**SUR ÖZEL EĞİTİM MESLEK OKULU**

**Yemek Hizmet Alımı**

**ÖZEL EK TEKNİK ŞARTNAME.**

**Madde 1.** Normal beslenme grubunda bulunanlara 3 kap yemek ve ekmek verilir. Verilecek yemekler 1.kap, 2.kap ve 3.kap olarak gruplara ayrılır. Her öğünde bu guruplardan birer çeşit yemek bulundurulması zorunludur.

**Madde 2.** **Pişirme:**

1. Normal yemeklerde kullanılacak yağ, bitkisel sıvı yağ (ayçiçeği, mısırözü, soya veya pamuk yağlarından biri) ile zeytinyağı ile yapılacak yemeğin cinsine göre diyetisyenin uygun gördüğü yağ ile olacaktır. Bazı özel yemekler kurum idaresinin onayı alınarak katı yağlar (tereyağı veya margarin) ile yapılabilir.
2. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu’nun (TSE, TSEK) standartlarına uygun olmalıdır.
3. Taşıma Merkezi Okul, yemeklerin servisinden itibaren çöp ve atıkların ortadan kaldırılmasına kadar tüm aşamalarda yüklenici firmayı denetler uygun bulunmayan ve şartnamede belirtilen hususlara uymayan konularda eksikliklerin giderilmesi için yüklenici firmayı uyarmaya yetkilidir.
4. Yüklenici, idarece onaylanan aylık yemek listesine göre yemek çıkarmak zorundadır.
5. Yemekler kalite nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar belirtilen listeye uygun olacak ve belirtilen gramajlardan az olmayacaktır. Yemeklerde kullanılan etler belediye mezbaha damgalı sakatatsız dana ve kuzu eti olacak, tavuk eti kullanıldığında tavuklar tanınmış ve kalitesine güvenilir TSE belgeli üreticilerden alınacaktır. Ayrıca hindi mamullerinde de kesimine uygun kalite güvenilirliği aranacaktır. Gerektiğinde idare et ve et ürünlerini laboratuar tetkikleri yaptırabilir, tetkik ücretleri yüklenici firmaya aittir.
6. Steril kaplarda günlük olarak alınan yemek örnekleri 72 saat muhafaza edilmelidir. İdare gerekli gördüğünde yemekler Hıfzıssıhha Enstitüsünce veya yetkili laboratuarlar da test ettirilebilecektir. Bu testler için yapılan harcamalar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Alınan yemek örnekleri idarenin uygun göreceği buzdolabı veya soğuk odada saklanacaktır.
7. Herhangi bir zehirlenme nedeni ile meydana gelecek maddi ve manevi mağduriyetlerinden ve ayrıca öğrenciler adına Milli Eğitim Bakanlığının öğrencilerin tedavisini gerçekleştiren Sağlık kuruluşuna yapacağı ödemelerden yüklenici firma sorumludur.

**Madde 3.** **Taşıma:**

1. Yüklenici, yemek dağıtımında kullanılmak üzere yeteri kadar araç bulunduracak araçlarda ısıtıcı olacak (Yemeklerin sıcaklığını korumak için)
2. Yüklenici yemekleri günlük, taze, lezzetli ve sağlık kurallarına uygun olarak Taşıma merkezi okullara Gastronom Küvet içinde, thermobox ile kapalı sıhhi yönden sağlıklı araçlarla taşıyacaktır. Gerekli malzemeler, yüklenici tarafından temin edilecektir. (Mesafeye göre)

