



**ÖĞRENCİ VE PERSONEL MALZEMELİ YEMEK
HİZMETLERİ ALIM İŞİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
2025**

**İHALE NUMARASI
2025 / 0003**

ÇAĞ ÜNİVERSİTESİ
PERSONEL ve ÖĞRENCİ MALZEMELİ YEMEK HİZMETLERİ ALIMI İŞİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1-TANIMLAR

İdare : Çağ Üniversitesi Rektörlüğü

İstekli : Personel ve Öğrenci Malzemeli Yemek Hizmetleri Alımı İşİ ihalesine teklif veren tedarikçi, hizmet sunucusu veya yapım müteahhidini,

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

MADDE 2- AMAÇ-KAPSAM

2.1.İdare bünyesindeki personelin ve öğrencilerin 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 tabldot hizmetleri için ayrılan bir adet 584 metrekairelik 2.kat tabldot hizmeti için ayrılmış olan ortak kullanımlı alanından oluşmaktadır.

2.2.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, iase 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.

2.3.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.

2.4.Kampüste çalışan mevcut güncel personel sayıları yüklenici firmaya bildirilecektir.

2.5.Personel (Tam zamanlı ve yarı zamanlı) yemek bedelleri ile sayıları İdare tarafından belirlenip bildirilecek Personel dışında personel misafirlerine de ücret karşılığında yemek verilebilecektir.

2.6. Menülerde beslenme uzmanı danışmanlığında kalori dengesi gözetilecektir.

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

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

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

2.10. Menüler hazırlandığında üniversitenin imzalı onayı alınarak, yayınlanmalıdır.

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

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

2.13. 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.

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

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

2.16. Yemekhane çalışacak 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

- 2.25. Yangın, sabotaj, arıza ve gıda zehirlenmesi dahil olmak üzere **işletme sorumluluk sigortası** yaptırmak zorundadır.
- 2.26. Elektrik kesintisi, afet vb. olağanüstü hallerde hizmetin kesintisiz devam etmesi için **Kriz Planı** oluşturulup Üniversiteye sunulur.
- 2.27. Kuruma, çalışanlara veya öğrencilere ait hiçbir kişisel bilgi 3. kişilerle paylaşılmaz.KVKK ve GDPR kapsamında tüm veri güvenliği yükümlülükleri yüklenici'ye aittir.
- 2.28. Yılda 4 kez özel gün menüleri uygulanır, bu Üniversiteyle istişare edilerek belirlenir. (yılbaşı, yöresel yemek günü, dünya mutfağı günü gibi.)
- 2.29. Üniversite yılda iki kez öğrencilere, yılda 1 kez personele memnuniyet anketi uygular. %85 üstü memnuniyet beklenir.
- 2.30. Yemekhanelerin temizliği yüklenici'ye aittir.
- 2.31. Menüler, Beslenme dostu ve fiziksel aktiviteyi destekleyen işyeri yönetmeliğine uygun olarak planlanması gerekmektedir.
- 2.32. 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.
- 2.33. 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.
- 2.34. 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.
- 2.35. 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.
- 2.36. Tüm personel için hijyen eğitimleri periyodik olarak yenilenecektir.
- 2.37. Çalışanlara ait hijyen kartları, sağlık raporları ve sigorta belgeleri sürekli olarak güncel tutulacaktır.
- 2.38. Çalışma alanları periyodik olarak dezenfekte edilecektir.

