

NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
01 MAYIS 2019 – 30 NİSAN 2020 TARİHLERİ ARASI
19. MADDE AÇIK İHALE USULÜ
YEMEK HAZIRLAMA VE DAĞITIM HİZMETİ ALIMI İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

TANIMLAR

İDARE: Bu teknik şartnamede Niğde 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, Niğde 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, Güzel Sanatlar 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 öğrencileri ve yurt öğrencileri akşam yemeği için 01 Mayıs 2019 – 30 Nisan 2020 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 2019 – 30 Nisan 2020 - Oniki ay) 1.KISIM yerlerde **481.800** adet ve 2. KISIM yerde **15.800** adet olmak üzere toplam **497.600 (dört yüz doksan yedi bin altı yüz)** Adet/Öğün olarak dikkate alınmıştır.

İdarece 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*	Gün Sayısı	İş günü sayısı	İdarece Öngörülen Asgari Çalıştırılacak İşçi Sayısı***	Çalışacak Personel Nitelikleri
<u>Yaz Dönemi**</u> 01.06.2019–22.09.2019	114	72	14	Birim Sorumlusu 1 adet
				Gıda Mühendisi/Diyetisyen 1 adet
				Baş aşçı 1 adet
				Aşçı 1 adet
				Tatlıcı 1 adet
				Aşçı Yardımcısı 1 adet
				Garson 1adet
				Servis Elemanı 4 adet
				Bulaşıkçı 2 adet
				Depocu 1 adet
<u>Şubat Tatili Dönemi</u> 11.01.2020 – 09.02.2020	30	20	12	Birim Sorumlusu 1 adet
				Gıda Mühendisi/Diyetisyen 1 adet
				Baş aşçı 1 adet
				Aşçı 1 adet
				Tatlıcı 1 adet
				Garson 1 adet
				Servis Elemanı 3 adet
				Bulaşıkçı 2 adet
				Depocu 1 adet

Öğrenim Dönemi 01.05.2019 - 31.05.2019 23.09.2019 - 30.04.2020	222	158	47	Birim Sorumlusu	1 adet
				Gıda Mühendisi/Diyetisyen	1 adet
				Baş aşçı	1 adet
				Aşçı	3 adet
				Tatlıcı	1 adet
				Aşçı Yardımcısı	10 adet
				Garson	1 adet
				Servis Elemanı	22 adet
				Bulaşıkçı	6 adet
				Depocu	1 adet
2.KISIM YER İÇİN (Ulukışla Meslek Yüksekokulu)					
Öğrenim Dönemi 01.05.2019 - 31.05.2019 23.09.2019 - 30.04.2020	222	158	3	Aşçı	1 adet
				Servis Elemanı	1 adet
				Bulaşıkçı	1 adet

*Tarihler akademik takvime göre değişiklik gösterebilecek olup, yayınlanacak 2019-2020 yılı akademik takvimi esas alınacaktır.

**Yaz okulu açılması durumunda yaz okuluna devam edecek öğrencilere yemek verilecektir.

***4857 sayılı kanun gereğince mevcut personel sayısının (%3'ü) oranında engelli personel istihdam edilmelidir. Yüklenici SGK'da açtıracığı işyeri dosyasında bu işlemleri bildirmekle yükümlüdür.

Madde-2 Yüklenici, yiyeceklerin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması pişirilmesi ile yemeğin öğrenci, idari ve akademik personel yemekhanelerine 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 Niğde 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 1 aşçı ve 2 adet servis elemanı çalıştıracaktır.

Tüm birimlerde yemek servis saatleri,

-Örgün 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 Niğde 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. İdarenin aynı öğünde seçmeli yemek talep etmesi durumunda Yüklenici bu talebi yerine getirecektir.

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 personeli 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 azalıp çoğalması 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. Kumanyalar, talep edilen içeriğe göre aşağıda yer alan örnek kumanya listesine göre ücretlendirilecektir.

ÖRNEK KUMANYA LİSTESİ

SIRA NO	KUMANYA	İÇERİĞİ (Pişmiş)	AÇIKLAMA
1	Ekmek Arası Köfte	Ekmek (100 gr) Köfte (100 gr) Yeşillik, Domates, Yeşil Biber ve Soğan Ayrar veya Meyve suyu (200 ml) Su (200 ml)	2 adet kumanya 1 menü olarak ödenecektir.
2	Ekmek Arası Kıyma	Ekmek (100 gr) Dana Kıyma (100 gr) Yeşillik, Domates, Yeşil Biber ve Soğan Ayrar veya Meyve suyu (200 ml) Su (200 ml)	
3	Ekmek Arası Salam	Ekmek (100 gr) Dana Salam (70-80 gr) İsteğe göre Yeşillik Ayrar veya Meyve suyu (200 ml) Su (200 ml)	3 adet kumanya 1 menü olarak ödenecektir.
4	Ekmek Arası Kaşar Peyniri	Ekmek (100 gr) Kaşar (70-80 gr) Yeşillik, Domates, Yeşil Biber, Zeytin Ayrar veya Meyve suyu (200 ml) Su (200 ml)	

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 evsafılara 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.

Kuru depo/depolar veya kilerde çalışır durumda termometre olmalıdır. Kuru depo/depolar veya kilerin gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır. Kuru depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır. Bunun için nemölçer (higrometre) bulundurulmalıdır. Kuru depoda saklanan malzemelerin üzerine açılış tarihlerinin olduğu etiketler yapıştırılmalıdır.

Soğuk depo/depolarda dışarıdan da görülebilecek şekilde, dijital göstergeli çalışır termometre bulundurulmalıdır. Soğuk depolarda nem oranı %75 - 90 olmalıdır. Bunun için nemölçer alet (higrometre) bulundurulmalıdır. Bu derecelerde kıyma 1-2 gün, parça etler 2-3 günden fazla saklanmamalıdır. Etler ve kıymalar 5günden fazla dondurularak saklanmamalıdır. Çözdürülürken ette fiziki ve kimyasal değişim (renk kararması, ağır koku vs.) gözlenirse bu hammadde üretimde kullanılmayacaktır. Soğuk depoda saklanan malzemelerin üzerine açılış tarihlerinin olduğu etiketler yapıştırılmalıdır.

Yemekler üretildikleri gün tüketilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanan yemekler pişirilme ve sunulma sırasında İdarenin görevlendirdiği kişi/komisyon/kontrol teşkilatı tarafından denetlenecektir. Yemekler renk, koku, tat, görünüş, sıcaklık ve gramaj gibi nitelik ve nicelik bakımından kalitesi servise uygun olmadığı takdirde eşdeğer yemek, o öğüne yetiştirilecek 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. Hazırlanan yemeklerin her türlü hijyen sorumluluğu yükleniciye aittir. Yemeklerin sıcaklığı probtermometre dereceleri ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir. Sıcak yemekler 65 °C-70 °C'de 3 saati geçmemek koşulu ile soğuk yemekler 7 °C'nin altında tercihen 3 °C-7 °C arasında servise sunulmalıdır.

