

Bursa Sağlık Müdürlüğü	YAKLAŞIK MALİYET TEKLİF İSTEME FORMU	Tarih : .../10/2020 Teklif No :
------------------------	---	------------------------------------

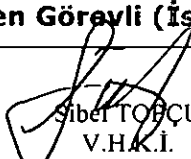
İdarenin Adı	: BURSA SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
Yetkili Adı Soyadı	: Sibel TOPÇU
Telefon	: (0224) 295 61 68
Faks - Email	: (0224) 233 44 61 – sibel.topcu@saglik.gov.tr
Tedarikçi Firma	:
Firma Tel & Faks & E Posta	:
Yetkili Adı Soyadı	:

Sayın
Müdürlüğümüze ihalesi yapılacak olan “Bursa İl Sağlık Müdürlüğü İlçe Entegre Hastaneleri 12 Aylık Yemek Hizmeti Alımı” ihalesine ait aşağıda belirtilen kalemlere fiyat tekliflerinizi göndermenizi rica ederim.

Sıra	Hizmetin Adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	Harmancık İlçe Entegre Hastanesi Yemek Hizmeti Alımı	13.000	Öğün		
2	Büyükorhan İlçe Entegre Hastanesi Yemek Hizmeti Alımı	13.000	Öğün		
3	Keles İlçe Entegre Hastanesi Yemek Hizmeti Alımı	12.000	Öğün		
Genel Toplam Tutar					

TEKLİFİN GEÇERLİLİK SÜRESİ	: 30 Gün
ÖDEME ŞEKLİ (VADE)	: Faturaların Kurumumuza Giriş Tarihine Göre Müdürlüğümüz Muhasebe Birimi tarafından ödenecektir.
SEVK ADRESİ	:
DİĞER İSTEKLER / ŞARTLAR	:
NOT	:

LÜTFEN KDV HARİÇ FİYATLARINIZI BELİRTİNİZ!
TEKLİFLERİNİZİ BU FORM ÜZERİNDE DÜZENLEYEREK TESLİM EDİNİZ! AYRI BİR FORM DÜZENLEMİYİNİZ!

Teklif İsteyen Görevli (İsim, İmza, Kaşe)	Tedarikçi Firma Onayı (İsim, İmza, Kaşe)
 Sibel TOPÇU V.H.K.İ.	
Teklifin Değerlendirilmesi (Bu bölüm Satınalma Servisi tarafından doldurulacaktır)	Uygun Uygun Değil



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
2021 YILI YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ**

KOD	İMİ.FR.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 1
-----	------------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	---------

1 - TANIMLAR

İdare : Bursa İl Sağlık Müdürlüğü
Yüklenici : Üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan gerçek ya da tüzel kişi.

2- İŞİN KONUSU

2.1. Bursa İl Sağlık Müdürlüğü Entegre İlçe Hastanelerinde (Büyükorhan, Harmancık ve Keles) çalışan personel ve yatan hastalar için yemek hizmet alımıdır.

2.2. Alınacak hizmetlerin birim ve miktarı aşağıdaki gibidir.

YEMEK SERVİSİ YAPILACAK YERLER VE TAHMİNİ DAĞILIM		
BİRİMLER	İŞİN SÜRESİ (AY)	ÖĞÜN SAYISI
Harmancık Entegre İlçe Hastanesi	12	13.000 /
Büyükorhan Entegre İlçe Hastanesi	12	13.000 /
Keles Entegre İlçe Hastanesi	12	12.000

TOPLAM YEMEK SAYILARI	
Entegre İlçe Hastaneleri Yemek Hizmeti	38.000

3- HİZMETİN İFA ŞEKLİ

3.1 Hizmetin ifa yeri:

- Keles Entegre İlçe Hastanesi
- Büyükorhan Entegre İlçe Hastanesi
- Harmancık Entegre İlçe Hastanesi

3.2. İl Sağlık Müdürlüğü Entegre İlçe Hastaneleri için öğle ve akşam yemeği hizmeti verilecektir.

3.3. Yemeklerin gün içindeki dağıtım, teslim ve hazır hale getirilme saatleri:

BİRİM	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
Entegre İlçe Hastaneleri	12.00-13.00	17.30-18.00 (Teslim Saati)

3.4. Yüklenici, her türlü malzeme dâhil olarak, menüdeki yemeğin tamamını kendi tesislerinde hazırlayacak (yerinde üretim de olabilir), pişmiş olarak sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun olarak, mevcut benmarilere uygun büyüklükte taşıma kapları (sıcak ve soğuk yemekler için ayrı termoboxta) içerisinde getirecektir. Yemekhanelerde yenecek yemekler yemek saatinden 1 saat önce getirecektir. Sıcak servis yapılması gereken yemeklerin ısıları servis bitimine kadar en az 65 °C'de, soğuk servis yapılması gereken yiyecekler de +4°C, 7°C arasında tutulacaktır.

