

**ÖĞRENCİ VE PERSONEL MALZEMELİ YEMEK HİZMETLERİ ALIMI İŞİ**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ 2023**

**İHALE NUMARASI 2023 / 0005**

## ÇAĞ ÜNİVERSİTESİ

**PERSONEL MALZEMELİ YEMEK HİZMETLERİ ALIMI İŞİ**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**MADDE 1-TANIMLAR**

# **İdare :** Çağ Üniversitesi Rektörlüğü

**İstekli :** Personel Malzemeli Yemek Hizmetleri Alımı İşi ihalesine teklif veren tedarikçi, hizmet sunucusu veya yapım müteahhidini,

# **Yüklenici :** Üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan istekliyi ifade eder.

## MADDE 2- AMAÇ-KAPSAM

* 1. İdare bünyesindeki personelin beslenme ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla, İdarenin Yenice Mah. Cemal Gürsel Bulvarı A.Yaşar Bayboğan Kampüsü 142D/D Yenice/Tarsus/MERSİN adresindeki Merkez Kampüsü’nde bulunan yemekhane tabildot hizmetleri için ayrılan bir adet 584 metrekarelik 2.kat tabildot hizmeti için ayrılmış olan ortak kullanımlı alanından oluşmaktadır.
  2. Yiyecekler, Merkez Kampüste yükleniciye tahsis edilecek tam donanımlı mutfak alanında hazırlanacak ve Merkez Kampüs’de hizmet alıcılara sunulacaktır. Yüklenici, kendisine tahsis edilen alanlarda yemek yapmak suretiyle, iaşe malzemelerinin temini, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtılması ile dağıtım sonrası bulaşıkların yıkanması ve yemekhane (Mutfak, yemek salonu, wc ve giriş salonu), temizliğinin yapılmasından da sorumludur.
  3. Yüklenici, Cumartesi ve Pazar ile Resmi tatil günleri hariç haftanın diğer günlerinde Kampüs’de yemek vermekle yükümlüdür. Belirlenen alanlardaki hizmetler bizzat yüklenici tarafından yürütülecektir; resmi veya gayri resmi devir veya temlik yapılamaz. Yüklenici hiçbir surette kendi isteği doğrultusunda alt yüklenicilerle sözleşme yapamaz.
  4. Kampüste çalışan mevcut güncel personel sayıları yüklenici firmaya bildirilecektir.
  5. Personel (Tam zamanlı ve yarı zamanlı ) yemek bedelleri ile sayıları İdare tarafından belirlenip bildirilecek Personel dışında personel misafirlerine de ücret karşılığında yemek verilebilecektir

## MADDE 3 – İŞİN KONUSU

Çağ Üniversitesi Personel Malzemeli Yemek Hizmetlerinin 12 ay süreyle alımı işi. İşin Süresi 01.10.2023 tarihinde başlar, 30.09.2024 tarihinde sona erer. 12 ( On iki ) aydır.

## MADDE 4 – ÖĞLE YEMEĞİ ZAMAN ARALIĞI

**4.1.** Öğle yemeği aşağıdaki saatler arasında verilir.

Personel için : Saat 12.00 - 13.00

**MADDE 5** – Bu Madde boş bırakılmıştır.

## MADDE 6 – YEMEK ÇEŞİTLERİ

**6.1.** Her personele tabldot usulü aşağıdaki gruplardan olmak üzere 3 çeşit sıcak (Çorba, ana yemek, yardımcı yemek) yemek ve 4 çeşit soğuk salata bar (Zeytinyağlı/meze, yoğurtlu ürün/ayran, en az üç çeşitten oluşan salata, meyve/tatlı/içecek olmak üzere) 7 çeşit verilecektir. Ana yemekler 15 günde bir dönüşümlü olarak tavuk döner ve et döner olacak şekilde ayarlanacaktır Ayrıca 0,5lt.pet şişe (kaynak) içme suyu ve 40-60 gramlık ambalajlı ekmek yanında verilecektir. Yemek grupları, salata bar çeşitleri ve örnek menüler teknik şartnameye uygun olacaktır.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6.2.YEMEK GRUPLARI** | | | | | | | | | |
|  | **ÇORBALAR** | |  | | **3.GRUP ETLİ YEMEKLER** | |  | | **BÖREKLER** |
| 1 | Kırmızı Mercimek Çorbası | | 34 | | 34-Kuru Köfte | | 66 | | Peynirli Börek |
| 2 | Sebze Çorbası | | 35 | | 35-Kadınbudu Köfte | | 67 | | Kıymalı Börek |
| 3 | Tarhana Çorbası | | 36 | | 36-Rosto Köfte | | 68 | | Ispanaklı Börek |
| 4 | İşkembe Çorbası | | 37 | | 37-Salçalı Köfte | | 69 | | Sigara Böreği |
| 5 | Domates Çorbası | | 38 | | 38-Terbiyeli Köfte | |  | |  |
| 6 | Ezogelin Çorba | | 39 | | 39-Orman Kebabı | |  | | **TATLILAR(1.GRUP)** |
| 7 | Şehriye Çorbası | | 40 | | 40-Sebzeli Kebap | | 70 | | Aşure |
| 8 | Kremalı Mantar Çorbası | | 41 | | 41-Sebzeli Köfte | | 71 | | Sütlaç |
| 9 | Kuşkonmaz Hazır Çorba | | 42 | | 42-İzmir Köfte | | 72 | | Supangle |
| 10 | Yeşil Mercimek Çorbası | |  | |  | | 73 | | Şekerpare |
|  |  | |  | | **4.GRUP ETLİ YEMEKLER** | | 74 | | Tulumba |
| **1.GRUP ETLİ YEMEKLER** | | | 43 | | Et Kavurma | | 75 | | Tel Kadayıf | |
| 1. Etli Kuru Fasulye (Kuşbaşılı) 2. Pastırmalı Kuru Fasulye 3. Sucuklu Kuru Fasulye 4. Etli Nohut(Kuşbaşılı) | | | 1. Tas Kebap 2. Dana Haşlama 3. Kuzu Haşlama 4. Mantarlı Et Sote | | | | 1. Kemalpaşa 2. Revani 3. Kabak Tatlısı | | | |
| 15 | | Etli Patates | 48 | | Sosisli Mantar Sote | |  | | **2.TATLILAR (2.GRUP)** | |
| 16 | | Kıymalı Ispanak | 49 | | Arnavut Ciğer | | 79 | | Tahin-Pekmez | |
| 17 | | Etli Kapuska |  | |  | | 80 | | Tahin Helvası | |
|  | | **1.GRUP ETSİZ YEMEKLER** | **1.GRUP PİLAVLAR**   1. İç Pilav 2. Özbek Pilav | | | |  | | | |
| 18 | | Zeytinyağlı Barbunya Plaki | **HAZIR SATINALMA TATLILAR(3.GRUP)**   1. Cevizli Baklava 2. Şöbiyet 3. Bülbül Yuvası | | | |
| 19 | | Karışık Kızartma(Yoğurtlu) |  | |  | |
| 20 | | Karışık Kızartma(Yoğurtsuz) |  | | **2.GRUP PİLAVLAR** | |
| 21 | | Yumurtalı Menemen | 52 | | Pirinç Pilavı | | 84 | | Saray Burma | |
| 22 | | Çılbır | 53 | | Bulgur Pilavı | |  | |  | |
| 23 | | Yumurtalı Ispanak |  | |  | |  | | **GARNİTÜRLER** | |
| 24 | | İmam Bayıldı |  | | **1.GRUP MAKARNALAR** | | 85 | | Piyaz | |
|  | |  | 54 | | Salçalı Makarna | | 86 | | Patates Püresi | |
| **2.GRUP ETLİ YEMEKLER** | | | 55 | | Spagetti(Sade) (Salçalı) | | 87 | | Turşu | |
| 25 | | Etli Taze Fasulye |  | |  | | 88 | | Karışık Salata | |
| 26 | | Kıymalı Bezelye |  | | **2.GRUP MAKARNALAR** | | 89 | | Salata | |
| 27 | | Etli Türlü | 56 | | Kıymalı Makarna | | 90 | | Komposto | |
| 28 | | Kıymalı Yumurta | 57 | | Fırın Makarna | | 91 | | Yoğurt(170 gr.) | |
| 29 | | Domates-Biber Dolma | 58 | | Yoğurtlu Makarna | | 92 | | Cacık | |
| 30 | | Patlıcan Musakka | 59 | | Mantı | |  | |  | |
| 31 | | Karnıyarık |  | |  | |  | |  | |
| 32 | | Patlıcan Kebap | **1.GRUP TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ** | | | | **MEYVELER**   1. Elma 2. Üzüm | | | |
| 33 | | Kabak Musakka(Kuşbaşılı) | 60 | | Dardanel Ton Balığı (Piyazlı) | |
|  | |  | 61 | | Makarnalı Dardanel Ton Balığı | | 95 | | Şeftali | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 96 | Kiraz |
| **2.GRUP TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ** | | 97 | Vişne |
| 62 | Tavuk Tandır | 98 | Erik |
| 63 | Fırın Tavuk | 99 | Kayısı |
| 64 | Tavuk Haşlama | 100 | Kavun |
| 65 | Balık Izgara | 101 | Karpuz |
|  |  | 102 | Çilek |
|  |  | 103 | Yeni Dünya |
| **Yüklenici, İdarenin görüşünü alarak alternatif ürünler de sunabilir.** | | |  |