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

Madde-19 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.

Piştirilen yemekler yemekhanelerde ısıyı uzun süre muhafaza eden dökülmeyi önleyen kapalı kaplarda (thermobox) ve hijyenik şartlarda yemek taşımaya uygun arabalarla yüklenici tarafından yemek salonlarına taşınacaktır. (Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir.)

Madde-20 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–21 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. Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu, Niğde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu-Niğde Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Zübeyde Hanım Sağlık Yüksekokulu Yemekhanesindeki bulaşıklar orada bulunan bulaşıkhane de yıkanacaktır. Temizlik sonunda tüm yemekhaneler kapatılacaktır.

Madde–22 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–23 Yüklenici yemekhanelerde etkili ve süratli yemek servisi sağlamak, yemek bankalarının önünde uzun kuyruklar oluşmasını önlemek için İdarenin bilgisi altında personel ve malzeme (çatal, kaşık, tabldot vb.) ihtiyacını temin edecektir.

YEMEKLİ İLGİLİ HÜKÜMLER:

Madde–24 YEMEK ÇEŞİTLERİ, YEMEK LİSTELERİ, GIDA MALZEMELERİNİN NİTELİKLERİ

GRUPLAR	HAFTADA	MENÜ SIRASI
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	5	2.Yemek
Yumurtalı Yemekler		
Tavuklar		
Balıklar		
Etli Kurubaklagil Yemekleri		
C-TAHILLI VE ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER		
Pilav, Makarna, kuskus	3–5	
Börek	1–2	3. Yemek
Etsiz dolma, sarma, piyaz		
Z.yağlı sebze ve Kurubaklagil yemekleri	Ayda 2 – 3	
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.

D-E-F-G 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. İdarenin aynı öğünde seçmeli yemek talep etmesi durumunda Yüklenici bu talebi yerine getirecektir. (Örnek: iki adet 1. Grup yemek, iki adet 2. Grup yemek, iki adet 3. Grup yemek ve iki adet 4. Grup yemek)

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, Rostu, 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.

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

- Etli dolmalar, Etli Sarmalar

-Etli Kurubaklagil yemekler

3.GRUP YEMEKLER :

-Pilavlar; Pirinç 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.

-Zeytinyağlı Yemekler:

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

-Zeytinyağlı dolma ve sarmalar; Zeytinyağlı patlıcan dolma, zeytinyağlı biber dolma, zeytinyağlı yaprak sarma, zeytinyağlı lahanasarma... 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, kırmızı lahana, karışık, patates salatası vb.

-Komposto ve Hoşafklar: 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, kalburabastı, Kemalpaşa tatlısı, lokma tatlısı, şekerpare, şambaba tatlısı, hanımğöbeği, 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 –.

YEMEK GRAMAJ LİSTESİ (Pişmiş Olarak)

YEMEĞİN CİNSİ	ANA MALZ. CİNSİ (Pişmiş)	PORSİYON MİKTARI
A)1. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ		
1-Çorbalar (Etli Çorbalarda 10 gr. pişmiş et olacaktır.)		150-180 gr
B) 2. GRUP ANA YEMEK ÇEŞİTLERİ		
1-Parça Et Yemekleri	Kemiksiz (80-90 gr)	150-180 gr
Yemeğine göre gereken malzeme ve garnitür kullanılacaktır.	Garnitür	40-60 gr
2-Köfteler, Et Döner	Köfte (90-100 gr)	130-150 gr
Yemeğin özelliğine göre içine veya yanına gerekli malzeme ve garnitür ayrıca kullanılacaktır.	Garnitür	40-60 gr
3-Tavuk, Hindi	Kemikli (160-180 gr)	200-220 gr
Yemeğine göre gereken malzeme ve garnitür ayrıca kullanılacaktır.	Kemiksiz (110-130 gr)	150-180 gr
	Garnitür	40-60 gr
4-Balık (Cinsine göre tam veya yarım balık olacaktır.)	Balık (asgari 150 gr)	160-200 gr
	Garnitür	40-60 gr
5-Etli Kuru Baklagiller (30 gr pişmiş et kullanılacaktır.)	Kuru Baklagiller	150-170 gr
6-Etli Sebze Yemekleri (30 gr pişmiş et kullanılacaktır.)	Sebze çeşitleri	150-170 gr
7-Etli Dolmalar ve Sarmalar (30-40 gr pişmiş kıyma kullanılacaktır.) Yanında yoğurt verilecektir.(40-50 gr)	Biberlik Dolma	150-170 gr
8-ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ Fasulye, Bakla, Kereviz, Pırasa, İmambayıldı vb.		150-170 gr
9-KIZARTMA/TAVALAR (Kabak, patlıcan, biber, soslu veya yoğurtlu. Yoğurt 80 gr olacaktır)		180-200 gr
C) 3. GRUP YARDIMCI YEMEK ÇEŞİTLERİ		
1-PİLAVLAR		100-120 gr
Garnitürlü olanlarda garnitür miktarı		20-25 gr
2-MAKARNA, KUSKUS		
Soslu Makarna, Beyaz Peynirli Makarna, Yoğurtlu Makarna (Yoğurt 60gr kullanılacaktır.)		100-120 gr
Cevizli Erişte (15 gr çekilmiş ceviz kullanılacaktır.)		100-120 gr
3-BÖREK, VS.		
Peynirli, Ispanaklı, Patatesli, Kıymalı vb.		150-170 gr
Harç Miktarı		30-40 gr
4-PİLAKİLER (Barbunya, Kuru Fasulye vb.)		100-130 gr
D) 4. GRUP ÇEŞİTLERİ		
1-HAMUR TATLILARI		
Kemalpaşa Tatlısı, Revani, Tulumba Tatlısı, Şekerpare, Kadayıf, Baklava vb. (Baklava ve kadayıfta 15 gr ceviz içi kullanılacaktır.)		90-100 gr
2-SÜTLÜ TATLILAR		
Sütlaç, Keşkül, Puding, Kazandibi, Supangle, Dondurma vb.		150-180 gr
3-DİĞER TATLILAR	Aşure	150-180 gr
	Ayva Tatlısı	100-120 gr
	Kabak Tatlısı	100-120 gr
	Tahin Helva	80 gr
	İrmik Helvası	90-100 gr
4-MEYVELER (Mevsimine uygun olarak)		
Elma, Armut, Portakal, Mandalina, Şeftali		150-170 gr
Üzüm, Erik, Kiraz, Kayısı, Çilek,Muz		150-170 gr
Kavun, Karpuz		150-180 gr

5-HOŞAFLAR	130-150 gr
Kuru Meyve (Vişne, Erik, Kayısı, Karışık)	30-40 gr
6-KOMPOSTOLAR	130-150 gr
Taze Meyve	60-80 gr
7-İÇECEKLER	
Ayran	200 ml
8-SALATA (Mevsimine uygun sebzeler kullanılarak) ve MEZELER	100-130 gr
9-YOĞURT	200 gr
10-CACIK	200 gr
11-GARNİTÜRLER	
Patates (Kızartma)	60-80 gr
Söğüş Garnitür (Domates, Salatalık, Havuç, Turp, Haşlama Patates vb.)	100 gr
Yeşil Garnitür (Yeşil Soğan, Marul, Maydanoz, Tere, Roka, Kırmızılahana vb.)	50-70 gr
12-TURŞU (Karışık Çeşitler)	130-150 gr

*Tabloda verilen değerler pişmiş materyal üzerindendir. Et yemeklerinde kullanılan dana ve kuzu etinin firesi ortalama piştikten sonra %30-35, tavuk eti ve balık etinin et firesi ortalama piştikten sonra %20-25 olarak kabul edilmektedir.