3.5. Yatan hasta olması durumunda hastalara yemek servisi İdare personeline yapılacaktır.

Ş

Ş

Ş



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
2021 YILI YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ

KOD	İMLER 003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 2 / 7
-----	-----------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	-------------

3.6. Entegre İlçe Hastanesi İdaresi tarafından uygun görülmesi durumunda bu ilçelerde Yüklenici kendisine ait yemekhanede yemek hizmetini verebilecektir.

3.7. Yüklenici yemek hizmetini, gerekli ilave donanımları sağlaması şartıyla, ilgili hastanelerdeki mutfakların bir veya birkaçını kullanarak ve buralarda yerinde üretim yaparak verebilir veya aynı yerlerde alt Yüklenicilere verdirebilir.

3.8. Bu noktalarda öğlen yemeğinde yemek servisi, dağıtımı ve bulaşıkların yıkanması işi Yükleniciye aittir. Akşam yemeği ise Yüklenici tarafından sadece yemek teslimatı yapılacaktır. Bu durumda servis işi İdareye aittir.

3.9. Personel ve hastalar için öğle yemeği ve akşam yemeği verilecektir.

3.10. Yemeklerin ağzı kesinlikle kapalı olacak, tepsilerde yapılan (tatlılarda vb.) yiyecekler streç film kaplı olarak veya contalı kapak kapatılarak taşınacaktır. Yemeklerde dağıtılacak meyveler iyi şekilde yıkanarak servis yapılacaktır.

3.11. Su, ilgili mevzuatına uygun olarak her öğün için kişi başı 330 ml. pet bardak/şişe ile karşılanacaktır. Mevsimine uygun olarak servis öncesi soğutucu dolaplarda muhafaza edilecektir.

3.12. Yatan hastalara yemek ile birlikte en az 200ml. Pet bardak su verilecektir.

3.13. Doktorun gerekli görmesi durumunda yatan hasta için diyetisyenlerin uygun gördüğü diyet menü yemek verilecektir.

3.14. Her öğün için kişi başı 2 adet, 50'şer gramlık paketlerde, en fazla %1,5 oranında tuz içeren paketli roll ekmekek (tam buğday ekmeği veya ihtiyaca göre kepekli ekmekek) verilecektir. Ekmekekler günlük üretilmiş olacak, kesinlikle bayat olmayacaktır.

3.15. Çeşitli sebeplerle ünitedeki personel sayısının %10'dan fazla değişiklik göstermesi durumunda personel sayısındaki değişiklikler o gün için en geç 09.30'a kadar İdare tarafından Yükleniciye bildirilecek, bu durumda Yüklenici getireceği yemek miktarını buna göre ayarlayacaktır. Bu noktalarda bunun haricinde Yükleniciye günlük personel sayısı bildirilmeyecektir.

3.16. Yüklenici personeli çalıştırılan yemekhaneler dışındaki yerlerde yemek ihtiyacı oluşması durumunda buralara İdarece bildirilecek sayıya göre yemek teslimatı yapılacaktır.

3.17. Yemek ödemesi sipariş edilen ve teslim edilen yemek sayısına göre yapılacaktır.

3.18. Yüklenici her gün getirdiği yemeğin sevk irsaliyesini yemek servisi başlamadan önce İdare görevlisine teslim edecektir.

3.19. Günlük çıkan yemeklerden yemek üretim merkezinde numune alınarak her bir yemek yüklenici tarafından temin edilecek **steril numune kaplarında**, üzerine aynı günün tarihi atılarak uygun ısıdaki ayrı bir buzdolabında ağzı kapalı olarak muhafaza edilecektir. Herhangi bir uygunsuzluk (besin



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
2021 YILI YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ**

KOD	IMLIR.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 3 / 7
-----	-----------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	-------------

zehirlenmesi ishal vb. durumlarda) veya İdare tarafından gerekli görülmesi durumunda, gıda maddeleri veya yemekler yürürlükteki mevzuata uygun olarak Tarım ve Orman Bakanlığı, Halk Sağlığı Laboratuvarında veya Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Laboratuvarında veya Gıda Kontrol Merkez Araştırması Enstitüsünde bakteriyolojik, kimyasal, organoleptik vb. yönünden kontrol ettirilecek, duruma göre işlem yaptırılacaktır. Bu tür kontrollerin tüm masrafı Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Her türlü hukuki sorumluluk Yükleniciye aittir. **Yüklenici gıda zehirlenmesi ve yemek ısıtma veya pişirmeden meydana gelebilecek yangınlara karşı sigorta poliçesini ibraz etmek zorundadır.** Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve personelin hizmet içi eğitiminin yetkili kişiler tarafından yapılmasını temin etmek zorundadır. Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nce gıda zehirlenmesi durumunun firma tarafından dağıtılan yemeklerden kaynaklandığının tespit edilmesi durumunda zehirlenen kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kayıplarının maddi tazminatı bütünüyle Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

3.20. İdare kontrol teşkilatı tarafından gramaj, tat, tuz, kıvam, lezzet, vb. yönden uygun görülmeyen veya teknik şartnameye uygun olmayan yemek servis edilmeden iade edilecektir. Yüklenici bu durumda yemek başlama saatinden itibaren en geç 20 (yirmi) dakika içerisinde yeni yemeği servise hazır şekilde teslim edecektir. Yeni yemek menüsü kontrol teşkilatı tarafından onaylanması şartıyla mevcut menüden farklı (et yemeği, tahıl yemeği, sebze yemeği, vb. aynı türden olmak şartıyla) olabilir.

4- HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL

- 4.1.** İdareye ait yemekhanelerde yemek servisi için en az 1 (bir) personel çalıştırılacaktır.
- 4.2.** Çalışan personelin tam zamanlı çalışma zorunluluğu bulunmayıp, Yükleniciye ait olan yemek öncesi hazırlık, yemek servisi ve yemek sonrası bulaşık yıkama işlerini yapabilecek sürede çalışmalarını yeterlidir.
- 4.3.** Yüklenici çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri yazılı olarak işe başlamadan ve değişiklik öncesi idareye bildirecektir. Yüklenici çalıştıracığı personel ile ilgili Bakanlık onaylı Hijyen Eğitim Belgesi idareye sunulacaktır. Tifo, paratifo, diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basilli dizanteri gibi enfeksiyonlara, cilt hastalıklarına yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. İdare sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini Yükleniciye bildirdiğinde Yüklenici yerine getirmekle yükümlüdür.
- 4.4.** Personelin üniforması tek tip olacaktır.
- 4.5.** Çalışan personelin el, yüz, tırnak temizliği günlük olacak, çalışma anında iş önlüğü, bone, eldiven, ağız maskesi ve kolluk takılacaktır. Kılık kıyafeti temiz olacaktır.
- 4.6.** Görev esnasında personel; saat, küpe, yüzük vb. takıları kullanmayacaktır.
- 4.7.** Erkekler bıyıksız, günlük sakal tıraşı olacaktır. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.
- 4.8.** Görev sırasında yemek yeme, sakız çiğneme, içecek içme vb. işler yapmayacaktır.
- 4.9.** Günlük giysiler ve diğer eşyalar gıda maddelerinin bulunduğu bölgelerde bulundurulmayacaktır.

AN

9

9



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
2021 YILI YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ**

KOD	İMİ.FR.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 4 / 7
-----	------------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	-------------

4.10. 4857 Sayılı İş Kanunu ve diğer ilgili mevzuat gereğince Yüklenici tarafından istihdam edilen personel ile ilgili her türlü maddi ve manevi yükümlülükler Yükleniciye aittir.

4.11. 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu gereğince yapılması gereken yükümlülükler Yükleniciye aittir.

4.12. Yüklenici, 4857 Sayılı İş Kanunu gereğince işçi haklarının korunmasının temini ve şartname kapsamındaki hizmetin verimliliği açısından, İdareye ait yemekhanelerde çalıştırdığı personelin maaşını, takip eden ay sonuna kadar yatıracaktır.

5- MENÜLERİN PLANLANMASI

5.1.Menüler EK1 1.maddede belirtilen gruplardan oluşturularak 3 kap olacak şekilde planlanacaktır. Her yemek ile birlikte 150gr. kapalı ambalajda yoğurt verilecektir.

5.2. Aylık yemek listesi Yüklenici tarafından hazırlanarak İdarenin onayına sunulacaktır. İdarenin istekleri doğrultusunda Yüklenici tarafından menüye son hali verilecektir. **En geç ayın 20'sinde** Yüklenici tarafından sonraki ayın menüsü onaylanması için İdare yemek kontrol teşkilatına ulaştırılacaktır. Yemek menüsü üzerinde değişiklik yapılacaksa bir gün öncesinden yemek muayene komisyonuna bilgi verilecektir.

5.3. Akşam yemeği menüsü öğle menüsünden farklı olacak şekilde planlanacak, her gün öğle veya akşam yemeklerinden en az birindeki ana yemek et, köfte, tavuk veya balık çeşitlerinden oluşacaktır.

5.4. Menü planlaması, ana yemeklerin verilme sıklığı ve yemeklerin gramajları ekte (EK 1) belirtilen niteliklere uygun olacaktır.

5.5. Yemeklerde kıvam ve lezzet verici katkı maddesi kullanılmayacaktır.

5.6. Hazır çorbalar servise sunulmayacaktır. Yemeklerde lezzet verici katkı, tatlılarda ise glikoz şurubu vb. malzemeler kullanılmayacaktır.

5.7. Yemeklerde kullanılacak malzemeler ekte (EK 2) belirlenen özelliklere uygun olacak, ekli listede bulunmayan malzemeler ise ilgili mevzuatında belirlenen standarda uygun olacaktır.

6- YÜKLENİCİYE AİT YEMEK ÜRETİM TESİSİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

6.1. Herhangi bir nedenle artan yemek başka bir öğünde ve başka bir yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.

6.2.Yüklenici mutfağında; hazırlama, pişirme, sevkiyat, depolama, bulaşıkhanne bölümleri yeterli ve birbirinden ayrı olacaktır.

