



T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 85637428-934.99/ -59

24/11/2021

Konu : 2022 Yılı Merkez Kampüs Hazır Yemek Alımı (Yaklaşık Maliyet)

Sayın.....

Üniversitemiz Merkez Kampüsünde bulunan Öğrenci ve Personel Yemekhanesinde Öğrenci ve Personellere hizmet vermek amacıyla 2022 eğitim - öğretim yılında (31.01.2022-30.06.2022) dağıtılmak üzere, aşağıda belirtilen miktarlarda hazır yemek alımı işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi amacıyla yaklaşık maliyet oluşturmak amacıyla yemek birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu yaklaşık maliyet için tespit edilecek olan birim fiyatların 30/11/2021 tarihi saat 11:30'a kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satın Alma Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

No	Mal/Hizmetin adı	Miktar	Birim Fiyat	Tutar
1	Hazır Yemek Alımı (4 Çeşit)	55.000 Adet		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek: 1 Adet Teknik Şartname (22 Sayfa)

T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MERKEZ KAMPÜS YERİNDE ÜRETİM
MALZEME DAHİL YEMEK HAZIRLAMA, PİŞİRME, DAĞITIM SONRASI TEMİZLİK VE İLAÇLAMA
HİZMETLERİ ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

TANIMLAR:

İDARE: Bu teknik şartnamede Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü bundan böyle "İDARE" olarak adlandırılacaktır.

YÜKLENİCİ: Yemek ihalesi üzerinde kalan ve yemek hazırlama ve dağıtım hizmeti işini yürütecek olan firmaya bundan böyle "YÜKLENİCİ" denilecektir.

KONTROL TEŞKİLATI: İdare tarafından, işlerin denetimi için İdare içinden görevlendirilmiş bir kişi veya bir komisyonu ve/veya İdare dışından bu işleri yapmak üzere görevlendirilen gerçek veya tüzel kişi veya kişilere bundan böyle "KONTROL TEŞKİLATI" denilecektir.

Madde 1

1.1. HİZMETİN KONUSU: Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı merkez kampüs yemekhanesinde personel için öğle yemeği, öğrenci için öğle ve akşam yemeği hizmet alımı işinin nasıl yürütüleceğini kapsar. Hizmet, yüklenici tarafından Kayseri Üniversitesi merkez kampüs yemekhane mutfağında üretilen yemeklerin; yemek malzemeleri temini dahil her türlü yemek hazırlama, pişirme, öğrenci ve personel yemekhanelerine dağıtım, servisi ve sonrası temizlik ve ilaçlama hizmetinin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesine ait teknik özellikleri, hizmetin ifasını ve muayene metodlarını ve ilgili diğer hususları kapsar.

1.2. HİZMETİN İFA YERİ: Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı merkez yemekhane mutfağı, öğrenci ve personel yemekhanesi ile idarenin göstereceği ilave yerlerdir.

Madde 2

HİZMETİN İFA ŞEKLİ ve TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ:

2.1. Sözleşme tarafları bu şartnamenin diğer maddelerinde yer alan yükümlülükleri yanında aşağıdaki hususları da yerine getirmekle yükümlüdürler.

2.2. Sözleşmenin imzasından sonra yüklenici firma, sözleşmede yazılı süre içinde, idare tarafından her türlü demirbaş malzeme, alet-ekipman, teknik donanımların vs. kontrol ve sayımı yapılarak teslim edildikten sonra hizmeti ifaya başlar. Bu hususta her iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir.

2.3. Yüklenici, kendisine teslim edilen her türlü demirbaş malzeme, alet-ekipman, teknik donanımları vs. işin sonuna kadar korumak, gerektiğinde bakım-onarımını yaptırmak ya da kontrol teşkilatının raporu doğrultusunda ürün kullanılamaz hale geldiğinde yenisini almak ve işin bitiminde aynen teslim etmek zorundadır. **Yüklenici firma kendisine teslim edilen demirbaşların bakımı ve onarımı yanı sıra gider ve rögarların temizliğini, mutfak ve lavaboların bakımlarını yapmakla mükelleftir.** Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir. Yükleniciye teslim edilecek olan demirbaş malzeme, alet-ekipman, teknik donanımlar ise şunlardır:

DEMİRBAŞ MALZEME VE EKİPMAN LİSTESİ

Çalışma Tezgahı	Süzme Havuzlu 160*60*85cm	1
Duş Sprey Ünitesi	Mt002 Tezgaha Monte Ara Musluklu	2
Çalışma Tezgahı	Taban Rafı Sırtlı 140*60*85cm	1
Sebze Doğrama Makinesi	Bıçaksız İtme Kafalı	1
8 Bıçaklı Disk Seti		1
Duvar Rafı	120*30	1
Çalışma Tezgahı Polietilen Tabl.	Taban Rafı Yeşil 120*60*85cm	1
Duvar Rafı	115*30	2
Çalışma Tezgahı Polietilen Tabl.	Taban Rafı Yeşil 200*60*85cm	2
Patates Soyma Makinesi	20 Kg Trifaze Mekanik Kontrol	1
Çalışma Tezgahı	Taban Rafı Hareketli 100*60*85cm	2
Köfte Hamburger Şekillendirme Makinesi		1
Kısa İnegöl Köfte Kalıbı	75x20mm R5	1
Adana Köfte Kalıbı	108x45mm R10	1
Izgara Köfte Kalıbı	70x40mm	1
Ekşili Köfte Kalıbı	30mm	1
Tartım Terazisi	15 Kg	1
Köfte Yoğurma Makinesi	50 Kg Kapasite 380 V	1
Et Kıyma Makinesi	Komple Paslanmaz 32 Soğutmalı Trifaze	1
Duvar Rafı	185*30	1
Kuşbaşı Makinesi	90 Mm	1
Duvar Rafı	200*30	1
Çalışma Tezgahı Polietilen Tabl.	Taban Rafı Sarı 190*60*85cm	1
Çift Evelyeli Tezgâh	120*60*85cm	1
Çift Evelyeli Tezgah		1
Steril Bıçak Dolabı	14 Bıçaklık	1
Çalışma Tezgâhı	Taban Rafsız 90*60*85cm	1
Çalışma Tezgâhı	Taban rafı	4
Hareketli Çalışma Tezgahı	Taban rafı	5
Duvar Rafı	90*30	1
Duvar Rafı	115*30	2
Çalışma Tezgahı Polietilen Tabl.	Taban Rafı Kırmızı 200*60*85cm	1
Et Askı Arabası	140*60*175	1
Kazan Yıkama Eyesi	190*80*60cm	1
Duş Sprey Ünitesi	Duvara Monte Ara Musluklu Mt004	1
Kepçe Askı Borusu	100 Cm	1
Geri Toplama Ön Yıkama Duşu	15 Metre	2
Konveksiyonlu Fırın	Gazlı 20*Gn 2/1 Kızaklı-Kıt Arabalı	2
Vital Marka fırın		2
Davlumbaz	Duvar Tipi Filtreli 550*150*50cm	1
Tepsi Tasıma Arabası	2/1 Gn 17 Rafı Monte	4
Yer Ocağı Taşıma Arabası	95*85*60	2
Kazan Tasıma Arabası	60*80	2
Yer Ocağı	Gazlı Çift Yanışlı 70*70*50cm	6
Yer ocağı (gürçelik)		3
Kaynatma Tenceresi	İndirekt Gazlı 250 Lt. 100*90*85cm	2
Kaynatma Tenceresi	İndirekt Gazlı 150 Lt. 80*90*85cm	2

Fritöz	Dolaplı Elektrikli 80*90*85cm	2
Set Üstü Ara Tezgah	40*90*30 Cm	2
Set Altı Dolap	40*79,1*57 Cm	2
El Yıkama Evyesi	Oval Tip Mekanizmalı Sıcak/Soğuk	1
Evyeli Tezgah	Dolaplı 60*60*85cm	1
El Blenderi	İki Kafalı Mp 450 Combi Ultra	1
Paslanmaz Servis Arabası	Üç Katlı	3
Servis Arabası	2 katlı	5
Kasa Taşıma Arabası	Tek katlı	3
Banket Arabası	Isıtmalı Tek Inox Kapı	2
Un Seker Arabası	102 Lt	3
Çöp Kovası	Kapaklı 40*40	5
Çöp Kovası	Pedallı Pasaslanmaz End. Tip 70 Lt	3
Hareketli Tezgah	Süzme Havuzlu 140*60*85	1
Hijyen Bariyeri		1
Hijyen Paspas Havuzu	Paspas İlaveli 90x60	1
Sinek Öldürücü Cihaz	60 M2 Kp80	1
Galoş Bone Maskelik	76x25x80 3 Bölmeli	1
Bulaşık Alma Tezgahı	Sıyırma Hunili 140*75*85	1
Çöp Kovası	Kapaklı	1
Derin Havuzlu Tezgah	120*75*85	1
Duş Sprey Ünitesi	Duvara Monte Ara Musluklu Mt004	2
Bulaşık Yıkama Makinesi giriş evyesi	Giriş Alt Tablalı Çift Evyeli, Soldan 190*75	1
4 Katlı Dolap Rafı		25

2.4. Yüklenici, yiyeceklerin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması pişirilmesi ile yemeğin öğrenci ve personel yemekhanelerine taşınması, kartların kontrolü, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, ilaçlamaların yapılması, çöplerin kaldırılması, yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin, cihazların vb. temizliği ile mutfak ve yemekhanelerin dış alan temizliği işini de üstlenir.

GENEL HÜKÜMLER

Madde 3

Hizmet alımı işi 31/01/ 2022 / 30 Haziran 2022 tarihleri arasında gerçekleşecektir. Yemekhane düzeni kare masa olacaktır. Yemek servis saatleri; Öğrenci ve personel yemekhanesi yemek saatleri 11.30-13.30 arasında olacaktır. Öğrenci yemekhanesi için ikinci öğretim yemek saati ise; 16:00-18:00 arasında olacaktır. Servis saatleri İdarenin kararıyla değiştirilebilir.

