



**PERSONEL ve ÖĞRENCİ MALZEMELİ YEMEK
HİZMETLERİ ALIM İŞİ SÖZLEŞMESİ**

2025

İHALE NUMARASI
2025 / 0003

ÇAĞ ÜNİVERSİTESİ
PERSONEL VE ÖĞRENCİ MALZEMELİ YEMEK HİZMETLERİ ALIMI SÖZLEŞMESİ

İhale Numarası: 2025 / 0003

Madde 1- Sözleşmenin Tarafları

1.1. Bu sözleşme, bir tarafta Çağ Üniversitesi (bundan sonra “İdare” olarak anılacaktır) ile diğer tarafta (bundan sonra “Yüklenici” olarak anılacaktır) arasında aşağıda yazılı şartlar dahilinde akdedilmiştir.

Madde 2- Taraflara İlişkin Bilgiler

2.1. İdarenin adresi: Yenice Mah. Cemal Gürsel Bulvarı A.Yaşar Bayboğan Kampüsü 142D/D Yenice/Tarsus/MERSİN

Tel no : (0324) 651 48 00

Faks no : (0324) 651 48 11

Elektronik posta adresi : cag@cag.edu.tr

2.2. Yüklenicinin tebligat adresi :

Tel no :

Faks no :

Elektronik posta adresi :

Vergi Dairesi ve Numarası :

2.3. Her iki taraf madde 2.1. ve 2.2.’de belirtilen adreslerini tebligat adresi olarak kabul etmişlerdir. Adres değişiklikleri usulüne uygun şekilde karşı tarafa tebliğ edilmedikçe en son bildirilen adrese yapılacak tebliğ ilgili tarafa yapılmış sayılır.

2.4. Taraflar, yazılı tebligatı daha sonra süresi içinde yapmak kaydıyla, elden teslim, posta veya posta kuryesi, teleks, faks veya elektronik posta gibi diğer yollarla da bildirimde bulunabilirler.

Madde 3- Sözleşme Konusu İşin Tanımı

3.1. Sözleşme konusu iş;

3.1.1. İdare bünyesindeki personelin beslenme ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla, İdarenin Yenice Mah. Cemal Gürsel Bulvarı A.Yaşar Bayboğan Kampüsü 142D/D Yenice/Tarsus/MERSİN adresindeki Kampüsü’nde bulunan yemekhane tabldot hizmetleri için ayrılan bir adet 584 metrekarelik 2.kat hizmet alanından oluşmaktadır.

3.1.2. Yiyecekler, Kampüste Yükleniciye tahsis edilecek tam donanımlı mutfak alanında hazırlanacak ve Kampüs’de hizmet alıcılara sunulacaktır. Yüklenici, kendisine tahsis edilen alanda yemek yapmak suretiyle, işe 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.

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.

3.1.3. Çalışan mevcut güncel personel sayıları Yükleniciye bildirilecektir. Ödemeye esas teşkil edecek kesin sayılar ise her ayın sonunda İdare tarafından düzenlenecek puantajlar veya İdarenin kendisinin kuracağı veya Yükleniciye kurduracağı sistemler üzerinden alınacak sayılar ödemeye esas teşkil edecektir.

3.1.4. Personel yemek bedelleri ile sayıları İdare tarafından belirlenip bildirilecek, personel dışında personel misafirlerine de ücret karşılığında yemek verilebilecektir

3.1.5. Menülerde beslenme uzmanı danışmanlığında kalori dengesi gözetilecektir.

3.1.6. Yemekler T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın belirlediği hijyen, kalite ve gramaj standartlarına uygun olacaktır.

3.1.7. Öğrenci yemekhanesinde çıkan tabldot yemek, personel yemekhanesinde verilen tabldot yemekle aynı olmalıdır.

3.1.8. Besin değeri dengeli, alerjen bilgileri açık şekilde menü planlaması yapılmalıdır ve her ay Üniversiteye web sitesinde yayınlanmak üzere gönderilmelidir.

3.1.9. Menüler hazırlandığında üniversitenin imzalı onayı alınarak, yayınlanmalıdır.

3.1.10. Öğrenci yemekhanesinde ayrıca tabldot menü dışında her gün en az bir bitki bazlı/vejetaryen menü olmalıdır.

3.1.11. Yemekler sıcaklık kontrollü olarak (soğukta +4°C, sıcakta +65°C üstü) taşınır ve sunulur

3.1.12. Günlük olarak **glütensiz (çölyak hastaları için)** ve gerektiğinde **diyabetik, vegan, düşük sodyum vb.** özel menüler hazırlanır. Tüm özel menüler için çapraz bulaşmayı önleyici önlemler alınır, ayrı alanlarda hazırlanır.

3.1.13. Haftada 1 gün “Haftanın Menüsü” adı altında uygun fiyatlı, dengeli ve doyurucu menü sunulur. Bu menü özel olarak afişle duyurulur.

3.1.14. Yılda 2 defa öğrenci etkinlikleri için 200 kişilik, Üniversitenin belirleyeceği tarihlerde, **bedelsiz ara sıcak, soğuk ikramlıklar ve kanepeler** hazırlanır. Sunum profesyonel düzeyde yapılacaktır.

