

TEKNİK ŞARTNAME STANDART FORMU

(Hizmet Alımları için)

Proje Adı: **Sofrada Saklı Miras; Tokat Mutfağı****1. ARKA PLAN (Proje Teklifi Hakkında Bilgi)**

Tokat mutfağı, coğrafi işaretli ürünleri, özgün dolma ve sarma çeşitleri, geleneksel pişirme teknikleri ve yerel üretim kültürü ile Anadolu gastronomi mirasının önemli temsilcilerindendir. Ancak bu gastronomik birikim büyük ölçüde sözlü aktarım modeline dayanmakta; gramaj, maliyet, hijyen kontrol noktaları ve servis standardı açısından kurumsal bir sistematığa sahip değildir.

Tokat Olgunlaşma Enstitüsü bünyesinde yürütülen “Sarıp Sarmalayan Lezzetler” temalı çalışmaların modern gastronomi standartlarıyla bütünleştirilmesi ve sürdürülebilir üretim modeline dönüştürülmesi amacıyla profesyonel şef danışmanlık hizmetine ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu teknik destek kapsamında; reçete standardizasyonu, hijyen ve üretim protokolü oluşturulması, mentorluk süreci ve turizm deneyimine uygun “Tokat Gastronomi Referans Menü Seti” modelinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.

2. ŞARTNAME HEDEFLERİ

Bu şartname kapsamında:

- En az 4 teknik personelin modern gastronomi standartları konusunda eğitilmesi
- En az 25 Tokat yöresel yemeğinin standart reçete formatına dönüştürülmesi
- Hijyen ve üretim protokolünün oluşturulması
- Döner sermaye üretim modelinin standardize edilmesi
- Çorba, soğuk meze, ara sıcak, ana yemek ve tatlı kategorilerinden oluşan **Tokat Gastronomi Referans Menü Seti** hazırlanması
- Kurumsal kapasiteyi güçlendirecek sürdürülebilir gastronomi modelinin oluşturulması amaçlanmaktadır.
- Tokat mutfağının özgünlüğünü yansıtan kurumsal bir Signature Menu geliştirilmesi

3. İŞİN KAPSAMI

Bu şartname kapsamında yüklenici aşağıdaki işleri gerçekleştirecektir:

3.1 Mevcut Durum Analizi

- Enstitü mutfak altyapısının incelenmesi
- Üretim süreçlerinin analiz edilmesi
- Reçete uygulama yöntemlerinin değerlendirilmesi

Çıktı: Mevcut Durum Değerlendirme Raporu

3.2 Teorik ve Uygulamalı Eğitim Programı

- Modern mutfak organizasyonu
- İleri düzey pişirme teknikleri
- HACCP temelli hijyen ve sanitasyon uygulamaları
- Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik kullanımı
- Modern tabak tasarımı ve sunum teknikleri

Çıktı: Eğitim müfredatı, imza listeleri, fotoğraf kayıtları

3.3 Reçete Standardizasyonu

- En az 25 ürünün gramajlandırılması
- Porsiyon maliyet analizi yapılması
- Pişirme süresi ve ısı kriterlerinin belirlenmesi
- Hijyen kontrol noktalarının tanımlanması
- Standart reçete şablonu oluşturulması

Çıktı: Standart Reçete Kılavuzu

3.4 Tokat Gastronomi Referans Menü Seti Oluşturulması

- Standartlaştırılmış ürünler arasından kategori bazlı kompozisyon oluşturulması
- Minimum 5 kategori (çorba, soğuk meze, ara sıcak, ana yemek, tatlı)
- Lezzet dengesi ve servis akışı tasarımı
- Menü maliyet analizi
- Deneyim turizmine uygun sunum standardı geliştirilmesi

Çıktı: Tokat Gastronomi Referans Menü Seti Dokümanı

3.5 Mentorluk ve Yerinde İzleme

- Eğitim sonrası saha gözlemleri
- Üretim kalitesinin değerlendirilmesi
- Teknik geri bildirim raporu hazırlanması

Çıktı: Nihai Teknik Değerlendirme Raporu

3.6 Tokat Olgunlaşma Enstitüsü Signature Menu Geliştirilmesi

Executive Chef danışmanı rehberliğinde, standardize edilen yöresel ürünler arasından seçilecek yemeklerle Tokat Olgunlaşma Enstitüsü'nün kurumsal gastronomi kimliğini temsil eden bir "Signature Menu" oluşturulacaktır.

Menü; çorba, soğuk meze, ara sıcak, ana yemek ve tatlı kategorilerinden oluşacak olup lezzet dengesi, servis akışı, sunum standardı ve maliyet analizi esas alınarak tasarlanacaktır.