Madde 4 Yemeklerin türleri her öğün 4 (dört) kap olmak üzere aylık olarak belirlenecektir. Yüklenici, İdarenin onayından geçen bu yemek listesine göre yemek çıkarmakla yükümlüdür.

Madde 5 İdare, Yükleniciye bir gün önceden bildirmek suretiyle şartnamedeki yemek çeşitleri içerisinde değişiklik yapabilir ve yemek saatlerinde (çalışma saatlerinde değişiklik olması durumunda vb.) değişikliğe gidebilir.

Madde 6 Yüklenici her türlü yemek malzemesi kendisi tarafından temin edilmek suretiyle, çalıştırdığı personelini de ilave edilerek öğrenci ve personelden gelen talep doğrultusunda yeterli sayıda yemek üretecektir. Günlük yemek yiyecek personel ve öğrenci yemek sayısı İdare ve yüklenici ortak kararı ile belirlenecektir. Öğrenci ve personel yemek yetersizliği nedeniyle geri çevrilmeyecektir. Yüklenici buna göre yemek hazırlığı yapacak ve yemeğin yetmemesi gibi bir durumda kalmamak için gerekli tüm önlemleri alacaktır. Gerek görüldüğünde İdarenin görüşü alınarak aynı nitelikte ilave yemek hazırlanacaktır. Fazla

yemek üretiminden ve satılmayan yemekten İdare sorumlu olmayacaktır. Servis saatleri içinde verilen hizmette sürekliliğin sağlanması ve çeşitlerde tükenme olmaması esastır.

Madde 7 Hakediş ödemelerinde turnike sisteminden alınan yemek sayılarını içeren rapor esas alınacaktır. Sistemde elektrik kesintisi olması veya bir arıza oluşması durumunda satılan yemek sayıları idare ve yüklenici kontrolünde bir tutanakla hakediş ödemelerine eklenecektir.

Madde 8 İdare, Yükleniciden resmî tatil günlerinde dahi olsa öğrenci yararına düzenlenecek kültürel faaliyetler kapsamında (açılış ve mezuniyet törenleri, bahar şenlikleri, Nevruz şenlikleri, öğrenci gezileri vs.) ücretini ödemek koşulu ile kumanya talebinde bulunabilecektir.

MUTFAK VE YEMEK SERVİSİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 9 Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanmasında ve dağıtımında TSE standartlarına uygun paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Mutfakta kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır.

Madde 10 İdare, gıda maddelerini pişirilmeden önce ve sonra istediği an kontrol edebilir. **Yönetim uygun gördüğü zamanlarda mutfak ve yemekhanelerde verilen hizmeti denetleyerek eksik ve bozuk malzeme ve ekipmanın temini ve tamirini talep eder. Yüklenici en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorunda olup, masraflar yükleniciye aittir.**

Madde 11 Yemeklerde kullanılacak gıda maddeleri Yüklenici tarafından sağlanacak, İdarenin oluşturacağı bir kontrol teşkilatı tarafından teknik şartnamede yer alan niteliklere göre denetlenerek uygun olanlar alınacak, uygun olmayan malzemeler geri gönderilerek yerine uygun malzeme aynı gün içerisinde temin edilecektir. Getirilen malzemeler miktar ve kalite yönünden kontrol komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacaktır. Yemek yapımı ile ilgili ön hazırlıklar bir gün önceden yapılacaktır. Depoya mal giriş-çıkışı Yüklenici yetkilisi ve kontrol teşkilatında görevli olan kişi ile beraber yapılacaktır. Depolarda kontrol teşkilatının teslim almadığı, görmediği malzemeler bulunmayacaktır.

Yemekler üretildikleri gün tüketilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanan yemekler pişirme ve sunulma sırasında İdarenin görevlendirdiği kişi/komisyon/kontrol teşkilatı tarafından denetlenecektir. Yemekler renk, koku, tat, görünüş, sıcaklık ve gramaj gibi nitelik ve nicelik bakımından kalitesi servise uygun olmadığı takdirde eşdeğer yemek, o öğüne yetiyecek şekilde Yüklenici tarafından temin edilecektir.

Madde 12 Mutfaklarda pişirilen yemek Üniversite Öğrenci ve Personeli dışında hiçbir şekilde başka kişi ve kuruluşlara satılmayacaktır. İdarenin gerekli gördüğü yerler dışında herhangi bir yere yemek servisi yapılmayacaktır. İhaleye konu hizmet kapsamı dışında olan her türlü araç-gereç, malzeme ve yiyecek maddeleri vb. üniversite tesislerinde (mutfak, yemekhane, depo vs) tutulmayacak; üniversite idaresinin belirlediği ve onayladığı yerlerin dışında hiçbir yere ve hiçbir kimseye (odaya, makama çalışma yeri vs.) yemek servisi yapılmayacaktır.

Madde 13 Yüklenici, çöpleri çöp poşetleri ile İdarenin göstereceği yere koymak, çöplerin birikmesine meydan vermemek, çöp mahallinin temizliğinde gereken hassasiyeti göstermek, özellikle yaz aylarında çöplerin kaldırılmasını müteakip her gün sabunlu suyla çöp mahallini yıkamak ve ilaçlamak; çöp naklinde, giriş ve çıkışlarda kapılara zarar vermeyecek ebatlarda gürültüsüz ve kolay hareket eden içindeki çöp poşetlerinin yırtılması halinde çöp suyunun dışarı akmasını önleyecek biçimde yaptırılmış plastik veya lastik kenarlı araç veya plastik kova kullanmak zorundadır.

Madde 14 Yüklenici her öğün belirtilen saatler içinde düzenli olarak kaliteli yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür. Yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin, kapı, pencere vb. cihazların temizliği, ayrıca yemekhane yanında varsa tuvaletlerin temizliği işini üstlenir.

Madde 15 Yemeklerin pişirilmesi İdareye ait mutfaklarda gerçekleştirilecektir. Olağanüstü durumlarda **Yükleniciye ait işyerinden hazırlanıp getirilecek** yemekler veya hazır tatlılar için İdarenin onayı alınacak ve gıda mühendisi, diyetisyen, beslenme uzmanı veya ilgili akademisyen tarafından denetlenecektir.

Madde 16 Yüklenici yemekhanelerdeki masaların üzerinde kaliteli peçete bulunduracaktır. Yemekhanelerde, uygun yemeklerle kullanılmak üzere baharat büfesi (tek kullanımlık paketler şeklinde tuz, kekik, nane vs.) ve sos büfesi (mayonez, ketçap, nar ekşisi, limon, pul biber, sirke, zeytinyağı vs.) bulunacaktır.

Madde 17 Yüklenici yemekleri yemekhanelerde saat 11.00'de servise hazır hale getirecektir. Servis saatinin bitimini müteakip Yüklenici elemanları tarafından yemekhanelerin temizliği yapılacak (masa, sandalye, zemin temizliği, çöplerin boşaltılması vb.) ve tüm bulaşıklar İdareye ait mutfaklarda yıkanacaktır.

Madde 18 Personel yemek servisleri porselen tabaklarda, öğrenci yemekleri ise tabldotta self servis olarak yapılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi yemek tepsisini, bulaşık toplama bölümüne teslim edecektir.

YEMEKLİ İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 19 İdarenin yükleniciden talep ettiği menü aşağıdaki tabloda yer verilmiştir. Tabloda ,6 haftalık menü yer almakta olup, tabloda yer alan menüler idarenin belirlediği tarihlerde üretilecektir. İdare önceden haber vermek koşulu ile yemek menüsünde değişiklik yapabilecektir

1.	Tavuklu Şehriye Çorbası Kuru Köfte Fırın Patates İrmik Helvası	Ezogelin Çorbası Tavuk Tandır Nohutlu Pilav Havuç Tarator	Yayla Çorbası Mantarlı Et Sote Bulgur Pilavı Mevsim Salata	Domates Çorbası Patlıcan Musakka Şehriyeli Pirinç Pilavı Cacık	Etlı Nohut Pirinç Pilavı Karışık Turşu Sütlaç
2.	Alaca Çorba Fırın Tavuk But Garnitürlü Pirinç Pilavı Yeşil Salata	Sebze Çorbası İzmir Köfte Özbek Pilavı Şekerpare	Tarhana Çorbası Patlıcan Kebabı Meyhane Pilavı Ayrarı	Kremalı Mantar Çorbası Patates Oturtma Peynirli Makarna Fırın Sütlaç	Ezogelin Çorbası Etlı Taze Fasulye Fırın Makarna Meyve
3.	Mercimek Çorbası Tavuk Şiş Şehriyeli Pirinç Pilavı Ayrarı	Yayla Çorbası Dana Rosto Patates Püresi Supangle	Düğün Çorbası Karnıyarık Sebzeli Pirinç Pilavı Çoban Salata	Arapaşı Çorbası Fırın Köfte Bulgur Pilavı Baklava	Ezogelin Çorbası Tavuk Sote Soslu Makarna Meyve
4.	Yayla Çorbası Çoban Kavurma Mercimekli Bulgur Pilavı Yeşil Salata	Ezogelin Çorbası Tavuk Döner Pirinç Pilavı Ayrarı	Şehriye Çorbası Izgara Köfte Soslu Makarna Meyve	Sebze Çorbası Yumurtalı Ispanak Kıymalı Lazanya Yoğurt	Tarhana Çorbası Etlı Kuru Fasulye Şehriyeli Pirinç Pilavı Şekerpare
5.	Terbiyeli Tavuk Çorbası Erciyes Köfte Salçalı Makarna Meyve	Mercimek Çorbası Tavuk Topkapı Sebzeli Erişte Ayrarı	Yüzük Çorbası Orman Kebabı Meyhane Pilavı Tahinli Tel Kadayıf	Kremalı Mantar Çorbası Kilis Tava Fırın Patates Lahana Salatası	Tel Şehriye Çorbası Sebzeli Kebab Pirinç Pilavı Kazandibi
6.	Sebze Çorbası Tavuk schnitzel- Patates Salatası Salçalı Makarna Havuç Tarator	Ezogelin Çorbası Et Döner Pirinç Pilavı Ayrarı	Düğün Çorbası Tavuk Prenseler Sebzeli Kuskus Çoban Salata	Tavuk Çorbası Rosto Köfte Sütlü Patates Baklava	Alaca Çorbası Mevsim Türü Kıymalı Makarna Meyve

