**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 HaşlamaŞehriyeli Pirinç PilavıTulumba TatlısıEkmek |
| Karnıyarık Pirinç Pilavı Üzüm KompostoEkmek |
| Kadınbudu köfteMercimek ÇorbasıMevsim SalataEkmek |
| Patates MusakkaŞehriyeli Pirinç PilavıKadayıfEkmek |
| Fırın GüveçPirinç PilavıMevsim MeyveEkmek |
| İzmir KöfteSebzeli Bulgur PilavıAyranEkmek |
| Tavuk HaşlamaŞ.Pirinç PilavıSalataEkmek |

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 etiPatatesHavuçSoğanSalça | 80100202010 |
|  |  |  |
| Bahçıvan kebabı | Dana etiPatatesHavuçKonserve bezelyeSoğanSalçaSıvı yağ | 80100202020515 |
|  |  |  |
| Orman kebap | Dana etiPatatesMantarSoğanHavuçkekik | 801005020151 |
| Sebzeli güveç | Dana etiPatatesTaze biberdomates | 100502030 |
|  |  |  |
| Terbiyeli et haşlama | Dana etiPatatesHavuçYoğurtUnYumurta limon | 15010022010¼ adet¼ adet |
|  |  |  |
| Çoban kavurma | Dana etiPatatesDomatesSoğansalça | 1505050205 |
|  |  |  |
| Et sote | Dana etiPatatesy. biberdomatessalçayağsoğankekik | 100502020510200,5 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Şehriyeli güveç | Dana etiArpa şehriyeSalçaS yağ | 100602,510 |
|  |  |  |
| Pilav üstü et döner | Dana etiPirinçS yağ | 1006015 |
|  |  |  |
| Sebzeli et haşlama | Dana etiPatatesHavuçSoğanLimonmaydanoz | 1501004020¼ adet1/10 demet |
|  |  |  |
| Püreli rosto | Dana etiPatatesSoğanUnSütMargarinS yağ | 100100101020105 |
|  |  |  |
| Fırın köfte | Dana etipatatesKimyonsalçaSoğanMaydanozS yağyumurta | 1001000,510101/10 demet151/8 adet |
|  |  |  |
| Kadınbudu köfte | Dana etiYumurtaUnPirinçSoğanMaydanozKimyonNaneS yağ | 100½ adet1010101/10 demet0,5130 |
|  |  |  |
| Izgara köfteKuru köfte | Dana etiYumurtaSoğanKimyonMaydanozS yağ | 100¼ adet100,51/10 demet15 |
|  |  |  |
| Tepsi köfte | Dana etiYumyurtaSoğanKimyonNaneMaydanozSalçaS yağpatates | 150¼ adet100,50,51/10 demet520100 |
|  |  |  |
| İzmir köfte | Dana etiYumurtaSoğanKimyonNanePapatesY biberDomatesSalçaMaydanozHavuçS yağ | 100¼ adet100,50,5100202051/10 demet2020 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Dalyan köfte | DanaetiPatatesHavuçYumurtaBezelyeSoğanSalçaKimyonMaydanozSütMargarins.yağdereotu | 10010020¼ adet301050,51/10 demet2010101/10 demet |
|  |  |  |
| Terbiyeli köfte | DanaetiUnPirinçYumurtaLimonKimyonMaydanozNaneS yağ soğan yoğurt | 1001010¼ adet¼ adet0,51/10 demet1101050 |
|  |  |  |
| Fırın tavuk | Tavuk butPatatesSalçaS yağ | 1501001010 |
|  |  |  |
| Sebzeli tavuk haşlama | Tavuk butPatatesHavuçSalçasoğan | 15010020520 |
| Sebzeli fırın tavuk | Tavuk butPatatesHavuçSalçabezelye | 1505020520 |
|  |  |  |
| Pilav üstü tavuk döner | TavukY biberDomatesPirinçS yağ | 15020206015 |
|  |  |  |