## SALATA BAR ÇEŞİTLERİ

* + 1. Salata Bar 1: Salata (akdeniz salatası, bahçe salatası, peynir salatası, kış salatası, mısırlı yeşillik, çoban salatası, gavurdağ salatası)
    2. Salata Bar 2: Zeytinyağlılar (zeytinyağlı fasulye, zeytinyağlı barbunya, zeytinyağlı ıspanak, zeytinyağlı şakşuka, zeytinyağlı biber dolma, zeytinyağlı brokoli)
    3. Salata Bar 3: Meze (antep ezme, humus, babagannuş, makarna salatası, rus salatası, turşu, patates salatası, mücver topları vb.)
    4. Salata Bar 4: Mevsim meyveleri (meyve salatası, çilek, armut, muz, üzüm, elma, portakal, kavun, karpuz, mandalina, kiraz vb.)
    5. Yoğurtlu ürün (yoğurt, ayran, cacık, semizotu, haydari, yoğurtlu patlıcan, yoğurtlu kabak, cacık, yunan cacığı vb.)
    6. Tatlı (puding çeşitleri, fırın sütlaç, keşkül, tavuk göğsü, supangle, kazandibi, şekerpare, kadayıf, revani, irmik helvası, lor tatlısı, bisküvi tatlısı, cheescake vb.)
    7. Her bir salata en az 3 farklı malzemeden oluşacaktır.
    8. Baharatlar (salata için zeytinyağı, limon, sirke ve nar ekşisi vb.) yüklenici tarafından herkesin kullanımına açık olarak bulundurulacaktır.

# Yüklenici, İdarenin görüşünü alarak alternatif ürünler de sunabilir.

## MADDE 7 – İKİ HAFTALIK ÖRNEK YEMEK MENÜLERİ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GÜNLER** | **A YEMEK GRUBU** | **B YEMEK GRUBU** | **C YEMEK GRUBU** | **D YEMEK GRUBU** |
| Pazartesi | 1.Grup Et Yemekleri | 1.Grup Pilav veya Börek | Çorba | 1.Grup Tatlılar veya Garnitürler |
| Salı | 2.Grup Et Yemekleri | 2.Grup Pilav veya 1.Grup Makarna | İşkembe Çorbası | 1.Grup Tatlılar veya Garnitürler |
| Çarşamba | 3.Grup Et Yemekleri | 2.Grup Pilav veya 1.Grup Makarna | Çorba | Hazır Satınalma Tatlılar |
| Perşembe | 4.Grup Et Yemekleri | 1.Grup Pilav | Çorba | Meyveler |
| Cuma | 1.Grup Tavuk veya Balık Yemeği | 1.Grup Makarna | Sebze Çorbası | 1.Grup Tatlılar veya Garnitürler |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GÜNLER** | **A YEMEK GRUBU** | **B YEMEK GRUBU** | **C YEMEK GRUBU** | **D YEMEK GRUBU** |
| Pazartesi | Etsiz Zeytinyağlı Yemekler | 1.Grup Pilav veya Börek | Sebze Çorbası | 1.Grup Tatlılar veya Garnitürler |
| Salı | 2.Grup Et Yemekleri | 2.Grup Pilav veya 2.Grup Makarna | Çorba | Hazır Satınalma Tatlılar |
| Çarşamba | 3.Grup Et Yemekleri | 2.Grup Makarna | Çorba | 1.Grup Tatlılar veya Garnitürler |
| Perşembe | 4.Grup Et Yemekleri | 1.Grup Pilav | Çorba | 1.Grup Tatlılar veya Garnitürler |
| Cuma | 2.Grup Tavuk veya Balık Yemeği | 2.Grup Pilav | Çorba | 1.Grup Tatlılar veya Garnitürler |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **B i r Ö ğ ü n Ö ğ l e Y e m e ğ i** | **Dört çeşit yemek + Salata bar** | **Ekmek (1/2 Ad.)** | **Su (0,5lt.pet şişe) (kaynak)** |