1 PORSİYON YEMEK İÇİN GRAMAJ LİSTESİ (Pişmiş Hali)

ÇORBALAR

BİLUMUM ÇORBALAR-KREMALİ ÇORBALAR DÂHİL(Etli çorbalarda 10 gr pişmiş et)	150-180	gr
--------------------------------------------------------------------------	---------	----

ET YEMEKLERİ

BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ (Kemiksiz pişmiş 80-90 gr)	150-180	gr
KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ (Kemiksiz pişmiş 80-90 gr)	150-180	gr
İÇ PİLAVLI KEBAPLAR (Şehriyeli güveç, pişmiş et miktarı net 90 gr)	130-150	gr
KÖFTELER (Salçalı köfte, İzmir Köfte, Terbiyeli Köfte, Kadınbudu, Pürelili Rostu Köfte vb. pişmiş köfte miktarı net 100 gr) garnitüre göre yemek gramajı değişebilir.	130-150	gr
KIYMALI YUMURTA (1 yumurta, 50 gr asgari pişmiş kıyma)	150	gr
KEMİKLİ TAVUK, HİNDİ vb.(Et miktarı asgari 150 gr)	150-180	gr
KEMİKSİZ TAVUK, HİNDİ vb.(Sote, Şnitzel vb. pişmiş et miktarı 100 gr)garnitüre göre yemek gramajı değişebilir	150-170	gr
KEMİKSİZ TAVUK, HİNDİ vb.(Şiş, Izgara, Kavurma pişmiş et miktarı 120-130 gr)garnitüre göre yemek gramajı değişebilir	150-170	gr
Et Döner	100	gr
Tavuk Döner	100	gr
BALIKLAR (Cinsine göre tam veya yarım balık)	150-170	gr
Pişmiş miktarı kemikli asgari 150 gr +Garnitür		

SEBZE YEMEKLERİ

ZEYTİNYAĞLI KIZARTMALAR/TAVALAR (Kabak,patlıcan,biber kızartma, soslu veya yoğurtlu 100 gr yoğurt)	180	gr
BORANİLER (Mantar, fasulye, biber, patlıcan yoğurtlu (60 gr süzme, 60 gr A.yoğ.))	180	gr
ETLİ TAZE VE KURU SEBZELER (Taze fasulye, bamya, bezelye,kabak,pişmiş et miktarı 30 gr)	150-170	gr
PATLICAN, KARNİYARIK, (Pişmiş dana kıyma miktarı asgari 30 gr)	150-170	gr
MUSAKKA, OTURTMA (Pişmiş dana kıyma miktarı asgari 40 gr)	150-170	gr
TAZE DOLMA; ZEYTİNYAĞLI SARMA VE DOLMALAR	150-170	gr
ZEYTİNYAĞLI KURU VE TAZE SEBZE YEMEKLERİ	150-170	gr

BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ

PİLAV VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ	100-120	gr
PİRİNÇ PİLAVI	100-120	gr
CEVİZ (Erişte üzerine)	15	gr
Yoğurtlu makarna (60gr yoğurt + 40gr sos)	150-160	gr

HAMUR İŞLERİ

BÖREK VE ÇEŞİTLERİ (Sigara, muska, tepsi ve su börekleri)	150-170	gr
MİLFÖY BÖREĞİ	150-170	gr
MANTI ÇEŞİTLERİ (Normal,kayseri, makarna, vb yoğurtlu 60gr yoğurt.)	150-200	gr
CACIK VE SALATALAR	100-130	gr
CACIK, ÇOBAN SALATA ve YUMURTALI PİYAZ (1 Yumurta+ Garnitür), Patates Salatası	100-130	gr
SÖĞÜŞ(Domates,biber,maydanoz,roka,tere vs.)	100-130	gr
YEŞİL SALATA (Kıvırcık, havuç , kırmızı lahana,mısır 5 gr)	100-130	gr
YUMURTASIZ PİYAZ	100-130	gr
TURŞU	100	gr
PİLAKİLER (Barbunya, Kuru Fasulye vb.)	170-230	gr

GARNİTÜRLER

PATATES (Kızartma)	75	gr
PİLAV VE SÖĞÜŞ GARNİTÜR (Domates, Salatalık, Havuç, Turp, Haşlama Patates vb.)	100	gr
YEŞİL GARNİTÜR(Yeşil Soğan, Marul, Maydanoz, Tere, Roka, Kırmızı lahana vb.)	50	gr

TATLILAR

AŞURE, SÜTLÜ TATLILAR, KOMPOSTO VE CEVİZLİ KABAK TATLISI (5 gr ceviz içi)	130-150	gr
BAKLAVALAR (Cevizli,kaymaklı,fıstıklı, havuç dilim vb.)	80-100	gr
YASSI KADAYIF DOLMASI (30 gr ceviz içi)	100	gr
HELVA (Tahin Helvası-Yaz Helvası)	80	gr

HELVA, ŞEKERPARE, TULUMBA TATLI VE HAMUR TATLILARI (Ekmek kadayıfı, revani, kadayıf)	90-100	gr
YAŞ PASTA	100	gr
MEYVELER		
KARPUZ	150-180	gr.
KAVUN	150-180	gr.
ÜZÜM	120-140	gr.
ELMA	130-170	gr.
ARMUT	130-170	gr.
MANDALİNA	130-170	gr.
PORTAKAL	130-170	gr.
KAYISI	130-170	gr.
KİRAZ	130-170	gr.
ÇİLEK	130-170	gr.
MUZ	130-170	gr.
ŞEFTALİ	130-170	gr.
Y. ERİK	130	gr.
K. ERİK	130	gr.
AYRAN	200	ml.
YOĞURT	200	gr.

Not: Listede olmayan yemeklerin gramajı taraflarca tespit edilir.

ÖRNEK YEMEK LİSTESİ VE KALORİ MİKTARI					
SIRA NO	1.KAP	2.KAP	3.KAP	4.KAP	TOPLAM KALORİ
1	Yayla Çorba	Etlı Kuru Fasulye	Meyhane Pilavı	Meyve	866
	140	330	296	100	
2	Mantar Çorba	Hasanpaşa Köfte	Soslu Makarna	Salata	990
	160	370	340	120	
3	Mercimek Çorba	Konya Tava	Sebzeli Pıriç Pilavı	Salata	985
	175	350	340	120	
4	Şehriye Çorba	Fırın Patates	Peynirli Makarna	Yoğurt	863
	180	263	340	80	
5	Köylü Çorba	Tavuk Sote	Pıriç Pilavı	Tulumba Tatlısı	1200
	140	310	330	420	
6	Mercimek Çorba	Tas Kebabı	Peynirli Makarna	Salata	983
	175	348	340	120	
7	Ezogelin Çorba	Etlı Bezelye	Kuskus	Cacık	908
	200	298	330	80	
8	Kaşarlı Domates Çorba	Kıymalı Ispanak	Meyhane Pilavı	Komposto	936
	200	270	296	170	
9	Mantar Çorba	Sulu Köfte	Erişte	Sütlac	1020
	160	340	270	250	
10	Şehriye Çorba	Alabalık	Bulgur Pilavı	Tahin Helva	1258
	180	376	290	412	

Yemeklerde kullanılması gereken malzeme miktarları aşağıda örnek olarak verilmiştir.

ET YEMEKLERİ

BAHÇEVAN KEBAP

DANA ETİ	110 GR
PATATES	100 GR
KABAK	50 GR
PATLICAN	50 GR
DOMATES	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR

KAĞIT KEBABI

DANA ETİ	110 GR
PATATES	50 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
S.YAĞ	10 GR
DOMATES	20 GR
BEZELYE	20 GR
TUZ	1 GR

ET SOTE

DANA ETİ	120 GR
K.SOĞAN	30 GR
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR
SALÇA	10 GR
DOMATES	30 GR
S. BİBER	20 GR
K. BİBER	0,4 GR
UN	10 GR

ORMAN KEBAP

DANA ETİ	110 GR
PATATES	80 GR
HAVUÇ	20 GR
BEZELYE	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
UN	10 GR
DOMATES	20 GR
S. BİBER	20 GR
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR

TAS KEBABI

DANA ETİ	115 GR
K. SOĞAN	20 GR
DOMATES	30 GR
PATATES	80 GR
TUZ	1 GR
S.YAĞ	10 GR
SALÇA	10 GR
MAYDANOZ	5 GR

ET HAŞLAMA

DANA ETİ	130 GR
PATATES	100 GR
HAVUÇ	40 GR
YOĞURT	10 GR
UN	10 GR
S.YAĞ	10 GR
LİMON	1/4 ADET
TUZ	1 GR

KÖFTELER

KADINBUDU KÖFTE

PİRİNÇ	15 GR
K.SOĞAN	10 GR
MAYDANOZ	5 GR
KIYMA	100 GR
YUMURTA	1/2 ADET
UN	15 GR
TUZ	1 GR
S.YAĞ	30 GR
SÜT	15 GR
BAHARATLAR	0,1 GR

SULU KÖFTE

KIYMA	100 GR
MAYDANOZ	5 GR
K.SOĞAN	10 GR
EKMEK İÇİ	15 GR
YUMURTA	1/10 ADET
TUZ	1 GR
BAHARAT	0,4 GR
UN	10 GR
S.YAĞ	10 GR
SALÇA	10 GR