MADDE 3 – İŞİN KONUSU

Çağ Üniversitesi Personel Malzemeli Yemek Hizmetlerinin 36 ay süreyle alımı işi. İşin Süresi 25.10.2025 tarihinde başlar, 24.10.2028 tarihinde sona erer. 36 (Otuz altı) 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 gruptan olmak üzere 3 çeşit sıcak (Çorba, ana yemek, yardımcı yemek) yemek ve 4 çeşit soğuk salata bar (Zeytinyağı/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	Sebzeli Çorbası	35	35-Kadınbudu Köfte	67	Kıymalı Börek
3	Tarhana Çorbası	36	36-Rosto Köfte	68	İspanaklı 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
	1.GRUP ETLİ YEMEKLER		4.GRUP ETLİ YEMEKLER	74	Tulumba
11	Etli Kuru Fasulye (Kuşbaşı)	43	Et Kavurma	75	Tel Kadayıf
12	Pastırmalı Kuru Fasulye	44	Tas Kebab	76	Kemalpaşa
13	Sucuklu Kuru Fasulye	45	Dana Haşlama	77	Revani
14	Etli Nohut(Kuşbaşı)	46	Kuzu Haşlama	78	Kabak Tatlısı
15	Etli Patates	47	Mantarlı Et Sote		2.TATLILAR (2.GRUP)
16	Kıymalı Ispanak	48	Sosisli Mantar Sote	79	Tahin-Pekmez
17	Etli Kapuska	49	Arnavut Ciğer	80	Tahin Helvası
	1.GRUP ETSİZ YEMEKLER		1.GRUP PİLAVLAR		
18	Zeytinyağlı Barbunya Plaki	50	İç Pilav		HAZIR SATINALMA TATLILAR(3.GRUP)
19	Karışık Kızartma(Yoğurtlu)	51	Özbek Pilav	81	Cevizli Baklava
20	Karışık Kızartma(Yoğurtsuz)		2.GRUP PİLAVLAR	82	Şöbiyet
21	Yumurtalı Menemen	52	Pirinç Pilavı	83	Bülbül Yuvası
22	Çılbır	53	Bulgur Pilavı	84	Saray Burma
23	Yumurtalı Ispanak		1.GRUP MAKARNALAR		GARNİTÜRLER
24	İmam Bayıldı	54	Salçalı Makarna	85	Piyaz
	2.GRUP ETLİ YEMEKLER	55	Spagetti(Sade) (Salçalı)	86	Patates Püresi
25	Etli Taze Fasulye		2.GRUP MAKARNALAR	87	Turşu
26	Kıymalı Bezelye	56	Kıymalı Makarna	88	Karışık Salata
27	Etli Türlü	57	Fırın Makarna	89	Salata
28	Kıymalı Yumurta	58	Yoğurtlu Makarna	90	Komposto
29	Domates-Biber Dolma	59	Manti	91	Yoğurt(170 gr.)
30	Patlıcan Musakka			92	Cacık

31	Karnıyarık		
32	Patlıcan Kebab	1.GRUP TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ	MEYVELER
	Kabak		93 Elma
33	Musakka(Kuşbaşı)	60 Dardanel Ton Balığı (Piyazlı)	94 Üzüm
		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.

6.3. SALATA BAR ÇEŞİTLERİ

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

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

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

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

6.3.5. Yoğurtlu ürün (yoğurt, ayran, cacık, semizotu, haydari, yoğurtlu patlıcan, yoğurtlu kabak, cacık, yunan cacığı vb.)

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

6.3.7. Her bir salata en az 3 farklı malzemeden oluşacaktır.

6.3.8. Baharatlar (salata için zeytinyağı, limon, sirke ve nar ekşisi vb.) yüklenici tarafından herkesin kullanımına açık olarak bulundurulacaktır.

6.3.9. 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

Bir Öğün Öğle Yemeği	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		<u>7.ŞEHİRİYE ÇORBASI</u>		<u>16.KIYMALI İSPANAK</u>	
-		Şehriye	20 gr.	Ispanak	150 gr.
<u>1.KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI</u>		Margarin Yağı	5 gr.	Dana Eti	30 gr.
Kırmızı Mercimek	20 gr.	Yumurta	1/10 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.
Salça	3 gr.	Maydanoz-Tuz	1/4+2 gr.		
Un	10 gr.			<u>17.ETLİ KAPUSKA</u>	

Limon	1/4 ad.	<u>8. KREMALİ 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 BARBUNYA PLAKİ</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
		Dana Eti 40 gr.	Tuz-K.Biber-K.Biber	gr.
		Kuru Fasülye 55 gr.		
<u>3. TARHANA ÇORBASI</u>			<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.