3.1.15. Yemekhane çalışan tüm personel: hijyen eğitimi, İSG belgesi, sağlık raporu, alerjen eğitimi almış olmalıdır. Belgeler sözleşme başlangıcında ve her 6 ayda bir güncel olarak üniversite yönetimine ibraz edilir.

3.1.16. Gıda zehirlenmesi halinde **tüm tıbbi masraflar, iş gücü kaybı ve hukuki yükümlülükler** yüklenici’ye aittir. Bu durumlarda sözleşme üniversite tarafından tek taraflı olarak feshedilebilir.

3.1.17. Sözleşme süresi boyunca **hiçbir gerekçeyle fiyat artışı talep edilemez.** Enflasyon, döviz kuru, personel giderleri vs. bu kapsamdadır.

3.1.18. Kampüs içinde başka firmalara ait ürünlerin satışı, servisi, gösterimi ve tanıtımı yasaktır. Aykırı davranış tespitinde **sözleşme derhal feshedilir** ve cezai sorumluluk yüklenici’ye aittir.

3.1.19. Yüklenici, yemek atıklarını ayrıştırarak yönetmekle ve belgeleri Üniversiteye sunmakla yükümlüdür.

3.1.20. Plastik kullanımını en aza indirerek geri dönüştürülebilir malzemeler kullanacaktır.

3.1.21. Su ve enerji tasarrufu sağlayan mutfak ekipmanları tercih edilir.

3.1.22. Tüm çalışanlar yılda en az 1 kez **gıda güvenliği ve iletişim becerileri** eğitimi almalıdır.

3.1.23. Personelin kıyafeti, saç ve sakal düzeni, eldiven ve bone kullanımı zorunludur.

3.1.24. Yangın, sabotaj, arıza ve gıda zehirlenmesi dahil olmak üzere **işletme sorumluluk sigortası** yaptırmak zorundadır.

3.1.25. Elektrik kesintisi, afet vb. olağanüstü hallerde hizmetin kesintisiz devam etmesi için **Kriz Planı** oluşturulup Üniversiteye sunulur.

3.1.26. Kuruma, çalışanlara veya öğrencilere ait hiçbir kişisel bilgi 3. kişilerle paylaşılmaz. KVKK ve GDPR kapsamında tüm veri güvenliği yükümlülükleri yüklenici’ye aittir.

3.1.27. Yılda 4 kez özel gün menüleri uygulanır, bu Üniversiteyle istişare edilerek belirlenir. (yılbaşı, yöresel yemek günü, dünya mutfakları günü gibi.)

3.1.28. Üniversite yılda iki kez öğrencilere, yılda 1 kez personele memnuniyet anketi uygular. %85 üstü memnuniyet beklenir.

3.1.29. Yemekhanelerin temizliği yüklenici’ye aittir.

3.1.30. Menüler, Beslenme dostu ve fiziksel aktiviteyi destekleyen işyeri yönetmeliğine uygun olarak planlanması gerekmektedir.

3.1.31. Yüklenici, görevli aşçının yıl boyunca değiştirilmemesini taahhüt eder. Zaruri değişim durumunda üniversitenin yazılı onayı alınmadan değişiklik yapılamaz. yüklenici, Üniversite talep ettiği taktirde elemanları değiştirmekle de yükümlüdür.

3.1.32. Yemekhane ve mutfakta çalışan tüm personelin, İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) yönetmeliklerine uygun sertifikalara ve sağlık raporlarına sahip olması zorunludur. Belgesiz personel çalıştırılmaz. Belgeler, sözleşme başlangıcında üniversiteye ibraz edilecektir.

3.1.33. Yemek şirketinden kaynaklanacak her türlü mutfak ekipmanı arızası veya altyapı sorunu (örneğin bulaşık makinesi, ocak, havalandırma, klima, su tesisatı, elektrik tesisatı arızaları gibi) yüklenici tarafından karşılanacaktır. Onarımlar en geç 48 saat içinde yapılmak zorundadır.

3.1.34. Üniversite, yemeklerin kalitesi, personel hijyeni, temizlik durumu ve menü uygunluğu konularında düzenli veya habersiz denetimler yapma hakkına sahiptir. Denetimlerde uygunsuzluk tespit edilirse, yüklenici’ye yazılı ihtar gönderilir ve 3 iş günü içinde düzeltme beklenir.

3.1.35. Tüm personel için hijyen eğitimleri periyodik olarak yenilenecektir.

3.1.36. Çalışanlara ait hijyen kartları, sağlık raporları ve sigorta belgeleri sürekli olarak güncel tutulacaktır.

3.1.37. Çalışma alanları periyodik olarak dezenfekte edilecektir.

3.1.38. Öğle yemeği aşağıdaki saatler arasında verilir:

Personel için : Saat 12.00 - 13.00

3.1.39. **Yemek çeşitleri;** Her öğrenci ve 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, salatabar çeşitleri ve örnek menüler teknik şartnameye uygun olacaktır.