HASANPAŞA KÖFTE

KIYMA	100 GR
MAYDANOZ	5 GR
K. SOĞAN	10 GR

SALÇALI KÖFTE-İZMİR KÖFTE

KIYMA	100 GR
MAYDANOZ	5 GR
K.SOĞAN	10 GR

EKMEK İÇİ	15 GR	EKMEK İÇİ	15 GR
YUMURTA	1 /10 ADET	YUMURTA	1/10 ADET
TUZ	1 GR	TUZ	1 GR
BAHARAT	0,4 GR	BAHARAT	0,4 GR
S.YAĞ	10 GR	PATATES	100 GR
SALÇA	10 GR	S.YAĞ	10 GR
SÜT	20 GR	SALÇA	10 GR
KAŞAR PEYNİRİ	20 GR	UN	10 GR
PATATES	80 GR	DOMATES	20 GR
UN	10 GR	BİBER	10 GR

TAVUK YEMEKLERİ

FIRINDA TAVUK BUT

TAVUK BUT	250 GR
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR
SALÇA	5 GR

FIRIN TAVUK

TAVUK ETİ	250 GR
PATATES	50 GR
HAVUÇ	50 GR
S.YAĞ	10 GR
BEZELYE	10 GR
TUZ	1 GR

TAVUK SOTE

TAVUK ETİ	150 GR
PATATES	80 GR
DOMATES	20 GR
BİBER	10 GR
SIVI YAĞI	10 GR
SALÇA	10 GR
BAHARAT	0,4GR
TUZ	1 GR

ETLİ SEBZE VE KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ

ETLİ KURU FASULYE

DANA ETİ	40 GR
K. FASULYE	60 GR
DOMATES	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
TUZ	1 GR
S.YAĞ	10 GR
BAHARAT	0,4 GR

ETLİ NOHUT

DANA ETİ	40 GR
NOHUT	60 GR
DOMATES	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
TUZ	1 GR
S.YAĞ	10 GR
BAHARAT	0,4 GR

ETLİ BAMYA

DANA ETİ	40 GR
BAMYA	200 GR
K.SOĞAN	20 GR
BAHARAT	0,4 GR
SALÇA	10 GR
S.YAĞ	10 GR
UN	10 GR
TUZ	1 GR
LİMON	1/4 ADET
DOMATES	20 GR

ETLİ BEZELYE

DANA ETİ	40 GR
BEZELYE	150 GR
K.SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
S.YAĞ	10 GR
UN	10 GR
TUZ	1 GR
DOMATES	20 GR
HAVUÇ	30 GR
PATATES	30 GR

KIYMALI İSPANAK

KIYMA	40 GR
İSPANAK	200 GR
S.YAĞ	10 GR
DOMATES	20 GR

PATATES OTURTMA

KIYMA	50 GR
PATATES	200 GR
K. SOĞAN	20 GR
BİBER	10 GR

BAHARAT	0,4 GR	SALÇA	10 GR
PİRİNÇ	10 GR	S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR	BAHARAT	0,4 GR
SALÇA	10 GR	TUZ	1 GR
YOĞURT	100 GR	DOMATES	20 GR
		UN	10 GR
		MAYDANOZ	5 GR

PİLAVLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER, ZEYTİNYAĞLILAR

ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI

PİRİNÇ	60 GR
ŞEHRİYE	10 GR
TUZ	1 GR
S.YAĞ	5 GR

PEYNİRLİ MAKARNA

MAKARNA	60 GR
PEYNİR	30 GR
S. YAĞ	5 GR
TUZ	1 GR
MAYDANOZ	5 GR
BAHARAT	0,4 GR

MEYHANE PİLAVI

BULGUR	60 GR
S. BİBER	10 GR
S. YAĞ	5 GR
DOMATES	20 GR
SALÇA	10 GR
TUZ	1 GR
K. SOĞAN	20 GR
BAHARAT	0,4 GR

KARNABAHAHAR KIZARTMA

KARNABAHAHAR	100 GR
YUMURTA	1/2 ADET
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR
YOĞURT	100 GR
UN	20 GR

BULGUR PİLAVI

BULGUR	60 GR
DOMATES	20 GR
K.SOĞAN	20 GR
SALÇA	10 GR
TUZ	1 GR
S.YAĞ	5 GR
BAHARAT	0,4 GR
S. BİBER	10 GR

KUSKUS

KUSKUS	60 GR
TUZ	1 GR
S.YAĞ	5 GR
MAYDANOZ	5 GR
BAHARAT	0,4 GR

Z.Y. BARBUNYA

BARBUNYA	60 GR
PATATES	20 GR
HAVUÇ	20 GR
SALÇA	10GR
Z.YAĞ	15 GR
K. SOĞAN	20 GR
LİMON	1/4 ADET
TUZ	1 GR
MAYDANOZ	5 GR

İÇ PİLAV

PİRİNÇ	60 GR
KUŞ ÜZÜMÜ	5 GR
ÇAM FISTIĞI	5 GR
KARABİBER	0,4 GR
S.YAĞ	10 GR
BAHARAT	0,4 GR
TUZ	1 GR

SOSLU MAKARNA

MAKARNA	60 GR
SALÇA	20 GR
TUZ	1 GR
S.YAĞ	10 GR
BAHARAT	0,4 GR

SEBZELİ PİLAV

PİRİNÇ	60 GR
BEZELYE	20 GR
S.YAĞ	10 GR
TUZ	1 GR
HAVUÇ	20 GR

KIYMALI BÖREK

YUFKA	100 GR
KIYMA	40 GR
S.YAĞ	10 GR
YUMURTA	1/8 ADET
SÜT	50 GR
MAYDANOZ	5 GR
K.SOĞAN	10 GR
TUZ	1 GR

ERİŞTE

ERİŞTE	50 GR
TUZ	1 GR
PEYNİR	20 GR
SIVI YAĞ	15 GR

ÇORBALAR**EZOĞELİN ÇORBA**

MERCİMEK	30 GR
PİRİNÇ	5 GR
UN	7 GR
S.YAĞ	5 GR
LİMON	1/4 ADET
SALÇA	5 GR
NANE	0,4 GR
TUZ	1 GR

ŞEHRİYE ÇORBA

ŞEHRİYE	20 GR
SALÇA	10 GR
S.YAĞ	5 GR
LİMON	1/4 ADET
MAYDANOZ	5 GR
UN	5 GR
BİBER	10 GR
DOMATES	30 GR
TUZ	1 GR

YAYLA ÇORBA

YOĞURT	60 GR
PİRİNÇ	10 GR
S. YAĞ	1,5 GR
KURU NANE	0,15 GR
YUMURTA	1/25 ADET
UN	8 GR
TUZ	1 GR

DÜĞÜN ÇORBA

DANA ETİ	20 GR
UN	10 GR
YUMURTA	1/25 ADET
LİMON	1/4 ADET
S.YAĞ	5 GR
TARHANA	20 GR
SALÇA	5 GR
S.YAĞ	5 GR
BAHARAT	0,4 GR

PEYNİRLİ BÖREK

YUFKA	100 GR
KIYMA	40 GR
S.YAĞ	10 GR
YUMURTA	1/8 ADET
SÜT	50 GR
MAYDANOZ	5 GR
TUZ	1 GR

KAŞARLI DOMATES ÇORBA

UN	10 GR
SALÇA	20 GR
S.YAĞ	5 GR
SÜT	20 GR
KAŞAR	10 GR
TUZ	1 GR

MERCİMEK ÇORBA

MERCİMEK ÇORBA	30 GR
UN	7 GR
LİMON	1/4 ADET
S.YAĞ	5 GR
SALÇA	5 GR
TUZ	1 GR

MANTAR ÇORBA

MANTAR ÇORBA	30 GR
UN	10 GR
S.YAĞ	5 GR
SÜT	20 GR
BAHARAT	0,4 GR
TUZ	1 GR

TUZ 1 GR

TATLILAR, SALATALAR

SEKERPARE

MARGARİN 30 GR
YEŞİL FISTIK 10 GR
KABARTMA TOZU 2 GR
PUDRA ŞEKERİ 20 GR
TOZ ŞEKER 70 GR
UN 40 GR
YUMURTA 1/2 ADET
LİMON 10 GR

TULUMBA TATLI

UN 30 GR
TOZ ŞEKER 70 GR
S.YAĞ 30 GR
YUMURTA 1/4 ADET
MAYA 2 GR
KABARTMA TOZU 1 GR
LİMON 1/10 ADET

SUPHANGLE-KAKAOLU PUDİNG

SÜT 180 GR
KAKAO 10 GR
ŞEKER 50 GR
NİŞASTA 20 GR
YUMURTA 1/2 ADET
H. CEVİZİ 1 GR

REVANİ

İRMİK 20 GR
UN 30 GR
YUMURTA 1/2 ADET
TOZ ŞEKER 70 GR
VANİLYA 2 GR
FINDIK 5 GR
LİMON 10 GR
SIVI YAĞ 5 GR

KADAYIF

MARGARİN 15 GR
CEVİZ İÇİ 15 GR
KADAYIF 60 GR
LİMON 10 GR
TOZ ŞEKER 70 GR

SÜTLAÇ

PİRİNÇ 7 GR
NİŞASTA 5 GR
TOZ ŞEKER 50 GR
SÜT 150 GR
TARÇIN 1 GR

TAHİN HELVA

80 GR

YOĞURT

200 GR

MEVSİM SALATA

KIRMIZI LAHANA 30 GR
HAVUÇ 40 GR
KIVIRCIK 50 GR
MAYDANOZ 5 GR

PATATES SALATA

PATATES 150 GR
Z.YAĞ 15 GR
SİRKE 5 GR
TUZ 2 GR
KIVIRCIK 20 GR
TAZE SOĞAN 20 GR

KOMPOSTO

TAZE MEYVE 100 GR
ŞEKER 40 GR

KOMPOSTO

KURU MEYVE 50 GR
TOZ ŞEKER 40 GR

CACIK

YOĞURT 130 GR
SALATALIK 30 GR
NANE 0,4 R
TUZ 1 GR

Yemek kaliteli, lezzetli, doyurucu, ekme ilavesi ile birlikte yetişkin bir insanın günlük enerji ve besin maddeleri ihtiyacının en az üçte birini karşılayabilecek şekilde ortalama 800–1300 kalori değerinde olmalıdır. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı olacak ve kesinlikle ithal et kullanılmayacaktır. Kızartmalarda kullanılan yanık yağlar ikinci kez kullanılmayacaktır. Yüklenici atık yağ raporunu gerektiğinde denetlemelerde gösterecektir. Ekmekler öğün adedi kadar poşetli olarak temin edilip israfın önüne geçilecektir. Öğrenci yemekhanesindeki su ihtiyacı su tesisatına bağlı üniversiteye ait arıtmalı su sebillerinden sürümlere doldurularak karşılanacaktır. Personel yemekhanesinde ise personele günlük 200 adet (en az 180 cc) kapalı ambalajda bardak/pet su verilecektir.