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	Mercimek Çorba	Etli Kuru Fasulye	Sebzeli Bulgur Pilavı	Cacık	919
	175	330	300	114	
2	Ezogelin Çorba	Tavuk Sote	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Supangle	1175
	200	320	310	345	
3	Köylü Çorba	Etli Bezelye	Peynirli Börek	Kayısı Kompostosu	970
	180	300	370	120	
4	Yayla Çorba	İzmir Köfte	Soslu Makarna	Mevsim Salata (Kış)	940
	160	340	340	100	
5	Kaşarlı Domates Çorba	Niğde Tava	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Şekerpare	1256
	180	350	310	416	
6	Arabaşı Çorba	Etli Türlü	Kuskus	Yoğurt	934
	180	300	340	114	
7	Düğün Çorba	Fırın Tavuk But	Bulgur Pilavı	Sütlaç	1140
	200	350	290	300	
8	Ezogelin Çorba	Sulu Köfte	Peynirli Erişte	Meyve (Elma)	980
	180	340	360	100	
9	Mantar Çorba	Tas Kebabı	Pirinç Pilavı	Çoban Salata	950
	160	360	310	120	
10	Şehriye Çorba	Alabalık Tava	Patates Salatası	İrmik Helvası	1095
	180	370	300	345	

YEMEKLERDE KULLANILMASI GEREKEN MALZEME MİKTARLARI AŞAĞIDAKİ GİBİ OLACAKTIR.

ET YEMEKLERİ

BAHCEVAN KEBAP

DANA ETİ	120 GR
PATATES	100 GR
KABAK	50 GR
PATLICAN	50 GR
DOMATES	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
TUZ	1 GR

ET SOTE/ NİĞDE TAVA

DANA ETİ	130 GR
K.SOĞAN	30 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
TUZ	1 GR
SALÇA	10 GR
DOMATES	30 GR
S. BİBER	20 GR
BAHARAT	0,4 GR
UN	10 GR

TAS KEBABI

DANA ETİ	120 GR
K. SOĞAN	20 GR
DOMATES	30 GR
PATATES	80 GR
TUZ	1 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
SALÇA	10 GR
MAYDANOZ	5 GR

COBAN KAVURMA

AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
ÇARLİSTON BİBER	20 GR
DANA ETİ	130 GR
DOMATES	10 GR
KARABİBER	0,4 GR
KURU SOĞAN	5 GR
TUZ	1 GR

KÖFTELER

KADINBUDU KÖFTE

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

HASANPAŞA KÖFTE

KAĞIT KEBABI

DANA ETİ	120 GR
PATATES	50 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
DOMATES	20 GR
BEZELYE	20 GR
TUZ	1 GR

ORMAN KEBAP

DANA ETİ	120 GR
PATATES	80 GR
HAVUÇ	20 GR
BEZELYE	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
UN	10 GR
DOMATES	20 GR
S. BİBER	20 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
TUZ	1 GR

ET HASLAMA

DANA ETİ	130 GR
PATATES	100 GR
HAVUÇ	40 GR
YOĞURT	10 GR
UN	10 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
LİMON	1/4 ADET
TUZ	1 GR

ET DÖNER

AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
DANA ETİ	140 GR
KARABİBER	0,4 GR
KEKİK	0,4 GR
KURU SOĞAN	20 GR
KUYRUK YAĞI	10 GR
TUZ	1 GR
SÜT	10 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
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
SALÇA	10 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
AYÇİÇEK YAĞI	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	220 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
TUZ	1 GR
SALÇA	5 GR

TAVUK SOTE

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

TAVUK ŞİNİTZEL

AYÇİÇEK YAĞI	80 GR.
GALETA UNU	30 GR.
KARABİBER	0,4 GR.
TAVUK ETİ	125 GR.
TUZ	1 GR.
UN	5 GR.
YUMURTA	1/3 AD.

BALIKLAR

ALABALIK TAVA

ALABALIK	200 GR
ZEYTİNYAĞI	40 GR
TUZ	1 GR

ETLİ KURU FASULYE

DANA ETİ	50 GR
KURU FASULYE	60 GR
DOMATES	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
TUZ	1 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
BAHARAT	0,4 GR

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
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
SALÇA	10 GR
UN	10 GR
DOMATES	20 GR
BİBER	10 GR

FIRIN TAVUK

TAVUK ETİ	230 GR
PATATES	50 GR
HAVUÇ	50 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
BEZELYE	10 GR
TUZ	1 GR

HİNDİ HASLAMA

AYÇİÇEK YAĞI	5 GR.
HAVUÇ	50 GR.
HİNDİ ETİ	150 GR.
KARABİBER	0,4 GR.
MAYDANOZ	5 GR
PATATES	100 GR.
TUZ	1 GR.

ETLİ NOHUT

DANA ETİ	50 GR
NOHUT	60 GR
DOMATES	20 GR
K. SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
TUZ	1 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
BAHARAT	0,4 GR

ETLİ BAMYA

DANA ETİ	50 GR
BAMYA	200 GR
K.SOĞAN	20 GR
BAHARAT	0,4 GR
SALÇA	10 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
UN	10 GR
TUZ	1 GR
LİMON	1/4 ADET
DOMATES	20 GR

KIYMALI İSPANAK

KIYMA	50 GR
İSPANAK	200 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
DOMATES	20 GR
BAHARAT	0,4 GR
PİRİNÇ	10 GR
TUZ	1 GR
SALÇA	10 GR
YOĞURT	100 GR

KARNİYARIK

AYÇİÇEK YAĞI	50 GR.
ÇARLİSTON BİBER	20 GR.
DOMATES	30 GR.
KARABİBER	0,4 GR.
DANA KIYMA	50 GR.
KURU SOĞAN	20 GR.
MAYDANOZ	1/50 AD.
PATLICAN	200 GR.
DOMATES SALÇASI	5 GR.
TUZ	1 GR.

ETLİ TAZE FASÜLYE

AYÇİÇEK YAĞI	5 GR.
DANA ETİ	50 GR.
DOMATES	10 GR.
KARABİBER	0,4 GR.
KURU SOĞAN	5 GR.
DOMATES SALÇASI	5 GR.
TAZE FASÜLYE	175 GR.
TUZ	1 GR.
UN	2 GR.