**Madde 4.** **Dağıtım:**

1. Yemek dağıtımı esnasında kullanılacak malzemeler (Tabak, kaşık, çatal, bardak vb.) yüklenici tarafından karşılanacaktır.
2. Yemek, okulların eğitim öğretime açık olduğu günlerde, okulun belirlediği yer ve saate dağıtıma hazır olacak şekilde müdürlüğünün nezaretinde teslim alınıp, dağıtımı yapılacaktır. Dağıtım işi ilgili yüklenici tarafından yapılacaktır.(Self Servis)
3. Kullanılacak tabaklar paslanmaz krom tabldot yâda tek kullanımlık tabldot olacak ve temizliği okullarda yapılmayacaktır. Yemekler kurumda/okulda bulunan firmaya ait ısıtma kabı içersinde muhafaza edilecek olup, Yemek servisi, yemekhane düzeni, yemekhane temizliği, yüklenici firma tarafından yapılacaktır.
4. İdarenin gerekli görmesi halinde yemekler yüklenici tarafından masalara servis edilecektir.
5. Hazırlanan yemekler servis alanına firma tarafından yemek arabalarıyla üstü kapalı olarak temiz bir şekilde götürülecektir. Sıcak yemekler sıcak soğuk yemekler uygun ağız ısısında dağıtılacaktır.
6. Yemekler zamanında okullara ulaştırılacaktır.

**Madde 5. Temizlik:**

1. Yemekhanede temizlik kovaları ve çöp poşeti bulundurulacak bu malzemeler firma tarafından temin edecektir.
2. Yemekhanedeki tüm temizlik işleri de firmaca yapılacak ve yukarıda belirtilen şartlarda yerine getirilecektir. İaşe girişinin iç ve dış temizliği de firmaya ait olacaktır. Yemek servislerinden sonra mutfaktaki çöpler firma elemanlarınca kurum idaresi tarafından belirlenen programa göre toplanacak ve çöp toplama merkezine ağızları bağlanarak götürülecektir. Patlayan çöp torbaları 2. bir torbaya (gerekirse 3.’ye) konacaktır.
3. Bulaşık ve her türlü temizlikte kullanılacak malzemeler sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak ve bu malzemeler TSE standartlarına uygun olmalıdır.
4. Yemekhanedeki yemek artıkları ve çöpler kalın plastik torbalara konularak firma imkânlarıyla çöp atık bölgesine taşınacaktır. Çöplerin, atık maddelerin, pis suların bahçe ve çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecektir.
5. Yanlış kullanım sonucu, çöp atıkları ve yemek artıklarından oluşan lavabo ve kanalizasyon tıkanıklıklarının açtırılması yüklenicinin sorumluluğundadır.
6. Mutfak ve yemekhanenin tüm temizliği yüklenici tarafından yapılacaktır. Ayrıca haftada bir gün tüm bölümlerin (fayans, dolap, evye v.b.) genel temizliği yapılacaktır.

HAFTALIK MENÜ ÖRNEĞİ

|  |
| --- |
| ÖĞLE YEMEĞİ |
| Et Haşlama  Şehriyeli Pirinç Pilavı  Tulumba Tatlısı  Ekmek |
| Karnıyarık  Pirinç Pilavı  Üzüm Komposto  Ekmek |
| Kadınbudu köfte  Mercimek Çorbası  Mevsim Salata  Ekmek |
| Patates Musakka  Şehriyeli Pirinç Pilavı  Kadayıf  Ekmek |
| Fırın Güveç  Pirinç Pilavı  Mevsim Meyve  Ekmek |
| İzmir Köfte  Sebzeli Bulgur Pilavı  Ayran  Ekmek |
| Tavuk Haşlama  Ş.Pirinç Pilavı  Salata  Ekmek |

SERVİS SAATİ

#### ÖĞLE 12:20-13:05

**Yukarıda Örnek Yemek menüsü çıkarılmış olup Sur Özel Eğitim Meslek Okulu Müdürlüğü istemesi halinde şartlara ve mevsimlere göre menüyü değiştirebilir veya Sur Özel Eğitim Meslek Okulu Müdürlüğü ile yüklenici beraber farklı yemek menüsünü hazırlayabilir.**

#### 

PİŞİRİLEN YEMEKLERİN KALİTE KONTROLÜ

Pişirilen yemeklerin kalite kontrolü nöbetçi öğretmen ve nöbetçi müdür yardımcısı tarafından kontrolü yapılacak,yapılan yemekler uygun görüldüğü takdirde yemek servisi yapılacaktır.yemeklerde kullanılacak sebzelerin ve meyvelerin istenilme dönemleri ile Yemek çeşitleri Ek:1’de, yemek türleri ve kullanılacak yiyecek gramajları Ek:2’teverilmiştir.