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 Kebab	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
11	Etli Kuru Fasulye (Kuşbaşı)	44	Tas Kebab	76	Kemalpaşa
12	Pastırmalı Kuru Fasulye	45	Dana Haşlama	77	Revani
13	Sucuklu Kuru Fasulye	46	Kuzu Haşlama	78	Kabak Tatlısı
14	Etli Nohut(Kuşbaşı)	47	Mantarlı Et Sote		
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 PİLAVLAR		
	1.GRUP ETSİZ YEMEKLER	50	İç Pilav		HAZIR SATINALMA TATLILAR(3.GRUP)
18	Zeytinyağlı Barbunya Plaki	51	Özbek Pilav	81	Cevizli Baklava
19	Karışık Kızartma(Yoğurtlu)			82	Şöbiyet
20	Karışık Kızartma(Yoğurtsuz)		2.GRUP PİLAVLAR	83	Bülbül Yuvası
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 Manti	
31 Karnıyarık		
	1.GRUP TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ	MEYVELER
32 Patlıcan Kebap		93 Elma
Kabak Musakka(Kuşbaşı)	60 Dardanel Ton Balığı (Piyazlı)	94 Üzüm
33	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

Salata Bar 1: Salata (akdeniz salatası, bahçe salatası, peynir salatası, kış salatası, mısırlı yeşillik, çoban salatası, gavurdağ salatası)

Salata Bar 2: Zeytinyağlılar (zeytinyağlı fasulye, zeytinyağlı barbunya, zeytinyağlı ıspanak, zeytinyağlı şakşuka, zeytinyağlı biber dolma, zeytinyağlı brokoli)

Salata Bar 3: Meze (antep ezme, humus, babagannuş, makarna salatası, rus salatası, turşu, patates salatası,mücver topları vb.)

Salata Bar 4: Mevsim meyveleri (meyve salatası, çilek, armut, muz, üzüm, elma, portakal, kavun, karpuz,mandalina, kiraz vb.)

Yoğurtlu ürün (yoğurt, ayran, cacık, semizotu, haydari, yoğurtlu patlıcan, yoğurtlu kabak, cacık, yunan cacığıvb.)

Tatlı (puding çeşitleri, fırın sütlaç, keşkül, tavuk göğsü, supangle, kazandibi, şekerpare, kadayıf, revani, irmikhelvası, lor tatlısı, bisküvi tatlısı, cheescake vb.)

Her bir salata en az 3 farklı malzemeden oluşacaktır.

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.

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

Bir Öğün Öğle Yemeği	Dört çeşit yemek + Salata bar	Ekmek (1/2 Ad.)	Su (0,5lt.pet şişe) (kaynak)
----------------------	-------------------------------	-----------------	------------------------------

KİŞİ BAŞINA YEMEKLERE KATILMASI GEREKEN ASGARİ MALZEME MİKTARLARI

ÇORBALAR	7.ŞEHİRİYE ÇORBASI	16.KIYMALI İSPANAK
1.KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI	Şehriye 20 gr.	İspanak 150 gr.
Kırmızı Mercimek 20 gr.	Margarin Yağı 5 gr.	Dana Eti 30 gr.
Ayçiçek Yağı 7 gr.	Yumurta 1/10 ad.	Kuru Soğan 20 g.
Tuz 2 gr.	Limon 1/8 ad.	Margarin Yağı 10 gr.
Salça 3 gr.	Salça 5 gr.	Tuz-Salça 2+3 gr.
	Maydanoz-Tuz 1/4+2 gr.	

Un	10 gr.			<u>17.ETLİ KAPUSKA</u>	
Limon	1/4 ad.	<u>8. KREMALI MANTAR ÇORBASI</u>		Dana Eti	40 gr.
Kuru Soğan	5 gr.	Kremalı mantar hazır çorba	20 gr.	Lahana	200 gr.
				Kuru Soğan	17 gr.
<u>2.SEBZE ÇORBASI</u>		<u>9. KUŞKONMAZ ÇORBASI</u>		Margarin Yağı	10 gr.
Havuç	7 gr.	Kuşkonmaz hazır çorba	20 gr.	Salça	5 gr.
Pırasa	7 gr.			Tuz-K.Biber-K.Biber	2+1+1
Kereviz	10 gr.	<u>10. YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI</u>			
Patates	10 gr.	Yeşil Mercimek	20 gr.	1.GRUP ETSİZ YEMEKLER	
Lahana	10 gr.	Ayçiçek Yağı	10 gr.		
				<u>18.ZEYTİNYAĞLI BARBUNYAPLAKI</u>	
Pirinç	5 gr.	Salça	3 gr.	Barbunya	50 gr.
Ayçiçek Yağı	7 gr.	Tel Şehriye	5 gr.	Kuru Soğan	15 gr.
Salça	3 gr.	Tuz	3 gr.	Havuç	15 gr.
Tuz	2 gr.	Limon	1/4 ad.	Patates	15 gr.
Un	5 gr.			Zeytinyağı	20 gr.
Konserve Bezelye	10 gr.	1.GRUP ETLİ YEMEKLER		Limon	1/4 ad.
Domates	7 gr.			Salça	3 gr.
Çarliston Biber	5 gr.	<u>11.ETLİ KURU FASÜLYE</u>			2+1+1
				Tuz-K.Biber-K.Biber	gr.
<u>3.TARHANA ÇORBASI</u>		Dana Eti	40 gr.		
		Kuru Fasülye	55 gr.		
				<u>19.KARIŞIK KIZARTMA(YOĞURTLU)</u>	
Tarhana	20 gr.	Margarin Yağı	8 gr.	Patlıcan	60 gr.
Salça	2 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.	Yoğurt	50 gr.
Ayçiçek Yağı	7 gr.			Ayçiçek yağı	40 gr.
Un	5 gr.	<u>12.PASTIRMALI KURU FASÜLYE</u>			
		Pastırma	20 gr.		
<u>4.İŞKEMBE ÇORBASI</u>		Kuru Fasülye	55 gr.	<u>20.KARIŞIK KIZARTMA(YOĞURTSUZ)</u>	
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.