		<u>13.SUCUKLU KURU FASÜLYE</u>				2+1+1 gr.
İşkembe	50 gr.			Tuz-K.Biber-K.Biber		
Sirke	2 gr.	Sucuk	15 gr.			
		<u>21.YUMURTALI MENEMEN</u>				
Sarmısak	1 gr.	Kuru Fasülye	55 gr.	Yumurta		1 ad.
Yumurta	1/2 ad.	Margarin Yağı	8 gr.	Sivribiber		20 gr.
		Kuru Soğan	20 gr.			
<u>5.DOMATES CORBASI</u>		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.	<u>14.ETLİ NOHUT(Kuşbaşılı)</u>				
Salça	10 gr.	Dana Eti	40 gr.	<u>22.ÇILBIR</u>		
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.
<u>6.EZOGELİN CORBA</u>		Salça	5 gr.	Tuz-K.Biber-K.Biber		2+1+1 gr.
Bulgur	10 gr.	Tuz	3 gr.			
		<u>23.YUMURTALI İSPANAK</u>				
Kırmızı Mercimek	5 gr.			Ispanak		150 gr.
Un	10 gr.	<u>15.ETLİ PATATES</u>		Yumurta		1 ad.
Salça	4 gr.	Dana Eti	40 gr.	Kuru Soğan		50 gr.
Dana Eti	5 gr.	Patates	200 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.			

<u>24.İMAM BAYILDI</u>		<u>30.PATLICAN MUSAKKA</u>		<u>36.ROSTO KÖFTE</u>	
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.
2.GRUP ETLİ YEMEKLER		Tuz-K.Biber-K.Biber	2+1+1	Un	5 gr.
			gr.	Tuz	2 gr.
				Yumurta	1/5 ad.
<u>25.ETLİ TAZE FASÜLYE</u>		<u>31.KARNİYARIK</u>			
Dana Eti	40 gr.	Dana Eti	40 gr.	Maydanoz	1/12 ad.
Taze Fasülye	150 gr.	Çarliston Biber	20 gr.		
Domates	40 gr.	Salça	5 gr.	<u>37.SALÇALI KÖFTE</u>	
Kuru Soğan	20 gr.	Domates	20 gr.	Salça	5 gr.
Salça	3 gr.	Ayçiçek Yağı	40 gr.	Dana Eti	110 gr.
Margarin Yağı	8 gr.	Tuz	1 gr.	Yumurta	1/10 ad.
Tuz	3 gr.	Maydanoz	1/20 ad.	Ayçiçek Yağı	30 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.
		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.	Maydanoz	1/12 ad.	Bezelye	30 gr.
Kara Biber	1 gr.	Tuz	3 gr.	Patates	50 gr.
Maydanoz-Tuz	1/4+2 gr.			Margarin Yağı	5 gr.
		35.KADINBUDU KÖFTE		Salça	5 gr.
29.DOMATES BİBER DOLMASI		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.
Domates	40 gr.	Nane-Kırmızıbiber	0,5+0,5 gr.	Domates	20 gr.
Pirinç	50 gr.	Yumurta	1/3 ad.		
Kuru Soğan	15 gr.	Ayçiçek Yağı	35 gr.	41.SEBZELİ KÖFTE	
Margarin Yağı	7 gr.	Kimyon	1 gr.	Et	120 gr.
Salça	3 gr.	Maydanoz	1/12 ad.	Kuru Soğan	15 gr.
Maydanoz	1/20 ad.	Dana Eti	110 gr.	Bezelye	30 gr.
Ayçiçek Yağı	5 gr.	Kuru Soğan	10 gr.	Patates	10 gr.
Tuz-K.Biber-K.Biber	2+1+1 gr.			Ayçiçek Yağı	10 gr.
				Tuz-K.Biber-K.Biber	2+1+1 gr.
				Domates-Havuç-Soğan	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 Üzümlü	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.
				Yufka	15 gr.
				Süt	10 gr.
4.GRUP ETLİ YEMEKLER		51.ÖZBEK PİLAVI			
-		Pirinç	70 gr.		
43.ET KAVURMA				58.YOĞURTLU MAKARNA	
Et	175 gr.	Kuru Soğan	5 gr.	Margarin	5 gr.
Kuru Soğan	5 gr.	Dana Eti	20 gr.	Tuz	3 gr.
Margarin Yağı	5 gr.	Konserve Bezelye	15 gr.	Ayçiçek Yağı	3 gr.
Salça	5 gr.	Havuç	20 gr.	Maydanoz	1/10 ad.
Patates	70 gr.	Margarin	5 gr.	Fiyonk Makarna	55 gr.
Tuz	5 gr.	Ayçiçek Yağı	7 gr.	Yoğurt	60 gr.
		Tuz	4 gr.		
44.TAS KEBAP		2.GRUP PİLAVLAR		59.MANTI	
Et	175 gr.			Hazır Mantı	65 gr.
Kuru Soğan	20 gr.	52.PİRİNÇ PİLAVI		Salça	5 gr.
Margarin Yağı	8 gr.	Pirinç	80 gr.	Ayçiçek Yağı	5 gr.
Salça	5 gr.	Margarin	15 gr.	Tuz	4 gr.
Patates	60 gr.	Tuz	3 gr.	Yoğurt	50 gr.
Tuz	5 gr.	Şehriye	10 gr.	Margarin	5 gr.
		Tuz-K.Biber-K.Biber	2+1+1 gr.		
45.DANA HAŞLAMA				1.GRUP TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ	
Et	175 gr.	53.BULGUR PİLAVI			
Kuru Soğan	20 gr.			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.	Nane-Kırmızı Biber	0,5+0,5 gr.	Kuru Soğan	25 gr.
Maydanoz-Tuz-Limon					