| Tavuk sote | TavukSoğany.biberdomatessalças.yağ | 150202020510 |
| Tavuk şinitsel | Tavuk göğüsYumurtaUnGaleta unus.yağ | 150¼ adet102020 |
| Tavuk kızartma | Tavuk göğsüDomatess.yağ | 1505020 |
| Izgara tavuk | Tavuk göğüs veya but | 150 |
| Balık kızartma | Balık çeşitleriUnSoğans.yağmaydonozlimon | 1501025201/10 demet¼ adet |
| Fırında balık | Balık çeşitleris.yağlimonsoğan | 15010¼ adet10 |
| Balık buğulama | Balık çeşitleriS yağSoğanLimonDefne yaprağı | 1501010¼ adet1/10 demet |
| Patlıcan karnıyarık | Dana eti(kıyma)PatlıcanSoğanDomatesMaydanozSalçayağ | 6020025251/10 demet510 |
| Etli taze bezelye | Dana etiBezelyeSalçaS yağDomatesPatatesSoğan | 60150510252020 |
| Kıymalı ıspanak/semizotu | Dana etiIspanak/semizotuSoğansalçaYoğurtS yağpirinç | 50200155100105 |
| Kıymalı patates oturtma | Dana etiPatatesSalçaS yağSoğanmaydanoz | 100150520201/20 demet |
| Etli yaz türlüsü | Dana etiTaze fasulye KabakPatatesPatlıcanY biberDomatesSoğanS yağsalça | 6050505050202015155 |
| Etli bamya | Dana etiS yağBamyaSoğanSalçalimon | 5010200155¼ adet |
| Patlıcan/kabak musakka | Dana etiPatlıcan/kabakS yağSoğanSalçaDomatesY biber | 60200202052520 |
| Etli kabak-biber-patlıcanLahana- dolma | Dana etiDolmalık sebzePirinçMaydanozS yağSoğanDomatesNaneSalçayoğurt | 60150251/10 demet10202515100 |
| Etli konserve taze fasulye-Bamya-bezelye-türlü | Dana etiKonserveSoğanSalçaS yağ | 6020010510 |
| Etli taze fasulye | Dana etiFasulyeSoğanS yağSalça domates | 601502010525 |
| Etli nohut-kuru fasulye-yeşil mercimek | Dana etiBakliyatSoğanSalça | 6060105 |
| Kıymalı yumurta | Dana etiYumurta SoğanS yağmaydanoz | 601 adet15101/10 demet |
| Menemen | YumurtaDomatesY biberSoğanS yağ | 1 adet100501010 |
| Yumurtalı ıspanak | IspanakYumurtaSoğanS yağsalça | 2001 adet10 105 |
| Yayla çorbası | YoğurtPirinçYumurtaUnS yağnane | 50201/8 adet1051 |
| Tarhana | TarhanaSalçaS yağ | 20510 |
| Düğün çorbası | Dana etiUnYumurtaS yağyoğurt | 20101/8 adet1050 |
| Şehriye çorbası | ŞehriyeUnS yağSalçaLimonyumurta | 205105¼ adet1/8 adet |
| Domates çorbası | UnDomatesS yağsüt | 15501020 |
| Sebze çorbası | PatatesHavuçSoğanMaydanozPirinçUnS yağKerevizLahanasalça | 252551/20 demet551010105 |
| Ispanak çorbası | IspanakUnSütS yağ | 5054010 |
| Mercimek | MercimekUnSalçaS yağlimon | 2010510¼ adet |
| Ezogelin | MercimekPirinçUnSalçaSoğanS yağLimonNaneBulguryumurta | 201055105¼ adet1101/8 adet |
| Pirinç çorbası | PirinçDomatesS yağMaydanozlimon | 2025101/10 demet¼ adet |
| Sehriyeli pirinç pilavı | Pirinç ŞehriyeS yağ | 601010 |
| Mercimekli bulgur pilavı | MercimekBulgurSoğanSalçaS yağ | 204010510 |
| Pirinç pilavı | Pirinçyağ | 6010 |