		13.SUCUKLU KURU			2+1+1
İşkembe	50 gr.	FASÜLYE		Tuz-K.Biber-K.Biber	gr.
Sirke	2 gr.	Sucuk	15 gr.		
				21.YUMURTALI MENEMEN	
Sarmısak	1 gr.	Kuru Fasülye	55 gr.		
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					2+1+1
		Salça	5 gr.	Tuz-K.Biber-K.Biber	gr.
Bulgur	10 gr.	Tuz	3 gr.		
				23.YUMURTALI İSPANAK	
Kırmızı Mercimek	5 gr.				
Un	10 gr.	15.ETLİ PATATES		Isпанak	150 gr.
Salça	4 gr.	Dana Eti	40 gr.	Yumurta	1 ad.
Dana Eti	5 gr.	Patates	200 gr.	Kuru Soğan	50 gr.
	0,5+0,5				
Nane+Karabiber	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.		

2.GRUP ETLİ YEMEKLER				Tuz	2 gr.
		<u>31.KARNİYARIK</u>		Yumurta	1/5 ad.
<u>25.ETLİ TAZE FASÜLYE</u>		Dana Eti	40 gr.	Maydanoz	1/12 ad.
Dana Eti	40 gr.	Çarliston Biber	20 gr.		
Taze Fasülye	150 gr.	Salça	5 gr.	<u>37.SALÇALI KÖFTE</u>	
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.
<u>26.KIYMALI BEZELYE</u>				Domates	25 gr.
Dana Eti	40 gr.	<u>32.PATLICAN KEBAP</u>		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.	<u>38.TERBİYELİ KÖFTE</u>	
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.
		<u>33.KABAK MUSAKKA(KUŞBAŞILI)</u>		Kuru Soğan	5 gr.
<u>27.ETLİ TÜRLÜ</u>		Kabak	200 gr.	Maydanoz	1/12 ad.
Dana Eti	40 gr.	Dana Eti	40 gr.		
Türlü Konserve	130 gr.	Yeşil Biber	15 gr.	<u>39.ORMAN KEBABI</u>	
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.

		<u>34.KURU KÖFTE</u>		Kuru Soğan	10 gr.
<u>28.KIYMALI YUMURTA</u>					2+1+1 gr.
Dana Eti	80 gr.	Dana Eti	125 gr.	Tuz-K.Biber-K.Biber	
Yumurta	1 ad.	Yumurta	1/10 ad.		
		Ayçiçek Yağı	35 gr.	<u>40.SEBZELİ KEBAP</u>	
Ayçiçek Yağı	3 gr.		0,5+0,5 gr.	Et	120 gr.
Salça	5 gr.	Karabiber-Kimyon			
Kuru Soğan	40 gr.	Kuru Soğan	5 gr.	Kuru Soğan	15 gr.
Kara Biber	1 gr.	Maydanoz	1/12 ad.	Bezelye	30 gr.
Maydanoz-Tuz	1/4+2 gr	Tuz	3 gr.	Patates	50 gr.
				Margarin Yağı	5 gr.
		<u>35.KADINBUDU KÖFTE</u>		Salça	5 gr.
<u>29.DOMATES BİBER DOLMASI</u>		Pirinç	10 gr.	Tuz	5 gr.
Dana Eti	50 gr.	Un	15 gr.	Maydanoz	1/20 ad.
Dolmabiber	70 gr.	Tuz	3 gr.	Ayçiçek Yağı	8 gr.
			0,5+0,5 gr.		
Domates	40 gr.	Nane-Kırmızıbiber		Domates	20 gr.
Pirinç	50 gr.	Yumurta	1/3		
Kuru Soğan	15 gr.	Ayçiçek Yağı	ad. 35	<u>41.SEBZELİ KÖFTE</u>	
Margarin Yağı	7 gr.	Kimyon	gr.	Et	120 gr.
Salça	3 gr.	Maydanoz	1 gr.	Kuru Soğan	15 gr.
Maydanoz	1/20 ad.	Dana Eti Kuru	1/12	Bezelye	30 gr.
Ayçiçek Yağı	5 gr.	Soğan	ad. 110	Patates	10 gr.
	2+1+1 gr.		gr.		
Tuz-K.Biber-K.Biber			10 gr.	Ayçiçek Yağı	10 gr.
					2+1+1 gr.
				Tuz-K.Biber-K.Biber	
					2+1+1 gr.
				Domates-Havuç-Soğan	
<u>42.İZMİR KÖFTE</u>		<u>1.GRUP PİLAVLAR</u>		<u>57.FIRIN MAKARNA</u>	
Et	100 gr.	<u>50.İÇ PİLAV</u>		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 Üzüümü	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.		
				58.YOĞURTLU MAKARNA	
Et	175 gr.	Kuru Soğan	5 gr.		
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.		
				1.GRUP TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ	
Et	175 gr.				
Kuru Soğan	20 gr.	53.BULGUR PİLAVI			
				60.DARDANEL TON BALIĞI(PİYAZLI)	
Margarin Yağı	8 gr.	Bulgur	50 gr.	Dardanel Ton Balığı	50 gr.
Havuç	20 gr.	Kuru Soğan	20 gr.	Kuru Fasülye	50 gr.
Patates	75 gr.	Margarin	10 gr.		
	1/4+2+1/4 gr.				
Maydanoz-Tuz-Limon		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.
		1.GRUP MAKARNALAR			
Margarin Yağı	8 gr.				