**MADDE 8– KİŞİ BAŞINA YEMEKLERE KATILMASI GEREKEN ASGARİ MALZEME MİKTARLARI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ÇORBALAR** |  | **7.ŞEHRİYE ÇORBASI** |  | **16.KIYMALI ISPANAK** |  |
|  |  | Şehriye | 20 gr. | Ispanak | 150 gr. |
| **1.KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI** |  | Margarin Yağı | 5 gr. | Dana Eti | 30 gr. |
|  |  |  | 1/10 |  |  |
| Kırmızı Mercimek | 20 gr. | Yumurta | ad. | Kuru Soğan | 20 g. |
| Ayçiçek Yağı | 7 gr. | Limon | 1/8 ad. | Margarin Yağı | 10 gr. |
| Tuz | 2 gr. | Salça | 5 gr. | Tuz-Salça | 2+3 gr. |
|  |  |  | 1/4+2 |  |  |
| Salça | 3 gr. | Maydanoz-Tuz | gr. |  |  |
| Un | 10 gr. |  |  | **17.ETLİ KAPUSKA** |  |
| Limon 1/4 ad.  Kuru Soğan 5 gr.  **2.SEBZE ÇORBASI**  Havuç 7 gr.  Pırasa 7 gr.  Kereviz 10 gr.  Patates 10 gr.  Lahana 10 gr.  Pirinç 5 gr. | | 1. **KREMALI MANTAR ÇORBASI**   Kremalı mantar hazır çorba 20 gr.   1. **KUŞKONMAZ ÇORBASI**   Kuşkonmaz hazır çorba 20 gr.   1. **YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI**   Yeşil Mercimek 20 gr.  Ayçiçek Yağı 10 gr.  Salça 3 gr. | | Dana Eti 40 gr.  Lahana 200 gr.  Kuru Soğan 17 gr.  Margarin Yağı 10 gr.  Salça 5 gr.  Tuz-K.Biber-K.Biber 2+1+1  **1.GRUP ETSİZ YEMEKLER**  **18.ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PLAKİ** | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ayçiçek Yağı | 7 gr. | Tel Şehriye | 5 gr. | Barbunya | 50 gr. |
| Salça | 3 gr. | Tuz | 3 gr. | Kuru Soğan | 15 gr. |
| Tuz | 2 gr. | Limon | 1/4 ad. | Havuç | 15 gr. |
| Un | 5 gr. |  |  | Patates | 15 gr. |
| Konserve Bezelye | 10 gr. | **1.GRUP ETLİ YEMEKLER** | | Zeytinyağı | 20 gr. |
| Domates | 7 gr. |  |  | Limon | 1/4 ad. |
| Çarliston Biber | 5 gr. | **11.ETLİ KURU FASÜLYE** |  | Salça | 3 gr. |
|  |  | Dana Eti | 40 gr. | Tuz-K.Biber-K.Biber | 2+1+1  gr. |
| **3.TARHANA ÇORBASI** |  | Kuru Fasülye | 55 gr. |  |  |
| Tarhana | 20 gr. | Margarin Yağı | 8 gr. | **19.KARIŞIK KIZARTMA(YOĞURTLU)** |  |
| Salça | 2 gr. | Kuru Soğan | 20 gr. | Patlıcan | 60 gr. |
| Kırmızı Biber | 0.5 gr. | Salça | 5 gr. | Sivribiber | 60 gr. |
| Tuz | 2 gr. | Tuz | 3 gr. | Kabak | 50 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 7 gr. |  |  | Yoğurt | 50 gr. |
| Un | 5 gr. | **12.PASTIRMALI KURU FASÜLYE** | | Ayçiçek yağı | 40 gr. |
|  |  | Pastırma | 20 gr. |  |  |
| **4.İŞKEMBE ÇORBASI** |  | Kuru Fasülye | 55 gr. | **20.KARIŞIK KIZARTMA(YOĞURTSUZ)** | |
| Un | 10 gr. | Margarin Yağı | 8 gr. | Patlıcan | 60 gr. |
| Yoğurt | 5 gr. | Kuru Soğan | 20 gr. | Sivribiber | 60 gr. |
| Kırmızı Biber | 0.5 gr. | Salça | 5 gr. | Kabak | 50 gr. |
| Tuz | 2 gr. | Tuz | 3 gr. | Domates | 50 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 5 gr. |  |  | Ayçiçek Yağı | 40 gr. |
| İşkembe | 50 gr. | **13.SUCUKLU KURU FASÜLYE** |  | Tuz-K.Biber-K.Biber | 2+1+1  gr. |
| Sirke | 2 gr. | Sucuk | 15 gr. |  |  |
| Sarmısak | 1 gr. | Kuru Fasülye | 55 gr. | **21.YUMURTALI MENEMEN** |  |
| Yumurta | 1/2 ad. | Margarin Yağı | 8 gr. | Yumurta | 1 ad. |
|  |  | Kuru Soğan | 20 gr. | Sivribiber | 20 gr. |
| **5.DOMATES ÇORBASI** |  | Salça | 5 gr. | Domates | 60 gr. |
| Un | 10 gr. | Tuz | 3 gr. | Kuru Soğan | 20 gr. |
| Tuz | 2 gr. |  |  | Ayçiçek Yağı | 10 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 7 gr. | **14.ETLİ NOHUT(Kuşbaşılı)** |  |  |  |
| Salça | 10 gr. | Dana Eti | 40 gr. | **22.ÇILBIR** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kırmızı Biber | 0.5 gr. | Nohut | 50 gr. | Yoğurt | 125 gr. |
| Kaşar Peyniri | 5 gr. | Margarin Yağı | 8 gr. | Yumurta | 1/4 ad. |
|  |  | Kuru Soğan | 20 gr. | Ayçiçek Yağı | 10 gr. |
| **6.EZOGELİN ÇORBA** |  | Salça | 5 gr. | Tuz-K.Biber-K.Biber | 2+1+1  gr. |
| Bulgur | 10 gr. | Tuz | 3 gr. |  |  |
| Kırmızı Mercimek | 5 gr. |  |  | **23.YUMURTALI**  **ISPANAK** |  |
| Un | 10 gr. | **15.ETLİ PATATES** |  | Ispanak | 150 gr. |
| Salça | 4 gr. | Dana Eti | 40 gr. | Yumurta | 1 ad. |
| Dana Eti | 5 gr. | Patates | 200 gr. | Kuru Soğan | 50 gr. |
| Nane+Karabiber | 0,5+0,5  gr. | Kuru Soğan | 10 gr. | Margarin Yağı | 10 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 5 gr. | Margarin Yağı | 8 gr. | Tuz-Salça | 2+3 gr. |
| Tuz | 2 gr. | Salça | 5 gr. |  |  |
| Limon | 1/8 ad. | Tuz | 3 gr. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **24.İMAM BAYILDI** |  | **30.PATLICAN MUSAKKA** |  | **36.ROSTO KÖFTE** |  |
| Patlıcan | 200 gr. | Salça | 5 gr. | Dana Eti | 140 gr. |
| Kuru Soğan | 20 gr. | Tuz | 3 gr. | Ayçiçek Yağı | 30 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 20 gr. | Dana Eti | 50 gr. | Patates | 50 gr. |
| Maydanoz | 1/10 ad. | Margarin Yağı | 40 gr. | Domates | 20 gr. |
| Domates | 30 gr. | Maydanoz | 1/20 ad. | Çarliston Biber | 10 gr. |
| Zeytinyağı | 20 gr. | Ayçiçek Yağı | 5 gr. | Salça | 5 gr. |
|  | | Tuz-K.Biber-K.Biber | 2+1+1  gr. | Un | 5 gr. |
| **2.GRUP ETLİ YEMEKLER** | |  |  | Tuz | 2 gr. |
|  |  | **31.KARNIYARIK** |  | Yumurta | 1/5 ad. |
| **25.ETLİ TAZE**  **FASÜLYE** |  | Dana Eti | 40 gr. | Maydanoz | 1/12 ad. |
| Dana Eti | 40 gr. | Çarliston Biber | 20 gr. |  |  |
| Taze Fasülye | 150 gr. | Salça | 5 gr. | **37.SALÇALI KÖFTE** |  |
| Domates | 40 gr. | Domates | 20 gr. | Salça | 5 gr. |
| Kuru Soğan | 20 gr. | Ayçiçek Yağı | 40 gr. | Dana Eti | 110 gr. |
| Salça | 3 gr. | Tuz | 1 gr. | Yumurta | 1/10 ad. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Margarin Yağı | 8 gr. | Maydanoz | 1/20 ad. | Ayçiçek Yağı | 30 gr. |
| Tuz | 3 gr. | Karabiber | 0.5 gr. | Un | 10 gr. |
|  |  | Patlıcan | 200 gr. | Patates | 50 gr. |