		Tuz	3 gr.	Sirke	2 gr.
<u>46.KUZU HAŞLAMA</u>		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.			<u>61.MAKARNALI DARDANEL TON BALIĞI</u>	
Patates	70 gr.	<u>54.SALCALI MAKARNA</u>		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.
<u>47.MANTARLI ET SOTE</u>		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.	<u>55.SPAGETTİ MAKARNA</u>		2.GRUP TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ	
Tuz-K.Biber-K.Biber	2+1+1 gr.	Salça	4 gr.		
		Margarin	5 gr.	<u>62.TAVUK TANDIR</u>	
<u>48.SOSİSLİ MANTAR SOTE</u>		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.	<u>56.KIYMALI MAKARNA</u>			
		Salça	3 gr.		
<u>49.ARNAVUT CİĞER</u>		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 Kuru Soğan	15 gr. 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.
<u>64.TAVUK HAŞLAMA</u>		Toz Şeker	50 gr.	
Patates	60 gr.	Ceviz İçi	3 gr.	<u>80.TAHİN HELVASI</u>
Tuz	4 gr.	Limon Tuzu	3 gr.	Tahin Helvası 80 gr.
Tavuk Eti(but)	220 gr.			
Margarin Yağı	5 gr.	<u>71.SÜTLAÇ</u>		HAZIR SATINALMA TATLILAR
Yumurta	1/12 ad.	Pirinç	10 gr.	
Limon	1/12 ad.	Nişasta	10 gr.	<u>81.Cevizli Baklava</u> 125 gr.
Maydanoz	1/12 ad.	Vanilya	0.10 gr.	<u>82.Söbiyet</u> 125 gr.
		Toz Şeker	40 gr.	<u>83.Bülbül Yuvası</u> 125 gr.
<u>65.BALIK IZGARA</u>		Süt	80 gr.	<u>84.Saray Burma</u> 125 gr.
Çanakale Hamsisi	250 gr.			
Ayçiçek Yağı	40 gr.	<u>72.SUPANGLE</u>		GARNİTÜRLER
		Toz Şeker	40 gr.	
BÖREKLER		Kakao	2 gr.	<u>85.PİYAZ</u>
-		Praline	3 gr.	Kuru Fasulye 50 gr.
<u>66.PEYNİRLİ BÖREK</u>		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.	<u>73.ŞEKERPARE</u>		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.	<u>86.PATATES PÜRESİ</u>	
		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>					
Yumurta	1/20 ad.	Limon Tuzu	0.10 gr.	Taze Soğan	10 gr.
Margarin	8 gr.	Ayçiçek Yağı	40 gr.	Zeytinyağı	5 gr.
		Toz Şeker	60 gr.	Sivribiber	20 gr.
Ayçiçek Yağı	5 gr.				1/4+2+1/4 ad
Yoğurt	5 gr.	<u>75.TEL KADAYIF</u>		Limon-tuz-maydanoz	
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.SİĞARA 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>	
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

10.1. Yüklenici İdare mutfaklarını, ihale amacına uygun olarak kullanacak bu amaç dışında kullanamayacaktır.

10.2. Ürünlerin hazırlanması, servise sunulması ve saklanması genel sağlık ve hijyen kurallarına uyulacak.

