüne ayrı bir etiketle üretim ve son kullanma tarihleri yazılacaktır. Çuvalda bulunan ürünlerin (pirinç, şeker, bulgur, un, baharatlar vb.) ağzı açık bırakılmayacaktır. Depolardaki havalandırmaların altına gıda maddesi konmayacaktır.

TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ'NİN 10. BÖLÜMÜNE GÖRE GIDALARIN TAŞIMA VE DEPOLANMASI

Gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili asgari teknik ve hijyenik kurallar aşağıdaki gibi olmalıdır:

1. Gıda maddeleri depolama ve taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmalıdır.
2. Taşıma araçları ve depolarda havalandırma, sıcaklık ve rutubet ürün özelliklerine uygun olmalı. Soğuk zincirdeki taşıma vasıtalarında da sıcaklık ve nemölçer cihazlar bulundurulmalıdır.
3. Depolar ve taşıma araçları ürün özelliğı göz önüne alınarak, derin dondurulmuş ürünlerde -18 °C' den düşük sıcaklıkta olmalı ve ayarlandığı sabit dereceden $\pm 0,5$ °C' den fazla sapmaya izin vermeyecek sistemde olmalı, soğuk zincir bozulmamalıdır.
4. Taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.
5. Depolara gelen ürünler, istenildiğı zaman, istenilen ürün gurubu veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.
6. Çöpler depo dışında tutulmalı, atılacak malzeme depodan uzaklaştırılmalıdır.
7. Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerine depolanmalıdır.
8. Depolama ve taşıma esnasında çevreye zarar verilmemelidir.
9. Depolama; ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğıne göre istif yapılmalıdır.
10. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.
11. Gıda maddeleri toksik maddeler ile birlikte depolanmamalı ve taşınmamalıdır.

Ekrım RUMELİ
Gıda Depo Müdürü

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MİMARLIK BÖLÜMÜ
Öğretim Üyesi
Duran ÇANKAL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdañ KARTAL
Diyetisyen
39

PİŞMİŞ ÜRÜNLERLE İLGİLİ ÖZELLİKLER, ORGANOLEPTİK VE TEKNİK ŞARTLAR

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. Firma, tek başına menüde değişiklik yapamaz. Yemeğin içine giren malzemeleri eksik ya da değiştirilmiş şekilde kullanamaz. 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.

A. 1.Kap→Çorbalar

B. 2.Kap(Ana Yemek)→ Et-tavuk-balık ve ürünleri kullanılan ve et yerine geçen ürünlerden yapılan yemekler

C. 3.Kap→Pilav, makarna, börek vb.

D. 4.Kap→ Salata, yoğurt, şerbetli tatlı, sütlü tatlı, meyve, ayran vb.

A-ÇORBALAR

1. Taneli Çorbalar: Taneleri ezilmiş, dağılmış olmayacaktır. Kendine has kıvamda, görünüşte, tatta olacak, taze sebze, tahıl ve/veya bakliyalardan yapılacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır.

2. Süzme Çorbalar: Kendine has kıvamda, görünüşte, tatta ve homojen yapıda olacaktır. Topaklanmış ve pütürlü olmayacak, yabancı madde içermeyecektir.

B-YEMEKLER

1. Kırmızı Et-Tavuk-Balık Etli Yemekler, Kırmızı ve Beyaz Etli Sebze Yemekleri ve Kebaplar ve Etli-Etsiz Kurubaklagil Yemekleri:

- Dana etleri kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta, temizlik ve hijyen şartlarına uygun olacaktır.
- Etlerin kuşbaşı olarak doğranması gereken yemek çeşitlerinde, et ve yağ dışındaki tendon, fasia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları ayıklanmış olacaktır.

EKREM AYDAR
Şube Müdürü

ESOGÜ TURİZM KÜLTESİ
Gıda Güvenliği ve Kalite Kontrolü
Şube Başkanı
NURAN ÇANKAL

FATMA KAVAK
Şube Müdürü

ERSİN ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

NURDAN KARTAL
Diyetisyen

- 3. Balık yemekleri:** Mevsimine uygun olarak taze, gözleri parlak ve lekesiz, kırmızımsı pembe, pullar ve yüzgeçleri diri, kokusuz, kendine has koku ve görünüşte, frigofirik araçlarda, Türk Gıda Kodeksi'nce belirtilen taşıma ve depolama ilkelerine uygun özellikte getirilen balıklardan pişirilmiş olacaktır. Pişirildikten sonra iç sıcaklık ölçümleri sonucu

41

tehlikeli sıcaklık aralığında olmayan(5-63 o C) , cinsine ve yapısına göre uygun pişme sıcaklığında bulunan yemekler servis edilebilecek; eğer değilse iç sıcaklığı uygun sıcaklığa gelene kadar pişirme işlemine devam edilecektir. Menüde yer aldığı şekilde kızartma, ızgara, fırında, buğulama yöntemlerinden istenene uygun şekilde pişirilecektir. Yanında roka, sumak, maydanozla harmanlanmış kuru soğan ile servis edilecektir.

4. Bitkisel Sıvı Yağlı ve Zeytinyağlı Yemekler: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Yemekler, çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır.

5. Kızartmalar: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Kızartılmış yiyecekler çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır. Kızartmalarda bitkisel sıvı yağ kullanılacak, kullanılmış kızartma yağları tekrar kullanılmayacaktır.

