

ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
01 MAYIS 2017 – 30 NİSAN 2018 TARİHLERİ ARASI
19. MADDE AÇIK İHALE USULÜ
YEMEK HAZIRLAMA VE DAĞITIM HİZMETİ ALIMI İHALESİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

TANIMLAR

İDARE: Bu teknik şartnamede Ömer Halisdemir Üniversitesi Rektörlüğü bundan böyle “İDARE“ olarak adlandırılacaktır.

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

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

İŞİN MAHİYETİ:

Madde–1 Bu şartname, Ömer Halisdemir Üniversitesine bağlı Rektörlük, Fakülte, Enstitü ve Yüksekokullar (1.KISIM: Yerleşke alanında bulunan Rektörlük, Tıp Fakültesi, Mühendislik Fakültesi, Mimarlık Fakültesi, Fen Edebiyat Fakültesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Eğitim Fakültesi, Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi, İletişim Fakültesi, İslami İlimler Fakültesi, Türk Musikisi Devlet Konservatuvarı, Fen Bilimleri Enstitüsü, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eğitim Bilimleri Enstitüsü ve Ayhan Şahenk Öğrenci Yurdu, Niğde Merkezde bulunan, Niğde Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Zübeyde Hanım Sağlık Yüksekokulu, Zübeyde Hanım Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, Niğde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bor’da bulunan Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu, Bor Meslek Yüksekokulu, Bor Halil Zöhre Ataman Meslek Yüksekokulu, 2.KISIM: Ulukışla İlçesinde bulunan Ulukışla Meslek Yüksekokulu Öğrenci ve Personeli öğle yemeği ile 2.Öğretim ve Yurt öğrencileri akşam yemeği için 01 Mayıs 2017 – 30 Nisan 2018 tarihleri arasında kapsayan dönemde Yemek Hazırlama ve Dağıtım Hizmetleri (malzeme ve işçilik dâhil yemeğin pişirilmesi, yemekhanelere taşınması, korunması ve her türlü servis hizmetleri ile bulaşıkların toplanıp yıkanması.) hizmet alımı işinin nasıl yürütüleceğini kapsar.

Yemek Hazırlama ve Dağıtım Hizmeti miktarı, belirlenen tarihler arasında (01 Mayıs 2017 – 30 Nisan 2018 - Oniki ay) 1.KISIM yerlerde 440.800 adet ve 2. KISIM yerde 16.600 adet olmak üzere toplam 457.400 (dört yüzelli dört bin dört yüz) Adet/Öğün olarak dikkate alınmıştır.

Asgari çalıştırılması öngörülen personel sayısı, aşağıda gösterilen dönemlere göre dikkate alınmalıdır. Çalışılacak dönem tarihleri akademik takvime göre değişiklik gösterebilecek olup, tarih değişiklikleri İdarece Yükleniciye bildirilecektir.

1.KISIM YERLER İÇİN:			
Çalışılacak Dönem:	İş günü sayısı	Asgari Çalıştırılacak İşçi Sayısı:	Çalışacak Personel Nitelikleri
<u>Yaz Dönemi</u> 16.06.2017–24.09.2017 <u>Şubat Tatili Dönemi</u> 20.01.2018 – 18.02.2018	86	12	1 adet gıda mühendisi ya da diyetisyen (veya kanunen eşdeğer meslek sahibi) 1 adet baş aşçı, 1 adet aşçı, 1 adet aşçı yardımcısı, 1 adet garson, 7 adet servis ve temizlik hizmetleri elemanı
Öğrenim Dönemi 01.05.2017 - 15.06.2017 25.09.2017 – 30.04.2018	166	45	1 adet gıda mühendisi ya da diyetisyen (veya kanunen eşdeğer meslek sahibi), 1 adet baş aşçı, 4 adet aşçı, 10 adet aşçı yardımcısı, 1 adet garson, 23 adet servis ve temizlik hizmetleri elemanı, 5 adet bulaşıkçı
2.KISIM YER İÇİN (Ulukışla MYO)			
Öğrenim Dönemi 01.05.2017 - 15.06.2017 25.09.2017 – 30.04.2018	166	3	1 adet aşçı, 2 adet servis ve temizlik hizmetleri elemanı

*Tarihler Akademik takvime göre değişiklik gösterebilecek olup, yayınlanacak 2017-2018 yılı Akademik takvimi esas alınacaktır.

Yüklenici SGK’da açtıracağı işyeri dosyasında bu işlemleri bildirmekle yükümlüdür.

Madde-2 Yüklenici, yiyeceklerin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması pişirilmesi ile öğrenci, idari ve akademik personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemek fişlerinin kontrolü, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması, yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin, cihazların vb. temizliği ile mutfak ve yemekhanelerin dış alan temizliği işini de üstlenir.

GENEL HÜKÜMLER

Madde-3 Yüklenici, Cumartesi ve Pazar ile Resmi tatil günleri hariç haftanın diğer günlerinde yemek vermekle yükümlüdür. Sadece Ömer Halisdemir Üniversitesi Ayhan Şahenk Öğrenci Yurdunda kalan öğrencilerimize Cumartesi, Pazar ve Resmi Tatil günleri dâhil olmak üzere her gün akşam yemeği verecektir. Bu durumda Ayhan Şahenk Öğrenci Yurdunda Cumartesi-Pazar günleri için vardiya sistemi uygulanacak, resmi tatil günlerinde de (ulusal bayram, resmi ve dini bayram günleri ile 1 Mayıs Emek ve Dayanışma günü ve yılbaşı günü) 1 aşçı ve 2 adet servis elemanı çalıştıracaktır.

Tüm birimlerde yemek servis saatleri,

-Öğün öğretim öğrencileri için (öğle) 11.30 – 13.00 ve personel için 12.00 – 13.00,

-İkinci öğretim öğrencileri için (akşam) 16.30 – 17.30

-Ayhan Şahenk Öğrenci Yurdunda kalan öğrenciler için (akşam) 16.00-19.00 olarak uygulanacaktır.

Bu saatler dışında kesinlikle yemek servisi yapılmayacaktır. Servis saatleri İdarenin kararıyla değiştirilebilir. Öğle ve akşam yemekleri aynı menüden oluşacak, akşam yemekleri servis saatine kadar uygun koşullarda muhafaza edilip servise sunulacaktır. Sadece Ayhan Şahenk öğrenci yurdunda akşam yemeği olarak öğle yemeği menüsünden farklı yemek verilecektir.

Madde-4 Yüklenici, yemeği İdarenin göstermiş olduğu Ömer Halisdemir Üniversitesine ait mutfaklarda hazırlayacak ve bu şartnamenin 1. maddesinde belirtilen Fakülte, Yüksekokul ve Ayhan Şahenk Öğrenci Yurdu yemekhanelerinde servise sunacaktır.

Madde-5 Yemeklerin türleri her öğün dört kap olmak üzere İdarece aylık olarak belirlenecektir. Yüklenici, İdare tarafından hazırlanan ve İdarenin onayından geçen bu yemek listesine göre yemek çıkarmakla yükümlüdür. Bu çerçevede İdarece hazırlanan aylık yemek listesi, müteakip aydan bir hafta önce Yükleniciye imza karşılığı verilecektir.

Madde-6 İdare, Yükleniciye bir gün önceden bildirmek suretiyle yemek çeşidinde ve yemek saatlerinde (çalışma saatlerinde değişiklik olması durumunda vb.) değişiklik yapabilir.

Madde-7 Yüklenici her türlü yemek malzemesi kendisi tarafından temin edilmek suretiyle, çalıştırdığı personel de ilave edilerek öğrenci ve personelden gelen talep doğrultusunda yeterli sayıda ve her öğünde dört çeşit yemek üretecektir. Günlük yemek yiyecek personel ve öğrenci sayısı İdare tarafından yükleniciye bildirilmeyecektir. Öğrenci ve personel yemek yetersizliği nedeniyle geri çevrilmeyecektir. Yüklenici buna göre yemek hazırlığı yapacak ve yemeğin yetmemesi gibi bir durumda kalmamak için gerekli tüm önlemleri alacaktır. Gerek görüldüğünde İdarenin görüşü alınarak aynı nitelikte ilave yemek hazırlanacaktır. Fazla yemek üretiminden ve satılamayan yemekten İdare sorumlu olmayacaktır.

Üretilen yemeklerin belirlenen yemek saatleri içinde bitmemesi için yüklenici tahminlerini dikkatli yapacaktır. Servis saatleri içinde verilen hizmette sürekliliğin sağlanması ve çeşitlerde tükenme olmaması esastır. 4 kap yemekten 1'inin erken bitmesi durumunda geri kalan 3 kap yemek öğrenciye ancak ücretsiz olarak verilebilir.

Madde-8 Yüklenici teklifini verirken öğrenci ve personel sayısı, akademik takvim (yaz tatili, yarıyıl tatili, öğrencilerin sınav takvimi, hava şartları vb.) ve yemek menüsüne göre yemek yiyen kişi sayısının değişebileceğini göz önüne alarak teklif fiyatlarını vermiş oldukları kabul edilecektir. Yemek yiyen öğrenci ve personel sayısının azalışı çoğalışı İdareye herhangi bir sorumluluk getirmez.

Madde-9 Yemek fişlerinin satışı İdarece E-Kampüs Otomasyon sistemi üzerinden yapılacak olup, istihkak ödemelerinde otomasyon sisteminden alınan yemek sayılarını içeren rapor esas alınacaktır. Sistemde elektrik kesintisi olması veya bir arıza oluşması durumunda mutemetler tarafından fiş satışı yapılacak olup, fiş karşılığı satılan yemek sayıları bir tutanakla istihkak ödemelerine eklenecektir.

Madde-10 İdare, Yükleniciden resmi tatil günlerinde dahi olsa öğrenci yararına düzenlenecek kültürel faaliyetler kapsamında (açılış ve mezuniyet törenleri, bahar şenlikleri, Nevruz şenlikleri, öğrenci gezileri v.s.) ücretini ödemek koşulu ile kumanya talebinde bulunabilecektir. Bu durumda 4 kumanya 1 menü ücreti olarak değerlendirilecektir.

MUTFAK VE YEMEK SERVİSİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde-11 Yüklenici yemeklerin hazırlanması için mutfağı 3 vardiya olarak kullanabilecektir.

Madde-12 Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanmasında ve dağıtımında TSE standartlarına uygun paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Mutfakta kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır.

Madde-13 İdare, gıda maddelerini pişirilmeden önce ve sonra istediği an kontrol edebilir.

Madde-14 Yemeklerde kullanılacak gıda maddeleri Yüklenici tarafından sağlanacak, İdarenin oluşturacağı bir kontrol teşkilatı tarafından teknik şartnamede yer alan evsafalara göre denetlenerek uygun olanlar alınacak, uygun olmayan malzemeler geri gönderilerek yerine uygun malzeme aynı gün içerisinde en geç saat 15.00'a kadar temin edilecektir. Getirilen malzemeler miktar ve kalite yönünden kontrol teşkilatının onayı olmadıkça depolara konulmayacaktır. Cuma günü en geç saat 13.00'a kadar Pazartesi gününün malzemeleri gelecektir. Yemek yapımı ile ilgili ön hazırlıklar bir gün önceden yapılacaktır.