6.3. Et ve et ürünleri, şarküteri depolarının max. +4°C, sebze-meyve depolarının max. +8 °C, dondurucuların max. -18 °C, İşleme ünitelerinin max. 12°C sıcaklığı sağlayacak sistemi olacaktır.



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
2021 YILI YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ**

KOD	İMLER.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 5 / 7
-----	-----------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	-------------

6.4. İşletmede termoboxları temizleyen ve dezenfekte eden yeterli sistem ve donanım bulunacaktır. Termoboxlar her kullanımdan önce ve sonra temizlenecektir.

6.5. İdare kontrol teşkilatı haber vermeksizin yemek üretim tesisini denetleyebilecektir. Denetimde tespit edilen eksiklerle ilgili de ihale dokümanında bulunan yaptırımlar uygulanacaktır.

6.6. Yüklenicinin Bursa il sınırları içerisinde yemek üretim tesisini olacak veya kira sözleşmesini ibraz etmesi kaydıyla Bursa il sınırları içerisinde başka bir yemek üretim tesisini kullanabilecektir.

7- İDAREYE AİT YEMEKHANELERLE İLGİLİ HÜKÜMLER

7.1. Yemekhanelerde yemek yiyen personelin ve hastaların kayıtlarının tutulması, bulaşıkların yıkanması, yemekhane ve tüm birimlerinin temizliği, çöplerin dökülmesi, yemekhanenin servise hazırlanması, servis boyunca ihtiyaçların karşılanması, bulaşık kapların tasnifi, masaların temizliği, perdelerin ütülenip temizlenmesi işleri Yükleniciye aittir.

7.2. Hastalara ve personele dağıtımı yapılacak yemeklerde kullanılmak üzere, sürekli kullanımlık ekipman veya tek kullanımlık kap tercihi İdare tarafından yapılacaktır.

7.3. Yemekhane kullanılmayan her türlü deterjan, dezenfeksiyon ve temizlik malzemeleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Kullanılan malzemeler ilgili mevzuatına uygun ve izinli olarak üretilmiş olacaktır.

7.4. Uygun yer olması durumunda yemekhanelerdeki bulaşık makine ile yıkanacaktır. Diğer durumlarda ise yıkama işlemi hijyen kurallarına uygun olarak yapılacak veya Yüklenici tarafından kendi tesisinde yıkanabilecektir.

7.5. Yemekhane, yemek saatinden sonra aynı gün temizlenecek, zemin her gün uygun bir dezenfektanla temizlenecek, çöpler mutlaka aynı gün atılacak ve bulaşıklar yıkanacaktır.

7.6. Yemekhane elektrik, sıhhi tesisat, makine tesisatı, bina müştemilatında oluşabilecek her türlü arızanın onarımı, bakımı, yangına karşı alınacak tedbirler ve mutfak atıklarının pis su giderlerini tıkadığı İdarece tespit edildiği takdirde bu giderlerin temizliği ve açılması Yükleniciye aittir.

7.7. Yüklenici İdareye ait yemekhanelerde bulunan ve İdareye ait olan demirbaş malzemeleri tutanak karşılığında teslim alarak kullanabilir. İstekliler ihale öncesinde mevcut demirbaş envanterini İdare personeli nezaretinde yerinde görebilir. Demirbaşların muhafazası, yetkili servisine bakımının yaptırılması ve yine arızalanması durumunda yetkili servisine yedek parça dâhil onarımının yaptırılması Yükleniciye aittir.

7.8. Yemek servisi self servis niteliğinde olduğundan Yüklenici yeterli sayıda uygun tarzda porselen tabak, kâse, servis tepsi, meyve bıçağı vs. malzemeyi kullanılmak maksadıyla yemekhanelere getirecektir. Kullanılan tüm malzemeler korozyona neden olmayan, kolay temizlenebilen malzemeden imal edilmiş olacak, kırık, çatlak, yarık olmayacaktır. Kullanılacak tabak, kâse, çatal, bıçak ve kaşıklar tek tip olacaktır.



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
2021 YILI YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ**

KOD	İMİLER.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO		Sayfa 6 / 7
-----	------------	-----------	------------	-----------	--	---------	--	-------------

7.9. Çatal, bıçak ve kaşıklar tek kullanımlık kâğıt kaplar ile servise sunulacaktır.

7.10. Tüm hizmet noktalarında İdareye ait demirbaşlar dışında işin yürütülmesi için gerekli olan tüm makine, araç, gereç, masa, sandalye ve diğer malzemeler Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Kullanılacak tüm malzemeler paslı, kirli, kırık, çizik olmayacak ve İdare kontrol teşkilatı onayından geçecektir. Kontrol teşkilatının yeterli bulmadığı malzeme kullanılmayacaktır. Yüklenici sözleşme sonunda bu malzemelerini teslim alır. İdarenin belirlediği sayıda yemekhaneye gerekli olan araç gereçlerin temini Yükleniciye aittir.

7.11. Yemekhane kemirici ve haşerelerin oluşmasına imkân vermeyecek gerekli tedbirlerin alınması Yükleniciye aittir. Ayrıca PEST mücadele hizmeti veren ilgili mevzuatına göre yetkili bir firmaya PEST mücadele hizmeti verdirilecek ve buna ilişkin PEST dosyası İdareye sunulacaktır.