6. Pilav ve Makarnalar (Erişte, mantı dahil): Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış, taneleri birbirine yapışmış, şeklini ve lezzetini kaybetmiş olmayacaktır. Pilav yapımında kırık pirinç kullanılmayacak, bulgur pilavı yapımında pilavlık bulgur kullanılacaktır. İdarece belirtilen makarna çeşitleri kullanılacaktır. Kullanılan pirinç, makarna vb. için şartnamede belirtilen, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na belirtilen özellikler geçerlidir. Makarna ve pilavlarda kullanılan malzemeler için de aynı şartlar aranacaktır.

7. Salata - Piyaz- Cacık: Sebzelerin hepsi taze, iyi yıkanmış, temizlenmiş, sirkeli suda bekletilmiş ve işleme şekline göre eşit büyüklükte doğranmış olacaktır. Hazırlanan salata, piyaz ve cacık bekletilmeden dağıtılacaktır. Cacık homojen yapıda olacaktır. Piyazlarda kullanılan bakliyatlar filizlenmiş ve dağılmış olmayacaktır. Salata, piyaz ve cacıklar yabancı madde içermeyecektir.

8. Komposto ve Hoşaf lar: Kompostolar taze meyvelerden yapılacaktır. Kompostolardaki meyveler kendine has görünüşte ve iyi ayıklanmış olacaktır. Meyveler çürük, lekeli, rengi kararmış, pişmemiş ve ezilmiş olmayacaktır. Hoşaf lar kurutulmuş meyvelerden yapılacaktır. Kuru meyveler çürük, küflü ve böcekli olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecektir. Hoşaf ve kompostoların porsiyonları eşit miktarda meyve içerecek ve suyunun rengi meyve özelliği ile uygun olacaktır.

9. Dondurulmuş Gıdalar: Soğutuculu araçlarla taşınıp depolanacaktır. Dondurulmuş gıdalar taze hallerindeki vasıflara aynen sahip ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır. İçerisinde

Ekrem RUDAK
Gıda Denetçisi
ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SAN. BÖLÜMÜ
Öğretim Üyesi
Duran ÇANKÖL

F. Kavak
Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurda KARTAL
Diyetisyen
42

yabancı madde bulunmayacaktır. Dondurulmuş ürünlerin saklandığı derin dondurucularda termometre bulunacaktır.

10. Salça: Konserve gıdalar için belirtilen ve aranan şartlar geçerli olup bu şartların dışında, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca belirtilen ve belirtilecek tüm şartlar geçerlidir. Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluk esas alınacaktır.

11.Tatlılar: Sütü tatlılar, sadece süt kullanılarak (su katkısız) yapılacaktır. Kendilerine has koku, tat ve kıvamda olacak, ekşimiş, sulanmış ve çatlamış olmayacaktır. Taneli tatlıların taneleri dağılmış olmayacak, kıvamında pişmiş olacaktır. Hamur tatlıları iyi pişmiş, hamurlaşmamış olacak, kızartılmış tatlılar kızartma yağı çekmemiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmayacaktır. Tatlıların üzerindeki çeşni maddeleri her porsiyonda eşit olacaktır.

12.Hamur İşleri: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta olacaktır. İç malzemesi olan hamur işlerinde, iç malzemeleri iyi pişmiş ve dağılımları homojen olacaktır. Hamurlaşmış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş bir yapıda olmayacaktır.

13. Meyveler: İyi yıkanmış, taze, boyutları mümkün olduğunca eşit olacak, çürük, ezik, erimiş ve tatları bozulmuş olmayacaktır. Çeşitlerine göre tane, dilim, salkım, vb. olarak dağıtılacaktır.

14. Ekmek: Ekmeğin dışından bakıldığında iyi pişmiş, kabarmış, kendine has kokuda, görünüşte ve kabuktaki renk dağılımı olabildiğince homojen olacaktır. Basık ve yanık olmayacaktır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler homojen dağılmış olup; büyük hava boşlukları bulunmayacak, hamur ve yapışkan olmayacaktır. Ekmeğin içinde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları bulunmayacak, ekmeğin iç ve dış kısmında yabancı madde olmayacaktır.

15. Garnitür ve Soslar: Aylık menüde belirtilen yemeğe uygun olarak yanında yoğurt, söğüş sebze, kızartma, haşlanmış sebze, pilav, salata garnitür olarak verilebilir. Firma buna uymak zorundadır. Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Çiğ ve yanmış olmayacaktır. Kızartıldığı takdirde fazla yağ çekmemiş olacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır.

Madde 96: Ek 1'de yer alan yemek gramaj listelerinde yazan miktarlar kazana giren net miktarlardır.

Madde 97: Ek 1'de yer alan yemek gramaj listesinde bulunmayan yemekler emsalleri göz önünde bulundurularak idarenin verdiği tarife göre menülerde yer alabilir.

Ekrem RUDAK
Şube Müdürü

ESOGÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE BESLENME BÖLÜMÜ
Öğretim Üyesi
Dursun CANIKOL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen
43

Madde 98: Şartnamede bulunmayan veya unutulmuş hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar idarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir.

İş bu Teknik Şartname 98 (doksan sekiz) madde ve 3 adet ekten ibarettir.

Ek 1:Yemek gramaj listesi.

Ek 2: Bir haftalık örnek menü.

Ek 3:Mutfak malzeme listesi

EKREM RUDAK
Gıda Şube Müdürü

ESOĞÜ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK BİLİMLERİ BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi
Duran ÇANKÖL

Fatma KAVAK
Şube Müdürü

Ersin ÇALIŞKAN
Satınalma Şube Müdürü

Nurdan KARTAL
Diyetisyen