Depoya mal giriş-çıkışı Yüklenici yetkilisi ve kontrol teşkilatında görevli olan kişi ile beraber yapılacaktır. Depolarda kontrol teşkilatının teslim almadığı, görmediği malzemeler bulunmayacaktır. Hafta sonları ekmek dışında malzeme girişi yapılmayacaktır.

Alınan gıda malzemelerinin soğuk hava depolarında bekletilme süreleri aşağıda verilmiştir.

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

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

Madde-15 Mutfaklarda pişirilen yemek Üniversite Öğrenci ve Personeli dışında hiçbir şekilde başka kişi ve kuruluşlara satılmayacaktır.

Madde-16 Yüklenici, yemek üretim ve dağıtımı ile ilgili mamul madde veya katkı malzemelerine ilişkin kanıtlayıcı belge örneklerini (fatura, irsaliye vb.) üretim mutfak ve depolarına almadan önce kontrol teşkilatına teslim etmek, daha sonra bu malzemelere ilişkin üretim, giriş, çıkış ve stok kayıtlarını; her ay hak ediş dosyasına konulmak üzere, yazılı olarak İdareye ibraz etmek zorundadır.

Madde-17 Yüklenici, çöpleri, şeffaf veya yarı şeffaf çöp poşetleri ile İdarenin göstereceği yere koymak, çöplerin birikmesine meydan vermemek, çöp mahallinin temizliğinde gereken hassasiyeti göstermek, özellikle yaz aylarında çöplerin kaldırılmasını müteakip her gün sabunlu suyla çöp mahallini yıkamak ve ilaçlamak; çöp naklinde, giriş ve çıkışlarda kapılara zarar vermeyecek ebatlarda gürültüsüz ve kolay hareket eden içindeki çöp poşetlerinin yırtılması halinde çöp suyunun dışarı akmasını önleyecek biçimde yaptırılmış plastik veya lastik kenarlı araç veya plastik kova kullanmak zorundadır.

Madde-18 Yüklenici her öğün belirtilen saatler içinde düzenli olarak kaliteli yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür. Yemekhanelerde kullanılan masaların,

sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin, kapı, pencere vb. cihazların temizliği, ayrıca yemekhane yanında varsa tuvaletlerin temizliği işini üstlenir.

Madde–19 Üretim ve dağıtım sırasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, gıdalara doğru hapsirmek, öksürmek yasaktır. Üretim ve dağıtım sırasında eldiven, bone, maske ve kolluk kullanmak zorunludur. Bu malzemelerin teminini Yüklenici yapacak ve her zaman yeterli miktarda bulunmasını sağlayacaktır.

Madde–20 Yemeklerin pişirilmesi İdareye ait mutfaklarda gerçekleştirilecektir. Olağanüstü durumlarda Yükleniciye ait işyerinden hazırlanıp getirilecek yemekler veya hazır tatlılar için İdarenin onayı alınacak ve İdarenin görevlendirdiği diyetisyen tarafından denetlenecektir.

Piştirilen yemekler bütün birimlere ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı gastronomlarda taşınacaktır. Taşıma için kullanılan araçlar her zaman temiz ve taşıma işi için uygun halde bulunacaktır. Yemek taşınan araçlarda insan taşınmayacaktır.

Madde–21 Yüklenici yemekhanelerdeki masaların üzerinde temiz örtüler, menaj takımı ve kaliteli peçete bulunduracaktır. Yemekhanelerde, uygun yemeklerle kullanılmak üzere baharat büfesi (mini poşet tuz, kekik, nane v.s) ve sos büfesi (mayonez, ketçap, nar ekşisi, limon, pul biber, sirke, zeytinyağı v.s) bulunacaktır.

Madde–22 Yüklenici yemekleri tüm yemekhanelerde saat 11.00’de servise hazır hale getirecektir. Servis saatinin bitimini müteakip Yüklenici elemanları tarafından yemekhanelerin temizliği yapılacak (masa, sandalye, zemin temizliği, çöplerin boşaltılması v.b.) ve tüm bulaşıklar İdareye ait mutfaklarda yıkanmak üzere toplanıp götürülecek ve ertesi gün tekrar getirilecektir. Niğde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Niğde Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Zübeyde Hanım Sağlık Yüksekokulu Yemekhanesindeki bulaşıklar orada bulunan bulaşıkhanede yıkanacaktır. Temizlik sonunda tüm yemekhaneler kapatılacaktır.

Madde–23 Öğrenci ve personel yemek servisleri self servis olarak porselen veya gıda mevzuatına uygun melamin tabaklarda yapılacaktır. Melamin tabak kullanıldığı takdirde tabakların yemek sunumunda sağlık açısından uygun olduğuna dair üreticiden alınan uygunluk raporu İdareye ibraz edilecektir. Yemek sonrası herkes kendi yemek tepsisini, bulaşık toplama bölümüne teslim edecektir. Yemek tabakları, yemek kaşığı, yemek çatalı, yemek bıçakları ve servis tepsileri Yüklenici tarafından sağlanacak, kırılabilir malzemelerin kenarları kırık ya da çatlak olmayacaktır. Düzenlenen özel yemeklerde bu araç gereçlerin dışında gerekli olabilecek araç gereçler Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

Madde–24 Yüklenici yemekhanelerde etkili ve süratli yemek servisi sağlamak, yemek bankolarının önünde uzun kuyruklar oluşmasını önlemek için İdarenin bilgisi altında personel ve malzeme (çatal, kaşık, tabldot vb.) ihtiyacını temin edecektir.

YEMEKLE İLGİLİ HÜKÜMLER:

Madde–25 YEMEK ÇEŞİTLERİ, YEMEK LİSTELERİ, GIDA MALZEMELERİNİN NİTELİKLERİ

	HAFTADA	MENÜ SIRASI
GRUPLAR		
A-ÇORBALAR	5	1.Yemek
B- ET VE KURUBAKLAGİLLER		
Büyük Parça Et Yemekleri Küçük Parça Et Yemekleri Köfteler Etli Sebze Yemekleri Etli Dolma ve Sarmalar Yumurtalı Yemekler Tavuklar Balıklar Etli Kurubaklagil Yemekleri	5	2.Yemek
C-TAHILLI VE ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER		
Pilav Makarna, kuskus Börek Etsiz dolma, sarma, piyaz Z.yağlı sebze ve Kurubaklagil yemekleri	3–5 1–2 Ayda 2 – 3	3. Yemek
D- SEBZE SALATASI	1–2	4. Yemek
E-TATLILAR, HOŞAF, PELTE	2–3	4. yemek
F-TAZE MEYVALAR	2–3	4. yemek
G-VAKUMLU YOĞURT, CACIK, AYRAN	2–3	4. yemek

A Grubu 1.Grup yemektir.

B Grubu 2. Grup yemektir (Esas Yemek)

C grubu 3. Grup yemektir.

E-F-G-H grubu 4. Grup yemektir.

Öğünlerde bir adet 1. Grup yemek, bir adet 2. Grup yemek, bir adet 3. Grup yemek ve 1 adet 4. Grup yemek olmak üzere 4 çeşit yemek verilecektir.

Aylık yemek listeleri İdare tarafından yukarıdaki esaslar çerçevesinde hazırlanacaktır. Yüklenici bu listelere uygun olarak yemek vermek zorundadır.

1.GRUP YEMEKLER:

Çorbalar; Kırmızı mercimek çorbası, sebze çorbası, yayla çorbası... vb.

2.GRUP YEMEKLER:

-Büyük Parça Et Yemekleri: Et Haşlama, Rosto, Niğde Tava, Haşlama Tavuk, Sebzeli Tavuk, Fırında Balık, Balık Kızartma... vb.

-Küçük Parça Et Yemekleri: Bahçevan Kebap, Tas Kebabı, Orman Kebabı, Çiftlik Kebabı, Çoban Kavurma, Et Sote... vb.

-Köfteler: Kadınbudu Köfte, Dalyan Köfte, İzmir Köfte, Terbiyeli Köfte, Izgara Köfte, Salçalı Köfte, Fırın Köfte... vb.

- **Etlı Sebze Yemekleri:** Sebzeli Güveç, Etlı Taze Fasulye, Kabak-Patlıcan Musakka, Kıymalı Karnabahar, Karnıyarık, Etlı Kış/ Yaz Türüsü, Kıymalı Semizotu, Kıymalı Ispanak, Etlı Patates, Patates Oturtma, Fırın Patates, Etlı Bezelye... vb.

- Etlı dolmalar, Etlı Sarmalar

-Etlı Kurubaklagil yemekler

3.GRUP YEMEKLER :

-**Pilavlar;** Pırınç Pilavı, Bulgur Pilavı, Erişte Pilavı vb.

-**Makarnalar;** Fırın Makarna, Soslu Makarna, Sade Makarna, Peynirli Makarna... vb.

-**Börekler;** Kıymalı-Peynirli Tepsi Böreği, Kol Böreği, Sigara Böreği... vb.

-**Zeytinyağı Yemekler:**

-**Zeytinyağı sebze yemekleri;** İmambayıldı, Zeytinyağı Pırasa, Zeytinyağı Taze Fasulye, Zeytinyağı Enginar, Zeytinyağı Kereviz, Biber kızartma, patlıcan kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma... vb

-**Zeytinyağı dolma ve sarmalar;** Zeytinyağı patlıcan dolma, zeytinyağı biber dolma, zeytinyağı yaprak sarma, zeytinyağı lahanı sarma... vb.

-**Pilakiler;** Barbunya pilaki, kuru fasulye pilaki... vb.

4.GRUP YEMEKLER:

-**Meyveler;** Mevsimine göre (Meyveler taze,1 büyük veya 2 küçük)

-**Salatalar;** Marul, havuç, domates, çoban, kırmızılahana, karışık, patates salatası vb.

-**Komposto ve Hoşaf lar:** Ayva komposto, elma komposto, şeftali komposto, vişne komposto, çilek komposto, kayısı komposto, erik komposto, kuru üzüm komposto, kuru kayısı hoşafı, kuru erik hoşafı, karışık hoşaf... vb.

-**Tatlılar:**

-**Hamur Tatlılar:** Baklava, tel kadayıf, ekmek kadayıf, kalbura bastı, Kemalpaşa tatlısı, lokma tatlısı, şekerpare, şambaba tatlısı, hanımgöbeği, hurma tatlısı, yoğurt tatlısı, revani, vezirparmağı, tulumba tatlısı... vb.

-**Sütlü Tatlılar:** Sütlaç, fırın sütlaç, kazandibi, keşkül, muhallebi, fırın muhallebi, tavukgöğsü, sup, supanglez, güllaç, puding, krem şokola... vb.

-**Helvalar:** İrmik helva. Tahin helva... vb.

-**Meyveli Tatlılar:** Kabak tatlısı, ayva tatlısı, kayısı dolma, meyveli paylar... vb.

-**Diğer Tatlılar:** Aşure, meyveli pelteler... vb.

-**Diğerleri:** Cacık – Yoğurt – Piyaz –.