7.12. Masalarda tuzluk bulundurulmayacaktır. Tuz ve pul biber, karabiber, kekik, nane gibi baharatlar tek porsiyonluk paketlerde öz(self) servis alanında bulundurulacaktır. Poşetli kürdanlar da self servis alanında bulundurulacaktır.

7.13. Cam şişede sirke, nar ekşisi, zeytinyağı, taze limon, vb. servis alanında bulundurulacak ve servis süresince dolu bulundurulacaktır.

7.14. İdare tarafından 50 veya daha fazla personelin bulunduğu birimlere açılacak yeni yemekhaneler ile yemekhane açılmayan ancak İdare tarafından yemek talep edilen birimlere yemek servisi için gerekli olan ve bu şartnamede belirtilen donanımlar ile baharat çeşitleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yemekhane açılmayan yerlerdeki yemek servisi işi İdareye aittir.

7.15. Yemek ısıtma ve servis ile bulaşık yıkama işlemleri yapılan yemekhanelerdeki elektrik, su ve doğalgaz giderleri İdareye aittir. Entegre ilçe hastanelerinde yerinde üretim yapıldığı takdirde üretim yapılan yemekhane kullanılan elektrik, su, doğalgaz gibi giderler Yükleniciye aittir.

7.16. Bitkisel atık yağların kontrolü, BUSKİ atık suların kanalizasyona deşarj yönetmeliği kriterlerini göre firma mutfak artıklarının ana logarlara gitmemesi gerekmektedir. Bu yönetmelik hükümlerine göre bitkisel yağlar lisanslı firmalara bir tutanakla teslim edilecek, tutanak sureti de idareye verilecektir. Aksi takdirde oluşabilecek problemler firmaya ait olacaktır. Yemekhane atıklarının ana logarlarda sorun yaratmaması için azami özen gösterilmeli ve düzenli temizlik ve bakımları yapılmalıdır. Yemekhane artıklarının ana logarlara gittiği bir tutanakla tespit edildiği takdirde yüklenici firma yemekhane tarafında bulunan dış logarların temizlenmesini yaptıracaktır. Yemekhane tarafında bulunan dış logarların bakım ve temizliği yükleniciye ait olup tüm masraflar firmaya ait olacaktır. Bulaşık yıkanan her yerde (servis ofisleri ve yemekhaneler dahil) uygun boyutlarda yağ tutucularının takılması, bakımı, arıza anında onarımı, temizliği yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
2021 YILI YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ

KOD	İMİ.FR.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 7 / 7
-----	------------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	-------------

8- DİĞER HÜKÜMLER

8.1. Bu şartnamede hüküm bulunmayan hallerde ihale dokümanı ile birlikte gıda, yemek üretimi, nakli ve sunumu ile ilgili mevzuat ile diğer ilgili mevzuatlar geçerlidir.

TARİH	.../.../20....
-------	----------------

Aytekın TAMCAN
Çevre Sağlık Teknisyeni

Canan TANRIÖVER
Diyetisyen

Dilara KASİL
Gıda Yük. Müh.



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ EKİ
MENÜ PLANLAMASI VE MALZEME MİKTARLARI

KOD

İM.FR.003

YAY. TRH.

01.06.2016

REV. TRH.

REV. NO.

Sayfa 1 / 5

EK-1

1- MENÜ PLANLAMA İÇİN YEMEKLERİN SINIFLANDIRILMASI

Sınıflandırmada sadece yemek türleri verilmiştir. Menü 3 kap olacak şekilde planlanacaktır. Ayrıca her yemek ile birlikte 150gr. kapalı ambalajda yoğurt verilecektir.

1.1 ANA YEMEKLER (1.GRUP)

- A – ET YEMEKLERİ
- B – KÖFTELER
- C – TAVUKLAR
- D – BALIKLAR
- E – ETLİ SEBZE YEMEKLERİ
- F – ETLİ DOLMA VE SARMALAR
- G – ETLİ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ

1.2 YARDIMCI YEMEKLER (2.GRUP)

- A – ÇORBALAR
 - 1 – Ezme Çorbalar
 - 2 – Taneli Çorbalar
- B – PİLAVLAR
- C – MAKARNALAR
- D – BÖREKLER
- E – ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER
 - 1 – Zeytinyağlı Sebze Yemekleri
 - 2 – Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar
 - 3 – Zeytinyağlı Kurubaklagil Yemekleri

1.3 YARDIMCI YEMEKLER (3.GRUP)

- A – MEYVELER
- B – SALATALAR
- C – KOMPOSTO VE HOŞAFLAR
- D – TATLILAR
 - 1 – Hamur tatlıları
 - 2 – Sütü tatlılar
 - 3 – Helvalar
 - 4 – Meyveli tatlılar
 - 5 – Diğer tatlılar
- E- DİĞERLERİ

2- ANA YEMEKLERİN VERİLME SIKLIĞI TABLOSU

Kırmızı et yemeği	Ayda 5-7 defa
Köfteler	Ayda 3-4 defa
Tavuk yemeği	Ayda 3-5 defa
Sebze yemeği	Ayda 6-7 defa
Balık yemeği (Mevsimine Göre)	Ayda 1-2 defa
Kurubaklagil yemeği	Ayda 4-5 defa



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ EKİ
MENÜ PLANLAMASI VE MALZEME MİKTARLARI**

KOD

İMİ.FR.003

YAY. TRH.