Ek-1

YEMEK GRUPLARI:

1.KAP

A) ETLİ YEMEKLER B) ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

Tas kebabı Kıymalı ıspanak

Bahçevan kebap Kıym. Patates oturtma

Orman kebap Etli bamya

Kağıt kebabı Etli pırasa

Patlıcan kebap Etli taze fasulye

Sebzeli güveç patlıcan musakka

Çoban kavurma Biber dolma

Fırın tavuk Etli kons. T. fasulye

Fırında balık Etli kons bamya

Balık ızgara Kıymalı semizotu

Sebzeli haşlama tavuk Etli yaz türlüsü

Pilavüstü tavuk/et döner Etli karnıbahar

Tavuk sote Kabak kalye

Izgara tavuk Karnıyarık

Tavuk şinitsel Kabak dolma

Et sote Lahana sarma

Elbasan tava Etli kons. bezelye

Ankara tava Etli kons. türlü

Şehriyeli güveç Karnabahar güzelleme

İslim köfte Etli mantar sote

Balık buğulama Mantarlı patates

Kuzu kapama

Et haşlama C) ETLİ KURUBAKLAGİL VE YUMURTALI

Terbiyeli et haşlama YEMEKLER

Macar gulaş Etli kuru fasulye

Püreli Rosto Etli nohut

Hamburger köfte Kıymalı yumurta

Kadınbudu köfte Yumurtalı ıspanak

Izgara köfte Menemen

Kuru köfte

Tepsi köfte

İzmir köfte

Dalyan köfte

Bahçevan köfte

Çiftlik köfte

Olimpiyat köfte

2.KAP

A)ÇORBALAR B) PİLAVLAR /MAKARNALAR/ BÖREKLER

Mercimek Şehr. Pirinç pilavı

Ezogelin bezelyeli pirinç pilavı

Yayla buhara pilavı

Tarhana bulgur pilavı

Şehriye peynirli makarna

Pirinç fırında makarna

Sebze soslu makarna

Patates ezme çorba kıymalı makarna

Ispanak çorbası makarna böreği

Sütlü bulgur kıymalı tepsi böreği

Yarma çorba kol böreği

Kremalı mantar çorba sigara böreği

Şehriyeli tavuk çorba talaş böreği

Düğün çorbası mantı

Domates çorbası

3.KAP

A) SALATALAR

Marul salatası kıvırcık salatası

Çoban salatası havuç salatası

Karışık salata k. Pancar salatası

Piyaz turşu

Semizotu salatası patates salatası

Söğüş salata

B) TATLILAR

Tel kadayıf kazandibi havuç tatlısı

Ekmek kadayıfı elmalı pay sargı burma

Yassı kadayıf meyveli pay muzlu puding

Cevizli künefe kemalpaşa çilekli puding

Tulumba tatlısı şekerpare profiterol

Lokma tatlısı şambaba tavuk göğsü

İrmik helvası cevizli fıstıklı baklava mozaik pasta

Tahin helva yaş pasta bisküvili pasta

Sütlaç ekler pasta elmalı kurabiye

Sakızlı muhallebi krem karamel hoşaflar

Kakaolu puding samsa tatlısı kompostolar

Supangels hurma tatlısı pelteler

Kabak tatlısı ayva tatlısı

Revani aşure

EK-2

C) MEYVELER

Ek-2: Sebze ve meyvelerin verilme dönemleri

#### Meyveler Aylar Sebzeler Aylar

#### Ayva Ekim---Ocak Havuç Eylül—Nisan

Mandalina Ekim----Şubat B. Lahana Kasım--Şubat

Elma Ekim---Nisan Kereviz Kasım--Şubat

Portakal Kasım—Mart Pırasa Kasım--Mart

Muz Kasım—Mart Ispanak Kasım--Mart

Malta eriği Nisan—Mayıs Karnabahar Kasım--Mart

Çilek Mayıs—Haziran Yeşil salata Ocak—Mayıs—Ekim

Yeşil erik Mayıs—Haziran Yeşil soğan Ocak—Temmuz--Ekim