Yüklenicinin mutfak yöneticisi (gıda mühendisi ya da diyetisyen), İdare ile sürekli diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ve özellikleri ile yemekhanelerin yiyecek ve sağlık politikasını doğru yorumlamak, **standart gramaj listesi**'ne, uymak ve bütün öğrenci – personel için optimum beslenme standartlarının devam etmesini sağlamakla sorumludur.

Yüklenici sağladığı bütün yiyecek ve içecekleri bu teknik şartnameye uygun olmak kaydıyla, sebze ve meyveleri taze olarak, kuru gıdaları ise depolama kapasitesini göz önüne alarak temin edecektir.

Madde 20 Yemeklerde kullanılacak malzemelerin niteliklerine aşağıda alt başlıklar halinde yer verilmiştir.

YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN NİTELİKLERİ

20.1. ETLER:

Kemiksiz Dana Eti: Yemeklerde ithal dondurulmuş, şoklanmış veya mamul hale getirilmiş kırmızı et kullanılmayacaktır. Etler, Tarım ve Orman Bakanlığında izin almış kombinalardan alınacak olup etlerin alınacağı kombinaya ilişkin izin yazısı İdareye ibraz edilecektir. Etlerin temin edileceği işletmeler idarenin bir temsilcisiyle birlikte belirlenecektir.

Etlerin temin edildiği firmanın kesimhanesinin hijyenik koşullara uygun olduğu ve kesimlerin islami usullere uygun yapıldığını denetlemekle mükelleftir ve bu konuda idareciyi sıklıkla bilgilendirir. Etlerin temin edildiği firma değiştirilirse ivedilikle kontrol teşkilatına yazılı bilgi verilecektir.

Etler taze, kokusuz, temiz, orta yağlı, veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzısıhha kararları ile gıda maddeleri tüzüğüne uygun ve yemeğin cinsine göre kısa but veya ön kol olarak getirilecektir. Etler kesimden sonra 0–1 derecede 24 saat dinlendirilmiş olarak kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten rapor ile günlük getirilecektir.

Etler soğuk hava zincirini devam ettirecek temiz ve hijyenik termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde teslim edilecektir.

Kıymalar, dana etinden imal edilecek; mamul olarak satın alınmayacaktır.

Tavuk eti: Kuru yolum tavuklar tercih edilecek olup helal sertifikalı olmayan tavuklar kesinlikle kullanılmayacaktır. Tavuk temin edilen firmanın Helal Belgesi, TSE Belgesi, ISO 9001 ve 22000 belgeleri bulundurması gerekmektedir. Etlerin temin edileceği işletmeler idarenin bir temsilcisiyle birlikte belirlenecektir.

Tavuk, but veya göğüs olarak; taze ve çok iyi temizlenmiş, veteriner hekimin düzenlemiş olduğu rapor ile günlük getirilecektir. Teslimatı yapan termokingli aracın soğutucusu çalışır şekilde iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Tavuk etleri günlük kesim olacak, dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen vb. malzemedeki yapılan ambalajlar içerisinde temiz kasalara konmuş şekilde ve üzerinde Yüklenici adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösteren etiket bulunduracaktır.

Balık Eti: Diri, gözleri parlak, solungaç altları kırmızı temizlenmiş ve yıkanmış olacaktır. Kış aylarında mutlaka taze, yaz aylarında ise dondurulmuş balık ürünleri verilebilecektir. Balıklar soğuk tertibatlı (frigofik) araçlarla teslim edilecektir.

Dana Ciğeri: Karaciğeri sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşü itibariyle kusursuz olacaktır. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.

Yemek hazırlamada kullanılan et, tavuk ve balık ürünleri TSE veya ISO 22000, ISO 14001, ISO 9001 (veya 9002) belgeleri olan tedarikçilerden alınacaktır. Söz konusu belgelere haiz olmayan ve/veya menşei belli olmayan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecek ve Yüklenici tarafından kullanılmayacaktır.

20.2. KURU GIDALAR:

Pirinç, bulgur, nohut, kırmızı mercimek, yeşil mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; yeni sene ürünü kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve

dolgulukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır.

20.3. MEYVELER ve SEBZELER:

Meyveler Mevsimine göre; taze, olgun ve normal büyüklükte, piyasada satılanın en iyi cinsi tatlı, lezzetli ve renk olarak uygun renkte olacak; çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, normalden daha yumuşak veya sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli ve ham olmayacak (standart ve birinci kalite olacak), Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, belirtilen özellikleri taşımayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir. **Sebzeler**, Mevsimine göre; taze (ıspanak v.b.sebzeler hariç), olgun ve normal büyüklükte piyasada satılanın en iyisi olacak; ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacak, aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır.

20.4. TATLILAR VE KOMPOSTOLAR:

Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, helva (un, irmik v.s.) gibi tatlılar; mamul olarak satın alınacağı gibi üretimi Yüklenici tarafından da yapılabilir. Tahin helva ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalı ve 80-100 gr.'lık ambalajlarda gelmelidir. Her iki halde de uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır. Kapalı ambalajlar içerisinde hazır alınan tatlıların üzerinde net ağırlığı, Yüklenicinin adresi, imal ve son kullanma tarihi, seri no'su yazılı olacaktır. Kompostoluk kuru meyveler yeni sene ürünü piyasanın en iyi cinsi olacak. Küflü, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.

20.5. TOZ ŞEKER:

50gr'lık temiz çuvalarda teslim edilecek, rutubetsiz olacak ve çuval üzerinde firma adı, adresi, parti numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

20.6. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ:

20.6.1. Yoğurt ve Ayran:

Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, ambalaj üzerinde Yüklenicinin adresi, unvanı, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Yoğurt ve ayranın kalitesi, kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

Ayran; 200 ml'lik özel imal edilmiş, ağzı kapalı geri dönüşümsüz ayran kaplarında günlük, taze ve tatlı olarak teslim edilecektir.

20.6.2. Kaşar Peyniri:

Kaşar peyniri; orijinal ambalajında olup ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası, net ağırlığı, firma adı yazacaktır. Ekşi, kurtlu ve küflü olmayacaktır.

20.7. MEŞRUBATLAR:

Meyve suları, gazoz ve kolalar; piyasada imaline resmen müsaade edilmiş olacak ve ayrıca, soğuk olarak servis yapılacaktır.

20.8. SALATALAR VE TURŞULAR:

Mevsim salatalarında kullanılacak domates, aysberg, turp, havuç v.s. en iyi kalitede olacak ve çok temiz yıkanacaktır. Salatalara konacak zeytinyağı ise 1. kalitede, evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Salatalarda suni limon ya da limon tuzu v.b. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır.

Turşular kaliteli olacak, suyu berrak olup, çok tuzlu olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak (salatalık turşusu 1 numara olacak), aksi takdirde servis yapılmasına izin verilmeyecektir. Turşu ambalajlarının üzerinde Yüklenici adı, adresi, seri no, varsa tescilli markası, imalat tarihi, Yüklenici tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü yazılı olacaktır.

20.9. YAĞLAR:

Yemek, tatlı ve salatalarda kullanılan sıvı yağlar zeytinyağı, tereyağı veya en kaliteli ay çiçek yağı olacaktır. Gerektiğinde yağ evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Yemeklerde kullanılan kabul görmüş sıvıyağ yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

20.10. SALÇALAR:

Yemeklerde kullanılan salça, domates salçası olacak, imalatçısı, menşei ve kullanım süresi belirlenmiş, orijinal ambalajlarda, kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin gaz teşekkül etmiş, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde salça evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Kontrol teşkilatının uygun gördüğü salça yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

20.11.DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:

Dondurulmuş gıdalar kendine has tat, koku ve renginden olmalı içerisinde yabancı madde bulunmamalı (40 mikron kalınlığında) (polietilen) mavi torba içerisinde 10 kg'lık karton kolilerde veya 3-5 kg'lık kapalı poşetlerde teslim edilmelidir. Dondurulmuş gıdalar -18 C'den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nisbi nem ortamında ve soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarda (termokingli) teslim edilecektir. Bu araçlar dışındaki, araçlarla teslim edilecek gıdalar kabul edilmeyecektir.

Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme, renk değişikliği, karlanma ve ambalajın bozuk olması (ambalajın yırtılmış, delinmiş olması, hava alması vb.) durumlarında ürün teslim alınmayacaktır. Ambalaj üzerinde Yüklenici adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı bulunacaktır.

Yüklenici teslim alınmış olan dondurulmuş gıdaları muhafaza etmek amacıyla yeterli sayıda derin dondurucuların her türlü bakım ve onarımdan sorumludur. Dondurulmuş gıdaların teslim alımı sırasında ürünün ısı derecesini ölçmek amacıyla, en az iki tane uygun amaçlı ısı ölçer cihazı bulundurulacaktır

20.12.KONSERVE ÜRÜNLER:

Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin kapları üzerinde üretici Yüklenicinin isim ve adresini içindeki gıda maddesinin ismini asgari net miktarını ve içine katılmış olan diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasının, TS numarasının, üretim ve son kullanma tarihlerinin bildiri etiket taşıyacaktır. Konserveler 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.