01.06.2016

REV. TRH.

REV. NO.

Sayfa 2 / 5

3-YEMEKLERİN CİNSİNE GÖRE 1 PORSİYONDAKİ BAZI MALZEME MİKTARLARI
Miktarlar etlerde pişmiş, sebze ve meyvelerde çiğ olarak verilmiştir.

3.1 ET:

- Et yemeklerinde (Kemiksiz): En az 80 Gr.
- Et yemeklerinde (Kemikli): En az 170 Gr.
- Köftelerde: En az 80 Gr. (Katkıları ile birlikte 90 Gr.)
- Etli sebze ve kuru baklagil yemeklerinde: En az 20 Gr.
- Tavuk yemeklerinde (Kemiksiz): En az 100 Gr.
- Tavuk Şinitzel, Sarma, Topkapı vb.: 100 Gr.
- Tavuk yemeklerinde (Kemikli): En az 180 Gr.
- Balık yemeklerinde (Kemikli): En az 150 Gr.
- Balık yemeklerinde (Kemiksiz) Fileto: En az 100 Gr.

3.2 TAZE SEBZELER:

- Yeşil yapraklı sebzeler:200 Gr.
- Patates
 - Yemekte:150 Gr.
 - Püre, kızartma, salata ve garnitürde:100 Gr.
- Konserve sebzeler:150 Gr.
- Patlıcan, taze fasulye, pırasa, lahanası, kereviz, karnabahar:200 Gr.
- Kabak:150 Gr.
- Bamya:100 Gr.
- Domates
 - Yemeklerde:50 Gr.
 - Salatada:150 Gr.

3.3 MEYVELER:

- Mevsim meyveleri:200 Gr.
- Karpuz-kavun:400 Gr.
- Taze meyveler (kompostolarda):100 Gr.
- Kuru meyveler (hoşafalarda):25 Gr.
- Meyveli tatlılarda:150 Gr.
- Şerbetli tatlılar : 150 Gr.

3.4 PİRİNC-BULGUR:

- Pilavda:60 Gr.

3.5 MAKARNA:

- Erişte, kuskus ve makarna çeşitleri:60 Gr.

3.6 YOĞURT:

- 3.kap yemek olarak:150 Gr.
- Bazı yemeklerin yanında:100 Gr.
- Çorbalarda:50 Gr.
- Cacıkta:150 Gr.

3.7 PEYNİR:

Börek ve makarnalarda: 40 Gr.



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ EKİ
MENÜ PLANLAMASI VE MALZEME MİKTARLARI**

KOD	İMLFR.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 3 / 5
-----	-----------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	-------------

4- YEMEK ÇEŞİTİNE GÖRE 1 PORSİYON İÇİN EN AZ SERVİS MİKTARLARI

4.1 ET YEMEKLERİ

- a. Tas Kebabı 220 Gr.
- b. Terbiyeli Et Haşlama 200 Gr.
- c. Orman Kebabı 220 Gr.
- ç. Çoban Kavurma 150 Gr.
- d. Et Sote 200 Gr.
- e. Dana Rosto Et 200 Gr.
- f. Patlıcan Kebap 200 Gr.
- g. Bahçıvan Kebabı 200 Gr.
- h. Şehriyeli Güveç 220 Gr.
- ı. Döner (Pilav Garnili) 220 Gr.
- i. Pürelı Kebap 200 Gr.
- j. Çayır Kebap 220 Gr.
- k. Çardak Kebap 220Gr.
- l. Fırında Sebzeli Tavuk 220 Gr.
- m. Piliç Meksika 220 Gr.
- n. Çıkınpay 220 Gr.
- o. Piliç Emense 180 Gr.
- ö. Pideli Köfte 200 Gr.
- p. Fırın Köfte (4 adet) : (1porsiyon 180 Gr.)
- r. Çiftlik Köfte :(5 adet): (1 porsiyon 200 Gr.)
- s. Terbiyeli Köfte(7 adet) (1 porsiyon 200 Gr.)
- ş. Pürelı Dalyan Köfte (1 porsiyon 200 Gr.)
- t. Kadın Budu Köfte (1 porsiyon 200 Gr.)
- u. Kuru Köfte (1 porsiyon 200 Gr.)
- ü. Kıymalı Yumurta 130 Gr.
- v. Balık Kızartma (Garnitürlü alabalık veya hamsi vb.) (1 Porsiyon 220 Gr.)

4.2 ETLİ SEBZE VE KURU BAKLAGİLLER

- a. Lahana Sarma 220 Gr.
- b. Patates Oturtma 220 Gr.
- c. Etli Dolmalar (Biber-Kabak Vs.) 200 Gr.
- ç. Etli Lahana (Kapuska - Etli Pırasa) 220 Gr.
- d. Yoğurtlu Kıymalı Ispanak 220 Gr.