Kırmızı erik Mayıs—Ağustos Marul Nisan--Haziran

Kiraz Haziran Bezelye Nisan--Haziran

Kayısı Haziran—Ağustos Barbunya Nisan--Haziran

Karpuz Haziran—Ekim Taze bakla Nisan--Haziran

Vişne Temmuz Salatalık Mayıs--Ekim

Şeftali Temmuz—Ekim T. Fasulye Mayıs--Ekim

Üzüm Temmuz—Ekim T. Kabak Mayıs--Kasım

Kavun Temmuz—kasım T. Bamya Haziran--Ağustos

Limon Her ay Çarliston Haziran--Eylül

Dolma/Sivri Biber Haziran—Ekim

Patlıcan/Domates Haziran—Kasım

K. soğan/patates Her ay

Dereotu/maydanoz Her ay

Salamura yaprak Her ay

D)YOĞURT VE AYRAN

**YOGURT:**

Açık yoğurtlar normal kıvamda, düzgün, pürtüksüz olacak ve ekşi olmayacaktır.

Kokusu fena, rengi bozuk, içinde gözle görülen yabancı maddeler bulunmayacaktır.

Taşınmada kullanılan kaplar çelik, temiz ağzı kapalı ve sağlığa uygun olmalıdır. Plastik kaplarda olanlar Tarım Bakanlığından izinli plastiklerde ve ağzı mühürlü olacak.

Yoğurtlar yağ oranı yönünden T.S.E. 'ye uygun olacaktır.

Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.

**POŞET YOĞURT:**

Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarı 200 gramdan az olmayacaktır. Sağlığa zararı olmayan 1 kez kullanılan plastik yada karton kaplar içerisinde getirilecektir.

Kapların üzerinde veya kapaklarında yoğurdun kullanım tarihi, birleşimi, özellikleri, firmanın adı, imal ve son kullanım tarihi, ağırlığı açık ve okunur bir şekilde yazılı olacaktır.

Yoğurtlar pastörize sütten yapılmış ve Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Yoğurtların kıvamı normal ve pürtüksüz, yüzeyi düzgün, tadı ekşi olmayacaktır ve uzamayacaktır.

Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.TSE belgelerine sahip olacaktır.

Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda % 1. 5, az yağlılarda %1.5 tan az olmamalıdır.

**POŞET AYRAN :**

Ayranlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 gramdan düşük olmayacaktır.

Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.

Ayranların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olacağı belirtilmelidir. İmal ve son kullanım tarihi ve özellikleri yapımcı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

Ayranlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.

Ek-3

**GRAMAJLAR:**

Yemeklerde teknik şartnameye uygun olarak; 1. sınıf kaliteli, TSE standartlarına uygun, Tarım Bakanlığı izni üretilmiş (Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun) malzemeler kullanacaktır.

Yemek yapımında uygulanacak gramajlar aşağıdaki listelerdeki miktarlar aynen uygulanacaktır.

**\* Listede yer alan gramajlar çiğ standart gramajlardır. Yemek servisi sırasında pişmiş yemeklerin porsiyon ölçüleri her yaş grubunun ihtiyaçları göz önünde bulundurularak ayarlanıp dağıtımının yapılması sağlanmalıdır.**