ETLİ TÜRLÜ

AYÇİÇEK YAĞI	50 GR.
SİVRİ BİBER	10 GR.
DANA ETİ	50 GR.
DOMATES	20 GR.
HAVUÇ	10 GR.
TAZE FASÜLYE	40 GR.
KABAK	40 GR.

ETLİ BEZELYE

DANA ETİ	50 GR
BEZELYE	150 GR
K.SOĞAN	20 GR
S. BİBER	10 GR
SALÇA	10 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
UN	10 GR
TUZ	1 GR
DOMATES	20 GR
HAVUÇ	30 GR
PATATES	30 GR

KIYMALI PATATES

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

BİBER DOLMA

AYÇİÇEK YAĞI	5 GR.
DOLMA BİBER	130 GR.
DOMATES	20 GR.
KARABİBER	0,4 GR.
DANA KIYMA	50 GR.
KURU SOĞAN	20 GR.
PİRİNÇ	25 GR.
DOMATES SALÇASI	5 GR.
TUZ	2 GR.
UN	2 GR.
MAYDANOZ	5 GR
DEREOTU	1/50 AD

KABAK KALYE

AYÇİÇEK YAĞI	5 GR.
DEREOTU	1/50 AD.
DOMATES	10 GR.
KABAK	200 GR.
DANA KIYMA	50 GR.
PİRİNÇ	10 GR.
DOMATES SALÇASI	5 GR.
KURU SOĞAN	5 GR.
TUZ	2 GR.

PATLICAN MUSAKKA

AYÇİÇEK YAĞI	50 GR.
ÇARLİSTON BİBER	10 GR.
DOMATES	10 GR.
KARABİBER	0,4 GR.
DANA KIYMA	50 GR.
KURU SOĞAN	10 GR.
PATLICAN	200 GR.

KURU SOĞAN	10GR.	DOMATES SALÇASI	5 GR.
PATATES	40GR.	TUZ	1 GR.
PATLICAN	100GR.	UN	2 GR.
DOMATES SALÇASI	5 GR.		
TUZ	1 GR.		
UN	2 GR.		

PİLAVLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER, ZEYTİNYAĞLILAR

SEH. PİRİNÇ PİLAVI

PİRİNÇ	70 GR
ŞEHİRİYE	10 GR
TUZ	1 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR

PEYNİRLİ MAKARNA

MAKARNA	60 GR
PEYNİR	30 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR
TUZ	1 GR
MAYDANOZ	5 GR
BAHARAT	0,4 GR

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

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

İÇ PİLAV

PİRİNÇ	70 GR
KUŞ ÜZÜMÜ	5 GR
ÇAM FISTIĞI	5 GR
KARABİBER	0,4 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
BAHARAT	0,4 GR
TUZ	1 GR

BULGUR PİLAVI

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

KUSKUS

KUSKUS	50 GR
TUZ	1 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR
MAYDANOZ	5 GR
BAHARAT	0,4 GR

SOSLU MAKARNA

MAKARNA	60 GR
SALÇA	20 GR
TUZ	1 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
BAHARAT	0,4 GR

SEBZELİ PİLAV

PİRİNÇ	70 GR
BEZELYE	20 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
TUZ	1 GR
HAVUÇ	20 GR

KIYMALI BÖREK

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

PEYNİRLİ BÖREK

YUFKA	100 GR
PEYNİR	40 GR
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
YUMURTA	1/8 ADET
SÜT	50 GR
MAYDANOZ	5 GR
TUZ	1 GR

PEYNİRLİ ERİŞTE

ERİŞTE	50 GR
PEYNİR	30 GR
TUZ	1 GR
SIVI YAĞ	15 GR

SAKSUKA

AYÇİÇEK YAĞI	50 GR.
ÇARLİSTON BİBER	10 GR.
DOMATES	20 GR.
SARIMSAK	2 GR
PATATES	50 GR.
PATLICAN	200 GR.
DOMATES SALÇASI	10 GR.
TUZ	2 GR.

ZEYTİNYAĞLI 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

ÇORBALAR**EZOĞELİN ÇORBA**

MERCİMEK	30 GR
PİRİNÇ	5 GR
UN	7 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR
LİMON	1/4 ADET
SALÇA	5 GR
NANE	0,4 GR
TUZ	1 GR

ŞEHRİYE ÇORBA

ŞEHRİYE	20 GR
SALÇA	10 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR
LİMON	1/4 ADET
MAYDANOZ	5 GR
UN	5 GR
BİBER	10 GR
DOMATES	30 GR
TUZ	1 GR

YAYLA ÇORBA

YOĞURT	60 GR
PİRİNÇ	10 GR
S. YAĞ	1,5 GR

SOSLU KARIŞIK KIZARTMA

AYÇİÇEK YAĞI	50 GR.
S. BİBER	50 GR.
KABAK	50 GR.
PATATES	50 GR.
PATLICAN	100 GR.
TUZ	1 GR.
YOĞURT	100 GR.
DOMATES	50 GR.
DOMATES SALÇASI	10 GR.

KARNABAHAH KIZARTMA

KARNABAHAH	100 GR
YUMURTA	1/2 ADET
AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
TUZ	1 GR
YOĞURT	100 GR
UN	20 GR

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

DOMATES	10 GR.
KURU SOĞAN	10 GR.
DOMATES SALÇASI	5 GR.
TAZE FASULYE	160 GR.
TUZ	1 GR.
ZEYTİNYAĞI	10 GR.

KAŞARLI DOMATES ÇORBA

UN	10 GR
SALÇA	20 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR
SÜT	20 GR
KAŞAR	10 GR
TUZ	1 GR

MERCİMEK ÇORBA

MERCİMEK ÇORBA	30 GR
UN	7 GR
LİMON	1/4 ADET
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR
SALÇA	5 GR
TUZ	1 GR

MANTAR ÇORBA

MANTAR	30 GR
UN	10 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR

KURU NANE	0,15 GR	SÜT	20 GR
YUMURTA	1/25 ADET	BAHARAT	0,4 GR
UN	8 GR	TUZ	1 GR
TUZ	1 GR		

PATATES ÇORBA

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

KÖYLÜ ÇORBA

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

ARABASI CORBA

AYÇİÇEK YAĞI	10 GR
SALÇA	5 GR
BAHARAT	0,4 GR
LİMON	¼ AD.
TUZ	1 GR
UN	10 GR
SÜT	10 GR
TAVUK ETİ	20 GR

TATLILAR, SALATALAR

SEKERPALE

MARGARİN	30 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	200 GR
KAKAO	10 GR
ŞEKER	60 GR
NİŞASTA	20 GR
YUMURTA	1/2 ADET
H. CEVİZİ	1 GR

DÜĞÜN ÇORBA

AY ÇİÇEK YAĞI	10 GR.
DANA ETİ	20 GR.
LİMON	1/4 AD.
TUZ	2 GR.
UN	10 GR.
SÜZME YOĞURT	25 GR.
NORMAL YOĞURT	25 GR
YUMURTA	1/30 AD.