10.3. Tüketime sunulan ürünler gıda saklama muhafaza ve kullanım kurallarına uygun olacak.

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. Kullanılan ve satışa sunulan gıda maddelerinin tümü bu konulardaki ilgili tüm mevzuatlara uygun olacak.

10.7. Bu alanlarda alkollü içki bulundurulmayacak ve satılmayacak.

10.8. 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.

10.9. Alanların tümünde ilk yardım malzemeleri eksiksiz bulundurulacak.

10.10. Yangın, sabotaj gibi tehlikelere karşı her türlü tedbir alınacak

10.11. Bu madde boş bırakılmıştır.

10.12. 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 artırımını 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

11.1. 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.

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. Yemek yiyen personel sayısının azalıp çoğalması İdareye herhangi bir sorumluluk getirmez. Yüklenici mutfak ve yemekhane hizmetlerinde yeterli sayıda personel çalıştıracaktır.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. Meyvelerde mevsim normallerinin gerektirdiği meyve çeşitlerinin aylık menüde bildirilmesi esas olup, İdare çeşit bildiriminde serbesttir.

11.8. Yüklenici her öğün belirlenen saatler içinde düzgün ve kaliteli olarak yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür.

11.9. Yüklenici tahsis edilen alanlar üzerinde sabit tesis yapamaz.

11.10. Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde saklanması ve servisinde çelik kaplar kullanılacaktır.

11.11. Fazla mesaiye kalan personele verilmeküzere idare tarafından talep edilen kumanyalar personel tabldot fiyatından ücretlendirilir.

11.12. Yemekhanelerde yemek servisi self-servis şeklinde tabildot tepsilerde ve porselen tabaklarda yapılacaktır. Yüklenici, yemekhanelerde etkili ve süratli servisi sağlamak, yemek bankalarının önünde uzun kuyrukların oluşmasını önlemek için İdarenin bilgisi altında personel ve malzeme (çatal, kaşık, tabldot vb.) ihtiyacını temin edecektir.

11.13. 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.

11.14. Yüklenici yemekhanelerdeki masaların üzerinde tuzluk, biberlik (Tuz ve karabiber) kürdan ve peçete bulunduracaktır. Diğer sos ve baharatlar ise salata bar da bulundurulacaktır.

11.15. 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.

11.16. 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.

11.17. Yüklenici ticari faaliyetlerini kendi ticaret ünvanı altında yürütecektir. Bu sözleşme ile doğan işletme ilişkisi Yükleniciye İdarenin adını kullanma hakkını vermeyecek, yalnız adres olarak kullanılabilecektir.

11.18. Yemekhanelerde kullanılacak olan içme suyu olarak 0,5 lt. pet şişe (kaynak) içme suyu kullanılacaktır. İçme suyu olarak şebeke suyu kesinlikle kullanılmayacaktır.

11.19. Yüklenici, yemeklerin hazırlanmasında ve dağıtılmasında mutfağı tüm sorumlulukları kendisinde olmak üzere gün içerisinde istediği saat aralıklarında kullanılabilecektir.

11.20. Yemeklerde iç yağ, kuyruk yağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Gıda komisyonunun vereceği karar doğrultusunda tereyağı, margarin, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır.

11.21. Yemeklerde, kullanılacak etler gerekli yasal kontrolleri yapılmış ve damgalanmış olacaktır. Damgalı olmayan etler kesinlikle yemek pişirmede kullanılmayacaktır.

11.22. 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.

11.23. Yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır.

11.24. Et, tavuk, süt, yoğurt, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler tereyağı vs. soğuk hava deposunda muhafaza edilecektir.

11.25. 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.

11.26. Ekmek günlük olarak alınacak ve mutfağın ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.

11.27. Yiyeceklerin hazırlanması aşamasında besin sanitasyonuna, protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özenle dikkat edilecektir.

11.28. 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.

11.29. Pişirilen öğle yemekleri saat 11.30 de servise hazır olarak mutfakta bekletilecektir.

11.30. Ayrıca olası bir besin zehirlenmesinde alınan numunelerin laboratuvar sonuçlarının yükleniciden kaynaklandığı anlaşılırsa, yüklenici maddi ve bedeni doğabilecek tüm yasal zararlardan sorumludur.