Havuç	20 gr.			61.MAKARNALI DARDANELTON 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.		

<u>63.FIRIN TAVUK</u>		TATLILAR		<u>78.KABAK TATLISI</u>	
Patates	60 gr.			Bal Kabağı	250 gr.
Tuz	2 gr.	<u>70.AŞURE</u>		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.	<u>79.TAHİN-PEKMEZ</u>	
Margarin Yağı	5 gr.	Kuru İncir	5 gr.	Tahin	40 gr.
		Nişasta	6 gr.	Pekmez	60 gr.
		Toz Şeker	50 gr.		
<u>64.TAVUK HAŞLAMA</u>		Ceviz İçi	3 gr.	<u>80.TAHİN HELVASI</u>	
Patates	60 gr.	Limon Tuzu	3 gr.	Tahin Helvası	80 gr.
Tuz	4 gr.				
Tavuk Eti(but)	220 gr.	<u>71.SÜTLAÇ</u>		HAZIR SATINALMA TATLILAR	
Margarin Yağı	5 gr.	Pirinç	10 gr.		
Yumurta	1/12 ad.	Nişasta	10 gr.	<u>81.Cevizli Baklava</u>	125 gr.
Limon	1/12 ad.	Vanilya	0.10 gr.	<u>82.Şöbiyet</u>	125 gr.
Maydanoz	1/12 ad.	Toz Şeker	40 gr.	<u>83.Bülbül Yuvası</u>	125 gr.
		Süt	80 gr.	<u>84.Saray Burma</u>	125 gr.
<u>65.BALIK IZGARA</u>				GARNİTÜRLER	
Çanakkale Hamsisi	250 gr.	<u>72.SUPANGLE</u>			
Ayçiçek Yağı	40 gr.	Toz Şeker	40 gr.		
		Kakao	2 gr.	<u>85.PİYAZ</u>	
BÖREKLER		Praline	3 gr.	Kuru Fasulye	50 gr.
-		Nişasta	10 gr.	Kuru Soğan	25 gr.
<u>66.PEYNİRLİ BÖREK</u>		Hindistan Cevizi	1 gr.	Sirke	2 gr.
Yumurta	1/20 ad.	Süt	80 gr.	Zeytinyağı	8 gr.
Margarin	8 gr.			Tuz	4 gr.
Ayçiçek Yağı	5 gr.	<u>73.ŞEKERPARE</u>		Limon	1/4 ad.
Beyaz Peynir	15 gr.	Toz Şeker	65 gr.	Maydanoz	1/12 ad.
Yoğurt	5 gr.	İrmik	25 gr.		
Maydanoz	1/20 ad.	Un	25 gr.	<u>86.PATATES PÜRESİ</u>	
Yufka	100 gr.				

		Yumurta	1/7 ad.	Patates	80 gr.
<u>67.KIYMALI BÖREK</u>		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.			<u>87.TURŞU</u>	
Maydanoz	1/20 ad.	<u>74.TULUMBA</u>		Muhtelif Turşu	100 gr.
Yufka	100 gr.	Yumurta	1/8 gr.		
Kuru Soğan	15 gr.	Nişasta	1 gr.	<u>88.KARIŞIK SALATA</u>	
Tuz	2 gr.	Un	30 gr.	Domates	10 gr.
Dana Eti	20 gr.	Vanilya	0.10 gr.	Salatalık	50 gr.
<u>68.ISPANAKLI BÖREK</u>					
		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.
					1/4+2+1/4 ad
Ayçiçek Yağı	5 gr.			Limon-tuz-maydanoz	
Yoğurt	5 gr.	<u>75.TEL KADAYIF</u>			
Yufka	100 gr.	Tel Kadayıf	25 gr.	<u>89.SALATA</u>	
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.
<u>69.ŞİGARA BÖREĞİ</u>				Sivribiber	20 gr.
Yumurta	1/20 ad.	<u>76.KEMALPAŞA</u>		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.	<u>77.REVANİ</u>		<u>90.KOMPOSTO</u>	
				Meyve(yaş=50 gr.Kuru=10 gr.)	60 gr.
Maydanoz	1/10 ad.	Kabartma Tozu	0.20 gr.		50 gr.
		Vanilya	0.10 gr.	Şeker	
		Toz Şeker	85 gr.		
		Un	25 gr.		
		Yumurta	1/3 ad.		
		Hindistan Cevizi	1 gr.		