YARMALI YOĞURT ÇORBASI

AYÇİÇEK YAĞI	10 GR.
YARMA	10 GR.
KURU NANE	0,4 GR.
YOĞURT	25 GR.
SÜZME YOĞURT	25 GR.
YUMURTA	1/30 AD.
TUZ	1 GR.
UN	10 GR.

TULUMBA TATLI

UN	30 GR
TOZ ŞEKER	70 GR
AYÇİÇEK YAĞI	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

ASURE

BUĞDAY	15 GR.
CEVİZ İÇİ	10 GR.
FINDIK	10 GR.
İNCİR	10 GR.
KAYISI	10 GR.
KURU FASULYE	10 GR.
KURU ÜZÜM	10 GR.
NİŞASTA	10 GR.
NOHUT	10 GR.
ŞEKER	60 GR.
TARÇIN	0,4 GR.

İRMİK HELVASI

ÇAM FISTIĞI	5 GR.
İRMİK	50 GR.
FISTIK	2,5 GR.
MARGARİN	20 GR.
SÜT	30 GR.
ŞEKER	60 GR.

KEŞKÜL

NİŞASTA	10 GR.
SÜT	200 GR.
ŞEKER	40 GR.
VANİLYA	0,2 GR.
YUMURTA	1/10 AD.

EKMEK KADAYIFI

EKMEK KADAYIFI	30 GR.
KAYMAK/M.ŞANTİ	15 GR.
ŞEKER	70 GR.

TAHİN HELVA

80 GR

MEVSİM SALATA (KIS)

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

ÇOBAN SALATA

SİVRİ BİBER	20 GR.
DOMATES	130 GR.
LİMON	1/4 AD.
MAYDANOZ	5 GR.
SALATALIK	50 GR.
SOĞAN	20 GR.
ZEYTİNYAĞI	5 GR.

SÜTLAÇ

PİRİNÇ	7 GR
NİŞASTA	5 GR
TOZ ŞEKER	60 GR
SÜT	200 GR
TARÇIN	1 GR

CEVİZLİ BAKLAVA

CEVİZ İÇİ	15 GR.
MARGARİN	20 GR.
NİŞASTA	20 GR.
ŞEKER	60 GR.
UN	25 GR.
YUMURTA	1/10AD.

KAZANDİBİ

NİŞASTA	10 GR.
PUDRA ŞEKERİ	5 GR.
SÜT	200 GR.
ŞEKER	50 GR.
VANİLYA	0,2 GR.
YUMURTA	1/10 AD.

VEZİRPARMAĞI

AY ÇİÇEK YAĞI	40 GR.
MARGARİN	10 GR.
ŞEKER	60 GR.
UN	25 GR.
YUMURTA	1/3 AD.

YOĞURT-AYRAN

200 GR/ML

PATATES SALATA

PATATES	150 GR
Z.YAĞ	15 GR
SİRKE	5 GR
TUZ	1 GR
KIVIRCIK	20 GR
TAZE SOĞAN	20 GR

MEVSİM SALATA (YAZ)

DOMATES	50 GR.
SALATALIK	50 GR.
AYSBERG/KIVIRCIK	1/10 AD.
LİMON	1/4 AD.
MAYDANOZ	5 GR.
ZEYTİNYAĞI	5 GR.

HAVUÇ SALATA

HAVUÇ	200 GR.
LİMON	1/4 AD.
MAYDANOZ	5 GR.
ZEYTİNYAĞI	5 GR.

MOR DÜNYA SALATASI

ZEYTİNYAĞI	5 GR.
KIRMIZILAHANA	200 GR.
TUZ	2 GR.
YOĞURT	100 GR.

TURŞU

TURŞU ÇEŞİTLERİ	150 GR.
-----------------	---------

KOMPOSTO

TAZE MEYVE	80 GR
ŞEKER	40 GR

HOSAF

KURU MEYVE	50 GR
TOZ ŞEKER	40 GR

CACIK

YOĞURT	150 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 80-100 gr olmalıdır.

Her öğün kişi başı 1 adet (200 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 bu teknik şartnameye uygun olmak kaydıyla, sebze ve meyveleri taze olarak, kuru gıdaları ise depolama kapasitesini göz önüne alarak temin edecektir.

Madde–25 YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN NİTELİKLERİ**1-ETLER:****-Kemiksiz Dana Eti;**

1. Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır.
2. Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik, Dışkı, Toprak vs.) bulunmayacaktır.
3. Kendine has et görünüşünde, et kokusunda olacaktır.
4. Etler; But ve kol olarak getirilecektir. Butların uyluk kemiği kalabilir.)
5. Kaburga eti tek başına, kol olmadan alınmayacaktır.
6. Böbrek yağı, karın boşluğu kavram yağı fazla olan iç yağları alınmış olacaktır..
7. Gerektiğinde sipariş yemeğin cinsine göre (Haşlama et, Kızartma et, Rosto et vs.) yapılacaktır.
8. Fiziki muayene sonucu etler; yeni kesim olmayacaktır. Kesimden sonra 8-12 saat dinlendirilmiş olacak, rigor mortisi tamamlanmış olacaktır.
9. Et üzerinde kesim haneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır.
10. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren et üzerindeki soğuk damga numarası yer almalıdır.
11. Etler kefen ile örtülmüş olmalıdır.
12. Etler dondurulmuş olmayacaktır.

- 13.İdarece gerek görüldüğü durumlarda etlerin TSE şartlarına göre numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri Yüklenici tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulur.
- 14.Menşe itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 15.Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (termokingli) teslimat yapılacaktır.
16. Yükleniciyi temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- 17.Danaların kesim yaşı minimum 1, maximum 2,5 yaş olacaktır
- 18.Yukarıda belirtilmeyen şartlar için gıda maddeleri tüzüğünün ilgili maddelerine bakılacak ve eklerindeki hükümler esas alınacaktır.

-Tavuk Eti:

1. Tavuklar; göğüs ve but olarak alınacaktır. (1. sınıf tavuk) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla, ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış olmalı. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısıyla yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış ve kuyruk sokumu alınmış olmalı.
2. Gıda maddeleri mevzuatı ilgili maddesinde belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır
3. Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.
4. Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
5. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Tavuk eti TSE' ce belirtilen 1.sınıf özellikleri taşıyacaktır.
7. Görülebilen her tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekelerin olmamalıdır.
8. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketler veya yüklenicinin getireceği raporda aşağıdaki bilgiler silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
9. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır. Entegre tesislerde üretim yapıldığı Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- 10.Tavuklar; görülerek, koklanarak muayene edilir.
- 11.Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.
- 12.Tavuk etleri dondurulmuş olmayacaktır.(Şinitzel, kadınbudu köfte vb. hariç)
- 13.Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
- 14.Gerek görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenicinin karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
- 15.Tavuk eti Gıda Maddeleri Mevzuatının uygun maddesindeki özellikleri taşıyacaktır.