1 PORSİYON YEMEK İÇİN GRAMAJ LİSTESİ (Pişmiş Hali)

ÇORBALAR

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

ET YEMEKLERİ

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

SEBZE YEMEKLERİ

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

BULGUR PİLAVI VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ

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

HAMUR İŞLERİ

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

GARNİTÜRLER

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

TATLILAR

AŞURE, SÜTLÜ TATLILAR, KOMPOSTO VE CEVİZLİ KABAK TATLISI (5 gr ceviz içi)	130-150	gr
BAKLAVALAR (Cevizli,kaymaklı,fıstıklı, havuç dilim vb.)	80-100	gr
YASSI KADAYIF DOLMASI (30 gr ceviz içi)	100	gr
HELVA (Tahin Helvası-Yaz Helvası)	80	gr
HELVA, ŞEKERPARE, TULUMBA TATLI VE HAMUR TATLILARI (Ekmek kadayıfı, revani, kadayıf)	90-100	gr
YAŞ PASTA	100	gr

MEYVELER

KARPUZ	150-180	gr.
KAVUN	150-180	gr.
ÜZÜM	120-140	gr.
ELMA	130-170	gr.
ARMUT	130-170	gr.
MANDALİNA	130-170	gr.
PORTAKAL	130-170	gr.
KAYISI	130-170	gr.
KİRAZ	130-170	gr.
ÇİLEK	130-170	gr.
MUZ	130-170	gr.
ŞEFTALİ	130-170	gr.
Y. ERİK	130	gr.
K. ERİK	130	gr.
AYRAN	170-200	ml.
YOĞURT	200	gr.

Not: Listede olmayan yemeklerin gramajı taraflarca tespit edilir.

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

YEMEKLERDE KULLANILMASI GEREKEN MALZEME MİKTARLARI AŞAĞIDAKİ GİBİ OLACAKTIR.

ET YEMEKLERİ

BAHÇEVAN KEBAP

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

KAĞIT KEBABI

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

ET SOTE/ NİĞDE TAVA

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

ORMAN KEBAP

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

TAS KEBABI

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

ET HAŞLAMA

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

KÖFTELER

KADINBUDU KÖFTE

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

SULU KÖFTE

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

HASANPAŞA KÖFTE

KIYMA	100 GR
MAYDANOZ	5 GR
K. SOĞAN	10 GR
EKMEK İÇİ	15 GR
YUMURTA	1 /10 ADET
TUZ	1 GR
BAHARAT	0,4 GR
S.YAĞ	10 GR
SALÇA	10 GR
SÜT	20 GR
KAŞAR PEYNİRİ	20 GR
PATATES	80 GR
UN	10 GR

TAVUK YEMEKLERİ
FIRINDA TAVUK BUT

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

TAVUK SOTE

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

ETLİ SEBZE VE KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ**ETLİ KURU FASULYE**

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

ETLİ BAMYA

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

SALÇALI KÖFTE-İZMİR
KÖFTE

KIYMA	100 GR
MAYDANOZ	5 GR
K.SOĞAN	10 GR
EKMEK İÇİ	15 GR
YUMURTA	1/10 ADET
TUZ	1 GR
BAHARAT	0,4 GR
PATATES	100 GR
S.YAĞ	10 GR
SALÇA	10 GR
UN	10 GR
DOMATES	20 GR
BİBER	10 GR

FIRIN TAVUK

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

ETLİ NOHUT

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

ETLİ BEZELYE

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

KIYMALI ISPANAK

KIYMA	40 GR
ISPANAK	200 GR
S.YAĞ	10 GR
DOMATES	20 GR
BAHARAT	0,4 GR
PİRİNÇ	10 GR
TUZ	1 GR
SALÇA	10 GR
YOĞURT	100 GR

KIYMALI PATATES

KIYMA	50 GR
PATATES	200 GR
K. SOĞAN	20 GR
BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
S.YAĞ	10 GR
BAHARAT	0,4 GR
TUZ	1 GR
DOMATES	20 GR
UN	10 GR
MAYDANOZ	5 GR

BALIKLAR**ALABALIK TAVA**

ALABALIK	200 GR
S.YAĞ	40 GR
TUZ	1 GR

PİLAVLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER, ZEYTİNYAĞLILAR**ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI**

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

PEYNİRLİ MAKARNA

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

MEYHANE PİLAVI

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

KARNABAHAH KIZARTMA

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

BULGUR PİLAVI

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

KUSKUS

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

Z.Y. BARBUNYA

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

SOSLU MAKARNA

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

KIYMALI BÖREK

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

ERİŞTE

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

ÇORBALAR**EZOĞELİN ÇORBA**

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

ŞEHİRİYE ÇORBA

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

İÇ PİLAV

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

SEBZELİ PİLAV

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

PEYNİRLİ BÖREK

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

KAŞARLI DOMATES ÇORBA

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

MERCİMEK ÇORBA

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

YAYLA ÇORBA

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

PATATES ÇORBA

PATATES	50 GR
SÜT	30 GR
UN	10 GR
S.YAĞ	5 GR
BAHARAT	0,4 GR
YOĞURT	50 GR
PİRİNÇ	5 GR
YUMURTA	1/25 ADET
UN	10 GR
S.YAĞ	5 GR
NANE	0,4 GR
TUZ	1 GR

KÖYLÜ ÇORBA

ERİŞTE	10 GR
YEŞİL MERCİMEK	5 GR
SALÇA	5 GR
SIVI YAĞ	5 GR
UN	5 GR
BAHARAT	0,4 GR
KURU SOĞAN	5 GR
TUZ	1 GR

TATLILAR, SALATALAR**SEKERPALE**

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

SUPHANGLE-KAKAOLU**PUDİNG**

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

MANTAR ÇORBA

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

DÜĞÜN ÇORBA

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

TULUMBA TATLI

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

REVANİ

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

KADAYIF

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

SÜTLAÇ

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

TAHİN HELVA

80 GR

YOĞURT

200 GR

MEVSİM SALATA

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

PATATES SALATA

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

KOMPOSTO

TAZE MEYVE	100 GR
ŞEKER	40 GR

KOMPOSTO

KURU MEYVE	50 GR
TOZ ŞEKER	40 GR

CACIK

YOĞURT	130 GR
SALATALIK	30 GR
NANE	0,4 R
Z.YAĞ	5 GR
TUZ	1 GR

Yemek kaliteli, lezzetli, doyurucu, ekmek ilavesi ile birlikte yetişkin bir insanın günlük enerji ve besin maddeleri ihtiyacının en az üçte birini karşılayabilecek şekilde ortalama 800–1300 kalori değerinde olmalıdır.

Yemekler az tuzlu ve az baharatlı olacak ve kesinlikle ithal et kullanılmayacaktır.

Kızartmalarda kullanılan yanık yağlar ikinci kez kullanılmayacaktır. Yüklenici atık yağ raporunu gerektiğinde denetlemelerde gösterecektir.

Ekmekler kişi başına 2’şer adetden hesaplanmalı ve toplamda 100-120 gr olmalıdır.

Her öğün kişi başı 1 adet (250 cc) kapalı ambalajda pet bardak su verilecektir.

Yemek çeşitliliğini artırmak ve iş kolaylığı sağlamak açısından menüde hazır ürünler kullanılabilir. Bu hazır ürünlerin uygun şartlarda (soğuk) depolanarak servise hazır hale getirilmesi sağlanmalıdır.

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

Yüklenici sağladığı bütün yiyecek ve içecekleri TSE ve belirli malzemelerde de TSE’nin düzenlediği ve İdarenin hazırladığı teknik şartnamelere uygun olmak kaydıyla,

Sebze ve meyveleri taze olarak,

Kuru gıdaları ise depolama kapasitesini göz önüne alarak temin edecektir.

Madde–26 YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN NİTELİKLERİ

1-ETLER:

Kemiksiz Dana Eti: Yemeklerde ithal dondurulmuş, şoklanmış veya mamul hale getirilmiş kırmızı et kullanılmayacaktır. Etler, Tarım ve Köy işleri Bakanlığından izin almış kombinalardan alınacak olup etlerin alınacağı kombinaya ilişkin izin yazısı İdareye ibraz edilecektir.

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

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

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

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

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

Üretim yapan Yüklenicinin TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmektedir.

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

2-KURU GIDALAR:

Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; yeni sene ürünü kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte temiz, bityenişsiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgulukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır. Üretim yapan Yüklenicinin TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmektedir. Bu özelliği taşımayan kuru gıda maddeleri kullanılmayacaktır.

3)-SEBZELER:

Mevsimine göre; taze (ıspanak v.b.sebzeler hariç), olgun ve normal büyüklükte piyasada satılan en iyisi olacak; ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacak, aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır.

4)-MEYVELER:

Mevsimine göre; taze, olgun ve normal büyüklükte, piyasada satılan en iyi cinsi tatlı, lezzetli ve renk olarak uygun renkte olacak; Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, normalden daha yumuşak veya sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli, kelek veya ham olmayacak (standart ve birinci kalite olacak), Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, belirtilen özellikleri taşımayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

5)-TATLILAR VE KOMPOSTOLAR:

Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, helva (un, irmik v.s.) gibi tatlılar; mamul olarak satın alınacağı gibi üretimi Yüklenici tarafından da yapılabilir. Tahin helva ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalı ve 80-100 gr.'lık ambalajlarda gelmelidir. Her iki halde de uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır. Kapalı ambalajlar içerisinde hazır alınan tatlıların üzerinde

net ağırlığı, Yüklenicinin adresi, imal ve son kullanma tarihi, seri no'su yazılı olacaktır. Kompostoluk kuru meyveler yeni sene ürünü piyasanın en iyi cinsi olacak. Küflü, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.

6)-TOZ ŞEKER:

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

7)-SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ:

YOĞURT VE AYRAN:

Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, (TSE' li vakumlu ve en iyi kalitede olacak) ambalaj üzerinde Yüklenicinin adresi, unvanı, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Yoğurt ve ayranın kalitesi, kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

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

KAŞAR PEYNİRİ:

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

8)-MEŞRUBATLAR:

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

9)-SALATALAR VE TURŞULAR:

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

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

10)-YAĞLAR:

Yemek, tatlı ve salatalarda kullanılan sıvı yağlar zeytinyağı veya en kaliteli ay çiçek yağı olacaktır. Yemeğin özelliğine göre zorunlu hallerde margarin veya tereyağı kullanılacaktır. Kullanılan sıvı yağlar ve margarin TSE'li ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olacak, kalitesiz ve bozuk yağlar kullanılmayacaktır. Gerektiğinde yağ evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Yemeklerde kullanılan kabul görmüş sıvıyağ yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

11)-SALÇALAR:

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

12)- DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:

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

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

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

13)- KONSERVE ÜRÜNLER:

Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin kapları üzerinde üretici Yüklenicinin isim ve adresini içindeki gıda maddesinin ismini asgari net miktarını ve içine katılmış olan diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasının, TS numarasının, üretim ve son kullanma tarihlerinin bildiri etiket taşıyacaktır. Konserve kutularının kapakları içe çökük veya düz olacaktır. Kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, eziklik, pas lekesi bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimli ve üst kapaklar makine ile kapatılmış olacaktır.

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

Konserveler içine kimyevi veya herhangi bir madde katılmayacaktır.

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

Konserve alımı net ağırlık üzerinden olacaktır.