Ek-3:Yemek türleri ve kullanılacak yiyecek gramajları

|  |
| --- |
| YEMEK ADI MALZEMELER MİKTAR(G) |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | Tas kebap | Dana eti  Patates  Havuç  Soğan  Salça | 80  100  20  20  10 | |  |  |  | | Bahçıvan kebabı | Dana eti  Patates  Havuç  Konserve bezelye  Soğan  Salça  Sıvı yağ | 80  100  20  20  20  5  15 | |  |  |  | | Orman kebap | Dana eti  Patates  Mantar  Soğan  Havuç  kekik | 80  100  50  20  15  1 | | Sebzeli güveç | Dana eti  Patates  Taze biber  domates | 100  50  20  30 | |  |  |  | | Terbiyeli et haşlama | Dana eti  Patates  Havuç  Yoğurt  Un  Yumurta  limon | 150  100  2  20  10  ¼ adet  ¼ adet | |  |  |  | | Çoban kavurma | Dana eti  Patates  Domates  Soğan  salça | 150  50  50  20  5 | |  |  |  | | Et sote | Dana eti  Patates  y. biber  domates  salça  yağ  soğan  kekik | 100  50  20  20  5  10  20  0,5 | |  |  |  | |  |  |  | | Şehriyeli güveç | Dana eti  Arpa şehriye  Salça  S yağ | 100  60  2,5  10 | |  |  |  | | Pilav üstü et döner | Dana eti  Pirinç  S yağ | 100  60  15 | |  |  |  | | Sebzeli et haşlama | Dana eti  Patates  Havuç  Soğan  Limon  maydanoz | 150  100  40  20  ¼ adet  1/10 demet | |  |  |  | | Püreli rosto | Dana eti  Patates  Soğan  Un  Süt  Margarin  S yağ | 100  100  10  10  20  10  5 | |  |  |  | | Fırın köfte | Dana eti  patates  Kimyon  salça  Soğan  Maydanoz  S yağ  yumurta | 100  100  0,5  10  10  1/10 demet  15  1/8 adet | |  |  |  | | Kadınbudu köfte | Dana eti  Yumurta  Un  Pirinç  Soğan  Maydanoz  Kimyon  Nane  S yağ | 100  ½ adet  10  10  10  1/10 demet  0,5  1  30 | |  |  |  | | Izgara köfte  Kuru köfte | Dana eti  Yumurta  Soğan  Kimyon  Maydanoz  S yağ | 100  ¼ adet  10  0,5  1/10 demet  15 | |  |  |  | | Tepsi köfte | Dana eti  Yumyurta  Soğan  Kimyon  Nane  Maydanoz  Salça  S yağ  patates | 150  ¼ adet  10  0,5  0,5  1/10 demet  5  20  100 | |  |  |  | | İzmir köfte | Dana eti  Yumurta  Soğan  Kimyon  Nane  Papates  Y biber  Domates  Salça  Maydanoz  Havuç  S yağ | 100  ¼ adet  10  0,5  0,5  100  20  20  5  1/10 demet  20  20 | |  |  |  | |  |  |  | | Dalyan köfte | Danaeti  Patates  Havuç  Yumurta  Bezelye  Soğan  Salça  Kimyon  Maydanoz  Süt  Margarin  s.yağ  dereotu | 100  100  20  ¼ adet  30  10  5  0,5  1/10 demet  20  10  10  1/10 demet | |  |  |  | | Terbiyeli köfte | Danaeti  Un  Pirinç  Yumurta  Limon  Kimyon  Maydanoz  Nane  S yağ  soğan  yoğurt | 100  10  10  ¼ adet  ¼ adet  0,5  1/10 demet  1  10  10  50 | |  |  |  | | Fırın tavuk | Tavuk but  Patates  Salça  S yağ | 150  100  10  10 | |  |  |  | | Sebzeli tavuk haşlama | Tavuk but  Patates  Havuç  Salça  soğan | 150  100  20  5  20 | | Sebzeli fırın tavuk | Tavuk but  Patates  Havuç  Salça  bezelye | 150  50  20  5  20 | |  |  |  | | Pilav üstü tavuk döner | Tavuk  Y biber  Domates  Pirinç  S yağ | 150  20  20  60  15 | |  |  |  | | Tavuk sote | Tavuk  Soğan  y.biber  domates  salça  s.yağ | 150  20  20  20  5  10 | | Tavuk şinitsel | Tavuk göğüs  Yumurta  Un  Galeta unu  s.yağ | 150  ¼ adet  10  20  20 | | Tavuk kızartma | Tavuk göğsü  Domates  s.yağ | 150  50  20 | | Izgara tavuk | Tavuk göğüs veya but | 150 | | Balık kızartma | Balık