-Hindi Eti:

1. Hindi eti yemek çeşidi olarak bütün, but veya göğüs olarak alınacaktır.
2. Gıda maddeleri mevzuatı ilgili maddesinde belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
3. Hindi etleri, gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.
4. But; iyi etlenmiş, orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun görünüşte olacaktır.
5. Üzerindeki her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olacak, tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.
6. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirle, hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
7. Poşetler temiz, sağlam içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
8. Dondurulmuş olmayacaktır.
9. Üretim entegre tesislerde yapılmalıdır.
- 10.Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

-Balık Eti:

1. Kokusuz pullar parlak gözler berrak hafif kabarık kornea parlak şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Strafor kutularda buzlanmış olarak teslim edilmelidir.
2. Balıklar soğutuculu (frigofrig) ambalajlarda taşınmalı ürün +4 derece de teslim edilmelidir.
3. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

-Dana Ciğeri:

1. Karaciğerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibariyle kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer, yüreksiz ve kuşbaşı olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir. Kurum; ciğeri bütün veya ızgaralık olarak da isteyebilir. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirle, hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır
3. Dondurulmuş olmayacaktır.
4. Entegre tesislerde üretim yapıldığı
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, âdeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

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

2-KURU GIDALAR:

Pirinç, bulgur, nohut, kırmızı mercimek, yeşil mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; yeni sene ürünü kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgulukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır.

3)-SEBZELER:

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

4)-MEYVELER:

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

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:

-Süt:

1. Sterilize sütler ekstra veya 1.sınıf çiğ süttten (TS 1018) tekniği ile sterilize edilmiş olacaktır.
2. Sterilize sütlerde süt yağı miktarı %3'den az olmayacaktır.
3. Sterilize sütlerde yağsız kuru madde miktarı %8'den az olmayacaktır.
4. Sterilize sütler süütün sterilizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayan sağlığa zarar vermeyen 1 litrelik sıvı, gaz, ışık, mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olacaktır.
5. Doğal ve katkısız olacaktır.
6. Sterilize sütlerin ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olacaktır.
 - Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası
 - Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 şeklinde)
 - Parti numarası
 - Malın adı (UHT sterilize süt)
 - Tipi
 - Miktarı, litre olarak (200 ml , 1 litre vb.)
 - İmal tarihi (ay, gün,yıl)
 - Son kullanma tarihi (ay, gün,yıl)
7. Ambalajları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış yada kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sterilize sütler alınmaz.
8. Sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda olacaktır.
9. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

-Yoğurt:

1. Yoğurt TS 1018 ve 1019 standartlarına uygun tercihen homojenize edilmiş sütlerin streptococcus thermophilus ve lactobacillus bulgaricus un etkisiyle laktik asit fermentasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak içeren bir süt ürünüdür.
 2. Yoğurtta işlenecek süütün katı madde miktarını artırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan ve özellikleri standardına TS 1329 belirtilen niteliklerin uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
 3. Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır.
 4. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
 5. Yağsız katı madde miktarı 100 gr. da en az 12 gr. olmalı.
 6. Yoğurdun 1 gr.ında 10 dan çok koliform bakteri 100 dan çok maya ve küf olmamalı. E.Coli bulunmamalıdır.
 7. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
 8. Parlak süt renginde; serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz homojen olmalı.
 9. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkla olmalı.
 10. Kendine has hafif ekşimsi tat da ve hoş kokuda olmalı
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

-Ayran:

1. Ayran günlük olacaktır.
2. Miktarı 200 ml'den düşük olmayacaktır.
3. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton kaplar içinde getirilecektir.
4. Pastörize süttten imal edilmiş olacak, kapların da tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
5. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

-Kaşar Peyniri:

1. Piyasada satılan iyi cins ve kalitede olacaktır.
2. Kaşar peyniri peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımuş, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmayacaktır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
4. Peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

8)-MEŞRUBATLAR:

Meyve suları, gazoz ve kolalar; piyasada imaline resmen müsaade edilmiş olacak ve 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, evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Salatalarda suni limon ya da limon tuzu v.b. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır.

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

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. 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, 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 40-50 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 Viyoller içerisinde karton ambalajlara konmalı. Ambalaj üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır.

16)- SU:

200 cc'lik pet bardaklarda 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.

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

18)- PLASTİK MALZEME:

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

Madde-26 Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, don yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Kontrol teşkilatının vereceği karar doğrultusunda tereyağı, margarin, zeytinyağı ve bitkisel yağları kullanılacaktır.

Madde-27 Üretilcek yemeklerde, et katkı maddeleri (Et bulyon, Tavuk bulyon vb.) kullanılmayacaktır.

Madde-28 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 Standartlarına uygun olacaktır.

Madde-29 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-30 Günlük çıkan her yemekten 300 ml veya 300 gr olacak şekilde steril numune poşetlerine 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-31 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-32 Yemeklerin pişirilmesinde içine konulacak malzemeler, şartnamede belirtilen yemek gramaj ve porsiyon miktarına uygun yapılacaktır.

Madde-33 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.

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

Madde-34 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-35 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-36 Yüklenici, mutfakta yapılan yemeklerin ısılarını ölçmek için yemek termometresi ve gramaj kontrolü yapmak amacıyla hassas bir elektronik terazi bulundurmak zorundadır.

PERSONEL İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde-37 İstekli her öğün, yemek yiyen öğrenci ve personel sayısını esas alarak **Madde-1’de** belirtilen sayıdan az olmamak üzere yeterli sayıda hizmet elemanı bulundurmak ve yemek dağıtımının aksamadan yürütülmesini sağlamak zorundadır. Yüklenici personelinin haftalık çalışma saatlerinin (mesaisinin) tamamını idarede geçirmek zorunda olmayışı esas alınarak, malzeme temini, üretim, depolama, taşıma ve servis öncesi ve sonrası tüm süreçlerde kaynakların etkin kullanımı ile hizmetin kalitesi ve sürdürülebilirliğini sağlamak üzere hizmet gerçekleştirilecek olup, mevcut hizmet koşullarında İdarece öngörülen personel sayısı, isteklilerin personel maliyetine ilişkin öngörüsünü sağlamak amacıyla sunulmuştur.

Madde-38 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-39 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 bildirimleri ile ilgili bilgiler zamanında İdareye verilecektir.

Madde-40 Yüklenici, çalıştıracağı personelin hal ve hareketlerinden, disiplinli ve nezaket kuralları içerisinde hizmet vermelerinden İdareye karşı sorumludur.

Madde-41 Yüklenici yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işe

almak, çalıştırmak, haklarını ödemek, gerektiğinde işine son vermek konularında ve işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasında tek başına sorumlu olacaktır.