| **26.KIYMALI BEZELYE** |  |  |  | Domates | 25 gr. |
| Dana Eti | 40 gr. | **32.PATLICAN KEBAP** |  | Çarliston Biber | 10 gr. |
| Konserve Bezelye | 130 gr. | Salça | 5 gr. | Maydanoz | 1/12 ad. |
| Kuru Soğan | 20 gr. | Tuz | 2 gr. |  |  |
| Margarin Yağı | 8 gr. | Ayçiçek Yağı | 40 gr. | **38.TERBİYELİ KÖFTE** |  |
| Salça | 5 gr. | Domates | 25 gr. | Pirinç | 10 gr. |
| Patates | 30 gr. | Dana Eti | 70 gr. | Yumurta | 1/12 ad. |
| Havuç | 25 gr. | Kuru Soğan | 15 gr. | Ayçiçek Yağı | 5 gr. |
| Domates | 20 gr. | Maydanoz | 1/10 ad. | Dana Eti | 100 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 5 gr. | Çarliston Biber | 10 gr. | Karabiber | 1 gr. |
| Tuz | 3 gr. | Patlıcan | 150 gr. | Un | 10 gr. |
| Çarliston Biber | 10 gr. |  |  | Yoğurt | 5 gr. |
|  |  | **33.KABAK MUSAKKA(KUŞBAŞILI)** |  | Kuru Soğan | 5 gr. |
| **27.ETLİ TÜRLÜ** |  | Kabak | 200 gr. | Maydanoz | 1/12 ad. |
| Dana Eti | 40 gr. | Dana Eti | 40 gr. |  |  |
| Türlü Konserve | 130 gr. | Yeşil Biber | 15 gr. | **39.ORMAN KEBABI** |  |
| Patates | 40 gr. | Ayçiçek Yağı | 40 gr. | Ayçiçek Yağı | 10 gr. |
| Havuç | 25 gr. | Kuru Soğan | 15 gr. | Dana Eti | 120 gr. |
| Kuru Soğan | 10 gr. | Tuz-K.Biber-K.Biber | 2+1+1  gr. | Patates | 50 gr. |
| Salça | 5 gr. |  |  | Domates | 25 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 5 gr. | **3.GRUP ETLİ YEMEKLER** | | Çarliston Biber | 10 gr. |
| Maydanoz-Tuz | 1/4+2 gr. |  |  | Kereviz | 15 gr. |
|  |  | **34.KURU KÖFTE** |  | Kuru Soğan | 10 gr. |
| **28.KIYMALI YUMURTA** |  | Dana Eti | 125 gr. | Tuz-K.Biber-K.Biber | 2+1+1  gr. |
| Dana Eti | 80 gr. | Yumurta | 1/10 ad. |  |  |
| Yumurta | 1 ad. | Ayçiçek Yağı | 35 gr. | **40.SEBZELİ KEBAP** |  |
| Ayçiçek Yağı | 3 gr. | Karabiber-Kimyon | 0,5+0,5  gr. | Et | 120 gr. |
| Salça | 5 gr. | Kuru Soğan | 5 gr. | Kuru Soğan | 15 gr. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kuru Soğan 40 gr.  Kara Biber 1 gr.  Maydanoz-Tuz 1/4+2 gr  **29.DOMATES BİBER DOLMASI**  Dana Eti 50 gr.  Dolmabiber 70 gr.  Domates 40 gr.  Pirinç 50 gr.  Kuru Soğan 15 gr.  Margarin Yağı 7 gr.  Salça 3 gr.  Maydanoz 1/20 ad.  Ayçiçek Yağı 5 gr.  2+1+1  Tuz-K.Biber-K.Biber gr. | Maydanoz  Tuz  **35.KADINBUDU KÖFTE**  Pirinç Un Tuz  Nane-Kırmızıbiber Yumurta  Ayçiçek Yağı Kimyon Maydanoz Dana Eti Kuru Soğan | 1/12 ad.  3 gr.  10 gr.  15 gr.  3 gr.  0,5+0,5  gr. 1/3 ad. 35 gr.  1 gr. 1/12 ad. 110 gr.  10 gr. | Bezelye  Patates Margarin Yağı  Salça Tuz  Maydanoz Ayçiçek Yağı  Domates  **41.SEBZELİ KÖFTE**  Et  Kuru Soğan Bezelye Patates  Ayçiçek Yağı  Tuz-K.Biber-K.Biber Domates-Havuç-Soğan | 30 gr.  50 gr.  5 gr.  5 gr.  5 gr. 1/20 ad.  8 gr.  20 gr.  120 gr.  15 gr.  30 gr.  10 gr.  10 gr.  2+1+1  gr.  2+1+1  gr. |
| **42.İZMİR KÖFTE** | **1.GRUP PİLAVLAR** | | **57.FIRIN MAKARNA** |  |
| Et 100 gr. | **50.İÇ PİLAV** | | Margarin | 7 gr. |
| Kuru Soğan 20 gr. | Pirinç 80 gr. | | Tuz | 3 gr. |
| Margarin Yağı 5 gr. | Kuru Soğan 5 gr. | | Ayçiçek Yağı | 2 gr. |
| Salça 5 gr. | Şam Fıstığı 2 gr. | | Maydanoz | 1/20 ad. |
| Ayçiçek Yağı 10 gr. | Kuş Üzümü 2 gr. | | Spagetti Makarna | 55 gr. |
| Patates 90 gr. | Dana Ciğeri 20 gr. | | Un | 5 gr. |
| Un 10 gr. | Margarin 5 gr. | | Yumurta | 1/20 ad. |
| Tuz-K.Biber-K.Biber 2+1+1 gr. | Ayçiçek Yağı 7 gr. | | Kaşar Peyniri | 10 gr. |
|  | Tuz-K.Biber-K.Biber 2+1+1 gr. | | Yoğurt | 15 gr. |
| **4.GRUP ETLİ YEMEKLER** |  | | Yufka | 15 gr. |
|  | **51.ÖZBEK PİLAVI** | | Süt | 10 gr. |
| **43.ET KAVURMA** | Pirinç 70 gr. | |  |  |
| Et 175 gr. | Kuru Soğan 5 gr. | | **58.YOĞURTLU MAKARNA** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kuru Soğan | 5 gr. | Dana Eti | 20 gr. | Margarin | 5 gr. |
| Margarin Yağı | 5 gr. | Konserve Bezelye | 15 gr. | Tuz | 3 gr. |
| Salça | 5 gr. | Havuç | 20 gr. | Ayçiçek Yağı | 3 gr. |
| Patates | 70 gr. | Margarin | 5 gr. | Maydanoz | 1/10 ad. |
| Tuz | 5 gr. | Ayçiçek Yağı | 7 gr. | Fiyonk Makarna | 55 gr. |
|  |  | Tuz | 4 gr. | Yoğurt | 60 gr. |
| **44.TAS KEBAP** |  |  |  |  |  |
| Et | 175 gr. | **2.GRUP PİLAVLAR** | | **59.MANTI** |  |
| Kuru Soğan | 20 gr. |  |  | Hazır Mantı | 65 gr. |
| Margarin Yağı | 8 gr. | **52.PİRİNÇ PİLAVI** |  | Salça | 5 gr. |
| Salça | 5 gr. | Pirinç | 80 gr. | Ayçiçek Yağı | 5 gr. |
| Patates | 60 gr. | Margarin | 15 gr. | Tuz | 4 gr. |
| Tuz | 5 gr. | Tuz | 3 gr. | Yoğurt | 50 gr. |
|  |  | Şehriye | 10 gr. | Margarin | 5 gr. |
| **45.DANA HAŞLAMA** |  | Tuz-K.Biber-K.Biber | 2+1+1 gr. |  |  |
| Et | 175 gr. |  |  | **1.GRUP TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ** | |
| Kuru Soğan | 20 gr. | **53.BULGUR PİLAVI** |  |  |  |
| Margarin Yağı | 8 gr. | Bulgur | 50 gr. | **60.DARDANEL TON BALIĞI(PİYAZLI)** |  |
| Havuç | 20 gr. | Kuru Soğan | 20 gr. | Dardanel Ton Balığı | 50 gr. |
| Patates | 75 gr. | Margarin | 10 gr. | Kuru Fasülye | 50 gr. |
| Maydanoz-Tuz-Limon | 1/4+2+1/4  gr. | Nane-Kırmızı Biber | 0,5+0,5 gr. | Kuru Soğan | 25 gr. |
|  |  | Tuz | 3 gr. | Sirke | 2 gr. |
| **46.KUZU HAŞLAMA** |  | Domates | 20 gr. | Tuz | 4 gr. |
| Kuzu Eti | 220 gr. | Salça | 3 gr. | Limon | 1/4 ad. |
| Kuru Soğan | 20 gr. |  |  | Maydanoz | 1/12 ad. |
| Margarin Yağı | 8 gr. | **1.GRUP MAKARNALAR** |  |  |  |
| Havuç | 20 gr. |  |  | **61.MAKARNALI DARDANEL TON BALIĞI** | |
| Patates | 70 gr. | **54.SALÇALI MAKARNA** |  | Dardanel Ton Balığı | 50 gr. |
| Maydanoz-Tuz-Limon | 1/4+2+1/4  gr. | Salça | 5 gr. | Salça | 5 gr. |
|  |  | Margarin | 5 gr. | Margarin Yağı | 5 gr. |