14)- EKMEK:

Ekmekler öğrenci ve personel yemekhanelerinde 50-60 gr'lık beyaz roll ekmek şeklinde ve tek tek şeffaf poşetlerde, üzerlerinde son kullanma tarihi okunaklı yazılacak şekilde paketlenmelidir. Kişi başı 2 adet verilecektir.

15)- YUMURTA:

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

16)- SU:

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

17)-MİNİ POŞET TUZ:

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

18)- PLASTİK MALZEME:

Gıda malzemeleri ile temas eden plastik malzeme ve malzemeleri tebliğine uygun özellikte kaliteli plastik malzeme olacaktır.

Madde-27 Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, don yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Kontrol teşkilatının vereceği karar doğrultusunda tereyağı, margarin, zeytinyağı ve bitkisel yağları kullanılacaktır.

Madde-28 Üretilcek yemeklerde, et katkı maddeleri (Et bulyon, Tavuk bulyon vb.) kullanılmayacaktır.

Madde-29 Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ve bu gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemeler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi veya Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun Standartlarına uygun olacaktır. TSEK'nın kalite belgesini taşımayan hiçbir gıda maddesi kullanılmayacaktır.

Madde-30 İdare tarafından hazırlanan menüye titizlikle uyulacak ve her öğün için taze yemek pişirilecektir. Dağıtılmayan yemekler ise sonraki öğünde kesinlikle kullanılmayacak ve dağıtılmayacaktır. Yemekler ustalık belgeleri olan aşçılar tarafından pişirilecek, yemeklerde kullanılan malzeme, yemek pişirmeden önce yönetim tarafından kontrol edilecektir. Hazırlanan yemeğin her türlü sağlık kurallarına uygun olduğunu Yüklenici gerektiğinde belgeleyecektir.

Madde-31 Günlük çıkan her yemekten 200 ml veya 200 gr olacak şekilde numune alınacak ve üç gün (72 saat) saklanacaktır. 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyoloji Kriterleri Yönetmeliği hükümleri uyarınca günlük alınan numunelerden gerek görülmesi halinde; İdarenin istediği zamanlarda (her defasında üç numune olmak üzere, ayda iki defa; numunelerden herhangi birinde bakteri üremesi veya yemek yiyenlerden gelecek belgelendirilmiş sağlık şikayeti hallerinde ise ayda dört defaya kadar), uygun göreceği yerlerde, bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak tahlil(Bacillus cereus Sayımı, Salmonella spp. Aranması, Stafilokokal Enterotoksin aranması, E.coli aranması) yaptırılacaktır. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde, İdare tarafından Yüklenici hakkında cezai işlem uygulanacaktır.

Madde-32 Belirlenen günlük yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapılmak istendiğinde, Yüklenici, yemek listesinde İdareye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir.

Madde-33 Yemeklerin pişirilmesinde içine konulacak malzemeler, şartnamede belirtilen yemek gramaj ve porsiyon miktarına uygun yapılacaktır.

Madde-34 Gıda maddeleri mutfak içerisinde bulunan kuru depo ve soğuk hava depolarında depolama koşullarına uygun olarak muhafaza edilecektir. Soğuk hava depolarında oluşabilecek arızalar aynı gün içinde acilen tamir edilecektir. Gıda maddeleri depolarda yerle teması önlenerek şekilde Pvc hijyenik paletler üzerinde muhafaza edilecektir. Gıda maddeleri temizlik maddeleri ile bir arada bulunmayacaktır.

Madde-35 Yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonunun ve besin maddeleri kayıplarının olmamasına dikkat edilecektir. Pişirme yöntemleri de kontrol teşkilatının denetiminde olacaktır. Yüklenici, kontrol teşkilatının bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir.

Madde-36 Yemeklerde kullanılacak malzeme en az bir gün önceden mutfak kilerinde bulundurulacak, bu malzeme yönetimce oluşturulacak kontrol teşkilatı tarafından beğenilmediği takdirde, yemek pişirilmesini aksatmayacak şekilde değiştirilecektir. Malzemenin değiştirilmesi için geçecek süre, yemeğin pişirilmesi ve dağıtımına yetismeyeceği anlaşıldığı takdirde, pişirilmesi düşünülen yemek yerine kontrol teşkilatınca önerilecek listede bulunmayan fakat eşdeğeri olan bir yemek Yüklenici tarafından hazırlanacaktır.

Madde-37 Yüklenici, mutfakta yapılan yemeklerin ısılarını ölçmek için yemek termometresi ve gerektiğinde gramaj kontrolü yapmak amacıyla hassas bir elektronik terazi bulundurmak zorundadır.

PERSONEL İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde-38 İstekli her öğün, yemek yiyen öğrenci ve personel sayısını esas alarak **Madde-1'de** belirtilen sayıdan az olmamak üzere yeterli sayıda hizmet elemanı (aşçı, servis elemanı v.b.) bulundurmak ve yemek dağıtımının aksamadan yürütülmesini sağlamak zorundadır.

Madde-39 Yüklenici, her personel için bir özlük dosyası oluşturacak ve işe başlamadan önce çalıştıracağı elemanlara ait bilgilerin bulunduğu (adı-soyadı, ana adı, baba adı, adresi, doğum yeri ve tarihi, sigorta sicil numarası, vergi karnesi numarası, kimlik numarası Savcılık iyi hal kağıdını, SGK işe giriş bildirgesini, ve çalıştıracağı personelin genel sağlık ve hijyen eğitimi kursuna katıldığına/katılacağına dair belgelerin ve iş akitleri) özlük dosyalarını ve aylık olarak işçilere ödenen her türlü ücreti gösteren ve hangi aya ait olduğunu gösteren belgeleri kontrol teşkilatının denetimine açık bir şekilde bulundurulacak ve bir sureti de İdareye teslim edilecektir.

Yüklenici firmada çalışacak olan gıda mühendisi ya da diyetisyen (veya kanunen eşdeğer meslek sahibi) için mezuniyete ilişkin belge, sözleşmenin imzalanmasının ardından işe başlanmadan önce Yüklenici tarafından İdareye sunulacaktır.

Madde-40 Yemekhanelerin her bölümünde, hizmete göre Yükleniciye ait personel azami özeni gösterecektir. Yönetimin görevlileri tarafından yapılan incelemelerde göreve uygun olmadığı belirlenen personel derhal görevinden alınacaktır. Verilen hizmetin her aşamasında hizmetin aksamaması için yeterli eleman bulundurulacaktır. Yüklenici çalışan personel ile ilgili değişiklikleri en az bir gün önceden İdareye bildirmek zorundadır. İşe alınacak veya işten çıkarılacak işçiler İdareye yazılı olarak bildirilecektir. Her

işçiye sabah akşam imza çizelgesi açılacak ve bu imza çizelgesi her ay sonunda işçinin özlük dosyasına konulacaktır. İşe giren ve işten çıkan personele ilişkin SGK bildirgeleri ile ilgili bilgiler zamanında İdareye verilecektir.

Madde-41 Yüklenici, çalıştıracağı personelin hal ve hareketlerinden, disiplinli ve nezaket kuralları içerisinde hizmet vermelerinden İdareye karşı sorumludur.

Madde-42 Yüklenici yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vebeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işe almak, çalıştırmak, haklarını ödemek, gerektiğinde işine son vermek konularında ve işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasında tek başına sorumlu olacaktır.

Madde-43 Yüklenici, hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın lüzumlu bütün emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmek zorundadır. İtaatsizlik, tedbirsizlik, ihmal, ehliyetsiz işçi çalıştırma veya herhangi bir sebeple vukuu bulacak kazalardan dolayı Yüklenici sorumlu olacaktır.

Madde-44 İşçi ve işçi yöneticilerinin, bina dahilinde ve çevresinde kazaya uğramaları veya hayatlarını kaybetmeleri durumunda İdare sorumlu olmayacaktır.

Madde-45 4857 sayılı Kanunun 55 inci maddesi uyarınca izine hak kazanan işçilerin izin hakları İdarenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullanılacak ve izin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dahil kabul edilecektir. İzinler en son İdare tarafından onaylanacaktır.

Madde-46 Personelin yol gideri günlük brüt (4,00 TL) olarak hesaplanacaktır. Yüklenici, teklif fiyatına personel yol giderini dâhil edecek ve bordroda gösterecektir. Yüklenici tarafından karşılanacak yol masrafı aylık gün sayısı olarak 22 (Yirmi iki) gün esas alınacaktır.

Çalışacak personelin yemekleri isteklilerce aynı olarak karşılanacak ve işçilerine verilecek yemek gideri teklif fiyatına eklenecektir. Yemek maliyeti aylık gün sayısı olarak 22 (Yirmi iki) gün esas alınacaktır. Yüklenici işçilerin yemeklerini günlük çıkan yemeğin aynından ve Üniversite öğrenci ve personeline verilen çeşit ve gramajda aynı olarak karşılamak zorundadır.

Yüklenici, Cumartesi ve Pazar ile Resmi tatil günleri hariç haftanın diğer günlerinde yemek vermekle yükümlüdür. Sadece Ömer Halisdemir Üniversitesi Ayhan Şahenk Öğrenci Yurdunda kalan öğrencilerimize Cumartesi, Pazar ve Resmi Tatil günleri dâhil olmak üzere her gün akşam yemeği verecektir. Bu durumda Ayhan Şahenk Öğrenci Yurdunda Cumartesi-Pazar günleri için vardiya sistemi uygulanacak, resmi tatil günlerinde de (ulusal bayram, resmi ve dini bayram günleri ile 1 Mayıs Emek ve Dayanışma günü ve yılbaşı günü) 1 aşçı ve 2 adet servis elemanı çalıştıracaktır.

Yukarıda belirtilen giderler yaklaşık maliyet hesabında göz önüne alınmış olup, bu giderler isteklinin vereceği teklif fiyatına dâhil olacaktır.

Madde-47 Personelin giyeceği kıyafet düzenlenmesi:

Yüklenici çalışan işçilerine aşağıda detayları belirtilen iş kıyafetini aynı olarak vermek zorundadır.

Yemek Hazırlık Aşamasında Giyilecek Kıyafetler: Mutfakta yemek hazırlığı yaparlarken mavi aşçı kepi, mavi gömlek, mavi pantolon, Lacivert Önlük, Beyaz Sabo Terlik giyeceklerdir. Yemek hazırlığı sırasında kepi, ağız maskesi ve eldiven takacaklardır.

Yemek Servis Aşamasında Giyilecek Kıyafetler: Yemek servis sırasında servise çıkan tüm elemanlar beyaz aşçı kepi, beyaz çıtçıtılı hâkim yakalı uzun kollu gömlek, beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük, beyaz sabo terlik giyeceklerdir. Yemek servisi sırasında kepi, ağız maskesi ve eldiven takacaklardır.

Baş aşçı, aşçı ve aşçı yardımcıları: Beyaz aşçı kepi, beyaz yandan düğmeli hâkim yakalı gömlek (kenarlarındaki şeritler turkuaz renkte olacaktır) beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük, beyaz çorap ve beyaz sabo terlik giyeceklerdir. Yemek servisi sırasında kepi, ağız maskesi ve eldiven takacaklardır.

Garsonlar: Beyaz gömlek, siyah papyon, siyah pantolon, koyu renkli yelek, beyaz çorap, siyah ayakkabı giyecektir.