| Bezelyeli-nohutlu pirinç pilavı | PirinçNohut/bezelyeS yağ | 501010 |
| Bulgur pilavı/domatesli bulgur pilavı | BulgurDomatesSoğanSalçaS yağSivri biber | 605020101025 |
| Soslu makarna | MakarnaSalçaUnS yağmaydanoz | 60105201/10 demet |
| Peynirli makarnaKıymalı makarna | MakarnaPeynir/kıymaSalçaMaydanozS yağ | 6030101/10 demet10 |
| Fırın makarna | MakarnaB peynirKaşar peyniriS yağUnSütyumurta | 601010101030¼ adet |
| Talaş böreği | yufkaPasta yağıKuzu etiSoğanBezelyeYumurta | 50355020101/8 adet |
| Peynirli tepsi/kol böreği | YufkaBeyaz peynirS yağYumurta Süt maydanoz | 752020¼ adet301/10 demet |
| Sigara böreği | YufkaBeyaz peynirMaydanozyumurtaS yağ | 75201/10 demet1/8 adet30 |
| Patatesli/ ıspanaklı börek | YufkaPatates/ıspanakSoğanYumurtaMaydanozSütS yağ | 755010¼ adet1/103030 |
| Zy. Pırasa | PırasaPirinçSoğanZeytinyağıHavuçLimonMaydanozsalça | 20010101020¼ adet1/10 demet5 |
| Zy. Taze fasulye/bakla | Taze fasulye/baklaSoğan – zy.DomatesY biberDereotu(baklada) | 2001030201/10 demet |
| Zy barbunya pilaki | BarbunyaZeytinyağıHavuçPatatesLimonMaydanozsalça | 50152020¼ adet1/10 demet5 |
| Kıvırcık salata/marul salata | Kıvırcık/marulTaze soğanZeytinyağıLimonmaydanoz | ¼ adet3010¼ adet1/10 demet |
| Piyaz | Kuru fasulyeSoğanMaydanozYumurtaZeytinZeytinyağıLimon | 50201/10 demet1/10 adet1010¼ |
| Karışık salata | Patates ve domatesSalatalıkTaze soğanSivri biberMaydanozLimonZeytinZeytin yağı | 1003010201/10 demet¼ adet 1010 |
| Söğüş salata | Domatessalatalık | 10075 |
| Aşure  | Döğme buğdayKuru nohutKuru fasulyeŞekerKuru üzümKuru kayısıFındık CevizNişastaİncirNar  | 151515505555555 |
| Şekerpare  | Ş pareŞekerCeviz | 505010 |
| Yassı kadayıf-künefe | Tel kadayıfŞekerCeviz yağ | 50501010 |
| Tulumba tatlısı | UnŞekerYumurtaS yağMargarinirmik | 5050½ adet30510 |
| Kazandibi | SütŞekerNişastaPudra şekerivanilya | 20040750,5 |
| Krem karamel | SütYumurtaŞekervanilya | 1001350,5 |
| İrmik –un helvası | İrmik-unŞekerYağŞam fıstığıSütTarçın(irmik için) | 5050205200,5 |
| Lokma tatlısı | UnŞekerMayaYumurtayağ | 50502¼ adet30 |
| Kadayıf | Tel kadayıfŞeker CevizYağ limon | 605010101/10 adet |
| Sütlaç | SütŞekerPirinçNişastaTarçınvanilya | 2005020100,50,5 |
| Kabak tatlısı | KabakŞekerCeviz içi | 2005010 |
| Revani | UnŞekerİrmikYumurtaYağHindistan ceviziCeviz içi | 205030½ adet200,510 |
| Keşkül | SütŞeker YumurtaNişastaFındıkvanilya | 200501/10 adet1050,5 |
| Ayva tatlısı | AyvaŞekerKremaceviz | 20050510 |
| Tahin helvası | Tahin helvası | 75 |
| Bisküvi tatlısı | BisküviSütPuding | 1005020 |
| Hoşaflar | Kuru meyveşeker | 5030 |
| Kompostolar | Taze meyveşeker | 10030 |
| 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**

 **………………………..**

 **………………………..**