| **47.MANTARLI ET SOTE** |  | Tuz | 3 gr. | Tuz | 3 gr. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Dana Eti | 75 gr. | | Ayçiçek Yağı | 3 gr. | Ayçiçek Yağı | 3 gr. |
| Mantar | 75 gr. | | Maydanoz | 1/20 ad. | Maydanoz | 1/20 ad. |
| Salça | 5 gr. | | Fiyonk Makarna | 55 gr. | Fiyonk Makarna | 55 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 5 gr. | |  |  |  | |
| Patates | 30 gr. | | **55.SPAGETTİ**  **MAKARNA** |  | **2.GRUP TAVUK VE BALIK**  **YEMEKLERİ** | |
| Tuz-K.Biber-K.Biber | 2+1+1 gr. | | Salça | 4 gr. |  |  |
|  |  |  | Margarin | 5 gr. | **62.TAVUK TANDIR** |  |
| **48.SOSİSLİ**  **MANTAR SOTE** |  |  | Tuz | 2 gr. | Patates | 60 gr. |
| Sosis | 75 gr. | | Ayçiçek Yağı | 3 gr. | Tuz | 2 gr. |
| Mantar | 75 gr. | | Spagetti | 55 gr. | Ayçiçek Yağı | 20 gr. |
| Salça | 5 gr. | |  |  | Tavuk Eti | 200 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 10 gr. | | **2.GRUP**  **MAKARNALAR** |  | Maydanoz | 1/10 ad. |
| Patates | 30 gr. | |  |  | Domates | 20 gr. |
| Un-Kuru Soğan- Çarliston Biber | 5+5+5 gr. | | **56.KIYMALI MAKARNA** |  |  |  |
|  |  |  | Salça | 3 gr. |  |  |
| **49.ARNAVUT**  **CİĞER** |  |  | Margarin | 3 gr. |  |  |
| Dana Ciğeri | 150 gr. | | Tuz | 3 gr. |  |  |
| Un | 10 gr. | | Ayçiçek Yağı | 2 gr. |  |  |
| Ayçiçek Yağı | 40 gr. | | Maydanoz | 1/20 ad. |  |  |
| Tuz | 5 gr. | | Yüzük Makarna | 55 gr. |  |  |
| K.Biber-K.Biber- Çarliston Biber-Kuru Soğan | 1+1+3+3  gr. | | Dana Eti | 15 gr. |  |  |
|  |  | | Kuru Soğan | 5 gr. |  |  |
| **63.FIRIN TAVUK** |  |  | **TATLILAR** | | **78.KABAK TATLISI** |  |
| Patates | 60 gr. |  | |  | Bal Kabağı | 250 gr. |
| Tuz | 2 gr. | **70.AŞURE** | |  | Toz Şeker | 80 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 20 gr. | Aşurelik Buğday | | 10 gr. | Ceviz İçi | 3 gr. |
| Tavuk Eti(but) | 230 gr. | Kuru Fasulye | | 4 gr. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Domates | 25 gr. | Nohut | 4 gr. | **2.GRUP TATLILAR** | |
| Çarliston Biber | 10 gr. | Kuru Üzüm | 5 gr. |  |  |
| Un | 3 gr. | Kuru Kayısı | 5 gr. | **79.TAHİN-PEKMEZ** |  |
| Margarin Yağı | 5 gr. | Kuru İncir | 5 gr. | Tahin | 40 gr. |
|  |  | Nişasta | 6 gr. | Pekmez | 60 gr. |
| **64.TAVUK HAŞLAMA** |  | Toz Şeker | 50 gr. |  |  |
| Patates | 60 gr. | Ceviz İçi | 3 gr. | **80.TAHİN HELVASI** |  |
| Tuz | 4 gr. | Limon Tuzu | 3 gr. | Tahin Helvası | 80 gr. |
| Tavuk Eti(but) | 220 gr. |  |  |  |  |
| Margarin Yağı | 5 gr. | **71.SÜTLAÇ** |  | **HAZIR SATINALMA TATLILAR** | |
| Yumurta | 1/12 ad. | Pirinç | 10 gr. |  |  |
| Limon | 1/12 ad. | Nişasta | 10 gr. | **81.Cevizli Baklava** | 125 gr. |
| Maydanoz | 1/12 ad. | Vanilya | 0.10 gr. | **82.Şöbiyet** | 125 gr. |
|  |  | Toz Şeker | 40 gr. | **83.Bülbül Yuvası** | 125 gr. |
| **65.BALIK IZGARA** |  | Süt | 80 gr. | **84.Saray Burma** | 125 gr. |
| Çanakkale Hamsisi | 250 gr. |  |  |  |  |
| Ayçiçek Yağı | 40 gr. | **72.SUPANGLE** |  | **GARNİTÜRLER** | |
|  |  | Toz Şeker | 40 gr. |  |  |
| **BÖREKLER** |  | Kakao | 2 gr. | **85.PİYAZ** |  |
|  |  | Praline | 3 gr. | Kuru Fasulye | 50 gr. |
| **66.PEYNİRLİ BÖREK** |  | Nişasta | 10 gr. | Kuru Soğan | 25 gr. |
| Yumurta | 1/20 ad. | Hindistan Cevizi | 1 gr. | Sirke | 2 gr. |
| Margarin | 8 gr. | Süt | 80 gr. | Zeytinyağı | 8 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 5 gr. |  |  | Tuz | 4 gr. |
| Beyaz Peynir | 15 gr. | **73.ŞEKERPARE** |  | Limon | 1/4 ad. |
| Yoğurt | 5 gr. | Toz Şeker | 65 gr. | Maydanoz | 1/12 ad. |
| Maydanoz | 1/20 ad. | İrmik | 25 gr. |  |  |
| Yufka | 100 gr. | Un | 25 gr. | **86.PATATES PÜRESİ** |  |
|  |  | Yumurta | 1/7 ad. | Patates | 80 gr. |
| **67.KIYMALI BÖREK** |  | Pudra Şekeri | 7.5 gr. | Yumurta | 1/6 ad. |
| Yumurta | 1/20 ad. | Kabartma Tozu | 0.50 gr. | Süt | 20 gr. |
| Margarin | 8 gr. | Vanilya | 0.10 gr. | Tuz-K.Biber-K.Biber | 2+1+1 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 5 gr. | Ayçiçek Yağı | 10 gr. |  |  |
| Yoğurt | 50 gr. |  |  | **87.TURŞU** |  |
| Maydanoz | 1/20 ad. | **74.TULUMBA** |  | Muhtelif Turşu | 100 gr. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Yufka | 100 gr. | Yumurta | 1/8 gr. | **88.KARIŞIK SALATA** |  |
| Kuru Soğan | 15 gr. | Nişasta | 1 gr. |
| Tuz | 2 gr. | Un | 30 gr. | Domates | 10 gr. |
| Dana Eti | 20 gr. | Vanilya | 0.10 gr. | Salatalık | 50 gr. |
| **68.ISPANAKLI BÖREK** |  | Limon Tuzu | 0.10 gr. | Taze Soğan | 10 gr. |
| Yumurta | 1/20 ad. | Ayçiçek Yağı | 40 gr. | Zeytinyağı | 5 gr. |
| Margarin | 8 gr. | Toz Şeker | 60 gr. | Sivribiber | 20 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 5 gr. |  |  | Limon-tuz-maydanoz | 1/4+2+1/4  ad |
| Yoğurt | 5 gr. | **75.TEL KADAYIF** |  |  |  |
| Yufka | 100 gr. | Tel Kadayıf | 25 gr. | **89.SALATA** |  |
| Kuru Soğan | 15 gr. | Margarin Yağı | 6 gr. | Domates | 50 gr. |
| Tuz | 2 gr. | Toz Şeker | 65 gr. | Salatalık | 50 gr. |
| Ispanak | 60 gr. | Ceviz İçi | 3 gr. | Taze Soğan | 15 gr. |
|  |  | Hindistan Cevizi | 2 gr. | Zeytinyağı | 8 gr. |
| **69.SİGARA BÖREĞİ** |  |  |  | Sivribiber | 20 gr. |
| Yumurta | 1/20 ad. | **76.KEMALPAŞA** |  | Limon | 1/4 ad. |
| Margarin | 5 gr. | Toz Şeker | 65 gr. | Marul | 30 gr. |
| Ayçiçek Yağı | 25 gr. | Kemalpaşa | 5 ad. | Tuz | 4 gr. |
| Yufka | 100 gr. |  |  |  |  |
| Beyaz Peynir | 20 gr. | **77.REVANİ** |  | **90.KOMPOSTO** |  |
| Maydanoz | 1/10 ad. | Kabartma Tozu | 0.20 gr. | Meyve(yaş=50 gr.Kuru=10 gr.) | 60 gr. |
|  |  |  |  |  | 50 gr. |
|  |  | Vanilya | 0.10 gr. | Şeker |  |
|  |  | Toz Şeker | 85 gr. |  |  |
|  |  | Un | 25 gr. |  |  |
|  |  | Yumurta | 1/3 ad. |  |  |
|  |  | Hindistan Cevizi | 1 gr. |  |  |