Bulaşıkçı: Bulaşık yıkayan elemanlar, iş tulumu, diz kapağına kadar ulaşan çizme giyecekler ve sudan koruyucu naylon önlük takacaklardır.

Bayan elemanlar: Turkuaz renkte, kaliteli kumaştan yapılmış kıyafet, bone ve sabo terlik giyeceklerdir. Yemek servisi sırasında bone, eldiven ve ağız maskesi takacaklardır.

Kıyafetler sürekli temiz ve ütülü olacaktır. Mutfakta yemek hazırlarken kullandığı kıyafetleri yemek servisi sırasında giymeyecektir. Bu kıyafetler Yüklenici tarafından temin edilecektir. Kılık kıyafeti uygun olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır (çalışacak personelin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, saç ve sakal tıraşı resmi dairede çalışmaya uygun olacaktır). Yemek hizmetlerini yürüten personel bütün yemek hazırlama, pişirme, dağıtım ve servis esnasında bone, maske ve eldiven kullanmak zorundadır. Kısa kollu kıyafet kullanıldığı zamanlarda mutlaka kolluk takılacaktır. Mutfakta personel galoş ve sabo terlik kullanacak, tezgahlar her çalışmadan önce ve sonra steril edilerek kullanılacaktır.

Kıyafetlere ilişkin özellik ve miktarlar tablo halinde aşağıda belirtilmiştir.

Sıra No:	PERSONEL	KIYAFET	ADET
1	Gıda Mühendisi/Diyetisyen (1 Kişi)	İş önlüğü	2
2	Baş aşçı (1 Kişi)	Gömlek	2
		Pantolon	2
		Önlük	2
		Kep	2
		Terlik	2
3	Aşçı (5 Kişi)	Gömlek	10
		Pantolon	10
		Önlük	10
		Kep	10
		Terlik	10
4	Aşçı Yardımcısı (10 Kişi)	Gömlek	20
		Pantolon	20
		Önlük	20
		Kep	20
		Terlik	20
5	Garson (1 Kişi)	G. Gömleği	2
		Pantolon	2
		Papyon	2
		Yelek	2
		Ayakkabı	2
6	Temizlik Elemanı (25 Kişi)	İş Elbisesi	50
		Terlik	50
7	Bulaşıkçı (5 Kişi)	B.Tulumu	5
		İş önlüğü	5
		L.Çizme	5

Madde—48 Yüklenici çalıştıracağı elemanlara yaka kartı düzenleyecek ve bu kartlar İdarece onaylandıktan sonra çalışma saatleri içerisinde mutlaka yakalarında takılı olacaktır.

BİNA, DEMİRBAŞ VE DİĞER MALZEMELER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde—49 İdareye ait demirbaşlarla diğer mutfak müştemilatı (Ek-1), ihaleyi alan yükleniciye kullanılacaktır. Mevcut demirbaş ve müştemilat dışında yemeğin imalatı, nakliyesi, dağıtımı ve temizlik için gerekli olacak aşağıda belirtilen taşıt ve ekipman işin sonunda geri götürülmek üzere Yüklenici tarafından temin edilecektir.

CİNSİ	Birimi	Miktarı
Yemek Taşıma Aracı (hijyenik)	Adet	2 (2 araç günlük toplam 40 km yol kat edecek olup, yakıtı ve her türlü giderleri teklif fiyata dahil olarak değerlendirilecektir. Diğer çalışan personelden ehliyeti olanlar araç şoförlüğünü de yapacaktır.)
Yemek Servis Arabası	Adet	2
60'lık Gastronom	Adet	20
100'lük Gastronom	Adet	20
Donmuş gıdalar için deepfreez	Adet	3
Peçetelik	Adet	500
Baharatlık	Adet	500
Servis Tepsisi	Adet	4000
Yemek Kaşığı	Adet	4000
Yemek Çatalı	Adet	4000
Yemek Bıçağı	Adet	500
Bardak	Adet	300
Fırın Tepsisi (Büyük Boy) (Fırın Ölçüsüne Göre)	Adet	100
Yemek Tabağı	Adet	4000
Pilav Tabağı	Adet	4000
Tatlı Tabağı	Adet	4000
Kâse	Adet	8000
Alüminyum Tatlı Tepsisi (Büyük Boy)	Adet	50
Yemek Tabağı (Porselen)	Adet	500
Kâse (Porselen)	Adet	1000
Tatlı Tabağı (Porselen)	Adet	500
Pilav Tabağı (Porselen)	Adet	500
Servis Tabağı (Porselen)	Adet	300
Maşa (Çelik)	Adet	15
Çırpma Teli (Çelik) 5 numara	Adet	4
Çırpma Teli (Çelik) 7 numara	Adet	4
Çırpma Teli (Çelik) 8 numara	Adet	5
Çırpma Teli (Çelik) 10 numara	Adet	6
Tel Süzgeç (Çelik)	Adet	5
Pilav Karıştırma Kevgiri 10 numara	Adet	5
Pilav Karıştırma Kevgiri 8 numara	Adet	5
Pilav Karıştırma Kevgiri 6 numara	Adet	5
Karavana (Büyük Boy)	Adet	10
Karavana (Orta Boy)	Adet	10
Karavana (Küçük Boy)	Adet	10
Çelik Saplı Tas 10 kg'lık	Adet	5
Çelik Saplı Tas 7 kg'lık	Adet	5
Kızartma Tavası 90'lık	Adet	7
Limonluk ve Yağdanlık	Adet	25

Yüklenici hizmetin görülmesine yönelik eksik malzemeyi, her türlü masrafı kendisine ait olmak üzere tamamlayacak ve İdarenin bilgisi dâhilinde getirdiği bu malzemeleri işin sonunda götürecektir.

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

Madde-50 İşin yapılışı esnasında mutfak ve yemekhanelerde İdareye ait sayaçlar üzerinden kullanılacak elektrik, su ve doğalgaz bedelleri Yüklenici firmaya ait olacak ve her ay sonunda tüketilen elektrik, su ve doğalgaz tüketim bedelleri resmi abone fiyat tarifeleri üzerinden hesaplanarak Yüklenici hak edişlerinden kesilecek ya da Yüklenici tarafından ilgili kuruluşlara yatırılarak dekontları Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığına ibraz edilecektir.

2016 yılı Ocak, Şubat, Mart, Nisan, Mayıs ve Ekim, Kasım, Aralık aylarında (8 ay boyunca) 352.822 adet yemek üretimi için Üniversitemiz mutfak ve yemekhanelerinde kullanılan fiili doğalgaz, elektrik, su tüketim miktarları, yaklaşık maliyet tüketim miktarları hesaplamasında kullanılması öngörülerek aşağıda belirtilmiştir.

Türü	8 Aylık Sarfiyat Miktarı
Doğalgaz	32.532,00 m ³
Su	5.536,00 m ³
Elektrik	133.054,00 kwh

Madde-51 Yüklenici kendisine teslim tutanağı ile teslim edilen mutfakta ve yemekhanelerde İdarece gerekli görülen bakım onarım işleri (boya, badana, menteşe, cam taktırmak, kilit ve sürgü değiştirmek v.b) masraflarını kendisi karşılayacaktır.

Ayrıca Yüklenici, mutfak ve yemekhanelerde değişiklik yapmayı düşündüğü takdirde, bu değişiklikleri yapabilmek için İdarenin onayını almak zorundadır.

Madde-52 Yüklenicinin tutanak ile teslim aldığı bina sabit tesisleri, hareketli eşyalar ve demirbaşların tümü Ömer Halisdemir Üniversitesi'nin malıdır. Bunlar İdare tarafından Yükleniciye bir kontrol teşkilatı huzurunda sayılarak teslim edilecek, yine kontrol teşkilatı huzurunda sayılarak teslim alınacaktır. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar-ziyan ve kayıpların telafisinde teslim tutanağında belirtilen marka, model, kapasite, sayı v.b. özelliklere aynen uyulacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedelleri, Taşınır Mal Yönetmeliği hükümlerine göre Yükleniciden tahsil edilecektir.

Madde-53 Yüklenici mutfak ve yemekhaneleri sözleşme süresinin bitiminde verilen süre içerisinde İdareye teslim edecektir. Bu süre içerisinde teslim edilmediği veya kendisine ait olan mal ve cihazları almadığı durumda tüm masraflar sonradan Yüklenicinin hak edişinden veya teminatından kesilmek şartı ile depoya kaldırılacak ve iki ay sonra tasfiye edilecektir. Yüklenici bu nedenle İdareden tazminat dâhil hiçbir hak talebinde bulunmayacaktır.

Madde-54 Yüklenici faaliyette bulunacağı İdareye ait mutfak ve yemekhanelerdeki demirbaş malzemelerin temizlik, bakım, onarım ve muhafazasından sorumlu olacaktır. Ayrıca kullanılan malzemelerin periyodik bakımlarının ve kalibrasyonlarının yapılması da Yükleniciye aittir. Yüklenici sözleşmenin imzalanmasını müteakip Periyodik bakım ve onarımı için yetkili servisler ile bir ay içerisinde anlaşma yaparak anlaşmanın bir suretini İdareye ibraz etmek zorundadır.

Madde-55 Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek görev ve sorumluluğundadır.

Madde-56 Yükleniciye teslim edilecek mutfak ve yemekhanelerde kullanılan tüplerin dolumu, her hangi makine ve teçhizatın bozulması esnasında arızaların giderilmesi, parça ve bakımları tamamen Yükleniciye aittir.

Madde-57 Yüklenici bu tür maddelerin (LPG vb) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

Madde-58 İdare, Yükleniciye teslim ettiği demirbaşları (masa, sandalye, tabak, çatal, kaşık vb.) ve mekânları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici İdareden yazılı izin almadan bu mekânlara pano, ilan vb. yayınlar asmayacak ve yemekhanelerde İdarenin izni olmadan toplantı yapmayacaktır.

SAĞLIK, TEMİZLİK VE HİJYEN İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde-59 Yüklenici, çalıştıracağı personeli için; işin başlangıcından itibaren aşağıda detayları belirtilen gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık kontrollerini yaptırmak ve belgelendirmek zorundadır. Bu işle ilgili her türlü giderler yükleniciye aittir. Gerekğinde tedavilerinin uygulanmasını sağlamak ve raporları kontrol teşkilatına verdiği personel dosyasında bulundurmak zorundadır. Hizmetin devamı esnasında yeni işe başlayanlar için bu kontrol ve belgeler işe girişle birlikte aranır.

TETKİK	SIKLIĞI (en az)	YAPILMA TARİHİ
Akciğer Grafisi	1 kez	01-31/05/2017
Gaita Kültürü, Gaitada parazit	2 kez (6 ayda bir)	01-31/05/2017 01-31/10/2017
Boğaz Kültürü, Burun Kültürü	2 kez (6 ayda bir)	01-31/05/2017 01-31/10/2017
HBSAg; Anti HCV	1 kez	01-31/05/2017
Sağlık raporu,	1 kez	01-31/05/2017 arası

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

Madde-60 Yazılı temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalı bütün alanların temizliğinin yanı sıra kritik bölge, alet ve ekipmanların temizliğinin sıklığı ve kimler tarafından yapılacağı belirlenip görülebilecek bir yere asılarak işlemler işaretlenmelidir. (işaretlenmemiş veya temizliği yapılmamış görüldüğünde dışarıdan bir Yükleniciye temizliği derhal yaptırılarak parası yüklenici Yükleniciye fatura edilecektir.)