Konserve kutuları açıldıkları zaman gaz çıkışı olmayacak ve içeriğindeki sebzeler koku, lezzet, görünüm yönünden doğal olacaktır.

Konserveler içine kimyevi veya herhangi bir madde katılmayacaktır.

Konserve kutuları evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekelerde yapılmış olacaktır.

Konserve alımı net ağırlık üzerinden olacaktır.

20.13. EKMEK:

Ekmekler öğrenci ve personel yemekhanelerinde 50-60 gr'lık beyaz roll ekmek şeklinde ve tek tek şeffaf poşetlerde, üzerlerinde son kullanma tarihi okunaklı yazılacak şekilde paketlenmelidir. Ekmeklerin çöpe atılmaması konusunda yüklenici çözüm üretecek gerekirse ayrı bir yenmemiş ekmek kutusu temin edip kalan ekmekleri değerlendirmek üzere toplayacaktır. Günlük temin edilen ekmekler, temin esnasında ve sürecinde hiçbir şekilde yere konmayacak kasa vb. araçlarla taşınarak ekmeğe gereken saygı gösterilecektir.

20.14.YUMURTA:

Kabukları sağlam, kendine özgü tat, renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı. Üzerinde yabancı madde olmamalı. Tartıldığında 55 gr'dan az olmamalı Viyoller içerisinde karton ambalajlara konmalı. Ambalaj üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır.

20.15. SU:

180'lik bardak şişelerde bir defadan fazla kullanılmayan kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretler Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümüne uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde Yüklenici adı, Adresi, Net ağırlığı, Parti seri numarası, Üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Sular berrak, tortusuz ve renksiz olmalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.

20.16.MİNİ POŞET TUZ:

Kendine has normal renkte ve görünüşte, ince çekilmiş olacaktır. İçerisinde gözle görülür yabancı cisim olmayacaktır. 0,5-1 gr'lık poşetler içerisinde iyotlu, birinci kalite olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

Bütün gıda maddelerinin evsafı standartlara (EK-2) uygun olacaktır. Servise sunulan her türlü ürün, reçetesinde bulunan gıda hammadde ve yardımcı maddeleri ile hazırlanmış olacak ve herhangi bir yabancı madde içermeyecektir.

20.17. PLASTİK MALZEME:

Gıda malzemeleri ile temas eden plastik madde ve malzemeleri Tebliği'ne uygun özellikte kaliteli plastik malzeme kullanılacaktır.

Madde 21 Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, don yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Kontrol teşkilatının vereceği karar doğrultusunda tereyağı, zeytinyağı ve bitkisel yağları kullanılacaktır.

Madde 22 Üretilen yemeklerde, et katkı maddeleri (Et bulyon, Tavuk bulyon vb.) kullanılmayacaktır.

Madde 23 Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ve bu gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemeler Tarım ve Orman Bakanlığının üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi veya Türk Standartlarına uygun olacaktır.

Madde 24 İdare tarafından hazırlanan menüye titizlikle uyulacak ve her öğün için taze yemek pişirilecektir. Dağıtılmayan yemekler ise sonraki öğünde kesinlikle kullanılmayacak ve dağıtılmayacaktır. Yemekler ustalık belgeleri olan aşçılar tarafından pişirilecek, yemeklerde kullanılan malzeme, yemek pişirmeden önce yönetim tarafından kontrol edilecektir. Hazırlanan yemeğin her türlü sağlık kurallarına uygun olduğunu Yüklenici gerektiğinde belgeleyecektir.

Madde 25 Günlük çıkan her yemekten 200 ml veya 200 gr olacak şekilde numune alınacak ve üç gün (72 saat) saklanacaktır. **29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyoloji Kriterleri Yönetmeliği** hükümleri uyarınca günlük alınan numunelerden gerek görülmesi halinde; İdarenin istediği zamanlarda (her defasında üç numune olmak üzere, ayda bir defa; numunelerden herhangi birinde bakteri üremesi veya yemek yiyenlerden gelecek belgelendirilmiş sağlık şikayeti hallerinde ise ayda iki defaya kadar), uygun göreceği yerlerde, bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak **mikrobiyolojik analiz (Bacillus cereus Sayımı, Salmonella spp. Aranması, Stafilkokal Enterotoksin aranması, L.Monocytogenes Sayımı, E.coli aranması, Maya ve küf sayımı)** yaptırılacaktır. Ayrıca et ve et ürünlerinde histolojik muayene 3 ayda bir defa olmak üzere bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak yaptırılacaktır. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde, İdare tarafından Yüklenici hakkında cezai işlem uygulanacaktır. Ayrıca gerekli görüldüğünde yetkili devlet kurumlarınca **“fiziksel ve kimyasal analizlerinin ,”** yapılmasının sağlanması ve gerekli raporların üniversite kontrol teşkilatına ibrazı yüklenici firma sorumluluğundadır. **Pişmiş yemekler dışında çiğ malzemeler (et, tavuk vs.) test edilmek üzere İdarenin belirleyeceği kurumlarda analiz ettirilir ve bunlarla ilgili tüm harcamalar Yüklenici tarafından yapılır.**

Madde 26 Belirlenen günlük yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapılmak istendiğinde, Yüklenici, yemek listesinde idareden onay almak koşulu ile değişiklik yapabilecektir.

Madde 27 Yemeklerin pişirilmesinde içine konulacak malzemeler, şartnamede belirtilen yemek gramaj ve porsiyon miktarına uygun yapılacaktır.

Madde 28 Gıda maddeleri mutfak içerisinde bulunan kuru depo ve soğuk hava depolarında depolama koşullarına uygun olarak muhafaza edilecektir. Soğuk hava depolarında oluşabilecek arızalar aynı gün içinde acilen tamir edilecektir. Gıda maddeleri depolarda yerle teması önlenecek şekilde Pvc hijyenik paletler üzerinde muhafaza edilecektir. Gıda maddeleri temizlik maddeleri ile bir arada bulunmayacaktır.

Alınan gıda malzemelerinin soğuk hava depolarında bekletilme süreleri aşağıda verilmiştir.

Malzeme	Bekletme süresi
Et	3 gün
Tavuk, Hindi	1- 2 gün
Balık	1 gün
Pastörize süt, yoğurt, ayran	1 gün
Peynir	3-4 gün
Yumurta	7 gün
Sebze ve meyve	1- 2 gün

Madde 29 Yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonunun ve besin maddeleri kayıplarının olmamasına dikkat edilecektir. Pişirme yöntemleri de kontrol teşkilatının denetiminde olacaktır. Yüklenici, kontrol teşkilatının bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir.

Madde 30 Yemeklerde kullanılacak malzeme en az bir gün önceden mutfak kilerinde bulundurulacak, bu malzeme yönetimce oluşturulacak kontrol teşkilatı tarafından beğenilmediği takdirde, yemek pişirilmesini aksatmayacak şekilde değiştirilecektir. Malzemenin değiştirilmesi için geçecek süre, yemeğin pişirilmesi ve dağıtımına yetişmeyeceği anlaşıldığı takdirde, pişirilmesi düşünülen yemek yerine kontrol teşkilatınca önerilecek listede bulunmayan fakat eşdeğeri olan bir yemek Yüklenici tarafından hazırlanacaktır.

Madde 31 Yüklenici, mutfakta yapılan yemeklerin ısılarını ölçmek için yemek termometresi ve gerektiğinde gramaj kontrolü yapmak amacıyla hassas bir elektronik terazi bulundurmak zorundadır. Kullanılan tüm tartı aletlerini, ilgili mevzuatlardaki periyotlarda kalibrasyonu yaptırılıp, raporla belgelendirilecektir. İdare gerekli gördüğü zamanlarda tartı aletlerini kontrol eder veya ettirebilir.

PERSONEL İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 32 Yüklenici her öğün, yemek yiyen öğrenci ve personel sayısını esas alarak yeterli sayıda hizmet elemanı bulundurmak ve yemek dağıtımının aksamadan yürütülmesini sağlamak zorundadır. İstenilen personel sayısı aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Görevi	Personel sayısı
Aşçı	3
Aşçı yardımcısı	5
Bulaşıkçı (4 bulaşikhane, 2 kazan yıkama)	6
Garson (öğrenci yemekhanesi)	2
Temizlikçi (öğrenci yemekhanesi)	2
Gıda Mühendisi/Diyetisyen	1

Madde 33 Yüklenici, her personel için bir özlük dosyası oluşturacak ve işe başlamadan önce çalıştıracağı elemanlara ait bilgilerin bulunduğu (adı-soyadı, ana adı, baba adı, adresi, doğum yeri ve tarihi, sigorta sicil numarası, vergi karnesi numarası, kimlik numarası Savcılık iyi hal kağıdını, SGK işe giriş bildirgesini, ve çalıştıracağı personelin genel sağlık ve hijyen eğitimi kursuna katıldığına/katılacağına dair belgelerin ve iş akitleri) özlük dosyalarını ve aylık olarak işçilere ödenen her türlü ücreti gösteren ve hangi aya ait olduğunu gösteren belgeleri kontrol teşkilatının denetimine açık bir şekilde bulundurulacak ve bir sureti de İdareye teslim edilecektir. Yüklenici firmada çalışacak olan gıda mühendisi ya da diyetisyen (veya kanunen eşdeğer meslek sahibi) için mezuniyete ilişkin belge, sözleşmenin imzalanmasının ardından işe başlanmadan önce Yüklenici tarafından İdareye sunulacaktır.

Madde 34 Yemekhanelerin her bölümünde, hizmete göre Yükleniciye ait personel azami özeni gösterecektir. İdare yetkilileri tarafından yapılan incelemelerde göreve uygun olmadığı belirlenen personeller yükleniciye bildirilecektir. Verilen hizmetin her aşamasında hizmetin aksamaması için yeterli eleman bulundurulacaktır. Yüklenici çalışan personel ile ilgili değişiklikleri en az bir gün önceden İdareye bildirmek zorundadır. İşe alınacak veya işten çıkarılacak işçiler İdareye yazılı olarak bildirilecektir. Her işçiye sabah akşam imza çizelgesi açılacak ve bu imza çizelgesi her ay sonunda işçinin özlük dosyasına konulacaktır.