Madde-42 Yüklenici, hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın lüzumlu bütün emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmek zorundadır. İtaatsizlik, tedbirsizlik, ihmâl, ehliyetsiz işçi çalıştırma veya herhangi bir sebeple vukuu bulacak kazalardan dolayı Yüklenici sorumlu olacaktır.

Madde-43 İşçi ve işçi yöneticilerinin, bina dahilinde ve çevresinde kazaya uğramaları veya hayatlarını kaybetmeleri durumunda İdare sorumlu olmayacaktır.

Madde-44 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-45 Personelin yol gideri günlük brüt (5,00 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 Niğde 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 1 aşçı ve 2 adet servis elemanı çalıştıracaktır. (İşçilerin vardiyalı çalışmaları aylık yol ücreti gün sayısında artışa neden olmayacaktır.)

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

Madde-46 Personelin giyeceği kıyafet düzenlenmesi:

Yüklenicinin çalıştırdığı bütün personelin kılık kıyafeti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yapılan işin niteliği ile örtüşecek renk (turkuaz ve lacivert) ve özellikte kılık kıyafet seçimi yapılacaktır ve İdareden onay alınacaktır. Kıyafetler yedekli olacaktır, mevsim farkları gözetilecektir. Kılık kıyafeti kirli ve/veya ütüsüz olan ve/veya uygun olmayan personelin çalışmasına izin verilmeyecektir. Kıyafetlerin tamamı sözleşme tarihini takiben en geç 15 gün içinde personele dağıtılacaktır.

Kıyafetlere ilişkin özellik ve miktarlar tablo halinde aşağıda belirtilmiştir.

Sıra No:	PERSONEL	KIYAFET	ADET
1	Birim Sorumlusu (1 Kişi)	İş önlüğü	2
1	Gıda Mühendisi/Diyetisyen (1 Kişi)	İş önlüğü	2
2	Baş aşçı (1 Kişi)	Gömlek Pantolon Önlük Kep Terlik	2 2 2 2 2
3	Aşçı, Tatlıcı (5 Kişi)	Gömlek Pantolon Önlük Kep Terlik	10 10 10 10 10
4	Aşçı Yardımcısı (10 Kişi)	Gömlek Pantolon Önlük Kep Terlik	20 20 20 20 20

5	Garson (1 Kişi)	Garson Gömleği	2
		Pantolon	2
		Papyon	2
		Yelek	2
		Ayakkabı	2
6	Servis Elemanı, Depocu (25 Kişi)	İş Elbisesi	48
		Terlik	48
7	Bulaşıkçı (6 Kişi)	Bulaşık Tulumu	14
		İş önlüğü	14
		Lastik Çizme	14

Madde 47: Yüklenicinin çalıştırdığı personel aşağıdaki kurallara uymak zorundadır.

- 1- Üretim ve yemek servisi esnasında;
 - Benzer işlerde çalışan tüm personelin kıyafetleri bir örnek olacaktır.
 - Bone, maske, kolluk ve tek kullanımlık eldiven kullanılacaktır.
 - Tırnaklar kesilmiş olacaktır.
 - Kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik vb. takılar takılmayacaktır.
 - Üretim işlemlerinin tamamlanmadığı ürün için gerekli saklama koşulları sağlanmadan mola verilmeyecektir.
 - Mutfak personelinin tamamı eş zamanlı mola vermeyecek, mola esnasında hazırlık ve üretim bölümlerinde mutlaka personel bulundurulacaktır.
- 2- Erkekler günlük sakal tıraşı olacaktır. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.
- 3- Yemek yeme, sakız çiğneme, içecek içme, sigara içme gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerin dışında yapılmalıdır. “Tütün Ürünlerinin Zararlarının Önlenmesi ve Kontrolü Hakkında Kanun” hükümlerine uyulacaktır.
- 4- Günlük giysiler ve diğer eşyalar, gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerde bulunmayacaktır.

Madde-48 Yüklenici çalıştıracığı 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 müstemilatı (Ek-1), ihaleyi alan yükleniciye kullanılacaktır. Mevcut demirbaş ve müstemilat 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) (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.)	Adet	2
Yemek Servis Arabası	Adet	2
-18 Mono Blok Soğuk Hava Deposu (Sökülebilir)	Adet	1
Konveksiyonlu Doğalgazlı Fırın (Buharlı, 1/1 tepsi koymaya uygun, en az 40 tepsi kapasiteli, Fırın içine girip çıkabilen fırın arabası ile birlikte)	Adet	2
Sanayi Tipi Kıyma Makinesi	Adet	1
Elektrikli Zemin Temizleme Arabası	Adet	1
Sanayi Tipi Bulaşık Makinesi	Adet	2
Elektrikli Şofben	Adet	2
Kancalı Et Taşıma Arabası (Krom-nikel ve tekerlekli)	Adet	2
Thermobox (En az 50 lt kapasiteli)	Adet	6
Yemek Termometresi	Adet	2
Nem Ölçer	Adet	2
60'lık Gastronom	Adet	20

100'lük Gastronom	Adet	20
Donmuş gıdalar için deep freeze	Adet	3
Yemek Taşıma Kazanı (35'lik)	Adet	15
Yemek Taşıma Kazanı (45'lik)	Adet	30
Yemek Taşıma Kazanı (90'lik)	Adet	15
Kızartma Tavaşı (100 Ø)	Adet	4
Küvet (100'lük)	Adet	40
Kapaklı Gastronom Küvet (65*53*20)	Adet	20
Kapaklı Gastronom Küvet (65*53*10)	Adet	80
Kapaklı Gastronom Küvet (65*53*6,5)	Adet	80
Kapaklı Gastronom Küvet (53*32,5*20)	Adet	40
Tatlı Tepsisi (40*60*4)	Adet	150
Bulaşık Yıkama Makinesi Sepeti	Adet	50
Plastik Kasa	Adet	50
Plastik Palet	Adet	6
Çöp Kovası (50 lt)	Adet	30
Şeffaf Ekmek Kovası	Adet	20
Tencere (100 lt'lik)	Adet	5
Tencere (250 lt'lik)	Adet	8
Yemek Pişirme Tenceresi (500 lt'lik)	Adet	5
Yemek Pişirme Tenceresi (1.000 lt'lik)	Adet	12
Kâse	Adet	8.000
Peçetelik	Adet	500
Baharatlık	Adet	500
Servis Tepsisi	Adet	4.000
Yemek Kaşığı	Adet	4.000
Yemek Çatalı	Adet	4.000
Yemek Bıçağı	Adet	500
Yemek Tabağı	Adet	4.000
Pilav Tabağı	Adet	4.000
Tatlı Tabağı	Adet	4.000
Porselen Yemek Takımı (12 kişilik)	Adet	3
Kadeh Bardak	Adet	36
Kaşık-Çatal-Bıçak Takımı (12 kişilik)	Adet	3
Menaj Takımı	Adet	15
Yemek Tabağı (Porselen)	Adet	500
Kâse (Porselen)	Adet	1.000
Tatlı Tabağı (Porselen)	Adet	500
Pilav Tabağı (Porselen)	Adet	500
Servis Tabağı (Porselen)	Adet	500
Maşa (Çelik)	Adet	30
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	7
Pilav Karıştırma Kevgiri 6 numara	Adet	7
Çelik Saplı Tas 10 kg'lık	Adet	5
Çelik Saplı Tas 7 kg'lık	Adet	5
Kızartma Tavaşı 90'lık	Adet	12
Limonluk ve Yağdanlık	Adet	25
Hijyen Paspası	Adet	6
Plastik Masa	Adet	100
Plastik Sandalye	Adet	400
Steril Numune Poşeti	Adet	2.500

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

2018 yılı Ocak, Şubat, Mart, Nisan ve 2018 yılı Eylül, Ekim, Kasım, Aralık aylarında (8 ay boyunca) 415.921 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 (Mutfak)	31.709,00 m ³
Su	7.724,26 m ³
Elektrik	137.606,60 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 Niğde 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-zıyan 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.