Madde-61 Yüklenici aşağıda belirtilen temizlik sarf malzemelerini her ay düzenli olarak temin etmek ve deposunda hazır bulundurmak zorundadır. Söz konusu malzemeler her ayın ilk haftası içerisinde Yüklenici tarafından temin edilerek depo girişinde hazır bulundurulacak ve Kontrol Teşkilatı üyeleri ve Yüklenici yetkilileri tarafından sayımları yapılarak birlikte düzenlenecek bir tutanakla kabul işlemleri yapılacaktır.

TEMİZLİK SARF MALZEMELERİ AYLIK KULLANIM MİKTARLARI (teklif fiyata dahil edilecektir)

CİNSİ	MİKTARI	BİRİMİ
SIVI BULAŞIK YIKAMA MADDESİ (EL YIKAMA)	400	Litre
SIVI BULAŞIK YIKAMA MADDESİ (BULAŞIK MAKİNESİ)	120	Litre
BULAŞIK MAKİNESİ PARLATICISI	120	Litre
YANMIŞ YAĞ TEMİZLEME MADDESİ	120	Litre
GENEL AMAÇLI DEZENFEKSİYON VE TEMİZLİK MADDESİ	120	Litre
DEZENFEKTE EDİCİ SIVI EL YIKAMA MADDESİ	60	Litre
KİREÇ ÇÖZÜCÜ	60	Litre
ÇAMAŞIR SUYU	120	Litre
PEÇETE (1 KOLİ 20 PAKET)	5	Koli
TUVALET KÂĞIDI (1 KOLİ 24 PAKET)	2	Koli
DİSPANSER Z KATLAMA HAVLU KÂĞIT (1 KOLİ 12 ADET)	20	Koli
DİSPANSER PEÇETE	40	Koli

Temizlikte kullanılan malzemeler; sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgeli, ithal ise CE ve ISO belgeli olacaktır. Getirilecek her türlü temizlik malzemeleri İdare tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanılacaktır. İdare, temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahiptir.

Madde-62 Mutfak ve kullanılan malzemelerin temizliği:

Günlük temizlik; Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütükleri tezgah vb yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Kırmızı et, sebze ve beyaz ette ayrı kullanılan bıçaklar ayrı konulacaktır. Yer ve koridorlar, lavabolar, sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir.

Haftalık temizlik; Rögar, cam, kapı, mutfak kanalizasyonu, rögar ve duvarların temizliği yapılacaktır. Tıkanma riski engellenecektir

Aylık temizlik; Davlumbazların ağır kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği yapılacaktır.

Madde-63 Gıda ve soğuk hava depolarının temizliği:

Günlük temizlik; Askı, tezgâh ve yerlerin temizliği, depoların ısı ayarlarının kontrolü

Haftalık temizlik; Duvarlar kapılar ve diğer yerlerin temizliği

Aylık temizlik; Kuru gıda depolarının İlaçlanması ve sonunda raf, dolap ve yerlerin temizliği; gıda deposunda ayda bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır.

Madde-64 Pişirme sistemi temizliği:

Günlük temizlik; Kuzine, islimler, tencerelerin işi bitince temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri ve diğer malzemelerin temizlenip muhafazaları ile kapatılması, Fırınlardan kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği

Haftalık temizlik; Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği,

Madde-65 Yemekhane ve koridorların temizliği:

Günlük temizlik; yemek hane alanlarına dökülenlerin anında temizlenmesi, Turnikelerin, bulaşıkhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Her servis sonrasında vakumlu makine ile yerlerin temizliğinin yapılması.

Haftalık temizlik; Masa ve sandalyelerin ve yerlerin deterjanlı sularla silinmesi, Su soğutucuların, benmarilerin içlerinin ve dışının temizliği, camların temizliği, perdelerin temizliği, çatal, kaşık, bıçak ve tabldotların dezenfektan maddelerle temizlenip kurulanması, benmarilerin kireç çözücü ile temizliği, Masa üstündeki tuzluk, peçetelik, biberlik vb malzemelerin temizliği, kirli ve temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.

Aylık temizlik; Duvarların ve yerlerin temizlenmesi ve gerektiği durumlarda ilaçlama yapılması

Madde-66 Servis ve ofislerin temizliği:

Günlük temizlik; Bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra, lavaboların ve yerlerin temizliğinin yapılması, çöplerin ve yemek artıklarının yüklenici tarafından sağlanacak uygun çöp poşetlerine konarak, çöp toplama mahalline taşınması.

Haftalık temizlik; Yemek dağıtımı ile ilgili araç ve gereçlerin temizliğinin yapılması; dezenfektan maddelere yatırılması benmarilerin temizliği, duvar ve fayansların silinmesi; cam ve kapıların temizlenmesi, giderlerin kontrol edilmesi gerekli ise temizlenmesi, kapı önlerinin çöp toplama alanının ve çevresinin temizlenmesi.

Madde-67 Temizlik ve dezenfektasyon aşağıdaki tabloya uygun yapılacaktır.

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

Madde-68 Fiziksel alan, araç-gereç hijyeni:

Yüklenici, temizlik ve hijyen ürünlerini kullanacak tüm personeli aşağıdaki belirtilen konularda teorik ve işbaşı eğitimleri verecek ve bu eğitimlerin tedarikçi deterjan Firması tarafından da desteklenip belgelendirilmesini isteyecektir. Ayrıca; düzenlenen bu belgelerin bir kopyasını İdareye periyodik olarak verecektir.

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

Yüklenici temizlik ürünlerini temin ettiği tedarikçi firmadan; bu ürünlerin kullanılacağı yerlere ayda bir kez servis hizmeti verilmesi hususunda taahhüt alacak ve servis verecek deterjan firmasının düzenleyeceği matbu servis raporlarının bir örneğini Kontrol Teşkilatı'na teslim edecektir.

Madde-69 Bitkisel Atık Yağlar:

Yüklenici Firma Bitkisel Atık Yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı resmi gazetede yayımlanan 'Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği' ile belirlenen yükümlülükleri yerine getirmek ve yapılan işlemlere ilişkin dokümanların bir suretini İdareye teslim etmek zorundadır.

Madde-70 Böcek ve haşerelere karşı ilaçlama:

Yüklenicinin kullanımında olan Yemek hazırlama ve dağıtım yerleri 'Halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaçlama usul ve esasları hakkındaki yönetmeliğe uygun olarak haşerelere karşı ilaç uygulama izin belgesine' sahip olan Firma tarafından yapılacaktır. Mutfak ve yemekhanenin 30 (otuz) günde bir ilaçlanması için Yüklenicinin kendi bünyesinde kurulmuş olan bir ilaçlama şirketi yok ise; profesyonel bir ilaçlama şirketiyle (ilaç uygulama izin belgesi olan) anlaşma sağlanıp, anlaşma İdareye bildirilecektir. Ayrıca; Böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik yapılacaktır. Bu hizmetin eksik yürütülmesi nedeniyle belediye ve diğer kamu kurumları tarafından kesilecek cezalar yüklenici tarafından ödenecektir. Mutfak ve yemek dağıtımı yapılan tüm yemekhanelere ilaçlama yapılacaktır.

DiĞER HÜKÜMLER

Madde-71 Yüklenici, İlgili kuruluşlardan ihale konusu işle ilgili Gıda Üretim İzin Belgesi almakla yükümlüdür.

Madde-72 İş ve işyerlerinin korunmasına ilişkin sorumluluk Hizmet İşleri Genel Şartnamesinin 19 uncu maddesinde düzenlenen esaslar dâhilinde yükleniciye aittir. Ayrıca, iş ve iş yerlerinin sigortalanması da yükleniciye aittir. Yüklenici, işin yapıldığı mutfak ve yemekhaneleri kapsayacak şekilde (bina, makine teçhizat, diğer ekipman, dahili dekorasyon v.b.) yangın, infilak, dahili su, duman, hırsızlık, savaş-terörden (v.b.) kaynaklanan sorumluluklar için Yangın Paket Sigortası yaptıracak olup, teminat limiti beher mutfak için 500.000 TL.-, beher yemekhane için 150.000 TL.- olacaktır. Yüklenici ayrıca gıda zehirlenmelerine karşı sorumluluk sigortası yaptıracak olup teminat kapsamı kişi kapasitesi olarak (öğrenci + personel) günlük 2.500 kişiyi kapsayacak ve teminat limiti toplam 3.000.000 TL olacaktır. Ayrıca ölüm halinde kişi başına 150.000 TL. hastanede yatarak geçirilen her gün için kişiye ödenecek 300 TL. ve ayrıca tedavi masraflarının tamamının karşılanması için belirlenen miktarlar üzerinden sigorta yaptırmak ve sigorta poliçelerini sözleşmenin imzalanmasını müteakip işe başlamadan önce İdareye ibraz etmek zorundadır.

-Sigorta poliçelerinin süresi iş bitimi tarihine kadar olacaktır.

Madde-73 Çeşitli sebeplerden dolayı (doğal afet vb.) yemekhanelerden biri devre dışı kaldığı takdirde, bu yemekhane yemek yiyen personel ve öğrencilere, İdarece uygun görülen diğer yemekhanelerde aynı şartlarda hizmet verilecektir.

Madde-74 Yüklenici, koşulları bu şartnamede belirlenen nitelikteki işi bir bütün olarak yapmak zorundadır. İşin yapılması sırasında İş Kanunu, Sosyal Güvenlik Kanunu ve diğer kanunlardan doğan her türlü sorumluluk ve zorunluluklar Yükleniciye aittir. İş ve hizmetlerin görülmesinde çalışacak işçiler tamamen Yüklenicinin emir ve talimatı altında olup işçilerin ve diğer üçüncü kişilerin vereceği her türlü zararda işveren sıfatı ile Yüklenici sorumludur. Yüklenici işveren sıfatı ile çalıştırdığı işçileri iş yasası ve diğer

yasalarla hizmet sözleşmesinden ve bunlara ilişkin olarak doğan haklarından doğabilecek her türlü yasal zorunluluklardan doğrudan sorumludur. Bu hususlardan doğan zararlardan hiçbir şekil ve şartta İdare sorumlu değildir. Bundan böyle İdareye hiçbir mali ve hukuksal sorumluluk yüklenemez. Yüklenici iş yerinde iş sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili her türlü önlemleri almak zorundadır. Bu işin niteliği ve yürütümü yönünden Yüklenici asıl işverendir.

Madde-75 Yemek yiyen öğrenci sayısı üzerinden hesaplanacak hak edişin ödemesi, Ömer Halisdemir Üniversitesi Muhasebe Birimi tarafından, muayene ve kabul şartlarına uygun olarak ayda bir kez hizmetin yapıldığının belgelenmesinden sonra düzenlenecek fatura karşılığı yapılacaktır. Yemek yiyen personel sayısı üzerinden hesaplanacak hakedişin ödemesi ise Personel Yemek Kurulu tarafından yapılacaktır. Ödeme, Maliye Bakanlığınca vize edilen ayrıntılı harcama programı (AHP) ve ayrıntılı finansman programı (AFP) çerçevesinde serbest bırakılan ödenekler dahilinde nakit durumuna göre yapılacaktır.