## MADDE 9 – Bu madde boş bırakılmıştır.

## MADDE 10 – MUTFAK YEMEKHANELER İŞLETİLMESİ İLE İLGİLİ HUSULAR

* 1. Yüklenici İdare mutfaklarını, ihale amacına uygun olarak kullanacak bu amaç dışında kullanamayacaktır.
  2. Ürünlerin hazırlanması, servise sunulması ve saklanmasında genel sağlık ve hijyen kurallarına uyulacak.
  3. Tüketime sunulan ürünler gıda saklama muhafaza ve kullanım kurallarına uygun olacak.
  4. İşletme hakkı verilen yerde, hizmetin gerektirdiği malzeme ve eşya dışında genel güvenliğe, genel ahlaka aykırı ve İdarece izin verilmeyen her türlü alet, kitap, broşür, afiş, reklam, stand faaliyeti, duyuru, vb. eşya ve materyal bulundurulmayacak veya asılmayacak. Herhangi bir izinsiz toplantı yapılmayacak.
  5. Kullanım alanındaki, yüzeylerin günlük dezenfektasyonu, araç ve gereçlerin temizliği yapılacak, temizlik amacıyla kullanılan maddeler insan sağlığına zarar vermeyecek, TSE belgeli ve ilgili Bakanlıkça onaylı olacaktır.
  6. Kullanılan ve satışa sunulan gıda maddelerinin tümü bu konulardaki ilgili tüm mevzuatlara uygun olacak.
  7. Bu alanlarda alkollü içki bulundurulmayacak ve satılmayacak.
  8. Belirlenen alanlarda sigara, uyuşturucu veya keyif verici maddeler bulundurulmayacak, satılmayacak ve kullanılmayacak, kumar oynanmayacak ve oynatılmayacak, öğrencilerin genel ahlak vb. konularda zarar görebilecekleri ortamlar sağlanmayacak.
  9. Alanların tümünde ilk yardım malzemeleri eksiksiz bulundurulacak.
  10. Yangın, sabotaj gibi tehlikelere karşı her türlü tedbir alınacak
  11. Bu madde boş bırakılmıştır.
  12. Sözleşme konusu işin yapılacağı alanlarda kullanılacak elektrik, doğal gaz, su, ısıtma ve sıcak su giderleri İdare tarafından karşılanacaktır. Ayrı aboneliklerin mümkün olmadığı durumlarda elektrik ve su giderleri ilgili kurumlardan Üniversiteye intikal eden aylık dönem faturalarda TL olarak belirtilen toplam gider miktarının tüketim miktarına bölünmesi suretiyle bulunacak birim miktar bedeli ile Yükleniciye ait süzme sayaçtan geçen tüketim miktarının çarpımı sonucu çıkan bedelin yükleniciden tahsili suretiyle olacaktır.

**Isınma Giderleri,** m2 hesabı üzerinden bulunan bedelin Yükleniciye tahsis edilen toplam m2 ile çarpımı sonucu bulunacak bedelin Yüklenici tarafından ödenmesi suretiyle karşılanacaktır.

**Sıcak Su Bedeli,** Yüklenici için bağlanmış olan süzme sayaca göre tüketilen miktar ile soğuk su m3 bedelinin %10 artırımı ile bulunulacak miktarın çarpımı suretiyle çıkan bedelin Yüklenici tarafından ödenmesi suretiyle tahsili cihetine gidilecektir. Yüklenici yukarıdaki hükümlere göre ödemesi gereken bedelleri düzenlenecek fatura mukabilinde İdarenin banka hesabına ya da hak edişinden mahsup edilmek suretiyle öder.

## MADDE 11 – YEMEK İLE İLGİLİ HUSULAR

* 1. Yüklenici, Cumartesi ve Pazar ile Resmi tatil günleri hariç haftanın diğer günlerinde Kampüs de yemek vermekle yükümlüdür. Belirlenen alanlardaki hizmetler bizzat Yüklenici tarafından yürütülecektir; resmi veya gayri resmi devir veya temlik yapılamaz. Yüklenici hiçbir surette kendi isteği doğrultusunda alt yüklenicilerle sözleşme yapamaz.
  2. Yüklenici sözleşme dönemi boyunca yapılacak imalat ve satış faaliyetleri dolayısıyla, 213 sayılı Vergi Usul Kanununda öngörülen belge düzenine uymak zorundadır.

Mahalli idareler, sosyal sigortalar, vergi daireleri, meslek odaları ve benzeri kuruluşlara ödenmesi gereken vergi, resim, harç prim ve eğitime katkı payı ile benzeri yükümlülüklerden dolayı İdare hiçbir zaman sorumlu tutulmayacak, bu yükümlülükler Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Yüklenici talep halinde bu belgeleri İdareye verecektir.

* 1. Her ayın günlük menüsünü ve kalori değerlerini gösteren liste bir önceki ayın sonunda hazırlanarak İdare yetkililerine onaylatılacaktır. Karşılıklı anlaşmaya dayanılarak liste süresi 15 güne düşürülebilir. Günlük menü, isimlerini ve kalorilerini gösteren bir yazı ile birlikte her gün yemekhane girişinde bir stand da sergilenecektir. Yüklenici mutfakların bakımı veya başka nedenlerle yemek çıkartılamayan hallerde İdarenin talebi üzerine kumanya vermeyi kabul eder. Bir öğünde verilen ana yemek iki hafta içerisinde tekrar verilemez.
  2. Yemek yiyen personel sayısının azalıp çoğalması İdareye herhangi bir sorumluluk getirmez. Yüklenici mutfak ve yemekhane hizmetlerinde yeterli sayıda personel çalıştıracaktır.
  3. Bir öğün yemeğe isabet eden sabit maliyet giderlerinin (elektrik, su, akaryakıt, temizlik, işçilik vb.) yemek yiyen kişi sayısının düşmesiyle orantılı olarak artırılması söz konusu değildir.
  4. İdare, Yükleniciye iki gün önceden bildirerek yemek türlerinde, yemek yiyen kişi sayısında ve yemek saatlerinde (Ramazan ayında, çalışma saatlerinde değişiklik olması durumunda vb. ) değişiklik yapılabilecektir.
  5. Meyvelerde mevsim normallerinin gerektirdiği meyve çeşitlerinin aylık menüde bildirilmesi esas olup, İdare çeşit bildiriminde serbesttir.
  6. Yüklenici her öğün belirlenen saatler içinde düzgün ve kaliteli olarak yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür.
  7. Yüklenici tahsis edilen alanlar üzerinde sabit tesis yapamaz.
  8. Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde saklanmasında ve servisinde çelik kaplar kullanılacaktır.
  9. Fazla mesaiye kalan personele verilmek üzere idare tarafından talep edilen kumanyalar personel tabildot fiyatından ücretlendirilir.
  10. Yemekhanelerde yemek servisi self-servis şeklinde tabildot tepsilerde ve porselen tabaklarda yapılacaktır. Yüklenici, yemekhanelerde etkili ve süratli servisi sağlamak, yemek bankolarının önünde uzun kuyrukların oluşmasını önlemek için İdarenin bilgisi altında personel ve malzeme (çatal, kaşık, tabildot vb.) ihtiyacını temin edecektir.
  11. Hazırlanan yemekler servis alanlarına Yüklenici tarafından kapalı yemek arabasıyla, üstü kapalı olarak temiz bir şekilde götürülecektir. Sıcak yemekler sıcak (beinmari), soğuk yemekler uygun ağız ısısında dağıtılacaktır. Bunu sağlamak için Yüklenici gerekli tedbiri alacaktır.
  12. Yüklenici yemekhanelerdeki masaların üzerinde tuzluk, biberlik (Tuz ve karabiber) kürdan ve peçete bulunduracaktır. Diğer sos ve baharatlar ise salata bar da bulundurulacaktır.
  13. Mutfak ve yemek salonlarının ve çevrenin temizliği, personelin hijyen kurallarına uygun çalışması ve besin sanitasyonu en üstün seviyede olacaktır. Haşerelerle mücadele için gerekli tedbirler alınacak olup, ayda bir mutfak ve yemekhaneler ilaçlanacaktır. Temizlik malzemeleri ve araçları (bulaşık deterjanı, sabun, bulaşık makinesi için kireç çözücü vb.) Yüklenici tarafından temin edilecek ve her zaman hizmete hazır bulundurulacaktır. Bu malzemelerin gerektiği gibi kullanılıp kullanılmadığı İdarece kontrol edilecektir.
  14. Yapılan her türlü mal ve hizmet alımı ve satımı işlerinde doğacak bütün borçlanmalar Yükleniciye ait olduğundan, mutfağın işletilmesiyle ilgili olarak İdarece hiçbir yükümlülük ve sorumluluk altına sokulmayacaktır.
  15. Yüklenici ticari faaliyetlerini kendi ticaret ünvanı altında yürütecektir. Bu sözleşme ile doğan işletme ilişkisi Yükleniciye İdarenin adını kullanma hakkını vermeyecek, yalnız adres olarak kullanabilecektir.
  16. Yemekhanelerde kullanılacak olan içme suyu olarak 0,5 lt. pet şişe (kaynak) içme suyu kullanılacaktır. İçme suyu olarak şebeke suyu kesinlikle kullanılmayacaktır.
  17. Yüklenici, yemeklerin hazırlanmasında ve dağıtılmasında mutfağı tüm sorumlulukları kendisinde olmak üzere gün içerisinde istediği saat aralıklarında kullanabilecektir.
  18. Yemeklerde iç yağ, kuyruk yağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Gıda komisyonunun vereceği karar doğrultusunda tereyağı, margarin, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır.
  19. Yemeklerde, kullanılacak etler gerekli yasal kontrolleri yapılmış ve damgalanmış olacaktır. Damgalı olmayan etler kesinlikle yemek pişirmede kullanılmayacaktır.
  20. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Türk Gıda Kodeksi’ ne ve teknik şartnamesine uygun olacaktır. Bu gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemeler de yine Türk Gıda Kodeksi’ ne uygun olacaktır. Kalite belgesi taşımayan hiçbir gıda maddesi yemekhanelerde kullanılmayacaktır.
  21. Yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır.
  22. Et, tavuk, süt, yoğurt, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler tereyağı vs. soğuk hava deposunda muhafaza edilecektir.
  23. Yükleniciye gıda maddelerinin saklanması için genel mutfak içerisindeki kuru depo ve soğuk hava depoları hazır vaziyette teslim edilecektir. Soğuk hava depolarında ve kuru depoda saklanacak gıdalar depolama koşullarına uygun olarak muhafaza edilecektir. Soğuk hava depolarında sonradan oluşabilecek arızalar Yüklenici tarafından masrafları kendine ait olmak üzere aynı gün içerisinde acilen tamir ettirilecektir.
  24. Ekmek günlük olarak alınacak ve mutfağın ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.
  25. Yiyeceklerin hazırlanması aşamasında besin sanitasyonuna, protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özenle dikkat edilecektir.
  26. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olacaktır. Pişirilen yemeklerden her gün mutlaka alınacak numuneler steril kaplarda ağzı kapalı olarak soğuk hava deposunda yada buzdolabında 48 saat bekletilecektir. Alınan numunelerde Yüklenici temsilcisi ve İdarece görevlendirilen personelin imzası olacaktır. Yüklenici imza atmadığı takdirde bunun da sözleşmeye aykırılık teşkil ettiği kabul edilecektir.
  27. Pişirilen öğle yemekleri saat 11.30 de servise hazır olarak mutfakta bekletilecektir.
  28. Ayrıca olası bir besin zehirlenmesinde alınan numunelerin laboratuvar sonuçlarının yükleniciden kaynaklandığı anlaşılırsa, yüklenici maddi ve bedeni doğabilecek tüm yasal zararlardan sorumludur.
  29. Yüklenici kaynaklı mutfak ve yemekhanelerde olası bir yangın ya da bu baskısı durumunda oluşabilecek zararlardan Yüklenici sorumludur.