Madde 35 Yüklenici personeli, kesinlikle kendi işi dışında iş takibi yapmayacak, misafir kabul etmeyecektir. Yüklenici, çalıştıracağı personelin hal ve hareketlerinden, disiplinli ve nezaket kuralları içerisinde hizmet vermelerinden İdareye karşı sorumludur.

Madde 36 Yüklenici yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işe almak, çalıştırmak, haklarını ödemek, gerektiğinde işine son vermek konularında ve işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasında sorumlu olacaktır.

Madde 37 Yüklenici, hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın lüzumlu bütün emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmek zorundadır. İtaatsizlik, tedbirsizlik, ihmal, ehliyetsiz işçi çalıştırma veya herhangi bir sebeple vukuu bulacak kazalardan dolayı Yüklenici sorumlu olacaktır.

Madde 38 Personelin giyeceği kıyafet düzenlenmesi:

Yüklenicinin çalıştırdığı bütün personelin kılık kıyafeti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yapılan işin niteliği ile örtüşecek renk ve özellikte kılık kıyafet seçimi yapılacaktır. Kılık kıyafeti kirli ve/veya ütüsüz olan ve/veya uygun olmayan personelin çalışmasına izin verilmeyecektir. Kıyafetlerin tamamı sözleşme tarihini takiben en geç 15 gün içinde personele dağıtılacaktır.

Madde 39 Yüklenicinin çalıştırdığı personel aşağıdaki kurallara uymak zorundadır.

Üretim ve yemek servisi esnasında;

- Benzer işlerde çalışan tüm personelin kıyafetleri bir örnek olacaktır.
- Bone, maske, kolluk ve tek kullanımlık eldiven kullanılacaktır.
- Tırnaklar kesilmiş olacaktır.

- Kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik vb. takılar takılmayacaktır.
- Üretim işlemlerinin tamamlanmadığı ürün için gerekli saklama koşulları sağlanmadan mola verilmeyecektir.
- Mutfak personelinin tamamı eş zamanlı mola vermeyecek, mola esnasında hazırlık ve üretim bölümlerinde mutlaka personel bulundurulacaktır.
- Erkekler günlük sakal tıraşı olacaktır. Kirli sakal veya uzun sakala müsaade edilmeyecektir. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.
- 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.
- Günlük giysiler ve diğer eşyalar, gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerde bulunmayacaktır.
- Personelin iş elbiseleriyle lavabo, mescid, cami vb yerlere gitmesine kesinlikle müsaade edilmeyecektir. Personel günlük elbiselerini kullanarak sosyal yaşam alanlarına girecektir.

Madde 40 Yüklenici çalıştıracağı elemanlara yaka kartı düzenleyecek ve bu kartlar İdarece onaylandıktan sonra çalışma saatleri içerisinde mutlaka yakalarında takılı olacaktır.

BİNA, DEMİRBAŞ VE DİĞER MALZEMELER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 41 İdareye ait demirbaşlarla diğer mutfak araç gereçleri, ihaleyi alan yükleniciye kullanılacaktır. Mevcut demirbaş ve müştemilat dışında yemeğin imalatı, nakliyesi, dağıtımı, temizlik, ilaçlama vb. için gerekli olacak taşıt ve ekipman işin sonunda geri götürülmek üzere Yüklenici tarafından temin edilecektir. Yüklenici hizmetin görülmesine yönelik eksik malzemeyi, her türlü masrafı kendisine ait olmak üzere tamamlayacak ve İdarenin bilgisi dâhilinde getirdiği bu malzemeleri işin sonunda götürecektir.

Yüklenici tarafından temin edilecek olan taşıt, makine, ekipman ve malzeme İdare yetkililerince uygun görülmediği taktirde, İdarenin piyasada genel kabul görmüş kaliteli makine, ekipman ve malzemeyi, Yükleniciye şifahi olarak bildirmesi halinde, ikinci bir ikaza gerek kalmadan hemen değiştirilmelidir.

Madde 42

Yüklenici bu tür maddelerin (Doğalgaz, LPG, Elektrik, Su vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Yüklenici kendi kullarımlarına ait tüketimleri (Doğalgaz, LPG, Elektrik, Su vb.) belirlemek üzere süzme sayaçlar taktirmek zorundadır. Yüklenici, 2 ayda bir idareden bir personel ile beraber, kullanım endekslerine bakılarak aynı yıl içerisindeki birim fiyatlardan hesap yapıp, 15 gün içerisinde Strateji Geliştirme Daire Başkanlığına yatırılacaktır.

Madde 43 Yüklenici kendisine teslim tutanağı ile teslim edilen mutfakta ve yemekhanelerde yüklenici personeli tarafından zarar görülen yerlerde bakım onarım işlerinin (boya, badana, menteşe, cam taktirmek, kilit ve sürgü değiştirmek v.b) masraflarını kendisi karşılayacaktır.

Madde 44 Yüklenicinin tutanak ile teslim aldığı bina sabit tesisleri, hareketli eşyalar ve demirbaşların tümü idarenin malıdır. Bunlar İdare tarafından Yükleniciye bir kontrol teşkilatı huzurunda sayılarak teslim edilecek, yine kontrol teşkilatı huzurunda sayılarak teslim alınacaktır. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar-zıyan ve kayıpların telafisinde teslim tutanağında belirtilen marka, model, kapasite, sayı vb. özelliklere aynen uyulacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedelleri, Taşınır Mal Yönetmeliği hükümlerine göre Yükleniciden tahsil edilecektir.

Madde 45 Yüklenici mutfak ve yemekhaneleri sözleşme süresinin bitiminde verilen süre içerisinde İdareye teslim edecektir. Bu süre içerisinde teslim edilmediği veya kendisine ait olan mal ve cihazları almadığı durumda tüm masraflar sonradan Yüklenicinin hak edişinden veya teminatından kesilmek şartı ile depoya kaldırılacak ve iki ay sonra tasfiye edilecektir. Yüklenici bu nedenle İdareden tazminat dâhil hiçbir hak talebinde bulunmayacaktır.

Madde 46 Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek görev ve sorumluluğundadır.

Madde 47 Yüklenici bu tür maddelerin (LPG vb) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

Madde 48 İdare, Yükleniciye teslim ettiği demirbaşları (masa, sandalye, tabak, çatal, kaşık vb.) ve mekânları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici İdareden yazılı izin almadan bu mekânlara pano, ilan vb. yayınlar asmayacak ve yemekhanelerde İdarenin izni olmadan toplantı yapmayacaktır.

SAĞLIK, TEMİZLİK VE HİJYEN İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 49 Yüklenici, çalıştıracağı personeli için; işin başlangıcından itibaren aşağıda detayları belirtilen gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık kontrollerini yaptırmak ve belgelendirmek zorundadır. Bu işle ilgili her türlü giderler yükleniciye aittir. Gerektiğinde tedavilerinin uygulanmasını sağlamak ve raporları kontrol teşkilatına verdiği personel dosyasında bulundurmak zorundadır. Hizmetin devamı esnasında yeni işe başlayanlar için bu kontrol ve belgeler işe girişle birlikte aranır.

TETKİK	SIKLIĞI (en az)	YAPILMA TARİHİ
Akciğer Grafisi	1 kez	İşe Başlama Tarihi
Gaita Kültürü, Gaitada parazit	1 kez (6 ayda bir)	İşe Başlama Tarihi
Boğaz Kültürü, Burun Kültürü	1 kez (6 ayda bir)	İşe Başlama Tarihi
HBSAg; Anti HCV	1 kez	İşe Başlama Tarihi
Sağlık raporu,	1 kez	İşe Başlama Tarihi

Tifo, paratifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli–basilli dizanteri, tüberküloz, hepatit B-C, gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonların ve paraziter hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personel çalıştırılmaz. Çalışanlardan, bu hastalığı ilgili uzman hekim raporuyla tespit edilenlerden çalışması uygun görülmeyenlerin işine son verilir ve yasal hakları firma tarafından yerine getirilir.

Madde 50 Yüklenicinin yazılı temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalı bütün alanların temizliğinin yanı sıra kritik bölge, alet ve ekipmanların temizliğinin sıklığı ve kimler tarafından yapılacağı belirlenip görülebilecek bir yere asılarak işlemler işaretlenmelidir.

Madde 51 Temizlikte kullanılan malzemeler; sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgeli, ithal ise ürünün CE, üretici yüklenicinin ISO Belgeleri (ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi) olacaktır. Getirilecek her türlü temizlik malzemesi İdare tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanılacaktır. İdare, temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını, tüketimini ve her türlü temizlik-dezenfeksiyon işlerini her zaman denetleme yetkisine sahiptir.

Madde 52 Mutfak ve kullanılan malzemelerin temizliği:

- **Günlük temizlik;** Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütükleri tezgah vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Kırmızı et, sebze ve beyaz ette ayrı kullanılan bıçaklar ayrı konulacaktır. Yer ve koridorlar, lavabolar, sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan fırça, sünger, mop, toz bezi, yer temizliği araçları vb. malzemeler her gün dezenfekte edilecektir.
- **Haftalık temizlik;** Rögar, cam, kapı, mutfak kanalizasyonu, rögar ve duvarların temizliği yapılacaktır. Tıkanma riski engellenecektir
- **Aylık temizlik;** Davlumbazların ağır kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği yapılacaktır.

Madde 53 Gıda ve soğuk hava depolarının temizliği:

- **Günlük temizlik;** Askı, tezgâh ve yerlerin temizliği, depoların ısı ayarlarının kontrolü
- **Haftalık temizlik;** Duvarlar kapılar ve diğer yerlerin temizliği
- **Aylık temizlik;** Kuru gıda depolarının ılaçlanması ve sonunda raf, dolap ve yerlerin temizliği; gıda deposunda ayda bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır.