Yüklenici hak ediş ödemesi için;

- Aylık puantaj cetvelini,
 - İşçi bordrosunu (Yükleniciye ait kaşe ve imzalı),
 - SGK ve işsizlik sigorta primlerinin yatırıldığına ilişkin belgeleri (aslı veya tasdikli sureti),
 - İşçi ücretleri bordro tutarının her işçi adına ayrı ayrı olmak üzere bankaya yatırıldığına dair banka dekontlarının aslını,
 - Aylık sigorta prim bildirimlerini,
 - Bir önceki aya ait personel listesini,
 - Personel giriş-çıkış-birim değişikliği listesini
 - İşe yeni başlayan personel için gerekli belgeleri,
 - İşten ayrılan personelin yüklenici firmadan alacağına dair belgeleri,
 - Yıllık izin belgesini (işçi tarafından ıslak imzalı)
 - Rapor dökümlerini,
- Her ay hakediş ödemesinden önce İdareye teslim etmekle yükümlüdür.

Madde-76 Yüklenici işe başlama tarihi itibarıyla çalıştıracığı personel ile iş akdi yapmak zorundadır. İş akdi yapmadığı kişileri çalıştıramaz ve işçi olarak gösteremez. Çalıştırılacak personel 18 yaşından büyük olacaktır.

Yüklenicinin çalıştıracığı personele ödeyeceği asgari ücretler aşağıda belirtilmiştir.

Statü	Yüzdelik Oranları (asgari)
Gıda mühendisi ya da diyetisyen (veya kanunen eşdeğer meslek sahibi)	En az Asgari Ücretin %65 fazlası
Baş aşçı	En az Asgari Ücretin % 65 fazlası
Aşçı	En az Asgari Ücretin % 50 fazlası
Aşçı Yardımcısı	En az Asgari Ücretin % 30 fazlası
Garson, servis ve temizlik hizmetleri elemanı, bulaşıkçı	En az Asgari ücret

Yüklenici çalıştıracığı işçilerin ücretini ve diğer haklarını ihale dokümanı hükümlerine uygun olarak ödeyecektir. Yüklenici tarafından bir bankada her işçi için vadesiz bir hesap açtırılacak hesap ekstresinde sadece aylık ücret hareketleri görülecek ve işçilere yapılacak tüm ödemeler bu hesaplar kanalıyla yapılacaktır. İşçilerin maaşları aylık olarak ve banka aracılığıyla ödenecek olup; yüklenici, işçi maaşlarını aylık hak edişin ödenmesini müteakiben en geç 2 (iki) gün içerisinde işçilerin hesaplarına aktaracaktır.

Yüklenicinin çalıştırdığı işçilerin her türlü ücret ve borçları için İş Kanunu hükümleri uygulanır.

İdare gerektiğinde işçilerin maaşlarını hak edişlerden kesinti yapmak suretiyle işçilerin hesaplarına yatırabilir.

Ücretlerin zamanında ödenmemesi halinde, çalışanların maaş ve özlük hakları ile ilgili olarak Hizmet İşleri Genel Şartnamesinin Çalışanların Özlük Haklarına ilişkin maddeleri uyarınca işlem yapılacaktır.

Madde-77 Sosyal Güvenlik Kurumu'ndan alınacak onaylı Aylık Prim ve Hizmet Belgesinin bir örneği, işçiler tarafından görülebilecek bir yere asılacak ve çalışan işçilerin aylık sigorta primleri çalıştırdıkları gün kadar yatırılacaktır.

Madde-78 Yüklenici, mutfak ve yemekhanelerinde çalıştırmış olduğu işçilerle ilgili özel bordro düzenleyecek, bu bordrolarda hiçbir şekilde şirketinden maaş alan ve diğer yerlerde çalışan işçilerine yer vermeyecektir.

Madde-79 Yüklenici İdare tarafından proje müdürü olarak değerlendirildiğinden üstlenmiş olduğu işlerin devamı süresince, işyerinden ayrılamaz. Ancak, İdare tarafından kendi yerine kabul edilebilecek birisini işlerin gecikmesine veya durmasına hiçbir şekilde yol açmamak şartıyla vekil bırakarak iş başından ayrılabilir. Yüklenici ve/veya vekili işyerinden ayrılmalarını gerektiren zorunlu hallerde Kontrol Teşkilatından izin almak zorundadırlar. Yüklenici ve/veya vekili, işlerle ilgili denetim ve çalışmalar sırasında istendiği zaman Kontrol Teşkilatıyla birlikte bulunacaklardır. Yüklenicinin, sorumlu yöneticisini de vekil tayin etmesi mümkündür. Yüklenici ve/veya sorumlu yöneticisinin iletişim bilgileri ve imza yetkisini içeren belge İdareye teslim edilmek zorundadır.

Madde-80 Listede belirtilen yemek isimlerinin dışında başka adı taşıyan bir yemeğin verilmesi İdarece istenildiği takdirde listede belirtilen gramaj miktarları esas olmak kaydıyla Yüklenici istenilen yemeği yapar.

Madde-81 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. Yüklenici bu konuda bir talepte bulunamaz.

Madde-82 CEZAI HÜKÜMLER

a)- Yüklenicinin, İdarenin kendisine çalışma süresince kullanmak amacıyla teslim ettiği demirbaşları kaybetmesi, hasar vermesi, kırması veya bu gibi nedenlerle geri verememesi halinde; malzeme bedelini günün rayiç değeri üzerinden İdareye ödeyecektir.

b)- Yüklenici, kendisine teslim edilen işyerlerini ve demirbaş malzemeleri üçüncü şahıslara, kısmen veya tamamen devredemez, ya da İdarece yapılmış taksimatı değiştiremez. Aksi halde meydana gelecek zarar, protesto çekmeye ve hüküm almaya hacet kalmaksızın takip eden ilk hakedişinden kesilecektir. Zararın 3. şahıslar tarafından yapılmış olması; İdarenin, yükleniciden talep hakkını ortadan kaldırmaz.

c)- Yemek yiyenlerde vuku bulacak yemekten kaynaklı gıda zehirlenmesi şikâyetlerinde, klinik bulgu ve müdavi hekim teşhisinin aynı doğrultuda olması, ayrıca bu durumun laboratuvar bulguları ile desteklenmesi halinde; 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununun 25 inci maddesi gereğince İdare zarara uğratılmış sayılır ve sözleşme tek taraflı olarak feshedilerek teminatı irat kaydedilir.

d)- İdarenin veya 3. şahısların her türlü mal varlığına, yüklenici veya işçilerinin verecekleri zararların bedeli, Yüklenicinin hak edişinden kesilecektir.

e)- İdarece aylık hak edişinin ödenmesini müteakip, Yüklenici tarafından işçi maaşlarının 2 (iki) gün içerisinde banka hesaplarına yatırılmaması ve maaş ödeme dekontlarının İdareye teslim edilmemesi halinde, her geçen gün için sözleşme bedelinin 0,0008'i oranında ceza uygulanır. Bu aykırılığın ardı ardına veya aralıklı olarak 3 (üç) kez tekrarlanması durumunda, yukarıda öngörülen ceza uygulanmakla birlikte 4735 sayılı Kanunun 20'nci maddesinin (b) bendine göre protesto çekmeye gerek kalmaksızın sözleşmenin feshedilecektir.

f)- Çalışan personelin, hizmet sunulan alanların, gıda maddelerinin ve malzemelerin; temizlik ve hijyen kurallarına uygun olmadığının tespit edilmesi halinde, her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0008'i oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1' ine ulaşması halinde,

g)- Üniversitemiz mutfak ve yemekhanelerine girişinde veya daha sonra yemek pişirilmesi veya dağıtılması sırasında; gıda maddelerinde kaliteye uyulmadığının tutanakla tespiti halinde; her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0008'i oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1' ine ulaşması halinde,

h)- Yüklenici tarafından satın alınan mamul gıda maddelerinin veya pişirilen yemeklerin, gıda analizine gönderilmesi sonucu, Türk Gıda Kodeksine uygunsuzluğunun tespiti halinde; her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0014'ü oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1' ine ulaşması halinde,

ı)- Yemek pişirilmesi ve dağıtılması sırasında gramaja uyulmadığının tespiti halinde, her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0012'si oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1' ine ulaşması halinde,

j)- Yüklenicinin, Teknik Şartnamede belirtilen bakım ve onarım işlerini zamanında yaptırmadığı tutanakla tespit edilmesi halinde, gerekli bakım onarım işleri İdarece yaptırılarak Yüklenicinin aylık

istihkakından mahsup edilir. Her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0004'ü oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1'ine ulaşması halinde,

k)- Bu şartnamede belirtilen zorunlu nedenler olmadıkça, yüklenicinin işi aksatması veya öğrenci ve personelin yemek talebinin karşılanmaması halinde; İdarece temin edilecek yemek bedeli, yüklenici tarafından ödenir. Aksi takdirde protesto çekmeye ve hüküm almaya hacet kalmaksızın Yüklenicinin hak edişinden kesilerek ilgisine İdare tarafından ödenir. Ayrıca, her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0030'u oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1'ine ulaşması halinde,

l)- İdarenin kabul ettiği kılık kıyafete uygun ve temiz giyinmeyen işçi tespit edilmesi halinde birinci defa durum ihtaren kendilerine tutanakla bildirilir. 24 saat içinde gerekli önlem alınmadığı ve başka tespitler de yapıldığı takdirde; her gün ayrı ayrı olmak üzere hatalı görülen her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0001'si oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1'ine ulaşması halinde,

m)- Kontrol Teşkilatı ve yüklenici yetkilisinin birlikte düzenleyeceği puantaja göre işçi eksikliği tespit edildiği takdirde; eksik çalıştırılan her bir işçi için sözleşme bedelinin 0,0004'ü oranında ceza uygulanır. Madde-1 de belirtilen asgari işçi sayısının altında eksik işçi çalıştırıldığı tespit edilmesi halinde eksik çalıştırılan her bir işçi için eksik çalıştırıldığı süreye karşılık gelen maaş tutarında yüklenicinin hakedişinden kesinti yapılacaktır. Ayrıca bir ay içerisinde eksik çalıştırılan işçiler için kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1'ine ulaşması halinde,

n)- Bu madde de ceza öngörülmemen ancak, İdari ve Teknik şartnamelerde yer alan yükümlülüklerin yerine getirilmediğinin tespit edilmesi halinde; her bir durum için sözleşme bedelinin 0,0004'ü oranında ceza uygulanır. Ayrıca bir ay içerisinde bu şekilde kesilecek ceza miktarı sözleşme bedelinin %1'ine ulaşması halinde,

Yukarıda belirtilen cezalar uygulanmakla birlikte 4735 sayılı Kanunun 20. maddesinin (b) bendine göre protesto çekmeye gerek kalmaksızın sözleşme tek taraflı olarak fesh edilir.

İdarece kesilecek cezanın toplam tutarı hiç bir durumda sözleşme bedelinin %30'unu geçemez.

Madde-83 Şartnamede bulunmayan veya unutulan hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar İdarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir.