11.31. 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.

12.2. 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.

12.3. Yüklenici çalıştıracağı elemanların isimlerini, kanuni ikametgah adreslerini, Savcılık iyi hal kağıdını, S.G.K. işe giriş bildirimlerini, 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. bildirimleri 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 hak edişinden 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.

12.6. Yüklenici çalıştıracağı elemanlara kimlik kartı düzenleyecek ve bu kartlar İdarece onaylandıktan sonra çalışma saatleri içerisinde mutlaka yakalarında takılı olacaktır.

12.7. Yüklenici çalıştıracağı personelin hijyen sertifikalarını İdareye bildirecektir.

12.8. Yüklenici çalıştıracağı personelin hastaneye gidiş geliş servis hizmetlerini, beslenme ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümlenecek ve bunun için İdareden hiçbir talepte bulunmayacaktır.

12.9. Yüklenicinin çalıştıracağı personel akademik, idari personel ve öğrencilere karşı davranışlarda nezaket ve ciddiyet kurallarına uygun bir şekilde hareket edecektir.

12.10. Yüklenicinin çalıştıracağı personel bürolarda oturmayacak mutfakta ve yemekhanede yüksek sesle konuşmayacaktır. Yüklenicinin çalıştıracağı tüm elemanların ulaşımı Yükleniciye ait olacaktır.

12.11. İdare; hal ve davranışları itibariyle kurallara uymadığını saptadığı işçilerin değiştirilmesini firmadan isteyebilecek ve istek Yüklenici tarafından 10 (on) gün içerisinde yerine getirilecektir.

12.12. 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

13.1. USTA, Beyaz açkı kepi, beyaz yandan düğmeli hakim yakalı gömlek, gömleği koruyucu beyaz gömlek, beyaz pantolon, beyaz çorap, beyaz sabo terlik, eldiven giyecekler, bone ve maske takacaklardır.

13.2. 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.

13.3. 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

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. Yüklenici kullanımına teslim edilen cihazların, periyodik bakımlarını yetkili servislerine yaptırarak bedellerini ödeyecektir. Servis bakım formlarının bir örneğini İdareye verecektir.

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

14.6. Yüklenici bu tür maddelerin (LPG, Elektrik vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

14.7. İdare firmaya teslim etmiş olduğu demirbaşları, (masa, sandalye) mekanları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici İdareden yazılı izni olmadan toplantı yapmayacaktır.

14.8. 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.

14.9. Konusu hizmette kullanılacak ve İhale Dokümanında belirtilen makine, teçhizat ve ekipman için kendi malı olma şartı aranmayacaktır.

14.10. 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.

14.11. 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

15.1. 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.

15.2. Yemek Üretim ve Dağıtım Firmaları Sorumluluk Sigortası veya Gıda Sorumluluk Sigortası kapsam ve limitleri:

Poliçenin Başlangıç Tarihi:25.10.2025

Poliçenin Bitiş Tarihi:24.10.2028

Poliçenin Teminat Olay Limiti:

Bedeni Zararlarda Şahıs Başına : 300.000,00-TL

Bedeni Zararlarda Kaza Başına : 1.600.000,00-TL

olmak üzere:Risk bazında Yıllık Limit Toplamı:

6.000.000,00-TL dir.

MADDE 16- TAAHHÜDÜN YAPILMAMASI

16.1. 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

ihbarına 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.

16.2. Çağ 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

17.1. Yüklenicinin veya çalıştırdığı kişilerin

17.1.1. 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.

17.1.2. Çalıştırdığı personelin kusurundan dolayı yanlış 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.

17.1.3. 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

18.1. Bu şartnamenin her bir maddesine uyulmadığının tespitinde, idari şartname ve sözleşmenin cezai hükümlerle ilgili maddelerine göre işlem yapılacaktır.

18.2. 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

19.1. 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 değerlendirme sonucunda verilecektir.

19.2. Hizmetlerin bu şartname standartlarında yerine getirilebilmesi için, kontrol teşkilatı ile Yüklenici sürekli diyalog halinde olacaktır.

19.3. 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.

19.4. 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 TARSUS Mahkemeleri yetkilidir.

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