Madde 54 Pişirme sistemi temizliği:

- **Günlük temizlik;** Kuzine, islimler, tencerelerin işi bitince temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri ve diğer malzemelerin temizlenip muhafazaları ile kapatılması, Fırınlardan kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği
- **Haftalık temizlik;** Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği,

Madde 55 Yemekhane ve koridorların temizliği:

- **Günlük temizlik;** yemekhane alanlarına dökülenlerin anında temizlenmesi, turnikelerin, bulaşıkhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Her servis sonrasında vakumlu makine ile yerlerin temizliğinin yapılması.
- **Haftalık temizlik;** masa ve sandalyelerin ve yerlerin deterjanlı sularla silinmesi, su soğutucuların, benmarilerin içlerinin ve dışının temizliği, camların temizliği, perdelerin temizliği, çatal, kaşık, bıçak ve tabldotların dezenfektan maddelerle temizlenip kurulanması, benmarilerin kireç çözücü ile temizliği, masa üstündeki tuzluk, peçetelik, biberlik vb. malzemelerin temizliği, kirli ve temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.
- **Aylık temizlik;** duvarların ve yerlerin temizlenmesi ve gerektiği durumlarda ilaçlama yapılması

Madde 56 Servis ve ofislerin temizliği:

- **Günlük temizlik;** bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra, lavaboların ve yerlerin temizliğinin yapılması, çöplerin ve yemek artıklarının yüklenici tarafından sağlanacak uygun çöp poşetlerine konarak, çöp toplama mahalline taşınması.
- **Haftalık temizlik;** yemek dağıtımı ile ilgili araç ve gereçlerin temizliğinin yapılması; dezenfektan maddelere yatırılması benmarilerin temizliği, duvar ve fayansların silinmesi; cam ve kapıların temizlenmesi, giderlerin kontrol edilmesi gerekli ise temizlenmesi, kapı önlerinin çöp toplama alanının ve çevresinin temizlenmesi.

Madde 57 Temizlik ve dezenfektasyon aşağıdaki tabloya uygun yapılacaktır.

Üretim Bölgesi	Temizlik
Kapılar	Haftada bir
Zeminler servis sonrasında ve Servis anında dökülenler anında paspas ile	Her gün
Evyeler, Lavabolar	Her gün
Davlumbaz, Filtre	Ayda bir
Havalandırma Mazgalları	Ayda bir
Kaplar	Her gün
Atık Kapları	Her gün
Soğutucular	Ayda bir
Duvarlar	Haftada bir
Tuvalet ve evyeler	Günde iki kere
Giriş çıkış kapı önleri, çöp deposu ve civarı	Her gün
Sosyal alan	Her gün

Madde 58 Fiziksel alan, araç-gereç hijyeni:

Yüklenici, temizlik ve hijyen ürünlerini kullanacak tüm personeli aşağıdaki belirtilen konularda teorik ve işbaşı eğitimleri verecektir.

- Ürünlerin depolanması, taşınması ve kullanımı sırasında dikkat edilecek güvenlik kuralları ve ilk yardım önlemleri
- Ürünlerin doğru ve uygulama talimatları doğrultusunda kullanımı
- Kişisel hijyen
- Mutfak hijyeni
- Bulaşık makinelerin doğru kullanımı ve bakımı

Madde 59 Bitkisel Atık Yağlar:

Yüklenici Firma Bitkisel Atık Yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 06.06.2015 tarih ve 29378 sayılı resmî gazetede yayımlanan 'Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği' ile belirlenen yükümlülükleri yerine getirmek ve yapılan işlemlere ilişkin dokümanların bir suretini İdareye teslim etmek zorundadır.

Madde 60 Böcek ve haşerelere karşı ilaçlama:

Yüklenicinin kullanımında olan Yemek hazırlama ve dağıtım yerleri 'Halk sağlığı alanında “Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” esaslarına uygun olarak haşerelere karşı ilaç uygulama izin belgesine' sahip olan Firma tarafından yapılacaktır. Mutfak ve yemekhanenin 15 (onbeş) günde bir ilaçlanması için Yüklenicinin kendi bünyesinde kurulmuş olan bir ilaçlama

şirketi yok ise; profesyonel bir ilaçlama şirketiyle (ilaç uygulama izin belgesi olan) anlaşma sağlanıp, anlaşma İdareye bildirilecektir. Ayrıca; Böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik yapılacaktır. Bu hizmetin eksik yürütülmesi nedeniyle belediye ve diğer kamu kurumları tarafından kesilecek cezalar yüklenici tarafından ödenecektir. Mutfak, bulaşıkhaneye, yemek dağıtımını yapılan tüm yemekhanelere ilaçlama yapılacaktır.

DİĞER HÜKÜMLER

Madde 61 Yüklenici, ilgili kuruluşlardan alınan ihale konusu işle ilgili **İşletme Kayıt Belgesi'**ne sahip olmalıdır.

Madde 62 Yüklenici firma, olası gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve bu konuda personelinin hizmet içi eğitiminin yetkili uzmanlar tarafından yapılmasını sağlamakla mükelleftir. İlgili masraflar yüklenici firmaya aittir. Üniversitemiz yemek hizmetlerinden yararlanmış ve hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu almış öğrencilerin ve personelin sağlık masrafları ve işgücü kayıplarının maddi tazminatı yüklenici firma tarafından karşılanmak zorundadır.

Madde 63 Yüklenici firma, olası yangın tehlikesine karşı gerekli tüm önlemleri almak, uygulamak ve bu konuda personelinin hizmet içi eğitiminin yetkili uzmanlar tarafından yapılmasını sağlamakla mükelleftir. İlgili masraflar yüklenici firmaya aittir. Doğabilecek yangın zarar-zıyanlarından yüklenici firma sorumlu tutulur.

Madde 64 Güvenlik nedeniyle yüklenici firma çalışanları, giriş ve çıkışlarda, üniversitenin güvenlik şartlarına uymak zorundadır.

Madde 65 Çeşitli sebeplerden dolayı (doğal afet vb.) yemekhanelerden biri devre dışı kaldığı takdirde, bu yemekhanede yemek yiyen personel ve öğrencilere, İdarece uygun görülen diğer alanlarda aynı şartlarda hizmet verilecektir.

Madde 66 Yüklenici, koşulları bu şartnamede belirlenen nitelikteki işi bir bütün olarak yapmak zorundadır. İşin yapılması sırasında İş Kanunu, Sosyal Güvenlik Kanunu ve diğer kanunlardan doğan her türlü sorumluluk ve zorunluluklar Yükleniciye aittir. İş ve hizmetlerin görülmesinde çalışacak işçiler tamamen Yüklenicinin emir ve talimatı altında olup işçilerin ve diğer üçüncü kişilerin vereceği her türlü zararda işveren sıfatı ile Yüklenici sorumludur. Yüklenici 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. Bundan böyle İdareye hiçbir mali ve hukuksal sorumluluk yüklenemez. Yüklenici iş yerinde iş sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili her türlü önlemleri almak zorundadır.

Madde 67 Yemek yiyen öğrenci ve personel sayısı üzerinden hesaplanacak hak edişin ödemesi, Üniversite Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından, muayene ve kabul şartlarına uygun olarak ayda bir kez hizmetin yapıldığının belgelenmesinden sonra düzenlenecek fatura karşılığı yapılacaktır.

Yüklenici hak ediş ödemesi için;

- İşçi bordrosunu (Yükleniciye ait kaşe ve imzalı),
- SGK ve işsizlik sigorta primlerinin yatırıldığına ilişkin belgeleri (aslı veya tasdikli sureti),
- İşçi ücretleri bordro tutarının her işçi adına ayrı ayrı olmak üzere bankaya yatırıldığına dair banka dekontlarının aslını,
- Aylık sigorta prim bildirelerini,
- İşten ayrılan personelin yüklenici firmadan alacağına dair belgeleri,
- Rapor dökümlerini,

Her ay hakediş ödemesinden önce İdareye teslim etmekle yükümlüdür.

Madde 68 Yüklenici işe başlama tarihi itibarıyla çalıştıracağı personel ile iş akdi yapmak zorundadır. İş akdi yapmadığı kişileri çalıştıramaz ve işçi olarak gösteremez. Çalıştırılacak personel 18 yaşından büyük olacaktır. İşçilerin maaşları aylık olarak ve banka aracılığıyla ödenecek olup; yüklenici, işçi maaşlarını aylık hak edişin ödenmesini müteakiben en geç 15(onbeş) gün içerisinde işçilerin hesaplarına aktaracaktır.

Madde 69 Yüklenici kendi çalıştırdığı personelin yemeklerini karşılamakla yükümlü olacaktır.

Madde 70 Yönetim tarafından ilgili maddelerce belirtilen kontrolleri yapmak üzere oluşturulacak kontrol komisyonunun hazırlayacağı raporlar Yüklenici için kesin delil niteliğindedir. İdarece yapılacak denetimlere, yüklenici veya temsilcisi de katılabilir. Herhangi bir kusur veya eksiklik tespit edildiğinde, durum en az üç imzalı (yüklenicinin sorumlu personeli dahil) bir tutanakla tespit edilerek şartname hükümleri çerçevesinde gereği yapılacaktır. Tutanağın yüklenici veya yetkilisi tarafından imzalanmaması halinde, imzadan kaçındıkları tutanakta belirtilecek ve kontrol teşkilatının tuttuğu tutanak geçerli olacaktır.

Madde 71 Kovid – 19 salgını kapsamında gerekli tüm önlemler yüklenici tarafından alınacak, çalıştırılan personeller için HES- Kodu ile risk durumu sorgulaması her gün başında yüklenici tarafından yapılacaktır. Ayrıca İdarenin uygun gördüğü şekilde salgın önlemleri yüklenici tarafından yerine getirilecektir.

Madde 72 Teknik Şartname, idari şartname ile bir bütündür. Her ikisi birlikte sözleşmeyi oluşturmaktadır.

Madde 73 İş bu teknik şartname **73** (yetmişüç) maddeden ibarettir.