Madde 4- Sözleşmenin Bedeli

4.1. 3.maddede içeriği belirtilen Malzeme Dahil Yemek Hizmetleri İşi İçin ;

4.1.1. Yapılan işlerin bedellerinin ödenmesinde, birim fiyat teklif cetvelinde Yüklenicinin teklif ettiği ve sözleşme bedelinin tespitinde kullanılan birim fiyatlar esas alınır.

4.1.3. Verilecek tabildot yemek hizmetinin ücretlendirmesi, 25.10.2025 - 24.10.2028 tarihleri arasında,

Personel için **KDV dahil** TL (.....)
olarak uygulanacaktır.

4.1.4. Yeni dönem için geçerli olacak yemek bedeli; Yüklenici ve İdarenin birlikte onayladıkları Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından belirlenen “gıda fiyatlarındaki ÜFE (Üretici Fiyat Endeksi) Yıllık değişim (Bir önceki yılın aynı ayına -ekim- göre değişim) ortalaması % oranında artırılarak tespit edilecektir.

Madde 5- Sözleşme Bedeline Dahil Olan Giderler

5.1. Taahhüdün (ilave işler nedeniyle meydana gelebilecek artışlar dahil) yerine getirilmesine ilişkin bu sözleşme kapsamında üstlendiği iş ve hizmetler nedeniyle elde edeceği gelir ile ilgili her türlü vergi ve Yüklenicinin görevlendireceği personelin ücretleriyle birlikte vergi, sigorta, ulaşım, yemek, iş elbisesi, kullanılacak malzeme ve ekipman ile bunların yakıtları, vb. tüm giderler Yükleniciye aittir. Bu sözleşmenin düzenlenmesi, uygulaması ve işlerin yürütülmesine ait, sosyal güvenlik primleri ile sözleşme ve eklerinde ayrıca açıklanmamış benzer giderler, bu sözleşmeden doğan damga vergisi, stopaj vb. tüm unsurlar Yükleniciye aittir. Ancak ilgili mevzuat uyarınca Yüklenici hak edişlerden doğacak ve hesaplanacak Katma Değer Vergisi İdare tarafından Yükleniciye ödenir. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelin sosyal güvenlik primlerini aylık olarak ödeyecek fatura kesim tarihinde her ay düzenli olarak İdareye sunacaktır.

Madde 6- Sözleşmenin Ekleri

6.1. İhale dokümanı, bu sözleşmenin eki ve ayrılmaz parçası olup, İdareyi ve Yükleniciyi bağlar. Ancak, sözleşme hükümleri ile ihale dokümanını oluşturan belgelerdeki hükümler arasında çelişki veya farklılık olması halinde, ihale dokümanında yer alan hükümler esas alınır.

Madde 7- Vergi, Resim ve Harçlar ile Sözleşmeyle İlgili Diğer Giderler

7.1. Sözleşmenin düzenlenmesine ilişkin her türlü vergi, resim ve harçlar ile diğer giderler Yükleniciye aittir.

Madde 8- Sözleşmenin Süresi

8.1. Sözleşmenin süresi işe başlama tarihinden itibaren 36 (otuz altı) aydır. İşe başlama tarihi 25.10.2025 işi bitirme tarihi 24.10.2028'dir.

Madde 9- İşin Teslimi ile İlgili Şartlar

9.1. Sözleşmenin imzalanması ile birlikte yer teslimi yapılacaktır.

Madde 10- Teminata İlişkin Hükümler

10.1. Kesin Teminatın Türü ve Miktarı:

Yüklenici bu iş dolayısıyla İdareyeTL (.....Türk Lirası)
tutarında Kesin Teminat vermiştir.

10.2. Ek Kesin Teminat: Sözleşme bedelinde artış meydana gelmesi halinde ise bu artış tutarının % 6'sı oranında, teminat olarak kabul edilen değerler üzerinden ek kesin teminat alınacaktır.

10.3. Yüklenici tarafından verilen kesin ve ek kesin teminat, 4734 sayılı Kanunun 34 üncü maddesinde belirtilen değerlerle değiştirilebilir.

10.4. Kesin Teminat ve Ek Kesin Teminatın Geri Verilmesi:

10.4.1. Taahhüdün/işin, sözleşme ve ihale dokümanı hükümlerine uygun olarak yerine getirildiği ve Yüklenicinin bu işten dolayı İdareye herhangi bir borcunun olmadığı tespit edildikten sonra, Sosyal Güvenlik Kurumundan alınan ilişiksiz belgesinin İdareye verilmesinin ardından kesin teminat ve varsa ek kesin teminatların tamamı, Yükleniciye iade edilecektir.

10.4.2. Yüklenicinin bu iş nedeniyle İdareye ve Sosyal Güvenlik Kurumuna olan borçları ile ücret ve ücret sayılan ödemelerden yapılan kanuni vergi kesintilerinin işin kesin kabul /hizmetin kabul tarihine kadar ödenmemesi durumunda protesto çekmeye ve hüküm almaya gerek kalmaksızın kesin ve ek kesin teminat paraya çevrilerek borçlarına karşılık mahsup edilir, varsa kalanı Yükleniciye iade edilir.