çeşitleri  Un  Soğan  s.yağ  maydonoz  limon | 150  10  25  20  1/10 demet  ¼ adet | | Fırında balık | Balık çeşitleri  s.yağ  limon  soğan | 150  10  ¼ adet  10 | | Balık buğulama | Balık çeşitleri  S yağ  Soğan  Limon  Defne yaprağı | 150  10  10  ¼ adet  1/10 demet | | Patlıcan karnıyarık | Dana eti(kıyma)  Patlıcan  Soğan  Domates  Maydanoz  Salça  yağ | 60  200  25  25  1/10 demet  5  10 | | Etli taze bezelye | Dana eti  Bezelye  Salça  S yağ  Domates  Patates  Soğan | 60  150  5  10  25  20  20 | | Kıymalı ıspanak/semizotu | Dana eti  Ispanak/semizotu  Soğan  salça  Yoğurt  S yağ  pirinç | 50  200  15  5  100  10  5 | | Kıymalı patates oturtma | Dana eti  Patates  Salça  S yağ  Soğan  maydanoz | 100  150  5  20  20  1/20 demet | | Etli yaz türlüsü | Dana eti  Taze fasulye  Kabak  Patates  Patlıcan  Y biber  Domates  Soğan  S yağ  salça | 60  50  50  50  50  20  20  15  15  5 | | Etli bamya | Dana eti  S yağ  Bamya  Soğan  Salça  limon | 50  10  200  15  5  ¼ adet | | Patlıcan/kabak musakka | Dana eti  Patlıcan/kabak  S yağ  Soğan  Salça  Domates  Y biber | 60  200  20  20  5  25  20 | | Etli kabak-biber-patlıcan  Lahana- dolma | Dana eti  Dolmalık sebze  Pirinç  Maydanoz  S yağ  Soğan  Domates  Nane  Salça  yoğurt | 60  150  25  1/10 demet  10  20  25  1  5  100 | | Etli konserve taze fasulye-  Bamya-bezelye-türlü | Dana eti  Konserve  Soğan  Salça  S yağ | 60  200  10  5  10 | | Etli taze fasulye | Dana eti  Fasulye  Soğan  S yağ  Salça  domates | 60  150  20  10  5  25 | | Etli nohut-kuru fasulye-yeşil mercimek | Dana eti  Bakliyat  Soğan  Salça | 60  60  10  5 | | Kıymalı yumurta | Dana eti  Yumurta  Soğan  S yağ  maydanoz | 60  1 adet  15  10  1/10 demet | | Menemen | Yumurta  Domates  Y biber  Soğan  S yağ | 1 adet  100  50  10  10 | | Yumurtalı ıspanak | Ispanak  Yumurta  Soğan  S yağ  salça | 200  1 adet  10  10  5 | | Yayla çorbası | Yoğurt  Pirinç  Yumurta  Un  S yağ  nane | 50  20  1/8 adet  10  5  1 | | Tarhana | Tarhana  Salça  S yağ | 20  5  10 | | Düğün çorbası | Dana eti  Un  Yumurta  S yağ  yoğurt | 20  10  1/8 adet  10  50 | | Şehriye çorbası | Şehriye  Un  S yağ  Salça  Limon  yumurta | 20  5  10  5  ¼ adet  1/8 adet | | Domates çorbası | Un  Domates  S yağ  süt | 15  50  10  20 | | Sebze çorbası | Patates  Havuç  Soğan  Maydanoz  Pirinç  Un  S yağ  Kereviz  Lahana  salça | 25  25  5  1/20 demet  5  5  10  10  10  5 | | Ispanak çorbası | Ispanak  Un  Süt  S yağ | 50  5  40  10 | | Mercimek | Mercimek  Un  Salça  S yağ  limon | 20  10  5  10  ¼ adet | | Ezogelin | Mercimek  Pirinç  Un  Salça  Soğan  S yağ  Limon  Nane  Bulgur  yumurta | 20  10  5  5  10  5  ¼ adet  1  10  1/8 adet | | Pirinç çorbası | Pirinç  Domates  S yağ  Maydanoz  limon | 20  25  10  1/10 demet  ¼ adet | | Sehriyeli pirinç pilavı | Pirinç  Şehriye  S yağ | 60  10  10 | | Mercimekli bulgur pilavı | Mercimek  Bulgur  Soğan  Salça  S yağ | 20  40  10  5  10 | | Pirinç pilavı | Pirinç  yağ | 60  10 | | Bezelyeli-nohutlu pirinç pilavı | Pirinç  Nohut/bezelye  S yağ | 50  10  10 | | Bulgur pilavı/domatesli bulgur pilavı | Bulgur  Domates  Soğan  Salça  S yağ  Sivri biber | 60  50  20  10  10  25 | | Soslu makarna | Makarna  Salça  Un  S yağ  maydanoz | 60  10  5  20  1/10 demet | | Peynirli makarna  Kıymalı makarna | Makarna  Peynir/kıyma  Salça  Maydanoz  S yağ | 60  30  10  1/10 demet  10 | | Fırın makarna | Makarna  B peynir  Kaşar peyniri  S yağ  Un  Süt  yumurta | 60  10  10  10  10  30  ¼ adet | | Talaş böreği | yufka  Pasta yağı  Kuzu eti  Soğan  Bezelye  Yumurta | 50  35  50  20  10  1/8 adet | | Peynirli tepsi/kol böreği | Yufka  Beyaz peynir  S yağ  Yumurta  Süt  maydanoz | 75  20  20  ¼ adet  30  1/10 demet | | Sigara böreği | Yufka  Beyaz peynir  Maydanoz  yumurta  S yağ | 75  20  1/10 demet  1/8 adet  30 | | Patatesli/ ıspanaklı börek | Yufka  Patates/ıspanak  Soğan  Yumurta  Maydanoz  Süt  S yağ | 75  50  10  ¼ adet  1/10  30  30 | | Zy. Pırasa | Pırasa  Pirinç  Soğan  Zeytinyağı  Havuç  Limon  Maydanoz  salça | 200  10  10  10  20  ¼ adet  1/10 demet  5 | | Zy. Taze fasulye/bakla | Taze fasulye/bakla  Soğan – zy.  Domates  Y biber  Dereotu(baklada) | 200  10  30  20  1/10 demet | | Zy barbunya pilaki | Barbunya  Zeytinyağı  Havuç  Patates  Limon  Maydanoz  salça | 50  15  20  20  ¼ adet  1/10 demet  5 | | Kıvırcık salata/marul salata | Kıvırcık/marul  Taze soğan  Zeytinyağı  Limon  maydanoz | ¼ adet  30  10  ¼ adet  1/10 demet | | Piyaz | Kuru fasulye  Soğan  Maydanoz  Yumurta  Zeytin  Zeytinyağı  Limon | 50  20  1/10 demet  1/10 adet  10  10  ¼ | | Karışık salata | Patates ve domates  Salatalık  Taze soğan  Sivri biber  Maydanoz  Limon  Zeytin  Zeytin yağı | 100  30  10  20  1/10 demet  ¼ adet  10  10 | | Söğüş salata | Domates  salatalık | 100  75 | | Aşure | Döğme buğday  Kuru nohut  Kuru fasulye  Şeker  Kuru üzüm  Kuru kayısı  Fındık  Ceviz  Nişasta  İncir  Nar | 15  15  15  50  5  5  5  5  5  5  5 | | Şekerpare | Ş pare  Şeker  Ceviz | 50  50  10 | | Yassı kadayıf-künefe | Tel kadayıf  Şeker  Ceviz  yağ | 50  50  10  10 | | Tulumba tatlısı | Un  Şeker  Yumurta  S yağ  Margarin  irmik | 50  50  ½ adet  30  5  10 | | Kazandibi | Süt  Şeker  Nişasta  Pudra şekeri  vanilya | 200  40  7  5  0,5 | | Krem karamel | Süt  Yumurta  Şeker  vanilya | 100  1  35  0,5 | | İrmik –un helvası | İrmik-un  Şeker  Yağ  Şam fıstığı  Süt  Tarçın(irmik için) | 50  50  20  5  20  0,5 | | Lokma tatlısı | Un  Şeker  Maya  Yumurta  yağ | 50  50  2  ¼ adet  30 | | Kadayıf | Tel kadayıf  Şeker  Ceviz  Yağ  limon | 60  50  10  10  1/10 adet | | Sütlaç | Süt  Şeker  Pirinç  Nişasta  Tarçın  vanilya | 200  50  20  10  0,5  0,5 | | Kabak tatlısı | Kabak  Şeker  Ceviz içi | 200  50  10 | | Revani | Un  Şeker  İrmik  Yumurta  Yağ  Hindistan cevizi  Ceviz içi | 20  50  30  ½ adet  20  0,5  10 | | Keşkül | Süt  Şeker  Yumurta  Nişasta  Fındık  vanilya | 200  50  1/10 adet  10  5  0,5 | | Ayva tatlısı | Ayva  Şeker  Krema  ceviz | 200  50  5  10 | | Tahin helvası | Tahin helvası | 75 | | Bisküvi tatlısı | Bisküvi  Süt  Puding | 100  50  20 | | Hoşaflar | Kuru meyve  şeker | 50  30 | | Kompostolar | Taze meyve  şeker | 100  30 | | Karpuz –kavun |  | 500 | | Diğer meyveler |  | 200 |   Sıvı yağ miktarı belirtilmemiş yemekler için porsiyon başına 5 g sıvı yağ kullanılacak,  Tüm yemeklerde tuz porsiyon başına 1,5 g kullanılacaktır. |