## MADDE 12 – PERSONEL İLE İLGİLİ HUSULAR

**12.1** 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 işçi sağlığı, iş ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasından sorumlu olacaktır.

* 1. Yemek pişirme servisinde çalışacak personelin giyeceği kılık kıyafet yasalara uygun ve temiz olacaktır. Bu kıyafetlerin temini ve temizliği Yüklenici tarafından sağlanacaktır. Kılık kıyafeti uygun olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır.
  2. Yüklenici çalıştıracağı elemanların isimlerini, kanuni ikametgah adreslerini, Savcılık iyi hal kağıdını, S.G.K. işe giriş bildirgelerini, Verem Savaş derneğinden (Mikro film ciğerler için) alacakları sağlık belgelerini ilgili sağlık kurumlarından alınan Gayta Kültürü, Gayta da parazit, HBS (Hepatit), HCB, Rozbengal (Burusella) tahlil sonuçlarının bir dosya halinde İdareye verecektir. İşe giren ve işten çıkan personel ile aylık S.G.K. bildirgeleri ile ilgili bilgiler zamanında İdareye verilecektir.

**12.4.**4857 sayılı İş Kanunu ve 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunundan doğan her türlü yasal sorumluluk yükleniciye aittir. Ücretlerden kesilerek ilgili kamu kurum ve kuruluşlarına ödenecek her türlü vergi, resim, ilan, harç, S.G.K. Primleri ve S.G.K. mevzuatından doğacak her türlü yükümlülükler Yükleniciye ait olup, İdarenin bunlarla hiçbir ilgisi olmayacaktır. İdare, mahkeme kararı ile kesinleşmiş işçi alacaklarının ve yasal yükümlülüklerinin, S.G.K. primleri ve diğer kamu alacaklarından dolayı borçlarının ödenmesi için hakedişinden itibaren mahsup edilerek Yüklenicinin nam ve hesabına ödeyecek, Yüklenici İdarenin bu tasarrufundan dolayı hiçbir hak talep edemeyecektir.

**12.5**.5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası hükümlerine göre Yüklenici çalıştıracağı işçilere ait aylık prim ve bordrolarının, bu prim ve bordrolara ait ödemenin yapıldığına dair makbuz ve tahakkuk fişlerinin ayrıca işçi ücret bordrolarının ve bu işçilerin aylık ücretlerinin ödendiğine dair banka dekontu veya banka ekstrelerinin onaylı birer suretlerini İdareye vermekle yükümlüdür.

* 1. Yüklenici çalıştıracağı elemanlara kimlik kartı düzenleyecek ve bu kartlar İdarece onaylandıktan sonra çalışma saatleri içerisinde mutlaka yakalarında takılı olacaktır.
  2. Yüklenici çalıştıracağı personelin hijyen sertifikalarını İdareye bildirecektir.
  3. Yüklenici çalıştıracağı personelin hastaneye gidiş geliş servis hizmetlerini, beslenme ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümleyecek ve bunun için İdareden hiçbir talepte bulunmayacaktır.
  4. Yüklenicinin çalıştıracağı personel akademik, idari personel ve öğrencilere karşı davranışlarda nezaket ve ciddiyet kurallarına uygun bir şekilde hareket edecektir.
  5. Yüklenicinin çalıştıracağı personel bürolarda oturmayacak mutfakta ve yemekhanede yüksek sesle konuşmayacaktır. Yüklenicinin çalıştıracağı tüm elemanların ulaşımı Yükleniciye ait olacaktır.
  6. İdare; hal ve davranışları itibariyle kurallara uymadığını saptadığı işçilerin değiştirilmesini firmadan isteyebilecek ve istek Yüklenici tarafından 10 (on) gün içerisinde yerine getirilecektir.
  7. Usta ve Kalfa ile ilgili olarak, Diploma, Bonservis, Ustalık, Kurs Bitirme vb. belgeleri sözleşme imzalandıktan sonra işe başlamadan önce İdareye sunacaktır.

## MADDE 13 – PERSONELİN MESAİ SAATLERİ İÇERİSİNDE GİYECEĞİ KIYAFETLER

* 1. **USTA,** Beyaz aşçı kepi, beyaz yandan düğmeli hakim yakalı gömlek, gömleği koruyucu beyaz gömlek, beyaz pantolon, beyaz çorap, beyaz sabo terlik, eldiven giyecekler, bone ve maske takacaklardır.
  2. **SERVİS ELEMANI** Başa beyaz kep, yandan düğmeli hakim yakalı (yaka ortasında ince kırmızı brit bulunacaktır) gömlek, beyaz pantolon, beyaz çorap, beyaz sabo terlik, eldiven giyecekler, bone ve maske takacaklardır.
  3. **BULAŞIKÇI** Mavi önden düğmeli hakim yakalı gömlek, gri pantolon, diz kapağına ulaşan çizme, sudan koruyucu naylon önlük, eldiven giyecekler, bone ve maske takacaklardır.