Madde-84 Yönetim tarafından ilgili maddelerce belirtilen kontrolleri yapmak üzere oluşturulacak kontrol teşkilatının hazırlayacağı raporlar Yüklenici için kesin delil niteliğindedir. İdarece yapılacak denetimlere, yüklenici veya temsilcisi de katılabilir. Herhangi bir kusur veya eksiklik tespit edildiğinde, durum en az üç imzalı (yüklenicinin sorumlu personeli dahil) bir tutanakla tespit edilerek şartname hükümleri çerçevesinde gereği yapılacaktır. Tutanağın yüklenici veya yetkilisi tarafından imzalanmaması halinde, imzadan kaçındıkları tutanakta belirtilecek ve kontrol teşkilatının tuttuğu tutanak geçerli olacaktır.

Madde-85 Taraflar bu sözleşmede belirttikleri adreslerini karşı tarafa yazılı bildirimde bulunarak değiştirmedikleri takdirde bu adreslerine ya da yazılı olarak bildirilen son adreslerine yapılan tebligat kendilerine ulaşmış addolunur. Her ne sebeple olursa olsun tebligatın geri dönmesi halinde bu adrese tebligat kanunun 35. maddesine göre kesin tebligat yapılır.

Madde-86 Taraflar, belge ve yazılarını, teyit ve itirazlarını, ihbar ve ihtarlarını karşı tarafa telgraf, iadeli taahhütlü, acele posta servisi veya noter aracılığı ile gönderecektir. Taraflar, temsilcilerini ve bunların değişmesi halinde değişikliği bu maddede belirtilen şekilde diğer tarafa bildirmediği takdirde sonuçlarına katlanacaktır.

Madde-87 Taraflar arasındaki tüm uyuşmazlıklarda NİĞDE Mahkeme ve icra daireleri kesin yetkilidir.

Madde-88 Teknik Şartname, idari şartname ile bir bütündür.

Madde-89 İşbu teknik şartname 89 (seksendokuz) maddeden ibarettir.

EK:1 (6 SAYFA)

ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
YEMEKHANE MALZEME LİSTESİ

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE PERSONEL KATI-MAVİ SALON	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Yuvarlak Masa	30	Yemek Masası (Mavi)
2	Yemek Masası	8	Verzalit Masa (Mavi)
3	Klima	4	Salon Tipi Takım
4	Vestiye	6	
5	Vestiye Masası	1	
6	Tepsi Arabası	6	
7	Yemek Taşıma Arabası	4	
8	Dolap ilavesi	1	
9	Yemek Benvarisi Bölmeli 4 Parçalı	1	
10	Dolaplı Tezgah Servis	1	
11	Su Soğutma Dolabı	1	80 Lt
12	Ekmek Dilimleme Makinesi	1	4000 Dilim
13	Fırın	1	LPG 'li 90*90*165
14	Ekmek Dolabı	1	90*60*160 cm
15	Depo Tipi Buzdolabı	1	400 Lt
16	Tabak Tezgahı	1	
17	Filtreli Davlumbaz	1	
18	Banket Arabası	1	

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE PERSONEL BULAŞIKHANESİ	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Tezgah Tipi Buzdolabı	1	
2	Tezgah Dolaplı	2	
3	Ekmek Dolabı	2	
4	Tekli Evye	2	
5	Bulaşık Yıkama Makinesi ve 2 İlavesi	1	
6	Duvar Tipi Raf 3 Parçalı	1	
7	İzgaralı Raf	1	
8	3 Gözlü Raf	1	
9	Tepsi Taşıma arabası	4	
10	Çöp Arabası	1	
11	Filtreli Davlumbaz	1	

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE PERSONEL YEMEKHANESİ-MAVİ SALON 2	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Yemek Masaları	40	Demir Ayaklı Kahverengi
2	Yemek Sandalyeleri	118	Mavi Demir Ayaklı
3	Misafir Koltukları	10	2'Lİ
4	Çalışma Koltukları	30	
5	Vestiye	4	4 Parça
6	Vestiye Masası	1	
7	Tezgâh (kısa)	1	
8	Para Yükleme Makinası	1	
9	Fiş Makinası	2	
10	Vestiye Masası (kısa)	1	
11	Klima	2	Salon Tipi

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE PERSONEL KATI PROTOKOL YEMEK ODASI	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Sandalye	25	
2	Protokol Masası Oval Şeklinde	1	
3	Vestiye ikili	2	
4	Küçük sehpa	1	
5	Masa	3	
6	Perde	1	
7	Klima	1	
8	Tablolar	3	

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE PERSONEL YEMEKHANESİ TURUNCU SALON	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Tepsi arabası	2	
2	Su Soğutma Dolabı	1	80 LT
3	Tek Gözlü Evye	1	
4	Mini Bardak Yıkama Makinası	1	
5	Rafli Çelik Tezgâh Büyük	1	
6	Filtreli Davlumbaz	1	
7	Yemek Masası	49	
8	Yemek Sandalyesi (Turuncu)	196	
9	Banket Arabası	1	

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE ÖĞRENCİ KATI SALON 1	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Filtreli Davlumbaz	2	
2	Evye	1	
3	Tezgah	1	
4	Su Soğutma dolabı	1	80 LİTRE
5	Çelik Raf	1	
6	Yemek Masası	42	
7	Yemek Sandalyesi	180	
8	Para Yükleme Makinası	1	
9	Fiş Makinası	4	
10	Banket Arabası	1	

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE ÖĞRENCİ KATI SALON 2	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Su Soğutma Dolabı	4	
2	Dolap İlavesi	1	
3	Mutfak Tezgahı	1	
4	Benvari Takım	3	
5	Filtreli Davlumbaz	2	
6	Ekmek Dilimleme Makinesi	1	
7	Ekmek Dolabı	1	
8	Tepsi Taşıma Arabası	3	
9	Tezgah	1	
10	Evye Tekli	1	
11	Çelik Tezgah	4	3 Raflı
12	Çöp ve Evyesi	2	
13	Çöp Arabası	1	
14	Raflı tezgah	2	
15	Taşıma Arabası	1	
16	Yemek Masası	43	
17	Yemek Sandalyesi	150	
18	Banket Arabası	1	

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE ÖĞRENCİ KATI SALON 3	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Benvari Takım	2	
2	Ek Tezgah	2	
3	Tepsi Taşıma Arabası	3	
4	Ekmek Dolabı	1	
5	Tek Gözlü Ufak Evye	1	
6	Ekmek Dilimleme Makinesi	1	
7	Çelik Tezgah	1	
8	Su Soğutma Dolabı	3	
9	Çelik Raf	3	
10	Masa	36	
11	Sandalye	160	
12	Ekmek Arabası	2	
13	Plastik Masa	50	
14	Plastik Sandalye	200	
9	Banket Arabası	2	

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE MUTFAK 1	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Evye	1	
2	Tezgâh Kapaklı	3	
3	Tezgâh Tipi Buzdolabı	1	
4	Çalışma Tezgâhı	1	
5	Duvar Rafı 2 'li	2	
6	Tepsi Taşıma Arabası	9	
7	Ekmek Taşıma Arabası	2	
8	Taşıma Arabası	2	
9	Fırın	2	LPG'Lİ
10	Çiftli Evye	3	
11	Sebze Yıkama Evyesi	2	
12	Dolaplı Tezgâh	4	
13	Patates Soyma Makinesi	4	
14	Buharlı Kazan	6	
15	Yer Ocağı	6	
16	Kuzine	1	6 Gözlü
17	Tezgâh Tipi Buzdolabı	1	
18	Taşıma Arabası	1	
19	Kıyma Makinesi	1	Tezgâhla Birlikte
20	Fritöz	8	LPG'Lİ
21	Filtreli Davlumbaz	4	
22	Çelik Raf	3	
23	Et Askı Sistemi	2	
24	Ekmek Dolabı	4	
25	Konveksiyonlu Fırın	2	İNOKSAN FKG 042E
26	Kurutma Tüneli Bulaşık Makinası	1	İNOKSAN BYK 360R
27	Bıçak Sterilizasyon Dolabı	2	10 bıçak kapasiteli
28	Sanayi Tipi El Blenderi	1	Robot Coupe 450 combi ultra
29	Kaynatma Tenceresi	1	Kromlüks Marka
30	Yemek Taşıma Kazanı	20	45'LİK
31	Yemek Taşıma Kazanı	9	90'LİK
32	Yemek Taşıma Kazanı	4	25'LİK
33	Kızartma Tavası	6	
34	Küvet	40	100'LÜK
35	Çelik Fırın Tepsisi	25	2,5'LİK
36	Çelik Kürek	2	
37	Pilav Kevgiri	2	No: 6
38	Pilav Kevgiri	2	No: 8
39	Bulaşık Yıkama Makinesi Sepeti	15	
40	Tencere	2	250 Litrelik
41	Tencere	2	100 Litrelik

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE MUTFAK 2	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Tezgah	3	
2	Taşıma Arabası	5	
3	Ekmek Dilimleme Makinesi	1	
4	Kazan Taşıma Arabası	2	
5	Tepsi Arabası	1	
6	Tezgah Tipi Buzdolabı	2	
7	Kıyma Makinesi	1	
8	Çiftli Evye	4	
9	Rafli Tezgah	5	
10	Duvar Dolabı	1	
11	Sebze Süzme Tezgahı	2	
12	Kuzine	1	6 Gözlü
13	Yer Ocağı	6	LPG'Lİ
14	Buharlı Kazan	8	LPG'Lİ
15	Izgara	5	LPG'Lİ
16	Izgara Altı Tezgah	5	
17	Yemek Pişirme Tenceresi	5	1000 LİTRELİK
18	Yemek Pişirme Tenceresi	4	700 LİTRELİK
19	Yemek Pişirme Tenceresi (3 tanesinin kapakları Eksik)	4	500 LİTRELİK

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE MUTFAK BULAŞIKHANE	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Çift Gözlü Evye	1	
2	Durulama Evyesi	2	
3	Çelik Tezgah	4	
4	Taşıma Arabası	1	
5	Çöp Arabası	2	
6	Yangın Söndürme Cihazı	4	12 Kg
7	Yangın Söndürme Cihazı	2	6 Kg
8	Çelik Tezgah	3	

BİRİM ADI		KAMPÜS YEMEKHANE ÇAMAŞIRHANE	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Çamaşır Katlama Tezgâhı	2	
2	Çamaşır Basma Havuzu	1	
3	Çamaşır İstif Rafı	1	
4	Kurutma Bantlı Silindir Ütü	1	ELK 1500/50
5	Çamaşır Kurutma Makinesi	1	20 KG/H
6	Tam Otomatik Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası	1	

BİRİM ADI		AŞAĞIKAYABAŞI YERLEŞKESİ PERSONEL-ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ	
S.NO	ADI	MİKTARI	ÖZELLİKLERİ
1	Fırın 2 gözlü	1	
2	Buzdolabı Tezgâh Tipi	1	
3	Benmari (yemek ısıtma) 2 Parçalı	1	
4	Yemek Masası	30	
5	Yemek Sandalyesi	120	
6	Çift Gözlü Dolap	1	
7	Raf Dolabı	1	
8	Tezgâh	1	
9	Yemek Taşıma Arabası	1	
10	Banket Arabası	1	