Signature Menu, Enstitü bünyesindeki uygulamalarda kullanılmasının yanı sıra bölgesel gastronomi işletmeleri için referans model niteliği taşıyacaktır

DANIŞMANLIK İŞ PLANI (Danışmanlık Talepleri İçin)		
Faaliyet	Hafta/Ay	Beklenen Çıktı
1. Kurumsal Mevcut Durum Analizi ve İhtiyaç Tespiti	1. Hafta	Mutfak altyapı analizi, üretim süreç değerlendirme, ihtiyaç raporu
2. Danışmanlık Hizmeti Planlama ve Uzman Eşleştirme Süreci	2. 3. Hafta	İhtiyaçlara uygun danışmanlık hizmet planı, çalışma takvimi
3. Executive Chef ile Programın Planlanması ve Hazırlık Toplantıları (Online)	3. 4. Hafta	Eğitim ve danışmanlık takvimi, ön değerlendirme notlar
4. Yoğunlaştırılmış Yüz Yüze Uygulamalı Eğitim (5 Gün)	2. Ay	Eğitim müfredatı, Katılımcı imza listesi, Eğ itimden fotoğraflar
5. Reçete Standardizasyon Sürecinin Başlatılması	2.-3. Ay	Sosyal medya paylaşımları, Web sitesi haberi, Proje görselleri
6. Executive Chef Hibrit Mentorluk Süreci (Online + Saha Ziyaretleri)	3.-6. Ay	Online toplantı tutanakları, aylık saha ziyaret raporları
7. Tokat Gastronomi Referans Menü (Signature Menu) Tasarımı	3.-4. Ay	Menü kompozisyonu, servis akışı ve sunum standartları
8. Saha Uygulama ve Kalite Kontrol Süreci	4.-5. Ay	Üretim izleme raporları, uygulama geri bildirimleri
9. Kurumsal Gastronomi Standartları Dokümanı Oluşturulması	5. Ay	Üretim, sunum ve hijyen standartları dokümanı
10. Nihai Değerlendirme ve Kapanış	6. Ay	Teknik danışmanlık sonuç raporu, sürdürülebilirlik planı

4. LOJİSTİK VE ZAMANLAMA

4.1. Hizmetin sağlanacağı yer:

Danışmanlık sağlanak yer: Tokat Olgunlaşma Enstitüsü, Tokat/Merkez

4.2. Öngörülen başlama tarihi ve uygulama süresi:

Öngörülen başlama tarihi yüklenici firma ile yapılacak sözleşmenin imza tarihi olup uygulama süresi bu tarihten itibaren 180 gün olacaktır.

Proje boyunca bir şef, projenin eğitimlerinin ilk ayında 5 gün sonraki hey ay 1gün olacak şeklide

9 gün, toplam 72 saat yüzyüze eğitime katılacaktır.

2.aydan 5. aya kadar her ayın 2 günü 4 saat toplamda ise 32 saat uzaktan eğitime katılacaktır.

Toplam eğitim süresi 104 saat olacaktır. Bunların yanı sıra menü geliştirme reçete standardizasyon, marka konsept danışmanlığı, sertifikasyon final değerlendirme gibi konular işlenecektir.

5. GEREKLİLİKLER

5.1. Hizmet Sağlayıcıdan Beklenen Nitelikler

- Gastronomi ve yiyecek-içecek alanında en az 10 yıl profesyonel mutfak deneyimine sahip olmak
- Tercihen ulusal veya uluslararası gastronomi organizasyonlarında görev almış olmak
- Kurumsal mutfak yönetimi ve menü geliştirme süreçlerinde deneyimli olmak
- Reçete standardizasyonu ve maliyet analizine hâkim olmak
- HACCP prensipleri ve gıda güvenliği uygulamaları konusunda deneyimli olmak
- Eğitim verme ve mentorluk süreçlerinde deneyim sahibi olmak
- Yerel mutfak kültürlerinin modern gastronomi yaklaşımlarıyla entegrasyonu konusunda çalışma yapmış olmak
- Eğitim ve danışmanlık için geçerli belgelere sahip olmak.
- Gastronomi, aşçılık, yiyecek-içecek işletmeciliği veya ilgili alanlardan mezuniyet belgesi, ustalık belgesi.
- Daha önce yürütülen eğitim veya danışmanlık faaliyetlerine ilişkin referans belgeleri veya hizmet sözleşmeleri.

5.2. Hizmet sağlayıcı tarafından temin edilecek ekipman ve olanaklar. Bu sözleşme kapsamında mal alımı yapılmayacaktır.

Eğitim esnasında gerekli atölye ortamları, sarf malzemeleri ve bilgisayar donanımları Tokat Olgunlaşma Enstitüsü tarafından karşılanacak olup hizmet sağlayıcı firma eğitim için gerekli olan her türlü eğitim içerik ve dokümanını hazırlayacaktır. (Video, Sunum, Ders Notları. örnek Çalışma Yaprakları vb.)

Tarih 22/02/ 2026

Başvuru Sahibi Kurum Yetkilisi

Kaşe / İmza
Aslı GÜL
Tokat Olgunlaşma Enstitüsü
Müdürü