## MADDE 14 – CİHAZ, MAKİNE TEÇHİZAT VE DİĞER EKİPMANA AİT HUSULAR

* 1. Yüklenicinin tutanak ile teslim aldığı bina sabit tesisleri hareketli eşyalar makine, teçhizat ve demirbaşların tümü İdarenin malıdır. Bunların İdare tarafından yükleniciye sayılarak teslim edilecek yine komisyon huzurunda sayılarak teslim alınacaktır. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde ve diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar ziyan ve kayıpların telafisi teslim tutanağında markası, modeli, kapasitesi, sayısı vb. özellikleri belirtildiği gibi olacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemeleri bedelleri ayniyat talimatnamesi hükümlerine göre Yükleniciden tahsil edilecektir.
  2. 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 masrafları sonradan firmanın hak edişinden veya teminatından kesilmek şartıyla kendine ait mal ve cihazları depoya kaldırılacak ve iki ay sonra tasfiye edilecektir. Firma bu nedenle İdareden tazminat dahil hiçbir hak talebinde bulunamayacaktır.
  3. Yüklenici faaliyette bulunacağı bina ve kendisine teslim edilen her türlü tesislerin, demirbaş malzemelerinin temizlik, bakım, onarım ve muhafazasından sorumlu olacaktır. Yüklenici kendisine teslim edilen alanlarda İdareye ait sabit ve hareketli eşya ve malzemelerde oluşacak, kullanımdan kaynaklı arızaları gidermekle yükümlüdür. Arıza bedelleri Yüklenici tarafından karşılanır.
  4. Yüklenici kullanımına teslim edilen cihazların, periyodik bakımlarını yetkili servislerine yaptırarak bedellerini ödeyecektir. Servis bakım formlarının bir örneğini İdareye verecektir.
  5. Yüklenici mutfak, yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek görev ve sorumluluğundadır.
  6. Yüklenici bu tür maddelerin (LPG, Elektrik vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.
  7. İdare firmaya teslim etmiş olduğu demirbaşları, (masa, sandalye) mekanları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici İdareden yazılı izni olmadan toplantı yapmayacaktır.
  8. İdare Yükleniciye teslim edeceği boş LPG tüplerinin markası, ağırlığı ve sayısını birer tutanakla tespit edecektir. İşin bitiminde teslim edilen LPG tüpleri tekrar geri alınacaktır. LPG dolum masrafları Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
  9. Konusu hizmette kullanılacak ve İhale Dokümanında belirtilen makine, teçhizat ve ekipman için kendi malı olma şartı aranmayacaktır.
  10. İhale üzerinde kalan Yüklenici sözleşme imzalamadan önce Yemek Taşıma işine uygun 1 adet kapalı kamyonet veya eşdeğer bir aracın (hijyenik), kendi malı ise ruhsat, demirbaş veya amortisman defterinde kayıtlı olduğuna dair noter tespit tutanağı yada yeminli mali müşavir raporu veya serbest muhasebeci mali müşavir raporu ile, araç kiralama yolu ile edinilmiş ise onaylı kiralama sözleşmesini sunacaktır.
  11. İdarenin kendi malı olan mevcut demirbaş ve malzemeleri Yükleniciye bir tutanak mukabilinde teslim edecek olup, Yükleniciye teslim edilen makine demirbaş ve malzemeleri aynı sayı ve özellikte sözleşme süresi sonunda geri teslim alınacaktır. Yüklenici kullanımdan dolayı arızalanmaları durumunda en geç 3 gün içinde makine demirbaş ve malzemelerin tamir ve bakımlarını yaptıracaktır.

## MADDE 15 – SİGORTA GİDERLERİNE İLİŞKİN HUSULAR

* 1. Yüklenici sözleşme imzalanması aşamasında Gıda ve Besin Zehirlenmelerine karşı aşağıda teminat kapsamı ve limitleri belirtilen Yemek Üretim ve Dağıtım firmaları sorumluluk sigortası veya Gıda Sorumluluk Sigortası düzenleterek poliçesini İdareye verecektir.
  2. Yemek Üretim ve Dağıtım Firmaları Sorumluluk Sigortası veya Gıda Sorumluluk Sigortası kapsam ve limitleri:

Poliçenin Başlangıç Tarihi:01.10.2023 Poliçenin Bitiş Tarihi:30.09.2024 Poliçenin Teminat Olay Limiti:

Bedeni Zararlarda Şahıs Başına :100.000,00-TL

Bedeni Zararlarda Kaza Başına :600.000,00-TL olmak üzere: Risk bazında Yıllık Limit Toplamı: 600.000,00-TL dir.

## MADDE 16- TAAHHÜDÜN YAPILMAMASI

* 1. Sözleşme yapıldıktan sonra Yüklenicinin taahhüdünden vazgeçmesi veya taahhüdünü şartname ve sözleşme hükümlerine uygun olarak yerine getirmemesi üzerine İdarenin en az 10 gün süreli ve nedenleri açıkça belirtilen ihtarına rağmen aynı durumun devam etmesi halinde, ayrıca protesto çekmeye ve hüküm almaya gerek kalmaksızın kesin teminatı gelir kaydedilir ve sözleşme fesih edilerek hesabı genel hükümlere göre tasfiye edilir.
  2. Çankaya Üniversitesi İhale Yönetmeliği hükümleri, bu yönetmelikte hüküm bulunmayan hallerde 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu ve 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmesinin ilgili maddeleri hükümleri uygulanır. Gelir kaydedilen kesin teminat Yüklenicinin borcuna mahsup edilemez.

## MADDE 17- TAZMİNAT, ZARAR VE ZİYANA İLİŞKİN SORUMLULUKLAR

* 1. Yüklenicinin veya çalıştırdığı kişilerin
     1. Sözleşme ve Şartname hükümlerinden herhangi birisini ihlal etmeleri veya kusur ve ihmalleri sonucunda; tüm personele, idare binalarına, diğer resmi mercilere veya üçüncü kişilere ait her türlü sistem, teçhizat ve eşyaya ilişkin olarak yol açacağı maddi, manevi her türlü zarar ve ziyandan doğrudan doğruya Yüklenici sorumlu olacaktır. Bu konuda, diğer resmi merciler İdareyi muhatap alarak idare aleyhine hukuki işlem başlattığı takdirde, yargılama giderleri, vekalet ücreti ve ihtilafın sulh yolu ile çözülmesi de dahil ve bununla sınırlı olmamak üzere İdarenin bu konuda uğrayacağı her türlü masraf Yüklenici tarafından ödenecektir.
     2. Çalıştırdığı personelin kusurundan dolayı yanlışı eksik veya fazla veri ve bilgi girilmesinden kurumun her türlü zarar Yükleniciden faizi ile birlikte İdare tarafından talep edilecek ve ilk hak edişten kesilecektir, Bu duruma Yüklenicinin itiraz hakkı yoktur. Yüklenici zaman aşımı süresince kati teminatını alsa dahi kendi kusurundan dolayı çıkacak olan zimmetten sorumludur.
     3. Yüklenici çalıştırdığı personelin idare malına zarar vermesi durumunda zararı tazmin etmekle mükelleftir. Meydana gelen hasar ve zararın tespitinden itibaren, beklemenin mümkün olmadığı durumlarda hemen, diğer durumlarda ise, en geç 24 (yirmi dört) saat içerisinde yüklenici tarafından zarar giderilecektir. Yenilemenin mümkün olmadığı durumlara ise İdare, Yüklenici adına gerekli alım ve işlemleri gerçekleştirecek ve masraflar Yüklenici hak edişinden kesilecektir.

## MADDE 18- CEZALAR - YASAL SORUMLULUKLAR

* 1. Bu şartnamenin her bir maddesine uyulmadığının tespitinde, idari şartname ve sözleşmenin cezai hükümlerle ilgili maddelerine göre işlem yapılacaktır.
  2. İdare; sözleşme süresi içinde toplam eleman sayısını %40 oranında eksiltebilir veya artırabilir. Bu durumda toplam çalışan sayısı yeniden belirlenir. Yüklenici bu nedenle İdareden hiçbir ad altında ücret veya tazminat talep edemez.

## MADDE 19- DİĞER HUSUSLAR

* 1. Yüklenici personeli her ne suretle olursa olsun İdare personeli ile tartışmayacaktır. İdare personeli ile tartışan Yüklenici personeli hakkındaki karar her iki taraf yetkililerince yapılacak ortak değerIendirme sonucunda verilecektir.
  2. HizmetIerin bu şartname standartlarında yerine getirilebilmesi için, kontrol teşkilatı ile Yüklenici sürekli diyalog halinde olacaktır.
  3. İdare personeli tarafından Yüklenicinin şartname standartlarında hizmet vermesi engelleniyor ise, Yüklenici bu durumu derhal İdare yetkilisine bildirecektir. İdare bu durumda, engelleri ortadan kaldıracak ve Yüklenici için ortamı hizmet verilebilir hale getirecektir.
  4. Teknik şartnamede anlaşılamayan hususlar olduğu takdirde komisyonun görüşü esas alınacaktır.

## MADDE 20- ANLAŞMAZLIKLARIN ÇÖZÜMÜ

Anlaşmazlık durumunda yetkili makam işbu şartnameden doğacak her türlü anlaşmazlıkları çözümlemeye ANKARA Mahkemeleri yetkilidir.

İş bu teknik şartname 20 madde ve 20 (Yirmi) sayfadan ibarettir.