10.4.3. Her ne suretle olursa olsun, İdarece alınan teminatlar haczedilemez ve üzerine ihtiyati tedbir konulamaz.

10.4.4. Yukarıdaki hükümlere göre mahsup işlemi yapılmasına gerek bulunmayan hallerde; kesin hesap ve kabul tutanağının onaylanmasından veya varsa garanti süresinin bitim tarihinden itibaren 1 (bir) yıl içinde İdarenin yazılı uyarısına rağmen talep edilmemesi nedeniyle iade edilemeyen kesin teminat mektupları hükümsüz

kalır ve düzenleyen banka veya özel finans kurumuna iade edilir. Teminat mektubu dışındaki teminatlar sürenin bitiminde İdareye gelir kaydedilir.

Madde 11- Ödeme Yeri ve Şartları

11.1. Sözleşme bedeli Yüklenicinin her ay sonunda düzenleyip İdareye keseceği faturanın Finans Direktörlüğü'ne teslimini müteakip 15 (onbeş) iş günü içerisinde Yüklenicinin banka hesabına ödenecektir.

Madde 12- Avans Verilmesi, Şartları ve Miktarı

12.1. Bu iş için avans verilmeyecektir.

Madde 13- Fesih Hakkı

13.1.Yüklenicinin sözleşme dönemi sona ermeden herhangi bir nedenle taahhüt ettiği işleri sözleşme ve şartname hükümlerine uygun olarak yerine getirmemesi, yemekhane kullanımı için belirlenen kullanım bedellerinin süresi içerisinde ödenmemesi, yüklenici şirketin üçüncü şahıslara satışı, yüklenicinin şirket faaliyetlerini durdurması, işletme ruhsatının her ne sebeple olursa olsun iptal edilmesi hallerinde idare 10 gün süreli ihtarname ile durumu yükleniciye bildirir ve ihtarnamede yazılı hususlara uyulmasını ister. İhtarnamede belirtilen 10. günün sonunda, yerinde yapılacak kontrollerde, belirtilen hususlara uyulmadığı görüldüğü takdirde, sözleşme derhal fesih edilerek kesin teminatı irad kaydedilir. Ayrıca İdare her türlü zararı genel mahkemeler yoluyla yükleniciden talep eder. İş bu zararına teminat olmak üzere yüklenicinin idareden olan her türlü alacak hakkı üzerinde hapis hakkını kullanır.

13.2.Bu sözleşmenin yükleniciye yükümlülük getiren herhangi bir maddesinin ihlali sözleşmenin önemli ölçüde ihlali sayılır ve bu durum idareye tek taraflı olarak fesih hakkı verir.

Yemekhane kullanım miktarının tespitinde görülecek noksanlık dahi bu sözleşmenin İdare tarafından tek taraflı olarak derhal feshini gerektirebilir.

Madde 14- Sözleşmede Değişiklik Talebinde Bulunmama

14.1.Tabii afetler (yangın, su basması vb.), ülkede genel veya tesisin bulunduğu yerde kısmi seferberlik ilanı, genel veya kısmi grev, lokavt gibi kısmi hak kullanımından doğan imkansızlıkların meydana gelmesi, bulaşıcı hastalık, salgın gibi olayların çıkması ve benzeri haller gibi mücbir sebepler ile sözleşmenin düzenlenmesinden sonra ortaya çıkan ve kamudan kaynaklanan hakkın kullanımını engelleyen sebepler hariç olmak üzere, yüklenici sözleşmenin devamı süresince, sözleşmenin niteliğinin değiştirilmesi, sözleşme süresinin uzatımı, sözleşme bedelinin indirilmesi, alanın yüzölçümünün değiştirilmesi vb. taleplerde bulunamaz.

Madde 15-Sözleşmenin Devri ve Ortak Alımı

15.1.Sözleşmede 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.

Madde 16-Elektrik, Su, Doğalgaz ve Isıtma Giderleri

17.1.Sözleşme konusu işin yapılacağı alanlarda kullanılacak elektrik, su, doğalgaz, ısıtma ve sıcak su giderleri mümkün olduğu takdirde Yüklenici adına müstakil abonelik tesis edilerek kendisince 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 m² bedelinin %10 artırım ile bulunulacak miktarın çarpımı suretiyle çıkan bedelin Yüklenici tarafından ödenmesi suretiyle tahsili cihetine gidilecektir.

Yüklenici yukarıdaki hükümlere göre ödemesi gereken bedelleri Üniversite muhasebesine veya gösterilecek banka hesabına öder.

Madde 17- Alanların Teslimi ve Teslim Edilecek Malzemeler

18.1.İşletme Hakkı verilen alanların bulunduğu yer ve bu yerdeki tüm malzemeler İdarece mahallinde tanzim edilecek bir tutanakla Yükleniciye teslim edilir. İşletme hakkı verilen alanlar içerisindeki ana hazırlık ve pişirme gruplarını ihtiva eden tüm ünitelerdeki mevcut bimum malzemeler ile masa, sandalye ve benzeri malzeme bulunuyorsa, bunlar da çeşit ve değerleriyle itibarıyla ayrı ayrı belirtilerek aynı teslim tutanağında yer alır.