Ayrıca Yüklenici, hizmetin yürütüleceği binada yer alan ve aşağıda belirtilen tüm makinelerin ve ekipmanlarının periyodik bakımlarını yaptırmak ve düzenli çalışmasını sağlamak zorundadır. Periyodik bakımlara ilişkin Servis Bakım Formlarının birer nüshaları her bakımın ardından düzenli olarak Sağlık Kültür ve Spor Dairesine teslim edilecektir.

- Soğuk odaların soğutmasını yapan 6 adet Alarko marka soğutma ünitesinin periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- 2 adet hidrofor pompasının periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- 13 adet Alarko marka klima santralinin periyodik bakım ve onarımlarının yapılması, (klimalar mevsim şartlarına göre ayarlanacak ve mutfaklarda 20 °C den aşağı olmamak üzere ortam ısısı kontrol altında tutulacaktır.)
- Kazan dairesinde bulunan 1 adet eşanjörün periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- Kazan dairesinde bulunan 1 adet Alarko marka 35 kcal'lik boyler kazanın periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- 1 adet Alarko marka bürülörün periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- 1 adet 1.750 kcal'lik kalorifer kazanının periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- 1 adet kalorifer bürülörünün periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- Kazan dairesinde bulunan 11 adet sirkülasyon pompasının periyodik bakım ve onarımının yapılması,
- 7 adet Aslar marka yük asansörünün periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- 1. Katta 25 adet, 2. Katta 37 adet olmak üzere toplam 62 adet Alarko marka fancoilin periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- 7 adet Arçelik marka salon tipi klimanın periyodik bakım ve onarımlarının yapılması,
- 2 adet doğalgaz sayacının ve 3 adet regülatörün periyodik kontrol ve bakımlarının yapılması.

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 durumunda 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. Gerektiğinde tedavilerinin uygulanmasını sağlamak ve raporları kontrol teşkilatına verdiği personel dosyasında bulundurmak zorundadır. Hizmetin devamı esnasında yeni işe başlayanlar için bu kontrol ve belgeler işe girişle birlikte aranır.

TETKİK	SIKLIĞI (en az)	YAPILMA TARİHİ
Akciğer Grafisi	1 kez	01-31/05/2019
Gaita Kültürü, Gaitada parazit	2 kez (6 ayda bir)	01-31/05/2019 01-31/10/2019
Boğaz Kültürü, Burun Kültürü	2 kez (6 ayda bir)	01-31/05/2019 01-31/10/2019
HBSAg; Anti HCV	1 kez	01-31/05/2019
Sağlık raporu	1 kez	01-31/05/2019 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.

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 (Pompa ve duvara monte edilebilen)	60	Litre
KİREÇ ÇÖZÜCÜ	60	Litre
ÇAMAŞIR SUYU	120	Litre
KOSTİK	50	Kilogram
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 Belgesi, ithal ise ürünün CE, üretici yüklenicinin ISO Belgeleri (ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi) olacaktır. Getirilecek her türlü temizlik malzemesi İdare tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanılacaktır. İdare, temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını, tüketimini ve her türlü temizlik-dezenfeksiyon işlerini her zaman denetleme yetkisine sahiptir.

Madde-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 ilaçlanması 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; yemekhane alanlarına dökülenlerin anında temizlenmesi, turnikelerin, bulaşikhanelerin, 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
Kapılar	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 Atık Yönetimi ile ilgili hükümler:

Yemek dağıtımı sonrası ve yemekhanede yapılan tüm işlemler sonrasında oluşan atıkların tamamı Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yürütülen Sıfır Atık Projesi ve bu projeden doğacak mevzuat kapsamında kaynağında ayrı olarak toplanacak ve bertaraf edilecektir. Atıkların kaynağında ayrılma işi için gerekli planlama, alt yapı ve iş gücü yüklenici tarafından sağlanacaktır.

Yemek artıkları Çevre ve Şehircilik Bakanlığınca uygun görülen ebat ve renkte kalın plastik torbalara konulacak ve ağzı sızdıntı olmayacak şekilde kapatılacaktır. Poşetler yüklenici firma tarafından temin edilecektir.

Atıkların bertarafında 27.12.2017 tarih ve 30283 sayılı resmi gazetede yayımlanan "Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği" ve Sıfır Atık projesi kapsamında doğacak mevzuat dikkate alınacaktır. Aksi takdirde konu ile ilgili oluşabilecek cezai işlemler yüklenici firmaya ödetilecektir. Yüklenici firma cezayı ödemediği takdirde yüklenicinin ilk hakedişinden kesilecektir.

Yüklenici firma, 06.06.2015 tarih ve 29378 sayılı resmi gazetede yayımlanan 'Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği' ile belirlenen yükümlülükleri yerine getirerek, bitkisel atık yağları diğer atıklardan ayrı olarak biriktirmek 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 (İlaç 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 yemekhanede 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, Niğde 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 hak edişin 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 bildirgelerini,
- 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 çalıştıracağı personele ödeyeceği asgari ücretler aşağıda belirtilmiştir.

Statü	Yüzdelik Oranları (asgari)
Birim Sorumlusu	En az Asgari Ücretin % 50 fazlası
Gıda mühendisi ya da diyetisyen (veya kanunen eşdeğer meslek sahibi)	En az Asgari Ücretin %100 fazlası
Baş aşçı	En az Asgari Ücretin % 100 fazlası
Aşçı, Tatlıcı	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 çalıştıracağı 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 çalıştırıldıkları gün kadar yatırılacaktır.

Madde-78 Yüklenici, mutfak ve yemekhanelerinde çalıştırmış olduğu işçilerle ilgili özel bordro düzenleyecek, bu bordrolarda hiçbir şekilde şirketten 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 ayrılma kararını 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 CEZAİ 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 müdahale 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 çalıştırıldığının 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 öngörülmeleyen 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 unutilan 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 Demirbaş Listesi (5 Sayfa)

EK-2 Ürün Standartları Tablosu (3 Sayfa)