**DİĞER HUSUSLAR**

1. Teknik şartnamede belirtilen özellikte Okul idaresi ile birlikte hazırlanacak yemek listesine göre yemek yapılacak ve dağıtılacaktır..
2. Yemek dağıtımı ve hizmet sunumu esnasında öğrenci ve çalışanlara seviyeli davranılacak, öğrencilerle hiçbir şekilde münakaşa edilmeyecek, sorun oluşması durumunda sorun nöbetçi öğretmen ve nöbetçi Müdür Yardımcısına iletilecektir.
3. İdare gerekli gördüğü durumlarda sıcak yemek gerekli durumlarda kumanya gerekirse ikisinin sayılarını bildirmek koşuluyla birlikte isteyebilecektir.
4. Kumanyalar her öğrenci için ayrı olarak streç / naylon poşet içinde ağzı kapalı olarak verilecektir. Hazır paket ve kutu şeklindeki ürünlerin, üzerinde imalat ve son kullanma tarihleri yazılı olacak.
5. Özel sayısınıda artış olması halinde %20 ye kadar yeni sözleşme yapılmadan artış sağlanabilinecektir.
6. Tüm paket, kutu ve ambalajlar üzerinde TSE, TSE-ISO 22000, TSE-ISO 9000 ve 9001 logolarında biri yazılı olacak.
7. Çalışacak işçiler mutfak ve yemekhane dışına çıkmayacak diğer birimlere izinsiz girmeyecektir.
8. Yüklenici Teknik şartnamede belirtilen hususlara uymadığı taktirde her defasında idare tarafından yazılı olarak uyarılacak, her uyarı için okulun o günlük öğrenci sayısı kadar yemek sayısı cezası kesilecek ve hak edişten mahsup edilecek. 5.yazılı uyarıdan sonra idare istemesi halinde tek tarafları olarak sözleşmeyi feshedecektir

**İDARE**

**Sur Özel Eğitim Meslek Okulu Müdürlüğü İSTEKLİ FİRMA**

**………………………..**

**………………………..**