Madde 18-Kullanım Alanlarının ve Malzemelerin İdareye İadesi

18.1.İşletme hakkı sona erdiğinde işletme hakkı verilen alanlar, Yüklenici tarafından, İdare yetkililerine bir tutanakla teslim edilir. Bu tutanakta işletme hakkı verilen alanlar teslim edilirken bu yerlerle birlikte Yüklenici tasarrufuna bırakılan ve teslim tutanağında belirtilen malzemenin de tam ve sağlam olup olmadığı yazılır. Noksan olan, kırılan veya kaybolan malzeme Yüklenici tarafından aynen yerine konur veya bedeli İdare muhasebesine veya göstereceği banka hesabına yatırılır.

Madde 19- Çağ Üniversitesi Gıda Sorumlusu:

19.1.Üniversitede faaliyet gösteren yemekhanenin en iyi şekilde hizmet vermesini sağlamak, bu hizmetlerden yararlanan mensuplarımızın memnuniyetini artırmak amacıyla, gıda işletmelerinin ürettiği ve sattığı ürünlerin genel kontrolü, bu iş yerlerinde çalışanların hijyen kurallara uygunluğu ile çalışma ortamı ve kullanılan donanımın genel temizliğinin belli aralıklarla denetlenmesini sağlar.

Madde 20-Denetim

20.1.Yüklenici bu sözleşme ile ilgili iş ve işlemleri dolayısıyla resen her türlü iç ve dış denetime açık ve amade olacaktır.

20.2.Gıda sorumlusu kendisine iletilen ihbar ve şikayetler üzerine yerinde yapacağı denetimlerde Yüklenicinin iş bu sözleşmeden doğan yükümlülüklerini yerine getirmediğini tespit ederse, Yükleniciye ihlalin ağırlığına göre 10.000,00 TL ve 30.000,00 TL arasında bir tazminat mahiyetinde idari para cezası tahakkuk ettirir ve bu para cezasını Yüklenicinin gelecek ayki istihkakından keser. Gıda sorumlusu bu cezanın tarh tahakkuk ve tahsil edilmesi İdarenin sözleşmeyi fesih hakkından vazgeçtiği anlamına gelmez.

20.3.Gıda sorumlusunun vermiş olduğu bu para cezasına karşı Yüklenici Üniversite Rektörlüğü'ne 1 hafta içinde itiraz edebilir. Rektör'ün itiraz üzerine vermiş olduğu kararlar kesindir.

Madde 21-Sabit Tesisler ve Çevrenin Korunması

22.1.Yüklenici tahsis edilen alanlarda üzerinde sabit tesis yapamaz, ancak sözleşme süresi sonunda kaldırılmak ve kullanılmak amacına matuf olmak kaydıyla, İdarenin yazılı izniyle takılıp sökülebilir malzemelerle kapalı alanlar oluşturabilir. Kullanılan alanların kullanılması sırasında çevre kirliliğinin önlenmesi için gerek önlemler alınacak ve bu konudaki mevzuata titizlikle uyulacaktır.

Madde 22- İş Güvenliğinin Sağlanması ve Sorumluluk

23.1.Yüklenici çalıştırdığı elemanlarının iş güvenliğini, kanun ve yönetmelikler doğrultusunda kendisi sağlayacaktır. Buna aykırı davranmaktan dolayı tahakkuk edecek maddi manevi tazminat ile cezai ve idari sorumluluk tamamen yükleniciye ait olacaktır. İdarenin bu konuda gerek 3. kişilere gerek istihdam edilen Yüklenici personeline ve gerekse resmi kurumlara karşı hiç bir sorumluluğu olmayacaktır.

Madde 23- Mali Sorumluluk Sigortası

24.1.Yüklenici, verdiği hizmetlerle ilgili her türlü mali mesuliyet ve işyeri sigortası ile 3.şahıs mali mesuliyet sigortası yaptırmadan, elemanlarını yemekhanelerde görevlendiremez.

Madde 24-Cezalar

25.1.Yüklenici sözleşmenin gereklerini yerine getirmediği takdirde İdare bu sözleşmeyi feshetmeye ve Yükleniciye ait teminatı irat kaydetmeye yetkilidir.

Madde 25- Hüküm Bulunmayan Haller

Hüküm bulunmayan hallerde ihale dokümanı, Çağ Üniversitesi İhale Yönetmeliği hükümleri burada hüküm bulunmayan hallerde de 4734 ile 4735 sayılı Kanun hükümleri ve bunlara ilişkin Kamu İhale Kurumu tarafından yayımlanan mevzuat ve emredici hukuk kuralları uygulanacaktır.

Madde 26- İhtilaf

Bu sözleşmede ihtilaf durumunda Tarsus Mahkemeleri ve İcra Daireleri yetkilidir.

Madde 27- Yürürlük

Bu sözleşme 25.10.2025 tarihinde yürürlüğe girer.

Madde 28- İmza

Bu sözleşme yirmi sekiz maddeden ibaret olup, İdare ve Yüklenici tarafından tam olarak okunup anlaşıldıktan sonra/...../2025 tarihinde bir (1) nüsha olarak imza altına alınmış ve bu nüsha İdarede alıkonulmuştur. Ayrıca, Yüklenicinin herhangi bir zamanda talebi halinde sözleşmenin "aslına uygun İdarece onaylı sureti" İdare tarafından düzenlenip Yükleniciye verilecektir.

İDARE

YÜKLENİCİ