Am

9

9



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ EKİ
MENÜ PLANLAMASI VE MALZEME MİKTARLARI**

KOD	IMLFR.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 4 / 5
-----	-----------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	-------------

- e. Yumurtalı Ispanak 200 Gr.
- f. Patlıcan Musakka- Patates Musakka 200 Gr.
- g. Kıymalı Semiz Otu (Yoğurtlu) 220 Gr.
- h. Kıymalı Karnabahar 220 Gr.
- ı. Menemen 200 Gr.
- i. Etli Taze Fasulye 220 Gr.
- j. Patlıcan Karnıyarık - Sandal Kebap 200 Gr.
- k. Etli Fırın Türlü 220 Gr.

4.3 ETSİZ SEBZE YEMEKLERİ

Mevsiminde bol bulunan taze sebzeler dondurulmuş olarak kullanılmayacak taze kullanılacaktır

- a. Yoğurtlu Havuç Karnabahar Kızartma (140 Gr. + 100 Gr. Yoğurt)
- b. Karışık Yaz Kızartması (140 Gr. + 100 Gr. Yoğurt)
- c. Zeytinyağlı Taze Fasulye 1 Porsiyon 200 Gr.
- ç. Zeytinyağlı Barbunya 1 Porsiyon 250 Gr.
- d. Zeytinyağlı Kereviz (Z.Yağlı Enginar) 1 Porsiyon 250 Gr.
- e. Zeytin yağlı Pırasa 1 Porsiyon 250 Gr.
- f. Zeytinyağlı Biber Dolma 1 Porsiyon 100 Gr. 2 Adet
- g. Zeytinyağlı Bakla 1 Porsiyon 200 Gr.

4.4 CORBALAR

- 1 Porsiyon 200 Gr.

4.5 PİLAV MAKARNA BÖREKLER

- a. Şehriyeli Pirinç Pilavı 1 Porsiyon 175 Gr.
- b. Bulgur Pilavı Domatesli – Biberli 1Porsiyon 175 Gr.
- c. İç Pilavı 1 Porsiyon 180 Gr.
- ç. Makarna (Peynirli Soslu. Spagetti vs.) 1 Porsiyon 180 Gr + Sos
- d. Fırın Makarna Bir 1 Porsiyon 180 Gr
- e. Avcı Böreği 1 Porsiyon 180 Gr.
- f. Talaş Böreği 1 Porsiyon 120 Gr.
- g. Peynirli Kıymalı Börek 1 Porsiyon 180 Gr.
- h. Sigara Böreği 1 Porsiyon 180 Gr.

4.7 TATLILAR

Sütlü tatlılar ve aşure alüminyum kâselerde birer porsiyonluk servis yapılacaktır.

- a. Şerbetli tatlılar (Baklava, ceviz, sarma, bülbülyuvası, şöbiyet, kemal paşa, şekerpare, revani, kadayıf, kalbura bastı, yoğurt tatlısı, tulumba, şambaba, lokma, vb.) 100 Gr.
- b. Sütlü tatlılar (Keşkül, tavukgöğsü, supangle, kazandibi, vb.) 150 Gr.
- c. Aşure 200 Gr.
- d. Kompostolar (Elma, Kayısı, Vişne, Erik , Ayva, Çilek, vb.) 220 Gr.
- e. İrmik Helvası 150 Gr.
- f. Sütlaç 200 Gr.
- g. Kabak Tatlısı 150 Gr.
- h. Tahin Helva 75 Gr.
- ı. Saray Tatlısı 150 Gr.



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BURSA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ EKİ
MENÜ PLANLAMASI VE MALZEME MİKTARLARI

KOD	IMLFR.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 5 / 5
-----	-----------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	-------------

4.8 MEYVELER

a. Elma	200 gr
b. Armut	200 gr
c. Üzüm	200 gr
ç. Şeftali	200 gr
d. Portakal	200 gr
e. Mandalina	200 gr
f. Kırmızı Erik	200 gr
g. Kayısı	200 gr
h. Kiraz	200 gr
ı. Çilek	200 gr
i. Kavun (kabuksuz)	300 gr
j. Karpuz (kabuksuz)	300 gr
k. Muz	200 gr

(Menülerde yukarıdaki maddelerde belirtilen yemek çeşitlerinden farklı bir yemek bulunduğunda o yemeğin gramajları benzerlerine uygun olarak ayarlanacaktır.)

TARİH

.../.../20....

Aytekin TAMCAN
Çevre Sağlık Teknisyeni

Canan TANRIÖVER
Diyetisyen

Dilara KASİL
Gıda Yük. Müh.



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
YEMEK HİZMETİ
ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ EKİ YEMEK İÇİN
KULLANILACAK GIDA MADDELERİNE AİT TEKNİK
ÖZELLİKLER**

KOD	İM.FR.003	YAY. TARİHİ	01.06.2016	REV. TARİHİ		REV. NO.		Sayfa 1 / 2
-----	-----------	-------------	------------	-------------	--	----------	--	-------------

EK-2

1. Yemek hazırlamada kullanılan tüm gıda maddeleri Tarım ve Orman Bakanlığında üretim izni almış ve etiketinde izninin belirtilmiş olması gereklidir.
2. Gıda maddelerinin son kullanma tarihleri geçmemiş ve raf ömrü tamamlanmamış olmalı ve ambalajında son kullanma tarihi veya üretim tarihi ile raf ömrü bulunmalıdır.
3. Kullanılan tüm gıda maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve Ürün Tebliğlerine, Ürün Tebliği çıkmamış ise Türk Standartlarına uygun olmalıdır.
4. Tüm gıda maddeleri yeni ihale yılının ürünü olacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş ürün kullanılmayacaktır.
5. Tüm meyveler ve sebzeler mevsimine uygun piyasada satılan 1. sınıf kalite olup; çürük, dondurulmuş ve kokmuş olmayacaktır.
6. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, margarin, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı, diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
7. Kırmızı etler dondurulmuş olmayacaktır. Firma, etleri Tarım ve Orman Bakanlığınca ruhsatlı işletmelerden temin edecektir. Etler, Türk Gıda Kodeksi- Et ve Et Ürünleri (No:2012/74)'ne uygun olacaktır (R.G. Tarihi: 05.12.2012 R.G. sayısı: 28488). (Et ve Et Ürünleri Tebliğinde değişiklik yapılmasına dair tebliğ no:2015/7)
8. Tavuk etleri dondurulmuş olmayacak Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izin verdiği tesislerde kesilmiş olacak, taze olacak ve Türk Gıda Kodeksi- Et ve Et Ürünleri (No:2012/74)'ne uygun olacaktır (R.G. Tarihi: 13.02.2015 R.G. sayısı: 29266).
9. Balıklar taze mevsim balığı olacaktır. Gözleri parlak lekesiz, solungaçları kırmızımsı pembe, pulları dik, yüzgeçleri diri, kasları sert ve esnek durumda, etine parmak basılınca iz kalmayan, kendine özgü kokulu olmalıdır.
10. Süt Türk Gıda Kodeksi- çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği (No:2000/6)'ne uygun olacaktır (R.G. tarihi:14.02.2000 R.G. Sayısı:23964).Değişik 2009/14 RG:06.02.2009 RG Sayısı 27133
11. Ayran ve yoğurt Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (No:2009/25)'ne uygun olacaktır (R.G. Tarihi:16.02.2009 R.G. Sayısı:27143). Yoğurtlar 150 gramlık kapalı ambalajlı kutularda yağlı veya yarım yağlı olmalıdır. Ayranlar 200 mm.'lik kapalı ambalajlarda olmalıdır.
12. Menüde yer alan paket meyve suları Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (2014/34)'ne (R.G. Tarihi:06.08.2014 R.G. Sayısı:29080) uygun olmalıdır. Meyve suları, meyve nektarı cinsinden olacaktır.

Az

S

B



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
BURSA
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BURSA SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ENTEĞRE İLÇE HASTANELERİ
YEMEK HİZMETİ
ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ EKİ YEMEK İÇİN
KULLANILACAK GIDA MADDELERİNE AİT TEKNİK
ÖZELLİKLER**

KOD	IML.FR.003	YAY. TRH.	01.06.2016	REV. TRH.		REV. NO.		Sayfa 2 / 2
-----	------------	-----------	------------	-----------	--	----------	--	-------------

15. Peynir: Tam yağlı pastörize inek sütünden yapılmalıdır. Ambalajlı olacaktır. Kalıplar elle bastırıldığında sert olacak, tenekeden alındığında dağılmayacaktır. En az 3 ay önce yapılmış olacak, tenekeler kirli, paslı olmayacaktır. Görünümü, renk ve kokusu doğal olacak, fazla tuzlu olmayacaktır. Tenekenin üzerinde firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi, yapıldığı yer, markası yazacaktır. Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.


16. Kaşar Peyniri: Tam yağlı pastörize inek sütünden yapılmalıdır. Ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde imal ve son kullanma tarihi, firma adı olmalıdır. Peynir kalıbı yüzeyinde çatlak, oyuk, şişkinlik veya yüzey kabarmaları olmamalı, küf veya diğer sebeplerle meydana gelen renk değişimleri bulunmamalıdır. Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.

17. Yumurta: Kırıldığında sarısı dağılmadan ortada, beyazı da onun etrafında olmalıdır. Kabuğunda toprak, çöp, çatlak, kan lekesi bulunmamalıdır. Çatlak ve kırıklar yenileriyle değiştirilecektir Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olmalıdır. Orijinal mukavva içersinde ve ambalajlanmış olarak muhafaza edilmeli ve ambalaj üzerinde tarih istenecektir.

TARİH/...../20....

Aytekin TAMCAN
Çevre Sağlık Teknisyeni


Canan TANRIÖVER
Diyetisyen


Dilara KASİL
Gıda Yük. Müh.